

Dipartimento di Prevenzione

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Relazione annuale 2017

Premessa

Attività del SIAN

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è un servizio che fa parte del Dipartimento di Prevenzione in quanto, come gli altri servizi del suddetto Dipartimento, svolge un'attività finalizzata alla tutela della salute collettiva, riguardante in particolare **l'acqua, la nutrizione e gli alimenti** di origine vegetale, prevalentemente vegetale, i prodotti dolciari e le **bevande**.

Per quanto riguarda **gli alimenti** sopra specificati, il SIAN, ha il compito di pianificare, programmare ed eseguire a livello locale i controlli sulle imprese alimentari ed i campionamenti di alimenti e bevande nell'ambito territoriale di competenza, al fine di verificare il rispetto dei requisiti previsti dalle leggi. L'attività di cui sopra è svolta sulla base di quanto definito dal Reg. CE 882/2004, da Direttive nazionali e da Piani Regionali. I controlli ispettivi sulle imprese alimentari sono principalmente focalizzati a verificare l'igiene dei locali e della produzione, il rispetto della catena del freddo, la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finito, l'applicazione di procedure atte a garantire l'autocontrollo del processo produttivo, al fine di valutare se il produttore sta adottando misure idonee a garantire un prodotto sicuro per tutta la popolazione. Il numero di ispezioni da effettuare annualmente sulle imprese esistenti deriva da una valutazione effettuata per ciascuna attività sulla base della "classificazione del rischio", in cui si considerano fondamentalmente i seguenti parametri: tipo di attività, data dell'ultima ispezione, esito delle precedenti ispezioni.

In caso di inizio di **nuova attività** nel settore alimentare, il SIAN riceve la comunicazione dagli Sportelli Unici per le attività produttive (SUAP), generalmente per via informatica; se la documentazione pervenuta al servizio è completa, l'impresa viene "registrata" per l'attività notificata con la DUA (dichiarazione unica autocertificativa) e col Modello E1 (notifica igienico-sanitaria). Il numero di registrazione viene comunicato al Suap, affinché lo trasmetta al titolare. Successivamente alla registrazione la pratica viene assegnata al Medico competente per territorio, affinché predisponga i controlli per la verifica dei requisiti e la corrispondenza con quanto dichiarato nella DUA, nel modello E1 e quanto riportato nella planimetria.

I campionamenti degli alimenti e delle bevande sono eseguiti sia presso le aziende di produzione che negli esercizi commerciali all'ingrosso e al dettaglio e presso la ristorazione, sia pubblica che collettiva. Il numero dei campioni è programmato sulla base di quanto previsto nei Piani Regionali e prevede diverse tipologie di accertamenti su diverse tipologie di alimenti, (analisi chimiche, microbiologiche, ricerca OGM, ricerca allergeni, ecc).

Sempre al fine di garantire la sicurezza alimentare nel SIAN operano gli **Ispettori Micologi**, che, grazie alla specifica preparazione, intervengono per il riconoscimento dei funghi velenosi, sia nei casi di intossicazione da funghi che preventivamente, prima del consumo di funghi spontanei. Gli Ispettori micologi svolgono poi un'importante attività di informazione, tramite mostre, interventi presso le scuole, ecc, e di formazione, tramite specifici corsi organizzati per i raccoglitori di funghi.

Un altro campo di intervento, finalizzato alla garanzia di salubrità degli alimenti, è quello del controllo sul commercio e l'utilizzo dei **prodotti fitosanitari**, attraverso ispezioni sul campo, negli esercizi di commercio e, soprattutto, attraverso l'attività di formazione, svolta in collaborazione con l'Agenzia Regionale Laore, rivolta alle persone che vogliono utilizzare tali prodotti.

Per quanto riguarda **le acque**, il servizio si occupa di garantire la sorveglianza sulla qualità delle acque distribuite in rete per il consumo umano e su quelle utilizzate nelle imprese alimentari, attraverso prelievi ed analisi programmate ed ispezioni sugli impianti di acquedotto, secondo i dettami contenuti nel Decreto Legislativo 31/2001 e nelle linee guida Regionali. Gli accertamenti analitici eseguiti presso l'ARPAS di Sassari, servono per verificare che i parametri chimici e microbiologici siano a norma.

Nel campo **della nutrizione** il SIAN interviene fundamentalmente nelle collettività, mense scolastiche, case di riposo, ecc, fornendo alle stesse le indicazioni su come impostare una corretta alimentazione, valutando i menù predisposti per la ristorazione collettiva , ecc.

Anche per la nutrizione gli operatori del SIAN effettuano interventi informativi e di educazione alimentare indirizzati principalmente ad alunni delle scuole dell'obbligo, ai genitori ed agli insegnanti.

Un altro fronte che vede ultimamente impegnato il Servizio è quello degli interventi previsti nel **Piano Regionale della Prevenzione 2014-18**, tra cui quelli per la celiachia, e le allergie alimentari, svolti attraverso l'informazione specifica per i cuochi, la promozione dell'utilizzo del sale iodato e l'adozione delle Linee Guida Regionali nella ristorazione scolastica .

Gli operatori del SIAN inoltre, al di fuori dell'orario di servizio, in regime di **reperibilità**, garantiscono il pronto intervento nei casi di:

- ricezione di comunicazione per “stati d'allerta” relativi al ritiro dal mercato di alimenti pericolosi;
- tossinfezioni o intossicazioni alimentari;
- emergenze per acque potabili;
- intossicazioni da funghi velenosi;
- produzione o commercializzazione di alimenti in situazioni di grave pregiudizio per la sicurezza alimentare.

Un'ultima menzione spetta all'attività svolta dal SIAN per la gestione del D.Lvo 194/2008. Tale decreto emanato dallo Stato Italiano in ottemperanza ai dettami della norma comunitaria, ha stabilito l'obbligo, per le imprese alimentari in cui prevale l'attività all'ingrosso, di versare delle tariffe ai Servizi che devono effettuare la vigilanza. Il Decreto ha inoltre stabilito che le somme introitate con tali tariffe debbano essere utilizzate per finanziare i controlli ufficiali sulle imprese alimentari stesse, individuando nel SIAN e nei servizi Veterinari gli organi deputati alla riscossione. Tutti gli anni le somme introitate da tali tariffe sono utilizzate per l'acquisizione di risorse da utilizzare nel controllo ufficiale.

Ambiti territoriali

Al fine di garantire un'equa distribuzione del lavoro tra gli operatori nonché un'adeguata turnazione del personale, gli ambiti territoriali del Distretto di Nuoro e di Macomer nel 2017, per l'attività di controllo ufficiale e sorveglianza sulle acque comprendevano i seguenti comuni:

Distretto di Nuoro: Nuoro, Oliena, Dorgali, Fonni, Orgosolo, Mamoiada, Bitti, Orune, Lula, Onanì, Osidda.

Distretto di Macomer: Distretto di Macomer più i Comuni di Ottana, Gavoi, Lodine, Ollolai, Olzai, Oniferi, Orani, Orotelli, Sarule

Pertanto nella seguente relazione le attività riferite ai Distretto di Macomer e Nuoro sono da intendere con l'estensione territoriale sopra precisata.

Attività svolta nel 2017 per controllo ufficiale, e fitosanitari

• Controllo Ufficiale

Nella programmazione aziendale dei controlli del 2017 le frequenze minime di ispezione, definite sul livello di rischio e sui risultati delle precedenti ispezioni, sono state calcolate sulla base delle indicazioni del Piano Regionale, Triennio 2012-2013-2014 e della nota del Direttore del Servizio Regionale di Sanità Pubblica veterinaria e sicurezza alimentare sull'applicazione delle Linee Guida del Reg. 882/2004, trasmessa il 10/05/2017. Sulla base dei suddetti criteri si è ottenuto il numero minimo dei controlli da effettuare, successivamente si è verificata la fattibilità in base al differente carico di lavoro dei tecnici nei 4 distretti; da tale calcolo è emerso che si sarebbero potute garantire il 70% delle ispezioni nel distretto di Nuoro, il 100% a Macomer, il 100% a Sorgono, ed il 76% a Siniscola.

Dai dati del 2017 si può notare come il numero totale di ispezioni programmato è stato raggiunto al 100% in tutti i distretti, a parte quello di Siniscola.

Per quanto riguarda il campionamento di alimenti si è raggiunto il 100% superando in ogni distretto anche il numero di campioni programmato.

Oltre all'attività programmata il controllo ufficiale ha riguardato anche quella non programmata riportata nella tabella 2.

Tabella 1 : controllo ufficiale 2017 : attività programmata, attività svolta e non conformità

	Nuoro	Macomer	Siniscola	Sorgono	Totali
ISPEZIONI					
N. ispezioni anno programmate	663	312	457	270	1702
N. ispezioni garantite	719	319	412	313	1763
Imprese con non conformità					46
Provvedimenti amministrativi					25

CAMPIONI DI ALIMENTI E ACQUE MINERALI E DI IMPRESE ALIMENTARI						
	Nuoro	Macomer	Siniscola	Sorgono	Totali	Non conformi
Alimenti per verifiche microbiologiche e contaminanti	21	16	13	13	63	0
Alimenti per ricerca micotossine	6			1	7	0
Alimenti per ricerca additivi	4	1		3	8	0
Alimenti per ricerca OGM		3		1	4	0
Alimenti ricerca radioattività			1		1	0
Acqua minerale in bottiglia	2	1	1	1	5	0
Acqua imprese alimentari	5	1	2	1	9	2
Alimenti per ricerca fitosanitari	6	4	5	5	20	0

Tabella 2 : controllo ufficiale 2017, attività non programmata

	Nuoro	Macomer	Siniscola	Sorgono	Totali
Stati d'allerta primari e secondari					12
N. Comuni interessati dagli stati d'allerta	15	2	4	1	22
Segnalazioni allerta per informazione					4
Certificati di esportazione	7	1	4		12
Numero Duaap inizio attività	163	86	61	31	341
Numero Duaap per modifiche	18	10	13	6	47
Numero Duaap subentro	42	11	30	5	88
Numero Duaap cessazione	38	37	29	11	115
SCIA per manifestazioni temporanee	196	142	37	66	441
Pareri preventivi su progetto e conf. servizi	24	22	21	13	80

- **Fitosanitari**

Il programma 2017 prevedeva il controllo di 41 imprese agricole distribuite in vari distretti, l'obiettivo è stato raggiunto e superato in quanto sono state eseguite 76 ispezioni in cui, oltre alle verifiche sulla produzione primaria, è stato controllato l'eventuale utilizzo di prodotti fitosanitari.

Per quanto concerne la commercializzazione di tali prodotti sono state ispezionate il 100% delle rivendite in tutti i distretti. Sono stati prelevati i 20 campioni per la ricerca di residui come previsto nel Piano Regionale. Sia le ispezioni che i campioni di alimenti sono compresi nella tabella 1.

Oltre all'attività di controllo ufficiale è stata svolta l'attività di formazione, in collaborazione con l'agenzia LAORE e lo SPRESAL, rivolta agli aspiranti utilizzatori che vogliono conseguire il patentino verde e agli aspiranti venditori per il rilascio dell'abilitazione alla vendita.

Per l'attività formativa di cui sopra i medici del SIAN hanno tenuto n. 15 lezioni in vari comuni dell'ASSSL e hanno partecipato agli esami di 324 persone.

Attività svolta nel 2017 per acqua potabile

Il numero di campioni prelevati per la sorveglianza sulle acque potabili nel 2017 è stato di 2400, raggiungendo in pieno e superando il n. di 2177 indicato nella programmazione, come dettagliato nella tabella 3. Nel distretto di Siniscola sono stati effettuati meno campioni dei programmati per cause legate alla grave crisi idrica che ha colpito alcuni comuni del 2017.

Tabella 3: acqua potabile, attività programmata, attività svolta e non conformità

	Nuoro	Macomer	Siniscola	Sorgono	Totali
N. campioni acqua programmati (m+c)	604	738	571	264	2177
N. campioni di acqua prelevati (m+c)	640	988	497	275	2400
n. campioni con parametri non conformi	52	25	20	0	97
N. provvedimenti urgenti richiesti ai Sindaci per acqua non conforme					38

Nella tabella che segue (4) si riportano i parametri che sono stati riscontrati fuori norma nel corso del 2017, suddivisi tra microbiologici e chimici ed i Comuni interessati dalle non conformità.

Tabella 4) : Parametri non conformi e Comuni in cui sono stati riscontrati

Comune	Microbiologici			Chimici							
	Coliformi	E.Coli	Enterococchi	Colore	Torbidità	Alluminio	Ferro	Manganese	Cloriti	Triometani	Nitriti
Bitti	X				X						
Bolotana								X			
Dorgali					X	X	X	X			
Gavoi					X	X	X	X			
Lei						X	X	X			
Lula					X	X	X	X			
Macomer							X	X			
Mamoiada							X	X			
Mulargia (fraz. Bortigali)						X	X				
Nuoro							X	X	X		
Oliena	X	X									
Olzai											X
Ollolai								X			
Onani					X	X	X	X			
Orgosolo								X			
Orani								X			
Orotelli						X	X	X			
Orune	X				X	X	X	X			
Osidda						X		X			
Ottana							X	X		X	
Posada Frazioni	X							X			
Sarule								X	X		
Silanus	X	X				X	X	X			
Sindia											
Siniscola città	X										
Siniscola Frazioni								X	X		
Torpè	X	X				X		X			
Torpè frazioni	X	X						X			
	Coliformi	E.Coli	Enterococchi	Colore	Torbidità	Alluminio	Ferro	Manganese	Cloriti	Triometani	Nitriti

Attività dell'Ispettorato Micologico

L'Ispettorato ha garantito la consulenza gratuita ai raccoglitori di funghi spontanei nelle sedi di Nuoro e Sorgono, sia nel periodo primaverile che in quello autunnale, con la disponibilità di un micologo per 5 giorni la settimana.

Limitatamente ai periodi di maggior raccolta di funghi si è anche garantita la pronta disponibilità dei micologi per i casi di intossicazioni con ricovero ospedaliero.

Nella seguente tabella si riportano i dati relativi a tali attività che nel 2017, a causa della siccità, è stata notevolmente inferiore rispetto agli anni passati.

Tabella 5: risultati dell'attività di consulenza per i raccoglitori di funghi spontanei 2017

Numero di utenti a cui si è fornita consulenza	23
Numero di specie fungine controllate	29
Numero di persone intossicate per le quali è stato chiesto l'intervento	1

Igiene della Nutrizione

Nel 2017 sono state garantite le attività programmate sulla ristorazione collettiva, ed evase le richieste di validazione di nuovi menù. Le Linee Guida Regionali sulla ristorazione scolastica pubblicate a dicembre del 2016 hanno fornito le basi per la validazione dei menu da adottare e le verifiche su quelli già adottati. I dati sull'attività volta sono riportati nella tabella 6.

Tabella 6: attività di igiene della nutrizione svolta nel 2017

	Nuoro	Macomer	Siniscola	Sorgono
Tabelle dietetiche di esterni esaminate per approvazione	4	1	1	2
Menu esaminati per rispondenza linee guida nutrizionali	35	17	31	7
Incontri per educazione sanitaria	34	25	13	17
Sopralluoghi in mense per attività nutrizionale	64	3	10	9

Attività effettuata per la realizzazione degli obiettivi del Piano Regionale di Prevenzione

Programma 10.2 “ Promozione della sicurezza nutrizionale”, Obiettivo Generale 10.9.

a) Corsi di Formazione

Il Piano prevedeva la predisposizione e la realizzazione di un programma di formazione rivolto agli OSA in materia di alimenti idonei a soggetti allergici e/o con intolleranze, con particolare riferimento alla celiachia ed alla prevenzione dei disordini da carenza iodica.

Lo stesso si doveva integrare con il Corso teorico-pratico (percorso C) previsto dalla DRG 53/56 del 20.12.2013, rivolto agli operatori della ristorazione collettiva e pubblica presenti nel territorio regionale. Nella tabella sottostante è riassunta l'attività svolta nel 2017

n. Eventi formativi effettuati	8 (2 per distretto)
Sedi di svolgimento	Nuoro, Macomer , Siniscola, Sorgono
n. Totale partecipanti	136 (84 ristoraz. Coll. + 52 ristoraz. Pubb.)
n. Ore medie per corso	8
Personale docente	1 medico , 3 tdp, 1 dietista, 1 biologo esterno
Materiale distribuito	Cartellina, opuscoli sulla celiachia e sale iodato

b) Controlli sulla disponibilità di sale iodato

Sono stati effettuati i controlli programmati sulla disponibilità di sale iodato.

In particolare è stata verificata la disponibilità presso 207 punti vendita al dettaglio e presso 75 mense di ristorazione collettiva .

c) Divulgazione Linee Guida per la Ristorazione Scolastica

Le linee guida sono state inviate, con lettera di presentazione, via pec, a tutti i sindaci dei 52 comuni dell'ASSSL., successivamente sono stati fatti incontri con i funzionari addetti.

Sono state inoltre presentate a 19 responsabili del settore e ai gestori delle mense.

La presentazione delle Linee Guida è stata inserita nel programma dei corsi di formazione per OSA .

d) Divulgazione Linee Guida per la Ristorazione Pubblica

Le linee guida sono state pubblicate sulla pagina web dell'ASSSL di Nuoro; è stata inviata una nota informativa alle Associazioni di categoria; sono state presentate nei corsi di formazione per OSA .