

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) - Area Nord

Relazione sintetica delle attività di controllo ufficiale svolte nell'anno 2018

Il territorio di competenza della ASL Lecce Area Nord comprende 40 Comuni. L'organizzazione del Servizio è di tipo centralizzato.

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Area Nord, in riferimento a disposizioni comunitarie, nazionali, regionali e locali, svolge annualmente numerose attività in materia di sicurezza alimentare, prevenzione nutrizionale e promozione della salute (rivolte a cittadini e pubbliche amministrazioni).

Di seguito sono illustrate sinteticamente la attività svolte e le risultanze di quanto effettuato.

Al 31 dicembre 2018 risultano, in base ai dati forniti dal Referente Unico del Dipartimento di Prevenzione, un numero di OSA (Operatori del settore alimentare) di prevalente o concorrente interesse del SIAN pari a circa 13646.

TIPO DI ATTIVITA' SVOLTA	NUMERO	Note
Numero di ispezioni effettuate presso imprese alimentari	860	di cui: 569 ispezioni e 9 AUDIT programmati 282 per sistemi di allerta
Numero di Audit presso imprese alimentari	9	Nessuna non conformità rilevata, solo alcune osservazioni con spunti di miglioramento
Numero di provvedimenti adottati per presenza di non conformità rilevate a seguito di controlli da parte di personale del SIAN (ex art. 54 Reg. CE 852/04)*	124	n. 100 provvedimenti di imposizione di rimozione di non conformità rilevate n. 15 provvedimenti di sospensione parziale dell'attività n. 9 provvedimenti di sospensione totale dell'attività
Numero di provvedimenti emessi a seguito di controlli effettuati da altre Autorità/Organi di controllo (Nas) (ex art. 54 Reg. CE 852/04)	58	42 provvedimenti di imposizione di rimozione di non conformità rilevate 10 provvedimenti di sospensione parziale dell'attività 6 provvedimenti di sospensione totale dell'attività
Numero di sanzioni elevate	76	
Numero di notizie di reato	1	
Numero di ispezioni presso esercizi di vendita/deposito di prodotti fitosanitari	26	Sottoposto a controllo il 44% degli esercizi esistenti, percentuale superiore a quella prevista dal Piano Regionale (25% degli esercizi esistenti)

* non sono inclusi provvedimenti amministrativi ulteriori adottati su alcune imprese alimentari (es. diffide, integrazioni di provvedimenti, ecc.)

Attività di campionamento

TIPOLOGIA CAMPIONI	CAMPIONI PREVISTI	CAMPIONI EFFETTUATI	Risultanze
Numero complessivo di campioni di alimenti così suddivisi:		582	
Campioni microbiologici	74	75	Conformi (in relazione ai rapporti di prova pervenuti)
Campioni chimici: per ricerca di: <ul style="list-style-type: none"> ▪ nitrati ▪ metalli pesanti (Pb, Cd) ▪ SN ▪ IPA ▪ Ph ▪ Glutine ▪ Migrazione globale specifica (MOCA) ▪ additivi in matrici alimentari ▪ diossine ▪ micotossine ▪ composti polari ▪ additivi ▪ radiazioni ionizzanti ▪ acrilamide 	99	111	1 campione è risultato non conforme (superamento dei limiti di composti polari in olio di frittura) gli altri conformi in relazione ai rapporti di prova pervenuti)
Campioni ad hoc (a seguito di casi di SEU e/o da GE da Coli VTEC		4 (3 di ortaggi ed 1 di acqua per uso irriguo)	conformi
Campioni alimenti per ricerca di OGM	5	5	conformi
Campioni alimenti di origine vegetale per ricerca di residui di prodotti fitosanitari	79	79	Conformi (assenza di residui ovvero presenza di residui nei limiti di legge)
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	2	conformi
Campioni di acqua destinata al consumo umano	300	306	n. 4: non conformità chimica (torbidità) in distribuzione, su fontanina AQP

Su un totale di n. 582 campioni effettuati, in base ai rapporti di prova ad oggi pervenuti, le non conformità riscontrate sono state complessivamente n. 5:

- 1 per ricerca di contaminanti fisici (superamento dei limiti di composti polari in olio di frittura .
- 4 su campioni di acqua destinata al consumo umano (pari allo 0,48%)

In tutti casi sono state adottate tutte le misure necessarie.

Di seguito sono indicati in modo più dettagliato gli interventi effettuati in relazione alle seguenti aree tematiche:

- 1. Ricerca di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti e controllo presso esercizi di vendita di prodotti fitosanitari**
- 2. Sistema di allerta e casi di malattie trasmesse da alimenti (MTA)**
- 3. Attività del Centri di Controllo Micologico (CCM)**
- 4. Controlli relativi alle acque destinate al consumo umano**
- 5. Controlli sulla qualità nutrizionale nella ristorazione collettiva**
- 6. Interventi di prevenzione nutrizionale e promozione della salute**

Programmi di controllo ufficiale su commercio e impiego dei prodotti fitosanitari



Il controllo ufficiale sull'immissione in commercio e utilizzazione di prodotti fitosanitari negli alimenti rientra nei controlli previsti dalle vigenti disposizioni comunitarie, nazionali (DM 23.12.1992 e s.m.i., ecc.) e regionali e rappresenta una delle priorità sanitarie più rilevanti nell'ambito della sicurezza alimentare, al fine di garantire un livello elevato di protezione del consumatore.

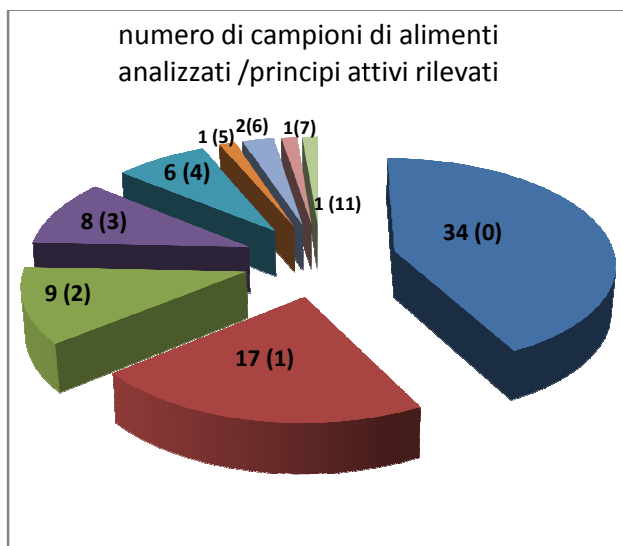
Il controllo ufficiale si articola in più fasi di intervento, le più salienti riguardano:

- formazione del personale addetto all'uso ed alla vendita,
- controllo nelle aziende agricole per il corretto impiego
- campionamento di alimenti per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari
- controlli presso gli esercizi di vendita di prodotti fitosanitari
- flussi informativi con le istituzioni in merito alle attività effettuate.

Il campionamento di alimenti per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari comprende prodotti di produzione locale, regionale, extraregionale, provenienti dalla Comunità Europea ma anche extraeuropea destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale. Interessa altresì prodotti destinati all'esportazione. Il Piano di campionamento è stabilito annualmente, come detto, sulla base della programmazione regionale.

Nell'anno 2018 sono stati prelevati n. 79 campioni di alimenti secondo la tipologia di matrici alimentari prevista dal Piano Regionale per l'anno 2018.

Da una valutazione delle risultanze dei rapporti di prova dei campioni di alimenti previsti, prelevati da questa ASL, tutti sono risultati conformi: 34 campioni non hanno presentato residui di prodotti fitosanitari, su 45 sono stati rilevati residui compresi nei limiti di legge come di seguito:



numero campioni analizzati	Numero di principi attivi rilevati (residui)
34	0
17	1
9	2
8	3
6	4
1	5
2	6
1	7
1	11

CAMPIONI
ANALIZZATI 79

In dicembre 2018 sono stati però attivati due sistemi di allerta, da parte di altre ASL pugliesi, per superamento dei Limiti massimi di residuo rilevati in due campioni di alimenti prodotti presso produttori locali, per tali non conformità sono stati effettuati gli accertamenti necessari e adottate tutte le misure del caso.

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 di formulati previsti dalle disposizioni regionali, è pervenuto il risultato di un solo campione che è risultato conforme.

In relazione alle attività di controllo sulle aziende agricole (produzione primaria) sono stati effettuati n. 7 controlli congiunti SIAN - SPESAL, come previsto dal piano Regionale, senza rilevare irregolarità.

Sono state attivate tutte le procedure relative ad 1 sperimentazione sul campo effettuata da ditta produttrice che ne ha fatto richiesta (presenza in corso di trattamento, presenza in corso di distruzione delle colture trattate).

In relazione alle attività di controllo sul commercio dei prodotti fitosanitari è stata effettuata vigilanza negli esercizi di vendita che, al 31 dicembre 2018, risultavano essere 59: sono stati sottoposti a controllo 26 esercizi di vendita pari al 44%, ben al di sopra di quanto previsto dal Piano Regionale.

SISTEMA DI ALLERTA E CASI DI MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

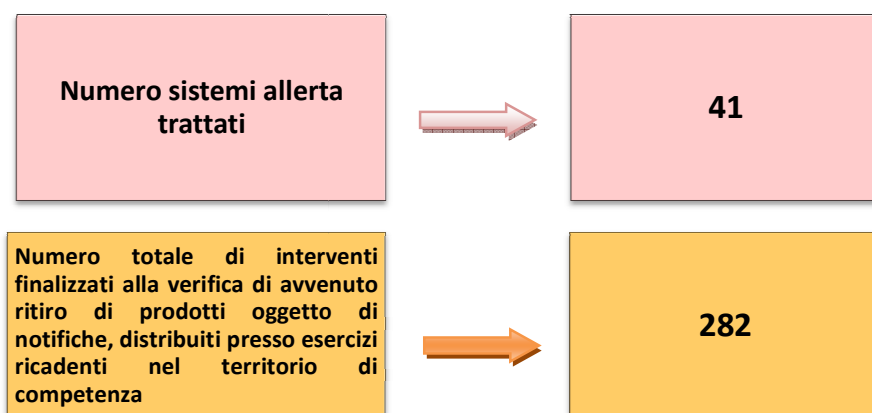


Il sistema di allerta è una modalità operativa codificata atta a garantire la rapidità delle informazioni e dei provvedimenti conseguenti da adottare a seguito di riscontro di alimento o mangime che rappresenta grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana e per la salubrità dell'ambiente, dovuto ad alimenti o mangimi già immessi sul mercato. In Italia si articola in una rete che vede coinvolti Ministero della Salute, Assessorati Regionali competenti e AA.SS.LL .

In base alle vigenti disposizioni il Sistema di allerta alimentare si attiva fundamentalmente nei casi di:

- superamento nell'alimento o nel mangime dei limiti fissati dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare ;
- alimenti dannosi per la salute o inadatti al consumo umano, qualora rappresentino un grave rischio per la salute del consumatore.

La procedura codificata si applica anche ai materiali e agli oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

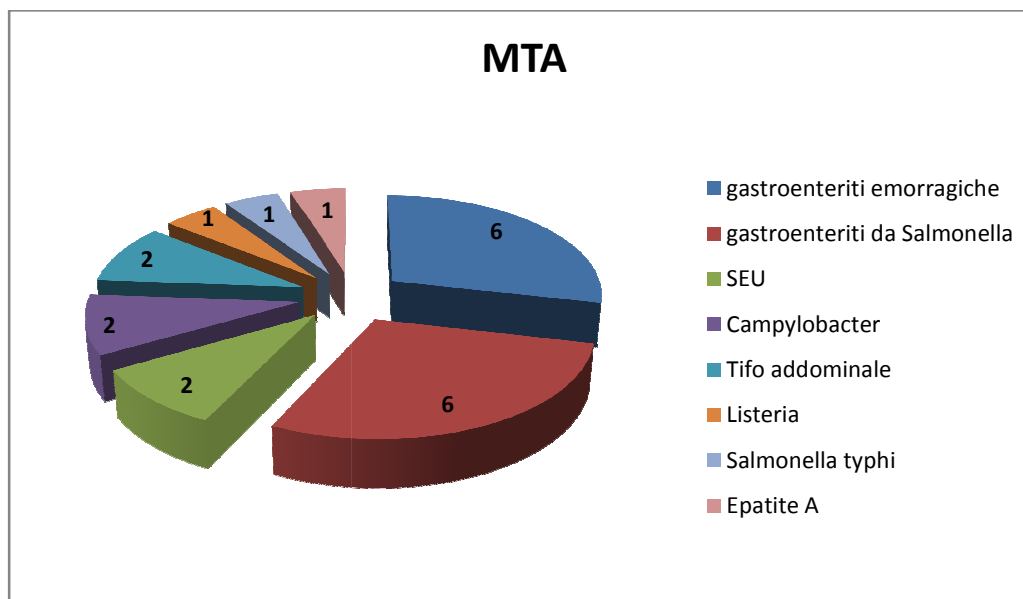


Numero sistemi allerta trattati	41	1 attivato dal nostro Servizio ha riguardato bicchieri rossi in plastica con cessione di colore; 2 follow up hanno riguardato prodotti ortofrutticoli freschi (zucchine e pomodori di produzione nel territorio di competenza) sui quali è stata riscontrata presenza di residui di pfs > ai limiti.
Numero totale di interventi finalizzati alla verifica di avvenuto ritiro di prodotti oggetto di notifiche distribuiti presso esercizi ricadenti nel territorio di competenza.	282	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 11 per presenza di allergeni non indicati in etichetta ▪ 7 per contaminazione microbiologica ▪ 4 per verifica ritiro materiali destinati al contatto con alimenti ▪ Tra quelli restanti alcuni sono relativi a presenza di muffa su alimenti, corpi estranei (in cialde da caffè, pesto, datteri secchi), micotossine in radice di liquirizia e farina di mais

Malattie trasmesse da alimenti (MTA)

Segnalazioni di casi di malattie a possibile trasmissione alimentare

Attività	Numero Casi di MTA
20 indagini epidemiologiche	6 Gastroenteriti emorragiche da E. Coli Vtec
	5 gastroenteriti da Salmonelle minori (non tifoidee)
	2 per casi di SEU (sindrome emolitico uremica)
	2 gastroenteriti da Campylobacter
	2 Tifo addominale
	1 Listeriosi
	1 Salmonella typhi
	1 Epatite virale A



In relazione a tutti i casi di Seu ed ai casi segnalati di gastroenteriti emorragiche inserite nel sistema di sorveglianza attivo Regionale delle G.E. in età pediatrica è stato attivato il Team Multidisciplinare previsto dalla procedura regionale, dando compimento a tutti gli adempimenti richiesti e provvedendo al coordinamento delle azioni di tutti gli attori coinvolti ed alla raccolta delle informazioni di feedback assicurando in tal modo il pieno svolgimento dei flussi informativi previsti.

Le indagini epidemiologiche effettuate hanno lo scopo di individuare, per quanto possibile, la/le fonti di contagio ed attivare ogni intervento al fine evitare ulteriore diffusione della malattia.

CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO (CCM)



Il Centro di Controllo Micologico (CCM) del SIAN svolge sul territorio una importante azione di prevenzione, vigilanza e controllo, nel settore dei funghi epigei spontanei freschi, svolgendo molteplici attività tra cui la verifica della commestibilità dei funghi epigei freschi spontanei raccolti da privati e destinati al consumo personale, la verifica della commestibilità dei funghi spontanei freschi destinati al commercio, la consulenza ai Presidi Ospedalieri nei casi di intossicazione correlata al consumo di funghi.

La specificità di dette problematiche è tale per cui solo le attività del Micologo Ufficiale (ispezione micologica, ecc.) ed una accurata diffusione delle informazioni in materia rappresentano i principali strumenti di prevenzione e tutela sanitaria in materia.

ATTIVITA' SVOLTE	NUMERO
Verbali distruzione funghi (a seguito di confisca)	n. 6 per un totale di 18,900 Kg
Corsi per il rilascio dei patentini	n. 3 per tot. 110 attestati
Certificazioni avvenuto controllo per il commercio	n. 68 per tot. 6419 Kg (di cui 2000 svincolati)
Controllo delle specie fungine su richiesta di privati	n. 68 per tot. 113,7 Kg. (di cui Kg. 7 tossici)
Accertamento di specie su partite sottoposte a vincolo sanitario	n. 30 per tot. 2000 Kg.
Controlli inerenti al commercio di funghi epigei spontanei su aree pubbliche	n. 10
Controllo conformità etichette	n. 5
Interventi per intossicazioni ospedaliere	n. 10 in P.D. notturna o festiva

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 una duplice attività di controllo su tutta la rete acquedottistica AQP: un controllo ispettivo (anche congiuntamente con altre Autorità, Servizi o Uffici) sulle fonti di captazione (pozzi) e sulle opere di accumulo (serbatoi) ed un controllo analitico di qualità su tutte le opere acquedottistiche, pozzi, serbatoi e fontanine pubbliche comunali.

Tale programma di controlli analitici viene esteso anche al territorio, in particolare a strutture sensibili quali strutture sanitarie in genere, scolastiche, istituti di pena e ad aziende alimentari comprese le casette dell'acqua comunali presso le quali viene effettuato anche un controllo ispettivo sull'impianto.

Il 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. Vengono sottoposti a controllo di routine solo alcuni parametri.
- **controlli di verifica**, che invece mirano a fornire informazioni necessarie ad accertare che tutti i valori di parametro contenuti nel D.lg. 31/01 e s.m.i. siano rispettati.

Nel 2018 sono stati effettuati complessivamente 306 campioni come nella tabella seguente:

Campioni effettuati presso strutture gestite da AQP (pozzi, serbatoi, fontanine)	n. 97 presso pozzi	n. 48 presso serbatoi	n. 124 presso fontanine comunali	
Altri campioni effettuati	n. 6 presso Strutture sanitarie	n. 5 presso aziende alimentari	n. 18 presso casette dell'acqua.	n. 8 interventi ad Hoc (in seguito a SEU e richieste altri enti)
Tipologia di controllo effettuato	n. 171 campioni di routine	n.135 campioni di verifica		
Tipo di analisi effettuate	n. 298 chimiche e microbiologiche	n.8 solo microbiologiche		
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 su serbatoi gestiti da AQP	n.18 presso casette dell'acqua	
Non conformità riscontrate	n. 4 non conformità chimica (torbidità) in distribuzione (su fontanina AQP)			

Le non conformità chimiche (torbidità) di rete acquedottistica AQP, subito segnalate all'Ente Gestore, sono state prontamente rimosse entro 24 ore con ripristino della conformità qualitativa dell'acqua erogata.

INTERVENTI DI PREVENZIONE NUTRIZIONALE E PROMOZIONE DELLA SALUTE

Negli ultimi anni il progressivo cambiamento degli stili di vita e quindi delle abitudini nutrizionali della popolazione, associato ad altri determinanti di salute, ha portato ad un aumento, fin dalla più giovane età, di patologie quali l'obesità, l'ipertensione arteriosa, l'ipercolesterolemia, l'aterosclerosi, la malattia coronarica, il diabete ed i tumori.

Per contrastare l'aumento di tali patologie tra le principali iniziative adottate annoveriamo gli interventi di promozione della salute mirati al raggiungimento di scelte di salute consapevoli ed appropriate sia da parte dei singoli che della collettività.

ATTIVITA' EFFETTUATE	INTERVENTO
Indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti	- n. 96 controlli della qualità nutrizionale nella ristorazione collettiva scolastica, aziendale e socio-assistenziale
Sorveglianza nutrizionale: INDAGINE NAZIONALE HBSC INDAGINE NAZIONALE OKKIO alla Salute 20016	- Somministrazione questionari HBSC in 17 Classi Campionate dal Ministero della Salute - Elaborazione Report aziendale e diffusione dati OKKio alla Salute 2016
Interventi di prevenzione nutrizionale per la ristorazione collettiva	- Elaborazione ed invio ai 40 Comuni della Provincia di Lecce (area di competenza del SIAN Le Area Nord) del menù per la Ristorazione scolastica (fasce di età 3-18 anni, articolazione su 10 settimane e stagionalità, indicazione grammature, ricette composizione pasti, tabelle merceologiche, indicazioni nutrizionali per famiglie, note esplicative per la ditta) - Elaborazione/revisione/pareri tabelle Dietetiche di Istituti privati (scuole private case di riposo, case famiglia, ecc.) - n. 3 corsi di formazione per la costituzione delle Commissioni Mensa
Progetti Regionali	- Ospitalità mediterranea: n. 3 scuole; - FOOD & GO: n. 4 scuole;
Progetti Aziendali	- n. 5 Corsi alle gestanti <i>Educare Prima</i>
Interventi di prevenzione nutrizionale per favorire stili di vita sana	- n. 13 incontri di promozione della salute presso vari Comuni della Provincia;
Consulenza dietetico-nutrizionale	- n. 49 Interventi di counseling nutrizionale
Progetto celiachia formazione/Informazione	- n. 8 moduli formativi con rilascio di attestati di formazione a 450 OSA - ricognizione pasti per celiaci nella Ristorazione collettiva scolastica ed assistenziale

CONTROLLI SULLA QUALITÀ NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

I controlli in materia di qualità e sicurezza nutrizionale interessano la ristorazione collettiva scolastica, aziendale e socio-assistenziale. I controlli presso le mense scolastiche e socio-assistenziali, assumono particolare rilievo in quanto l'utenza appartiene alle fasce di popolazione più sensibili ed a rischio quali bambini, anziani, diversamente abili, ecc.

TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA	Numero di interventi effettuati	NON CONFORMITÀ RILEVATE
Ristorazione scolastica con produzione giornaliera di pasti superiore a 500 (scuole infanzia, primarie)	2	0
Ristorazione scolastica con produzione giornaliera di pasti inferiore a 500 (scuole infanzia, primarie e università)	24	3: - non rispetto del menù; - non utilizzo del sale iodato - non presente pasto campione
Case di Riposo - RSA - RSSA - Case di accoglienza, Comunità, Case di Cura	43	30: - assenza e/o inadeguatezza della tabella dietetica - presenza di alimenti di scarso valore nutrizionale
Strutture scolastiche private: nidi, scuola infanzia, scuola primaria	27	12 - assenza e/o inadeguatezza della tabella dietetica
TOTALE	96	45

Le non conformità rilevate nella ristorazione collettiva persistono numerose.

Di seguito sono indicati i dati relativi ai controlli effettuati nell'ultimo triennio (la tipologia di struttura controllata è indicata con le lettere A,B,C,D,E).

Tipologia strutture	Controlli effettuati nell'anno 2016	Controlli effettuati nell'anno 2017	Controlli effettuati nell'anno 2018
A Case di Riposo, Case di Accoglienza, RSA, RSSA, Comunità, etc.	22	28	39
B Asili Nido/Micronido privati e statali	14	10	17
C Scuola dell'Infanzia/primaria private	4	7	10
D Ristorazione scolastica (infanzia e primaria) con più di 500 pasti	3	5	2
E Ristorazione scolastica statale (infanzia e primaria) fino a 500 pasti	14	12	14

Nel grafico seguente sono indicate le non conformità rilevate nell'ultimo triennio. Confrontando i dati si evidenzia una progressiva riduzione delle non conformità, verosimilmente anche in conseguenza del maggior numero di controlli effettuati nel 2018 rispetto al 2016 (39 vs 22).

