

## Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ATTIVITÀ SVOLTA DAL SIAN NEL 2015 SU :

- **Controllo ufficiale degli alimenti e bevande**
- **Controllo sul commercio e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari**
- **Sorveglianza sulla qualità delle acque destinate al consumo umano**

### 1) Premessa

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 ragione di tale valutazione si può decidere che è necessario effettuare un'ispezione con frequenze che vanno dai 3 ai 18 mesi.

Nell'ambito del controllo ufficiale il SIAN deve inoltre far fronte alle **attività non programmabili** che comprendono:

- interventi di controllo da effettuare velocemente in seguito a ricezione di *stati d'allerta*, cioè di comunicazioni veloci, inserite in un sistema comunitario a rete, volte a garantire che un alimento pericoloso, distribuito nella CE, sia quanto prima ritirato dal mercato;
- interventi in caso di tossinfezioni alimentari;
- interventi urgenti (ispezioni ed eventuali sequestri di alimenti, chiusura di attività, ecc) in caso di riscontro o segnalazione (da parte dei NAS, Polizia, Forestale, ecc) di assenza o non conformità dei requisiti igienici nelle imprese alimentari;
- controlli conseguenti all'apertura di nuove imprese alimentari o modifiche in quelle esistenti, notificate al Servizio dai Suap comunali, generalmente per via informatica tramite la c.d. DUAAP.
- controlli conseguenti alla notifica (tramite SCIA) di attività di somministrazione temporanee in occasione di sagre e feste.

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 programma locale, elaborato sulla base delle direttive fornite dal Piano Regionale, prevede diverse

C.F. : 00977680917

tipologie di accertamenti per i vari prodotti alimentari, (analisi chimiche, microbiologiche, ricerca OGM, ricerca allergeni, ecc) .

In tema di sicurezza alimentare il servizio assicura la collaborazione anche verso Enti od Organizzazioni di categoria che predispongono momenti informativi ad hoc, con tematiche specifiche incentrate per lo più sulle novità legislative come ad es. quelle sull'etichettatura entrate in vigore nel dicembre 2014.

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 in persone ricoverate, che prima del consumo di funghi spontanei portati dai raccoglitori ai nostri uffici. 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 effettuati all'uscita dai potabilizzatori , dai serbatoi e nelle reti comunali. Il numero di campionamenti e la tipologia di analisi da richiedere sono programmati annualmente secondo i dettami contenuti nel Decreto Legislativo 31/2001 e nelle linee guida Regionali.

Gli accertamenti analitici, eseguiti dall'ARPAS di Sassari, vengono effettuati per verificare che i parametri chimici e microbiologici siano conformi alla norma . In caso di non conformità per uno o più parametri il medico valuta l'impatto sulla salute e formula il giudizio di idoneità all'uso. Nel caso possano esservi dei rischi per la salute, il medico chiede al Sindaco del Comune interessato un provvedimento urgente di tipo cautelativo volto a evitare l'uso potabile e, a seconda dei parametri alterati, anche l'uso alimentare ed eventualmente anche quello per l'igiene personale.

Contemporaneamente il medico informa l'Ente Gestore dell'acquedotto, chiedendo alla stesso di provvedere al ripristino della qualità dell'acqua.

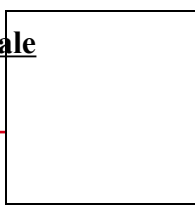
## 2. Attività svolta nel 2015

Come definito nel *Piano Regionale di Programmazione e Coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti (2015-2016-2017-2018)* e nel *Piano Regionale di controllo ufficiale sul commercio ed impiego dei prodotti fitosanitari (2015-2016-2017-2018)*, la ASL e, nel caso specifico, il SIAN, ha il compito di pianificare, programmare ed eseguire a livello locale i controlli sulle attività che ricadono nell'ambito di competenza.

Al SIAN spetta inoltre il compito di effettuare i controlli analitici ed ispettivi sulle acque distribuite per il consumo umano.

### a) Attività svolta nel 2015 per controllo ufficiale - acque potabili - fitosanitari

- Controllo ufficiale



Nella programmazione aziendale dei controlli del 2015 le frequenze minime di ispezione, definite sul livello di rischio e sui risultati delle precedenti ispezioni, sono state calcolate in base alle indicazioni del Piano Regionale, Triennio 2012-2013-2014, in quanto il Piano 2015-18 è stato pubblicato a fine agosto 2015. 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. Dai dati del 2015, riportati nella **tabella 1**, si può notare che nell'insieme si è realizzato circa il 95% di quanto programmato. Per quanto riguarda il campionamento nell'insieme sono stati campionati 2 prodotti in più rispetto al programmato.

Il numero di comunicazioni relative alle attività non programmabili è riportato nella **tabella 2**.

- **Acqua potabile**

Il numero di campioni prelevati per la sorveglianza sulle acque potabili nel 2015 è stato di 2131 raggiungendo in pieno e superando il n. di 1942 indicato nella programmazione.

- **Fitosanitari**

Sono stati effettuati controlli ispettivi e documentali sul 30% circa delle aziende agricole, e sono stati eseguiti campioni dei prodotti nel 16% di esse. Gli altri campioni di alimenti di origine vegetale, previsti dalla programmazione comunitaria e regionale per il controllo dei residui di prodotti fitosanitari, sono stati effettuati alla commercializzazione. Sono state ispezionate il 95% delle rivendite.

Sia le ispezioni che i campioni di alimenti sono ricompresi nella tabella 1 a).

**Tabella 1 : controllo ufficiale 2015 , confronto tra attività programmata e attività svolta**

	Totali
N. ispezioni anno programmate	1945
<b>N. ispezioni garantite</b>	<b>1847</b>
<hr/>	
N. campioni di alimenti in programma	153
<b>N. campioni di alimenti prelevati</b>	<b>157</b>
<hr/>	
N. campioni acqua programmati (esame microbiologico+chimico)	1939
<b>N. campioni di acqua prelevati (esame microbiologico+chimico)</b>	<b>2131</b>

**Tabella 2 : controllo ufficiale 2015, attività non programmata**

	Numero comunicazioni ricevute
Stati d'allerta primari e secondari	18
Segnalazioni allerta per informazione	3
Sospette intossicazioni alimentari	1
Segnalazioni su non conformità (Ospedali, NAS, Comuni, Polizia e altri)	20
Numero Duaap inizio attività	240
Numero Duaap per modifiche	47
Numero Duaap subentro	124
Numero Duaap cessazione	129
SCIA per manifestazioni temporanee	80
pareri prev., su progetto e conf. servizi	61

**Tabella 3 : dati di sintesi sul controllo ufficiale 2105 : attività ispettiva e tipologia delle infrazioni**

<i>Regione Sardegna</i>										
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingrosso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	78	232	73	693	110	98	1.335	166	213	<b>2.998</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	20	160	49	439	28	2	700	114	127	<b>1.639</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	20	185	53	478	28	2	803	139	146	<b>1.854</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	7	3	11	0	0	34	16	8	<b>80</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4	17	10	68	0	0	27	16	15	<b>157</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	0	2	0	0	0	0	0	0	<b>3</b>
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	0	4	2	7	0	0	18	10	4	<b>45</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	0	4	1	5	0	0	26	7	5	<b>48</b>
c) Composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>1</b>
e) Etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
f) Altro	0	2	4	0	0	0	1	0	1	<b>8</b>
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	0	7	3	11	0	0	36	16	10	<b>83</b>
b) Notizie di reato	1	1	0	0	0	0	1	0	0	<b>3</b>