

**Reg. UE 2017/625**

*Articolo 11*

**Trasparenza dei controlli ufficiali**

1. Le autorità competenti effettuano i controlli ufficiali con un livello elevato di trasparenza e, almeno una volta l'anno, mettono a disposizione del pubblico, ***anche pubblicandole su internet***, le informazioni pertinenti riguardanti l'organizzazione e lo svolgimento dei controlli ufficiali.

Esse garantiscono inoltre la regolare e tempestiva pubblicazione di informazioni concernenti:

***a) il tipo, il numero e i risultati dei controlli ufficiali;***

***b) il tipo e il numero dei casi di non conformità rilevati;***

***c) il tipo e il numero dei casi in cui le autorità competenti hanno adottato le misure di cui all'articolo 138;***

***d) il tipo e il numero dei casi in cui sono state inflitte le sanzioni di cui all'articolo 139.***

*....omissis*

*Di seguito si riporta una sintesi delle attività in materia di controlli ufficiali di cui al reg. (UE) 2017 /625 svolte dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione nell'anno 2019.*

## PRESENTAZIONE

I più recenti e importanti documenti di programmazione sanitaria di livello mondiale, internazionale e nazionale (documenti O.M.S., F.A.O., E.P.S.A., Piano Sanitario Nazionale, Piano della Prevenzione, Patto della Salute, L.E.A.) sottolineano la fondamentale importanza degli interventi di prevenzione nei confronti delle malattie legate alla contaminazione degli alimenti e alla scorretta alimentazione, affermando che dedicare maggiori risorse a tale settore di attività contribuisce significativamente a ridurre la mortalità e la morbosità di patologie croniche di maggiore rilevanza sociale (ad es. malattie cardiocircolatorie, metaboliche e tumori), prolungando e migliorando la qualità della vita e riducendo contestualmente i costi dell'assistenza sanitaria.

Anche i documenti di programmazione della ATS - ASSL di Oristano, Nuoro e Lanusei, hanno messo in primo piano le tematiche di prevenzione e promozione della salute, fra le quali le iniziative per il potenziamento e miglioramento delle attività di sicurezza alimentare e quelle finalizzate alla promozione di corretti stili di vita nel territorio, in particolare su tematiche inerenti l'alimentazione.

Inoltre, la ATS ha perseguito azioni di promozione della salute anche attraverso il supporto e la valorizzazione delle produzioni locali e la verifica della qualità e della sicurezza dei prodotti; in tale ottica, la professionalità degli operatori del SIAN ha favorito questo miglioramento, attraverso azioni specifiche nell'ambito di un percorso di informazione, formazione, sensibilizzazione ai concetti di sicurezza e qualità nei confronti dei produttori e dei consumatori.

Con questa relazione, ci si prefigge di fornire un quadro d'insieme delle attività svolte dal SIAN nell'anno 2019, illustrando i risultati nelle diverse aree di competenza, in una forma sintetica e che possa anche essere di agevole consultazione per i non "addetti ai lavori".

La relazione dell'attività svolta, infatti, deve rappresentare uno strumento di conoscenza per tutti, e per il Servizio un ulteriore momento di riflessione per valutare e programmare interventi migliorativi e di razionalizzazione finalizzati a soddisfare con sempre maggiore efficacia i bisogni di salute del cittadino-utente e della collettività.

Nella presente relazione i risultati raggiunti negli ambiti di competenza del SIAN sono raggruppati in due macro aree principali, le cui attività sono riconducibili alla Sicurezza Alimentare e Igiene Nutrizione, a cui si aggiungono una serie di attività a carattere trasversale (formazione, comunicazione informatizzazione ecc.); le macro aree a loro volta sono articolate in "settori" o "linee" di attività.

### 1.1 Il contesto locale, il ruolo e l'organizzazione del SIAN

Nel nuovo assetto organizzativo ATS, il territorio di competenza della Struttura Complessa SIAN Zona Centro comprende le ASSL di Oristano, Nuoro e Lanusei, con n° **163** Comuni per un totale di circa **374.000** abitanti.

I dati epidemiologici di mortalità non si discostano in modo significativo da quelli nazionali e regionali: le malattie del sistema cardiocircolatorio e i tumori rappresentano una percentuale significativa delle cause di morte e comportano alti tassi di ospedalizzazione

Tali dati confermano, anche a livello locale, l'esigenza di destinare adeguate risorse per il potenziamento delle strutture preposte alla prevenzione delle malattie cronic-degenerative, che rappresentano la causa principale di decessi e richieste di assistenza sanitaria, con costi diretti e indiretti in progressiva crescita.

In tale contesto il SIAN assume un ruolo determinante. Infatti, come è noto, le malattie cronic degenerative per le quali sono dimostrati fattori di rischio alimentare e nutrizionale sono numerose e per molte di esse, quali le malattie cardiovascolari e cerebrovascolari, alcune neoplasie e malattie dismetaboliche, il dato epidemiologico risulta da tempo consolidato.

Al 31/12/2019 risultano registrate nei data base SIAN circa **8300** unità produttive soggette a controllo.

I comparti maggiormente rappresentati sono quelli delle aziende agricole (produzione primaria), della ristorazione e del commercio, seguono le attività di distribuzione, dettaglio e ingrosso, produzione e confezionamento ingrosso e dettaglio, le attività di trasporto. Le “piccole” imprese, spesso a carattere ed organizzazione familiare, rappresentano la maggioranza delle imprese alimentari.

## **SICUREZZA ALIMENTARE**

Per quanto riguarda il campo di azione della Sicurezza Alimentare, l'attività dei SIAN negli ultimi anni è cambiata, passando dalla semplice vigilanza sulle attività soggette a controllo per la verifica del rispetto dei requisiti igienico sanitari di legge, ad un moderno e complesso sistema di controllo strettamente connesso con il mondo produttivo e dei consumatori, inserito in una rete che deve assicurare in primo luogo la salubrità e la qualità dei prodotti alimentari e contestualmente deve favorire l'informazione, l'educazione alla salute e la crescita culturale dell'intero comparto agroalimentare.

Il modello di sicurezza alimentare, contenuto nella legislazione Europea, a partire dal Regolamento (CE) n. 178/2002, si basa sulla applicazione di un metodo scientifico che prevede la valutazione, la gestione e la comunicazione del rischio.

La valutazione/classificazione del rischio dell'impresa alimentare rimane il criterio di base che orienta il sistema di programmazione dei controlli.

## **CONTROLLI UFFICIALI IMPRESE ALIMENTARI**

### **IL PIANO AZIENDALE SIAN DEI CONTROLLI**

#### **Oggetto e campo di applicazione**

Con il termine “controllo ufficiale” si intende qualsiasi forma di controllo o attività eseguita dal SIAN in qualità di Autorità Competente nel territorio di “Zona Centro”, per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti, relativamente all'ambito di competenza.

L'attività di controllo persegue, in particolare, i seguenti obiettivi:

- prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani, diretti o veicolati dall'ambiente;
- garantire pratiche commerciali leali per gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori.

#### **Alcune definizioni e abbreviazioni**

**«piano di controllo»:** una descrizione elaborata dall'autorità competente contenente informazioni generali sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale.

**«controllo ufficiale» (C.U.):** qualsiasi forma di controllo eseguita dal SIAN in qualità di Autorità Competente, per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti relativamente all'ambito di competenza;

**«audit»:** un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi;

**«ispezione»:** l'esame di qualsiasi aspetto relativo agli alimenti per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative agli alimenti;

**«non conformità»:** la mancata conformità alla normativa in materia di alimenti;

**«campionamento per l'analisi»:** il prelievo di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di alimenti;

**«OSA»:** operatore/i del settore alimenti (“Operatore” ai sensi Reg. UE 2017/625).

## Criteri generali di organizzazione

I controlli ufficiali sono eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, tenendo conto dei rischi identificati associati con gli alimenti, con le aziende del settore degli alimenti, con l'uso degli alimenti o con qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione che possano influire nella sicurezza degli alimenti. Si tiene conto, inoltre, dei dati precedenti sugli OSA per quanto riguarda la conformità alla normativa in materia di alimenti, dell'affidabilità dei controlli eseguiti in precedenza e di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità.

I controlli ufficiali sono di norma eseguiti senza preavviso, salvo casi specifici previsti dalla normativa qualora sia necessaria una notifica preliminare all'OSA, come ad esempio nel caso degli audit; possono inoltre essere eseguiti su base *ad hoc*, rientrano in questa categoria, ad esempio, i controlli correlati ad attivazione del sistema di allerta e i controlli a seguito di segnalazioni/esposti di cittadini, Enti e Autorità; i controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione. In ciò rientrano i controlli sulle aziende del settore, sull'uso, magazzinaggio e su qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione, compreso il trasporto.

I controlli ufficiali sono effettuati, con la stessa accuratezza, sulle esportazioni fuori dalla Comunità, sulle immissioni sul mercato nella Comunità, e sulle introduzioni da paesi terzi. Sono adottate tutte le misure necessarie a garantire che i prodotti destinati ad essere inviati in un altro Stato membro siano controllati con la stessa accuratezza di quelli destinati ad essere immessi sul mercato nel proprio territorio.

## Autorità Competente e criteri operativi

Il SIAN è designato quale autorità competente in relazione alle finalità e ai controlli ufficiali stabiliti dal presente piano, in forza del combinato disposto dei seguenti atti: Regolamento (UE) 2017/625, Atto Aziendale ATS, Piani di programmazione Controlli Ufficiali Regione Sardegna, art. 2 Decreto Legislativo 193/07.

Il SIAN assicura:

- l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali di competenza alimenti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione;
- che il personale che effettua i controlli ufficiali sia libero da qualsiasi conflitto di interesse;
- la disponibilità di un numero sufficiente di personale adeguatamente qualificato ed esperto per far sì che i controlli ufficiali e gli obblighi in materia di controlli possano essere espletati in modo efficace ed efficiente;
- la disponibilità di strutture e attrezzature appropriate e in adeguato grado di manutenzione per assicurare che il personale possa eseguire i controlli ufficiali in modo efficace ed efficiente;
- la disponibilità e corretta gestione del piano di emergenza;
- l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali.

Per l'esecuzione delle analisi sui campioni prelevati durante i controlli il SIAN si avvale dei laboratori "ufficiali" individuati dall'autorità competente regionale.

Considerato che nel Dipartimento di Prevenzione vi sono più unità competenti a effettuare i controlli ufficiali, nello specifico oltre al SIAN i competenti Servizi Veterinari, a tale livello dipartimentale si deve assicurare il coordinamento e la cooperazione efficaci ed efficienti tra queste diverse unità.

Il SIAN, compatibilmente con le risorse disponibili, può disporre audit interni o esterni, e prendere le misure appropriate alla luce dei loro risultati, per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi della presente relazione. Tali audit sono soggetti ad un esame indipendente e sono svolti in modo trasparente.

## **Personale che esegue controlli ufficiali**

Il SIAN assicura che tutto il suo personale che esegue controlli ufficiali:

- riceva, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata che gli consenta di espletare i propri compiti con competenza e svolgere i controlli ufficiali in modo coerente...;
- si mantenga aggiornato nella sua sfera di competenze e riceva, se del caso, un'ulteriore formazione su base regolare;
- abbia la capacità di praticare la cooperazione multidisciplinare.

## **Procedure di controllo e verifica**

I controlli ufficiali ad opera del SIAN sono eseguiti in conformità ai documenti di gestione, comprese le procedure.

Le procedure comportano informazioni e istruzioni per il personale che esegue i controlli ufficiali...

Inoltre è prevista una apposita procedura per la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali eseguiti, per assicurare che siano adottati i correttivi eventualmente necessari e che la documentazione sia opportunamente aggiornata.

Il personale del SIAN dal punto di vista giuridico è legittimato ad accedere alle infrastrutture ed alla documentazione mantenuta dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, così da essere in grado di svolgere adeguatamente i compiti affidati.

## **Attività, metodi e tecniche di controllo**

I compiti correlati ai controlli ufficiali sono eseguiti con i seguenti metodi:

- monitoraggio
- sorveglianza
- verifica
- audit
- ispezione
- campionamento e analisi

I controlli ufficiali sugli alimenti comprendono, tra l'altro, le seguenti attività:

- 1) l'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli OSA e i risultati così ottenuti;
- 2) l'ispezione di:
  - impianti dei produttori primari, aziende del settore degli alimenti, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché di alimenti;
  - materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di alimenti;
  - prodotti semilavorati;
  - materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
  - prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari;
  - etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
- 3) controlli delle condizioni igieniche nelle aziende del settore degli alimenti;
- 4) valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e HACCP, tenendo conto dell'uso delle guide a tal fine stabilite in conformità della normativa comunitaria;
- 5) esame di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di alimenti;
- 6) interviste con gli OSA e con il loro personale;
- 7) lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli OSA;
- 8) controlli effettuati con gli strumenti propri dell'autorità competente per verificare le misure degli OSA;
- 9) qualsiasi altra attività richiesta per assicurare l'attuazione degli obiettivi.

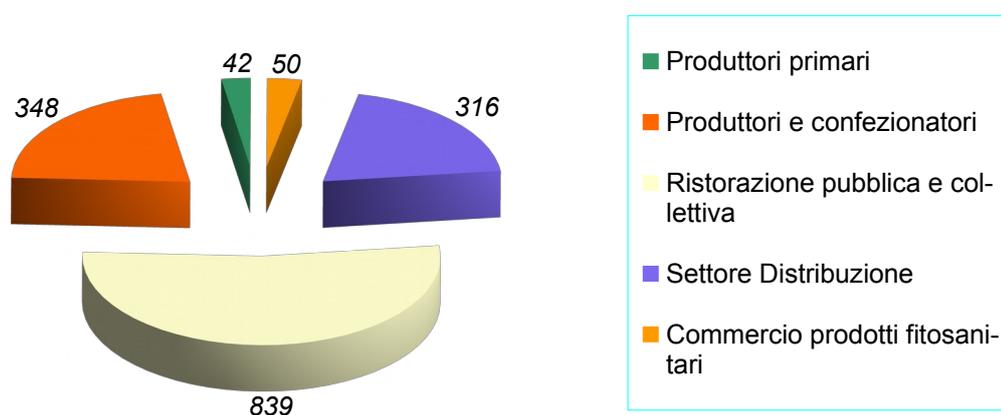
## RISULTATI

### Ispezioni

A seguito di quanto indicato nel Piano Regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti, sono state effettuate in totale n° **1631** ispezioni presso imprese alimentari, aziende agricole e esercizi commercio prodotti fitosanitari

*Le ispezioni hanno riguardato in prevalenza le attività di ristorazione pubblica (689) e collettiva (150), il settore della distribuzione (316), i produttori e confezionatori all'ingrosso e al dettaglio (348), la produzione primaria (aziende agricole) (42), commercio prodotti fitosanitari (50), altre (36).*

**Fig. 1: n° ispezioni per tipologia di attività**



### Audit

L'audit è un metodo di controllo che permette di ottenere documentati rilievi sul sistema di assicurazione del rispetto delle norme e dell'efficacia dei sistemi di gestione degli OSA.

Nel 2019 sono stati effettuati n° **7** audit presso attività di produzione di pasta fresca e secca, produzione di pasticceria, filiera produzione MOCA, ristorazione collettiva.

### Casistica e azioni intraprese

#### **SIAN Oristano**

Nel corso del 2019, in **5** casi gli operatori incaricati dei controlli nelle imprese alimentari hanno riscontrato non conformità gravi rispetto ai requisiti richiesti dalla normativa in materia di alimenti, tali da costituire pericolo anche potenziale per la sicurezza degli alimenti e quindi per la salute pubblica, per cui il SIAN ha adottato i conseguenti provvedimenti amministrativi restrittivi dell'attività dell'impresa alimentare (sospensione/limitazione attività).

Sono stati inoltre impartiti ai responsabili delle imprese alimentari **n° 96** provvedimenti di prescrizione per eliminare le non conformità/inadeguatezze riscontrate nel corso dei controlli ufficiali.

Tali prescrizioni hanno più frequentemente riguardato non conformità/inadeguatezze riconducibili alla documentazione di gestione della sicurezza alimentare (piano di autocontrollo aziendale, rintracciabilità).

## **SIAN Nuoro**

Nel corso del 2019 non sono state riscontrate conformità gravi, in **44** casi gli operatori incaricati dei controlli nelle imprese alimentari hanno riscontrato conformità lievi rispetto ai requisiti richiesti dalla normativa in materia di alimenti.

## **SIAN Lanusei**

Nel corso del 2019, in **1** caso gli operatori incaricati dei controlli nelle imprese alimentari hanno riscontrato non conformità gravi rispetto ai requisiti richiesti dalla normativa in materia di alimenti, tali da costituire pericolo anche potenziale per la sicurezza degli alimenti e quindi per la salute pubblica, per cui il SIAN ha adottato i conseguenti provvedimenti amministrativi restrittivi dell'attività dell'impresa alimentare (sospensione dell'attività).

Sono stati inoltre impartiti ai responsabili delle imprese alimentari **n° 61** provvedimenti di prescrizione per eliminare le non conformità/inadeguatezze riscontrate nel corso dei controlli ufficiali.

## **Campionamento per analisi alimenti**

Sono stati eseguiti in totale **n° 333** campioni su **328** programmati. La programmazione dei campioni ufficiali nelle imprese alimentari è stata effettuata sulla base del Piano Regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti per l'anno 2015-2018 prorogato al 2019. Sono inoltre stati effettuati **n° 11** campioni a seguito di esposti, segnalazioni e duplicazione di campioni.

## **Parametri chimici**

### **Residui di prodotti fitosanitari**

Nel 2019 i prelievi programmati dal SIAN sulle matrici ortofrutticole (frutta, ortaggi, tuberi, omogeneizzati alla frutta), sui cereali (riso, frumento), olio e vino derivanti da agricoltura convenzionale sono stati in totale **n° 70** su **70** previsti dal piano regionale.

I campionamenti di prodotti ortofrutticoli di provenienza regionale, sono stati eseguiti presso i produttori primari, i magazzini di vendita all'ingrosso o gli esercizi di vendita al dettaglio.

69 campioni effettuati sono risultati regolamentari rispetto a limiti stabiliti dalla normativa, 1 campione ha superato i LMR previsti.

### **Micotossine**

Nel 2019 i prelievi effettuati sulle matrici alimentari sono stati in totale **n° 16** su **15** previsti dal piano regionale. Nel corso dell'attività di campionamento non sono state riscontrate non conformità rispetto ai limiti di legge.

### **O.G.M.**

Sono stati effettuati **n° 3** campioni su **3** previsti dal piano regionale per ogni sede SIAN (totale **9** campioni).

### **Piano additivi alimentari**

Nel corso del 2019 sono stati effettuati **n° 10** campioni su **10** previsti dal piano regionale.

## **Piano Regionale di C.U. sulla presenza di alimenti di origine animale e vegetale sottoposta a trattamento con radiazioni ionizzanti.**

Nel corso del 2019 sono stati effettuati **n° 1** campioni su 1 per ogni sede SIAN, come previsto dal piano regionale.

### **Parametri fisici – Radioattività'**

I controlli sulla radioattività negli alimenti vengono effettuati nell'ambito della rete di monitoraggio RESORAD (reti nazionali di controllo sulla radioattività ambientale) coordinata dall'Agenzia Nazionale Protezione Ambiente (APAT) in ottemperanza a quanto disposto dagli artt. 97 e 104 del D. Lgs 230/95.

Nel 2019 sono stati effettuati **n° 84** campioni su 84 campioni previsti dal piano Regionale dei campionamenti (nota ARIS Prot. n. 36432/II/3 del 24/07/1989 e successive). In relazione agli esiti degli accertamenti analitici pervenuti, non sono state riscontrate non conformità.

### **Attività varie correlate ai controlli ufficiali**

#### **Gestione procedimenti SUAPE e registrazione imprese alimentari**

Sono stati effettuati circa **1700** controlli documentali sui procedimenti avviati dallo Sportello Unico delle Attività produttive dei Comuni ricadenti nell'ambito della SC Sian Zona Centro – Oristano - Nuoro – Lanusei.

#### **Rilascio certificazioni e pareri**

Sono state rilasciate, su richiesta degli O.S.A. **n° 15** certificazioni di non commerciabilità di sostanze alimentari e **n° 87** certificati per l'esportazione di pasta secca, pane tipico, snack, vino, olio di oliva e conserve vegetali.

#### **Sanzioni amministrative e attività di Polizia Giudiziaria**

Sono state comminate **n° 24** sanzioni amministrative per infrazioni ai Regolamenti CE. Le più frequenti violazioni hanno riguardato la mancata notifica ai fini della registrazione dell'impresa alimentare e la mancata comunicazione di aver apportato variazioni significative all'attività svolta (Reg. (CE) 852/04).

Nel corso dell'anno 2019 sono state comunicate all'Autorità Giudiziaria:

- **n° 4** informative di notizie di reato ai sensi dell'art. 347 c.c.p.;
- **n° 2** attività di indagine delegate.

Nel corso dei C.U. sono stati effettuati **n° 2** sequestri cautelativi di prodotti alimentari.

## **ALLARME RAPIDO, MALATTIE VEICOLATE DA ALIMENTI E SEGNALAZIONI**

### **Allarme rapido**

Nel 2019 il **SIAN Zona Centro** ha gestito **n° 51** stati di allarme rapido ed ha effettuato **n° 103** controlli presso gli esercizi indicati nelle liste di commercializzazione primaria e secondaria.

#### **TABELLA SIAN ORISTANO – ALLARME RAPIDO (ORIGINATE AL DI FUORI DELLA ASSL)**

<b>N°</b>	<b>PRODOTTO/MATERIALE</b>	<b>NON CONFORMITA'</b>
1	Vino spumante	Presenza di anidride solforosa
2	Succo di frutta	Presenza di frammenti di vetro

3	Farina di grano tenero 00	Presenza di soia non indicata in etichetta
4	Ciotola di bamboo	Migrazione di formaldeide e melamina
5	Fichi secchi	Presenza di larve di insetti
6	Crema di olive	Presenza di farina di frumento non indicata in etichetta
7	Crackers Nuvole di drago	Presenza allergeni non indicati in etichetta
8	Integratore alimentare CBD OIL	Presenza di cannabidiolo
9	Chewing gum origine USA	Presenza di cannabidiolo
10	Snack	Presenza allergeni non indicati in etichetta
11	Fichi secchi	Presenza di parassiti
12	I.A a base di curcumina e piperina	Epatite colestatica acuta da ingestione di..
13	Riso piperita	Presenza di pyraclostrobir
14	Coltelli da tavola in acciaio inox	Migrazione specifica di cromo
15	gelato alla stracciatella	Tracce di mandorle
16	Mais per pop corn	Presenza di aflatossine
17	Arachidi nic nac' s	Assenza di etichettatura in italiano
18	Tisana Conad	Presenza di ocratossina
19	Acqua sorgesana	Presenza di pseudomonas
20	wafer di gelato	Presenza di proteine del latte non dichiarate
21	Panna cotta	Presenza di carica batterica mesofila aerobia
22	Latte in polvere	Presenza di idrocarburi aromatici -MOAH
23	Capperi	Presenza di frammenti di vetro
24	Uvetta	Presenza di ocratossina
25	Fagioli con l'occhio	Presenza di pesticidi oltre LMR
26	Farina 00	Presenza di senape non dichiarata
27	Colini in acciaio	Presenza di acciaio aisi 201
28	Frutta secca	Presenza di larve, insetti e muffa

**TABELLA SIAN NUORO – ALLARME RAPIDO (ORIGINATE AL DI FUORI DELLA ASSL)**

N°	PRODOTTO/MATERIALE	NON CONFORMITA'
1	Ghiaccio alimentare	Presenza di Enterococchi
2	Preparato per torte senza glutine	Presenza di arachide non dichiarato in etichetta
3	Fruttissima ACE	Possibile presenza di corpi estranei(vetro)
4	Gelatino alla stracciatella di nocciole	Presenza di Mandorle non dichiarate in E.
5	Cartioint forte, integratore alimentare	Sospetta reazione avversa
6	Integratore alimentare piperina rubigen	Segnalati casi di epatite colestatica
7	Arachidi Nic nac's	Etichettatura non conforme
8	Capperi crai	Presenza corpo estraneo(Fr. vetro)
9	Tisana regular conad	Possibile presenza ocratossina
10	Colini in acciaio	Acciaio non dichiarato in D.M.
11	Riso semigreggio bio	Presenza di ocratossina

**TABELLA SIAN LANUSEI – ALLARME RAPIDO (ORIGINATE AL DI FUORI DELLA ASSL)**

N°	PRODOTTO/MATERIALE	NON CONFORMITA'
1	Arachidi in busta	non conforme per etichettatura
2	Capperi all'aceto	possibile presenza di corpo estraneo
3	Curcumina	possibile Epatite colestatica

4	Fagioli con l'occhio nero	presenza di pesticidi oltre i limiti legge
5	Fichi secchi	Presenza di larve di insetto
6	Fichi secchi	presenza parassiti
7	Mix formaggi	Presenza Listeria Monocytogenes
8	Tisane	possibile presenza di ocratossina
9	formule a base di proteine del riso	Presenza di salmonella
10	Cream caramel	Alterazioni caratteristiche organolettiche
11	Purea patate	Alterazioni caratteristiche
12	Succo di frutta	possibile presenza di corpo estraneo

## Malattie veicolate da alimenti e segnalazioni/esposti

Nel corso dell'anno 2019 sono stati effettuati i seguenti interventi:

**n° 9** interventi a seguito di segnalazioni/esposti per presunte non conformità di prodotti alimentari e/o dei requisiti igienico sanitari delle strutture destinate alla preparazione o somministrazione/vendita di sostanze alimentari e **n° 2** interventi richiesti dai sanitari del Pronto Soccorso dei PP.OO. di Nuoro per casi di ingestione di funghi tossici, con numero complessivo di 3 intossicati.

## Prodotti fitosanitari

### Controlli sul commercio

**Nel 2019 sono state effettuate n° 47 ispezioni presso gli esercizi di vendita.**

L'attività svolta non ha evidenziato particolari criticità, si sono riscontrate un numero esiguo di non conformità lievi.

### Controlli sull'utilizzo

Proseguendo l'attività già intrapresa negli anni 2015-2016-2017, si è potenziata l'azione per rendere più efficaci ed efficienti le attività di prevenzione e controllo sui PFS nel territorio della Zona Centro in forma coordinata tra SIAN e SPRESAL, nel rispetto delle linee di indirizzo e disposizioni di cui Piano Regionale di Controllo Ufficiale 2015-2018 sulle matrici alimentari e sul commercio e impiego dei prodotti fitosanitari (Determinazione Direzione Generale della Sanità n. 0030235 /Det/1458 del 11/12/2014).

Sono stati raggiunti tutti gli obiettivi specifici che ci si era prefissati, nello specifico: implementare l'anagrafe delle aziende agricole soggette a controllo da parte del SIAN e dello SPRESAL, potenziare e aggiornare continuamente l'anagrafe delle aziende sottoposte a controllo da parte dei servizi, che al 31.12.2019 comprende circa **1160** aziende.

Sono state sottoposte a controllo **n° 40** aziende ed effettuate oltre **25** ispezioni riscontrando **n° 8** non conformità.