Regione Siciliana

REGIONE SICILIA

Assessorato della Salute
Dipartimento Attività sanitarie e Osservatorio Epidemiologico
Servizio 4 – Sicurezza Alimentare

Rendicontazione dei piani di Controllo Ufficiale e di monitoraggio - Anno 2015

PRICS 2015 - 2018

Con la locuzione "sicurezza degli alimenti" si intende il rispetto – in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione – dei requisiti di igiene atti a garantire la salubrità degli alimenti e quindi l'assenza di contaminazioni che possano esporre i consumatori al rischio di tossinfezioni alimentari.

La normativa comunitaria che disciplina i controlli ufficiali in materia di alimenti, di mangimi, di salute e benessere degli animali, Regolamento (CE) n. 882/2004, fissa le regole generali cui l'Autorità competente deve attenersi nell'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative di settore da parte degli operatori. Gli obiettivi generali della norma sono la prevenzione, l'eliminazione o la riduzione a livelli accettabili dei rischi per le persone e gli animali, nonché la garanzia di pratiche commerciali leali e la tutela degli interessi dei consumatori.

Con Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193, attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore, sono stati individuati in Italia tre livelli di competenza ai fini dell'applicazione dei regolamenti europei sull'igiene degli alimenti: il Ministero della Salute come Autorità Competente a livello Centrale (ACC); le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano come Autorità Competenti a livello Regionale (ACR) e le Aziende ULSS come Autorità Competenti a livello Locale (ACL).

La Regione Siciliana nell'ambito della programmazione 2015-2018 ha proceduto all'emanazione dei Piani di controllo ufficiali in linea con le indicazioni previste dal Piano nazionale integrato 2015 – 2018.

A seguito dell'attività svolta dalle AA.SS.PP. della Sicilia, ed il successivo impegno dei laboratori di riferimento, a cui è deputato il compito inerente le analisi dei campioni, si è proceduto all'attività di rendicontazione dei dati pervenuti.

Dall'analisi dei dati pervenuti, inerenti l'attività svolta da tutti i soggetti coinvolti, si delinea una buona performance, con indici di compimento vicini al 100%, così come di seguito descritta.

L'Istruttore
V. Lo Presti

Il Dirigente della U.O.B. 4.2
Dr.ssa Donatella Manzo

Il Dirigente del Servizio 4
Dr. Pietro Schembri

Il Dirigente Generale
Avv. Ignazio Tozzo

Prospetto riepilogativo dei piani di controllo ufficiale 2015 - 2018

Piano	estremi di approvazione	Pubblicazione su Gazzetta Ufficiale Regione Siciliana	Scadenza flusso ACL	Scadenza flusso ACR
Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti 2015 - 2018	DDG n. 78 del 22 gennaio 2015	GURS n. 7 del 13 febbraio 2015	LSP PA -31 luglio e 31 gennaio sul CROGM	Validazione entro 28 febbraio e 30 agosto sul CRS
Piano regionale di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari 2015	DDG n. 197 del 10 febbraio 2015	GURS n. 10 del 6 marzo 2015	28 febbraio invio modelli e dati su NSIS	31 marzo validazione su NSIS + relazioni fitosanitari e rapporti ICQ
Piano regionale di controllo pluriennale ufficiale coordinato dall'Unione europea per la verifica dei livelli di residui fitosanitari negli alimenti 2015-2018 (PCC)	DDG n. 404 del 10 marzo 2015	GURS n. 16 del 17 aprile 2015	28 febbraio invio modelli e dati su NSIS	31 marzo validazione su NSIS
Piano regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari 2015 - 2018	DDG n. 978 del 9 giugno 2015	GURS n. 27 del 3 luglio 2015	28 febbraio invio modelli e dati su NSIS qualora attivate le procedure informatiche	31 marzo trasmissione al MS o validazione su NSIS qualora attivate le procedure informatiche
Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015 - 2018	DDG 993 del 10 giugno 2015	GURS n. 27 del 3 luglio 2015	28 febbraio invio allegato n. 7 del Piano Nazionale in formato *excel*	31 marzo trasmissione al MS
Piano regionale di controllo ufficiale alimenti e bevande 2015 – 2018 *Linea 1- c.u. contaminazione microbiologica* *Linea 2 – c.u. contaminanti* *Linea 3 – c.u. micotossine* *Linea 4 – c.u. ADAP* *Linea 5 – c.u. integratori* *Linea 6 – c.u. impurità solide*	DDG n. 1308 del 23 luglio 2015	GURS n. 34 del 21 agosto 2015	28 febbraio registrazione dati su NSIS relativi al flusso VIG	31 marzo validazione dei dati relativi al flusso VIG su NSIS + RAtipologia 5
Integrazione contaminanti piano nitrati 2015 – 2018 Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di contaminanti (nitrati) negli alimenti 2015-2018	DDG n. 1852 del 27 ottobre 2015	GURS n. 47 del 13 novembre 2015	28 febbraio registrazione dati su NSIS relativi al flusso VIG	31 marzo validazione dei dati relativi al flusso VIG su NSIS
Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza di sale iodato nella distribuzione 2015 -2018	DDG n. 1519 dell'8 settembre 2015	GURS n. 40 del 2 ottobre 2015	31 gennaio e 30 luglio relazione sulle analisi	31 marzo elaborazione, validazione e trasmissione dati al MS
Piano regionale allergeni 2015 - 2018(PRA), controllo ufficiale sulla corretta applicazione del decreto legislativo n.114/2006	DDG n. 1541 dell'11 settembre 2015	GURS n. 40 del 2 ottobre 2015	30 agosto e 28 febbraio registrazione su NSIS	31 marzo validazione dei dati su NSIS + RAtipologia5
Piano regionale di monitoraggio radioattività negli alimenti 2015-2018	DDG n. 1540 dell'11 settembre 2015	GURS n. 40 del 2 ottobre 2015	31 marzo ARPA trasmette i dati aggregati a DASOE e ISPRA	
Piano regionale di monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti 2015-2018	DDG n. 1562 del 16 settembre 2015	GURS n. 40 del 2 ottobre 2015	10 gennaio trasmissione format EFSA	31 gennaio validazione e trasmissione al MS
Piano regionale di monitoraggio sul tenore di acrilammide negli alimenti 2015-2018	DDG n. 1601 del 23 settembre 2015	GURS n. 41 del 9 ottobre 2015	31 gennaio LSP AG invio risultati analisi	28 febbraio validazione e trasmissione al MS
Programma Integrato Celiachia 2015-2018	DDG n.1782 del 20 ottobre 2015	GURS n. 44 del 30 ottobre 2015	31 marzo AA.SS.PP. invio dati mense e celiaci	30 aprile trasmissione dati aggregati su mense e soggetti celiaci al MS

- **Piano regionale di controllo ufficiale alimenti e bevande 2015-2018. D.D.G. (GURS n.34 del 21/08/2015)**

Al fine di garantire la sicurezza del consumatore la normativa comunitaria e nazionale ha previsto un approccio sistematico in tutta la catena alimentare dal produttore primario fino al consumatore finale, affinché ciascun componente della filiera, in un'ottica di sicurezza alimentare, garantisca l'igiene attuando le "buone pratiche" specifiche per ciascun settore. Pertanto, il piano regionale di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande mira alla verifica dei requisiti richiesti dalla norma nelle fasi di produzione, trasformazione, confezionamento, somministrazione e commercializzazione compresi trasporto e stoccaggio.
Le attività di campionamento e di ispezione programmate, esercitate dalle A.S.P. costituiscono l'attività minima richiesta quale adempimento LEA.

Il piano regionale, approvato con D.D.G. 23/07/2015, si estrinseca in 6 linee di intervento di seguito descritte.
- Linea 1 - Piano regionale di controllo ufficiale sulla contaminazione microbiologica degli alimenti 2015-2018 (reg. CE n. 2073/2005 e s. m. e i.)
- Linea 2 - Piano regionale di controllo ufficiale sui contaminanti negli alimenti (reg. CE n. 1881/2006)
- Linea 3 - Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di micotossine negli alimenti (PNI 2015-2018)
- Linea 4 - Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP);
- Linea 5 - Piano regionale di controllo ufficiale sugli integratori (D.lvo n. 169 del 21 maggio 2004 e s. m. e i.);
- Linea 6 - Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti.

I laboratori regionali di riferimento, sono stati individuati nell'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia "A. Mirri" e nei laboratori di sanità pubblica delle AA.SS.PP della Sicilia.

- **Linea 1 - Piano regionale di controllo ufficiale sulla contaminazione microbiologica degli alimenti 2015-2018.**

Oggetto del Piano e l'attività di controllo ufficiale mirata alla valutazione della contaminazione microbiologica negli alimenti di origine animale, vegetale, mista e per l'infanzia, tenendo conto anche dei criteri di sicurezza alimentare stabiliti dal regolamento CE n. 2073 della Commissione del 15 novembre 2005, dalle linee guida dell'intesa Stato-Regioni del 10 maggio 2007, dal regolamento CE n. 1441 della Commissione del 5 dicembre 2007 e dal regolamento CE n. 365 della Commissione del 28 aprile 2010.
I campionamenti programmati, da effettuare presso gli OSA, sia di alimenti di origine vegetale che di alimenti di origine animale, sono stati n.3.408. L'attività condotta dai SIAN e dai SIAOA ha portato all'esecuzione di n.4854 campionamenti con un indice di realizzazione pari al 142 per cento.
Dall'attività condotta sono venute all'evidenza n.54 non conformità, con l'adozione degli opportuni provvedimenti sanzionatori (sospensione attività, chiusura attività, sanzioni amministrative, notifica A.G., revisione piano autocontrollo, etc.)

LINEA DI INTERVENTO n. 1 - piano regionale di controllo ufficiale sulla contaminazion
(Reg. (CE) n. 2073/2005)

OSA		AZIENDE SANITARIE PROVINCIALI																																							
Tipologia	Cod.	Agrigento				Caltanissetta				Catania				Enna				Messina				Palermo				Ragusa				Siracusa				Trapani				Totale			
		SIAN		SIAOA		SIAN		SIAOA		SIAN		SIAOA		SIAN		SIAOA		SIAN		SIAOA		SIAN		SIAOA		SIAN		SIAOA		SIAN		SIAOA		SIAN		SIAOA		SIAN		SIAOA	
		Prog.	Eff	Prog	Eff.	Prog	Eff	Prog.	Eff.	Prog.	Eff	Prog.	Eff	Prog.	Eff	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff	Prog.	Eff.	Prog	Eff	Prog.	Eff.	Prog	Eff.	Prog.	Eff	Prog.	Eff.	Prog	Eff	Prog.	Eff.	Prog	Eff
Prod e conf (ingrosso e dettaglio)	1	25	25	44	44	10	10	46	7	9	9	84	95	10	3	46	50	9	9	84	93	9	17	84	86	10	11	46	47	25	15	44	29	25	25	44	44	132	124	522	495
	2																																								
Ristorazione (pubblica e collettiva)	3	123	124	69	69	105	107	37	53	231	231	80	85	105	63	37	38	231	231	80	116	231	239	80	83	105	105	37	37	123	69	69	63	123	123	69	75	1.377	2.669	558	566
	4																																								
	5																																								
	6																																								
	7																																								
	8																																								
	9																																								
	10																																								
	11																																								
	12																																								
	13																																								
	14																																								
Distribuzione (ingrosso e dettaglio)	15	40	40	75	75	15	18	47	65	10	10	86	95	15	19	47	43	10	10	86	96	10	13	86	87	15	17	47	47	40	132	75	65	40	40	75	75	195	299	624	583
	16																																								
	17																																								
Totali		188	189	188	188	130	135	130	125	250	250	250	275	130	85	130	131	250	250	250	305	250	269	250	256	130	133	130	131	188	216	188	157	188	188	188	194	1.704	3.092	1.704	1.762
Totale Effettuati		377				260				525				216				555				525				264				373				382				4.854			
																																						142,43%			

Piano regionale Alim. E Bev. Linea 1 Microbiologico - annualità 2015

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
AG	0	
CL	11	n.1 sospensione attività + n.1 sanzione amm.va; n.1 comunicazione di reato; n.11 imposizione misure correttive
	1	n. 1 sospensione temporanea attività fino al ripristino delle condizioni di sicurezza (si trattava di positività per Campylobacter il latte caprino crudo per il consumo)
CT	0	
EN	0	
ME	26	Prescrizioni inerenti la verifica della corretta applicazione delle Buone Pratiche di Lavorazione, delle Procedure Operative Standard di Sanificazione, e revisione del manuale HACCP
PA	3	notizie di reato (art. 5 lett. C. L. 283/65) notizie di reato (art. 5 lett. B e D. L. 283/65) prescrizioni per carenze igeniche (ai sensi art. 6 comma 7 D.Lvo 193/07) illecito amministrativo(art. 6 comma 5 D.Lvo 193/07)
	3	Notifica A.G. verbali Illeciti Ammin. Chiusura attività Provvedimenti art 54 Reg.Ce 882/04
RG	2	Comunicazione di reato
SR	3 (SIAN) 2 (SIAOA)	Proposte Azioni Correttive; Revisione Pratiche GMP;Revisone piano autocontrollo;Esecuzione di ulteriori prove in autocontrollo;Verifiche sul processo di produzione; 2 NDR (SIAOA)
TP	3	3
Totale	54	

– **Linea 2 - Piano regionale di controllo ufficiale sui contaminanti negli alimenti (reg. CE n. 1881/2006).**

I contaminanti sono sostanze non aggiunte intenzionalmente agli alimenti, la cui presenza può derivare dall'ambiente, dalla coltivazione e/o dal processo produttivo. La presenza del contaminante può influire negativamente sulla qualità dell'alimento ed, in alcuni casi, implicare un rischio per la salute.

La presente linea di intervento, elaborata sulla base delle indicazioni previste dal Piano nazionale integrato 2015 – 2018, ha lo scopo di programmare e coordinare le attività di controllo mirate alla valutazione della contaminazione degli alimenti di origine animale e vegetale non trasformati relativamente ai seguenti contaminanti quali: Metalli (piombo, cadmio e mercurio); PCB, 3-MCPD, IPA; Diossine.

La programmazione prevedeva il prelievo di n.1005 campioni di cui n.475 su matrici di origine animale e n.530 su matrici di origine vegetale.

L'attività posta in essere dai SIAN e dai SIAOA ha portato ad un indice di compimento, rispetto al programmato, pari al 95 per cento.

Gli esiti delle analisi sono risultati conformi.

linea di intervento 2 - tabella contaminanti Monitoraggio 2015

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI 2015-2018

matrici di origine animale	Contaminante	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		TOTALE	
		Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
Carni e prodotti a base di carne di bovini, ovini, suini e pollame	Diossine	2	2	0		2	2	1	1	1	1	2	2	1	1	1	0	1	1	11	10
Carni e prodotti a base di carne di bovini, ovini, suini e pollame	PCB	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	13
Fegato di bovini, ovini, suini, equini e pollame	Diossine	1	1	1	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	18
Fegato di bovini, ovini, suini, equini e pollame	Cadmio, PCB	1	1	1	11	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	20
Grasso di bovini, ovini, suini e pollame e miscele di grassi	Diossina, PCB	0		1	5	2	2	1	1	1	1	2	2	1	1	0	0	1	1	9	13
Uova di gallina e ovoprodotti	Diossina	0		0		2	3	0		0	0	2	2	2	2	0	0	0	0	6	7
Uova di gallina e ovoprodotti	PCB	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	9	9
Muscolo di pesce *	Diossine	1	1	0		0	0	0		1	1	1	1	1	1	1	0	2	2	7	6
Muscolo di pesce *	Piombo, Cadmio, PCB, Mercurio	10	10	10	3	10	16	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	90	89
Crostacei (no carni scure di granchio, testa e torace aragosta e grossi crostacei)	Piombo, Cadmio	1	1	1		1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9
Molluschi bivalvi	Piombo, Cadmio	12	12	12	4	32	32	10	10	35	37	35	36	20	20	30	20	30	31	216	202
Cefalopodi privi di viscere	Piombo, Cadmio	10	10	10	1	10	13	10	10	10	10	10	10	10	11	10	11	10	10	90	86
Oli di organismi marini	Diossina	0		0		0	0	0		0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0
Totale prodotti origine animale		**40**	**40**	**38**	**40**	**63**	**75**	**37**	**37**	**63**	**65**	**67**	**68**	**50**	**51**	**58**	**46**	**59**	**60**	**475**	**482**
matrici di origine vegetale																					
Ortaggi, escluso il genere Brassica, ortaggi a foglia (bietole, cicoria indivia, prezzemolo, lattuga, basilico), erbe aromatiche e funghi	Piombo, Cadmio	18	18	15	13	20	13	15	10	15	15	25	12	25	25	20	22	25	24	178	152
Ortaggi del genere Brassica (cavolo, cavolfiore, rapa, ravizzone, colza, senape, ravanello)	Piombo, Cadmio.	5	5	5	8	10	5	5	5	5	5	10	10	5	5	5	5	5	5	55	53
Ortaggi a stelo (asparagi, cardi, sedani, carciofi, porri, finocchi)	Cadmio	10	10	10	6	10	6	10	11	10	10	10	9	10	10	10	7	10	10	90	79
Frutta, escluso i piccoli frutti e le bacche	Piombo, Cadmio	20	20	20	22	20	10	20	16	20	20	20	12	20	20	20	22	20	20	180	162
Cereali non trasformati		2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	18	19
Semi di soia	Cadmio	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1		1	1	1	1	1	1	9	6
Totale prodotti di origine vegetale		**56**	**56**	**53**	**53**	**63**	**37**	**53**	**44**	**53**	**53**	**68**	**44**	**63**	**63**	**58**	**59**	**63**	**62**	**530**	**471**
Totale		**96**	**96**	**91**	**93**	**126**	**112**	**90**	**81**	**116**	**118**	**135**	**112**	**113**	**114**	**116**	**105**	**122**	**122**	**1.005**	**953**
																				%	94,83

* CFR.REG. (CE 1881/2006)

– **Linea 3 - Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di micotossine negli alimenti (PNI 2015-2018).**

Le micotossine sono composti tossici prodotti da diversi tipi di funghi, appartenenti principalmente ai generi *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium*. In particolari condizioni ambientali, quando la temperatura e l'umidità sono favorevoli, questi funghi proliferano e possono produrre micotossine. Generalmente entrano nella filiera alimentare attraverso colture contaminate destinate alla produzione di alimenti e mangimi, principalmente di cereali.

La presenza di micotossine negli alimenti e nei mangimi può essere nociva per la salute umana e degli animali poiché può causare effetti avversi di vario tipo, come il cancro e la mutagenicità, nonché portare disturbi a livello estrogenico, gastrointestinale e renale. Alcune micotossine sono inoltre immunosoppressive e riducono la resistenza alle malattie infettive.

La linea di intervento prevedeva un numero di campionamenti pari a n.207, di cui 36 relativi a latte crudo, trattato termicamente o destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte.

L'attività espletata dai Servizi di Igiene ha portato al superamento dell'obiettivo previsto (n.214 su n.207 programmati).

Non sono state evidenziate non conformità.

tabella linea di intervento 3 Monitoraggio 2015

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI MICOTOSSINE NEGLI ALIMENTI 2015-2018

MATRICI DI ORIGINE VEGETALE	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Totale	
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
Cereali non trasformati	2	2	3	3	1	1	2	2	0		3	1	0		0	0	0		11	9
Farina di frumento alla produzione	2	2	2	2	1	0	1	1	0		2	4	0		0	0	2	2	10	11
Farina di frumento alla distribuzione	0		0		1	1	0		1	1	0		2	2	1	1	1	1	6	6
Farina di mais alla produzione/confezionamento	0		0		1	0	0		0		1	2	0		0	0	0		2	2
Farina di mais alla distribuzione	1	1	0		2	2	1		1	1	3	2	1	1	1	1	1	1	11	9
Riso e farine di riso	1	1	0		2	2	1	1	1	1	3	2	1	1	1	1	1	1	11	10
Farina di ceci	1	1	0		0		2		1	1	4	5	0		0		0		8	7
Farina di soia	0		0		3	1	0		1	1	3	1	0		1	1	0		8	4
Altre farine (fecola, amido cer. Var.)	0		0		0		0		0		1	1	0		0	0	1	2	2	3
Prodotti derivati da cereali trasformati compreso pane e pasta	2	2	2	2	3	3	2	1	2	2	3	3	2	2	2	2	2	2	20	19
Mandorle	2	2	2	2	0		1	1	0		1	1	1	1	2	2	1	1	10	10
Pistacchi	0		1	1	2	2	0		2	2	0		0		0		0		5	5
Arachidi	0		0		1	1	0		1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	7	7
Nocciole	0		0		1	1	0		2	3	1		0		0	0	0		4	4
Noci	0		0		2	2	1	1	2	2	1	1	0		0	0	0		6	6
Castagne secche	0		0		0		0		1	1	1	1	0		0	0	0		2	2
Fichi secchi	1	1	0		1	1	0		0		1	1	0		0	0	0		3	3
Uve secche (uve di corinto, uva passa, uva sultanina)	1	1	1	1	0		0		0		1	1	0		0	0	2	2	5	5
Altra frutta secca e con guscio	1	1	0		0		1	1	0		0		1	1	0	0	0		3	3
Prodotti derivati da frutta secca trasformata	1	1	0		1	1	0		0		1		0		1	1	0		4	3
Piper spp. (frutti dello stesso, compreso pepe bianco e nero)	0		0		1	1	0		0		0		0		0	0	1	2	2	3
Miristica Fragrans (noce moscata)	0		0		1	1	0		0		1	1	0		0	0	0		2	2
Capsicum spp. (frutti secchi interi o macinati o in polvere, compresi peperoncini rossi, pepe di cayenna e paprika)	1	1	0		1	1	0		1	1	0		1	1	0	0	1	1	5	5
Zingiber officinale (zenzero)	0		0		0		0		1	1	1	1	0		0	0	0		2	2
Curcuma longa (curcuma)	0		0		0		0		1	1	1	2	0		0	0	0		2	3
Cacao in polvere	0		1	1	0		0		0		0		1	1	1	1	0		3	3
Prodotti a base di cacao	0		0		0		0		1	1	1	1	0		1	1	0		3	3
Succhi di mela e pera	1	1	0		1	1	0		0		0		0		0	0	0		2	2
Succo d'uva, succo d'uva concentrato ricostituito, nettare d'uva, mosto d'uva concentrato ricostituito	1	1	0		0		0		0		0		0		0	0	1	1	2	2
Succhi di agrumi, altri succhi di frutta	0		0		2	2	0		0		0		0		0	0	0		2	2
Caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, escluso il caffè solubile	1	1	0		1	1	0		0		1	1	0		0	0	0		3	3
Caffè solubile	0		0		0		0		0		0		0		1	1	1	1	2	2
Caffè crudo	0		0		0		1		0		0		0		0	0	0		1	0
Vini, vini spumante, vini aromatizzati.	1	1	0		0		0		0		0		0		0	0	1	2	2	3
MATRICI DI ORIGINE ANIMALE																				0
Latte crudo, latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte eccetto i prodotti alimentari destinati ai lattanti, alla prima infanzia e a prodotti dietetici.	2	2	4	3	8	18	3	2	3	2	2	10	10	10	1	1	3	3	36	51
Totale	22	22	16		37	43	16	10	22	22	39	43	21	21	14	14	20	24	207	214
																			%	103,38

Matrice sostituita da nocciole

Prodotti a base di latte fresco locale

– **Linea 4 - Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP).**

Gli Alimenti Destinati ad una Alimentazione Particolare (ADAP) sono i cosiddetti "prodotti dietetici". La categoria comprende varie tipologie di alimenti, la cui caratteristica comune è quella di essere stati ideati e formulati per far fronte a specifiche esigenze nutrizionali di persone che presentano condizioni fisiologiche particolari o che presentano alterazioni del metabolismo o del processo di assorbimento intestinale. In tale categoria rientrano anche gli alimenti per la prima infanzia.

In attuazione della normativa comunitaria e nazionale relativa al settore alimenti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP) è stato predisposto il piano regionale dei controlli ufficiali da attuare nel quadriennio 2015-2018, in linea con la programmazione del Piano nazionale integrato 2015-2018.

Il numero di campionamenti previsti sulle matrici di riferimento del Piano in argomento, è stato di 176 mentre i campionamenti effettuati dai tecnici dei competenti SIAN è di n.190, (indice di compimento pari al 108%).

A seguito dell'attività condotta non si sono riscontrate non conformità.

tabella linea di intervento n. 4

Piano regionale di controllo ufficiale per gli alimenti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP) 2015 -2018 - Annualità 2015																							
tabella di campionamento con verifica documentale e controllo etichettatura																							
				n. campioni per ASP																			
rif.normativo	matrice	ricerca analitica	laboratorio	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		totale	
				Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.
D.M. n. 82/2009	alimenti per lattanti	fitofarmaci Reg.400/2014	IZS	3	3	2	2	3	3	2	2	2	5	3	3	4	4	2	2	2	2	23	26
	alimenti di proseguimento	α-benzopirene (IPA)	IZS	2	2	2	2	3	3	2	1	2	7	3	3	3	3	2	2	2	1	21	24
2006/125/CE	alimenti a base di cereali	aflatossine	Isp pa	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	18	17
	"	deossivalenolo	Isp pa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9
	"	zearalenone	Isp pa	1	1	1	1	1	1	1	0	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9
	farine di mais per lattanti	fumonisina	Isp pa	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	9	7
	omogeneizzati mele e pere	patulina	Isp pa	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	12	2	2	2	2	2	2	18	28
	prodotti da forno	acrilammide	IZS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	7	3	2	3	3	3	3	3	2	22	25
99/21/CE	alimenti dietetici fini speciali	glutine	Isp pa	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	2		3	3	22	20
dpr 57/2002	prodotti senza glutine	glutine	Isp pa	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	25	25
			totale	20	20	19	19	20	20	17	15	18	31	21	29	22	22	19	16	20	18	176	190
																						%	108

– **Linea 5 - Piano regionale di controllo ufficiale sugli integratori (D.lvo n. 169 del 21 maggio 2004 e s. m. e i.).**

Il Decreto Legislativo 21.05.2004, n.169 definisce integratore alimentare o complemento alimentare o supplemento alimentare quei prodotti a base di vitamine, minerali, aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti vegetali, presentati in forma preconfezionata e predosata. La stessa norma ha indicato le fonti degli ingredienti da utilizzare, i criteri di purezza delle fonti di vitamine e minerali, i livelli massimi ammessi per alcuni ingredienti, le norme sull'etichettatura, la pubblicità del prodotto finito, ed il piano di vigilanza sulla loro produzione e commercializzazione. Gli integratori alimentari possono quindi essere a base di vitamine, minerali e altre sostanze di interesse nutrizionale e fisiologico, pertanto sono quindi considerati come appartenenti all'area alimentare.

La produzione ed il confezionamento di integratori alimentari sono regolamentati dal Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 111. La Regione ha predisposto un piano di controllo degli integratori alimentari, al fine di verificarne la composizione, l'eventuale presenza di metalli pesanti nonché la correttezza delle indicazioni sulla conformità all'eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti.

La programmazione prevedeva il prelievo di n.144 campioni. L'attività condotta dai SIAN ha portato all'esecuzione di n.157 campionamenti con un indice di realizzazione pari al 109 per cento.

Tutti i campioni sono risultati conformi.

tabella linea di intervento n. 5

Piano regionale di controllo ufficiale per gli integratori 2015 -2018 - Annualità 2015																							
tabella di campionamento con verifica documentale e controllo etichettatura																							
				n. campioni per ASP																			
rif.normativo	matrice	ricerca analitica	laboratorio	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		totale	
				Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Prog	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Prog	Eff.	Progr.	Eff.	Progr	Eff.
d.lvo 169/2004	integratori alimentari t.q.	metalli pesanti (Cd)	IZS	5	7	10	11	10	10	7	5	9	15	10	17	5	5	7	2	4	7	67	79
Reg.(CE) n. 1925/2006	integratori a base di piante	metalli pesanti (Cd)	IZS	8	8	5	5	7	7	5	5	8	16	10	10	3	3	3	3	4	6	53	63
Reg.(CE) n. 1170/2009		radiazioni ionizzanti	IZS	0		0		5	5	0		0	0	5	5	5	4	4	1	5	0	24	15
totale				13	15*	15	16	22	22	12	10	17	31	25	32	13	12	14	6	13	13	144	157
																						%	109

* per 3 campioni è stata effettuata solo la ricerca microbiologica in quanto fatti precedentemente alla fuoriuscita del nuovo piano , seguendo le direttive del vecchio piano

Linea 6 - Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti.

Negli ultimi anni si è registrato un deciso aumento dell'interesse per questo tipo di analisi; ciò è probabilmente dovuto anche ad una crescita dell'attenzione da parte dei consumatori, ma in questo caso forse soprattutto, da parte dei responsabili della qualità delle industrie alimentari e degli organi di controllo come le Aziende sanitarie per ciò che concerne la presenza di impurità solide - o, come li chiama l'AOAC (Association of Official Analytical Chemists), "materiali estranei" - negli alimenti.

È certamente vero che sono più noti i rischi chimici e microbiologici, che coinvolgono i prodotti alimentari, rispetto a quelli legati alla presenza di impurità solide. Ma è altresì vero che assumono un rilievo mediatico enorme i ritrovamenti di talune impurità negli alimenti.

I corpi estranei, in base alla loro natura, possono essere distinti come:

- Materiali biologici di origine animale (peli, capelli, feci, insetti interi o frammentati, piume, larve, topi, rettili, molluschi, ecc.).
- Materiali biologici di origine vegetale.
- Materiale cristallino e/o amorfo (frammenti di vetro e di pietre).
- Corpi riconoscibili (metallici e non).

Appare il caso di rilevare che oltre al grande senso di ripugnanza dato dalla presenza negli alimenti di alcuni tipi di frammenti, gli stessi, possono causare veri e propri problemi fisici quali, disturbi digestivi, lesioni della mucosa intestinale, allergie, dermatiti, asma, ecc.

Il sistema di allerta rapido (RASFF), nell'ultimo quadriennio, ha fatto registrare una serie di segnalazioni inerenti la presenza di impurità solide di vario genere in diversi alimenti.

Pertanto l'attività di controllo ufficiale, nella Regione siciliana, è stata mirata alla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti a maggior rischio di contaminazione da corpi estranei.

L'attività di controllo, che ha coinvolto sia i SIAN che i SIAOA, ha portato all'espletamento di n.122 campionamenti su n.124 previsti dal Piano di controllo, con una realizzazione pari al 98 per cento.

Dalle analisi eseguite (Filth Test) sui campionamenti effettuati si sono rilevate n.5 non conformità.

Il Filth Test, prevede la digestione chimica (acetico-nitrica) dei campioni, con successiva separazione delle impurità e conteggio e identificazione tramite osservazione al microscopio.

Un filth test a "zero" ovvero senza la rilevazione di alcun contaminante è rarissimo. Infatti la stessa FDA (Food and Drug Administration) degli USA stabilisce limiti di accettabilità con ampie tolleranze.

Cosi ad esempio, per la farina di frumento viene tollerato un livello massimo di 50 frammenti di insetti e un pelo di roditori per 50 g di farina.

Anche nelle schede tecniche di molte farine italiane vengono riportati limiti simili, taluni produttori garantiscono anche limiti inferiori (si arriva fino a 20 frammenti per 50g) ma l'assenza totale è un requisito difficilmente raggiungibile.

linea di intervento n. 6

Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti 2015 - 2018 - Anno 2015

fonte : sistema rapido di allerta

MATRICI	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		TOT	
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
formaggio**	2	2	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	2	3	0	0	1	1	9	10
miele	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	10	11
farina di cereali (presso panifici)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	8
farina di legumi (cece)	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	2	2	0	0	0	0	0	0	5	5
prodotti da forno **,§	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	2	1	2	2	1	1	2	2	13	12
cacao e cioccolato	1	1	2	2	1	1	2	2	1	1	2	3	1	1	2	2	1	1	13	14
passata e pelato	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18	18
vegetali e funghi surgelati **	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	18	14
gelati e dessert***	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	5	5
frutta essiccata	1	1	0	0	2	2	1	1	1	1	3	3	1	1	1	1	2	2	12	12
frutta secca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9
riso*	1	1	0	0	1	1	0		0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	3	4
TOTALI	13	13	13	13	15	13	14	14	11	11	19	18	14	15	12	11	13	14	124	122
																			%	98,39

** preferibilmente quelli sfusi da banco freezer n.c.

* proveniente da riseria (sacchetto di cotone) o sfuso

§ anche in somministrazione

***preferibilmente artigianali

Piano regionale Alimenti e Bevande l. S. 2015 - 2018 -Anno 2015

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
AG	0	
CL	1	Attivazione Allerta sanitaria più sanzioni in corso di adozione
CT	1	denuncia A.G.
EN	0	0
ME	0	0
PA	2	Attivazione sistema di Allerta , rich Analisi di Revisione
RG	1	Frutta essiccata. In attesa revisione di analisi
SR	0	
TP	0	
Totale	5	

Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di contaminanti (nitrati) negli alimenti 2015 – 2018. D.D.G. n.1852 del 27 ottobre 2015 (GURS n.47 del 13/11/2015).

La linea di intervento, elaborata sulla base delle indicazioni previste dal Piano Nazionale Integrato 2015 – 2018, ha lo scopo di programmare e coordinare le attività di controllo mirate alla valutazione della contaminazione da nitrati degli alimenti di origine animale e vegetale non trasformati.
Gli ortaggi, specialmente a foglia larga (lattughe, spinaci, rucola) costituiscono la principale fonte di assunzione di nitrati da parte dell'uomo. Nel parere del 22 settembre 1995 (4), il Comitato Scientifico dell'Alimentazione umana (SCF) ha affermato che l'assunzione totale di nitrato è in genere ben al di sotto della dose giornaliera accettabile (DGA), pari a 3,65 mg/kg di peso corporeo.
A fronte di un numero complessivo di campionamenti previsti, pari a 34, i SIAN ne hanno effettuato complessivamente, n.30, corrispondente ad una realizzazione dell'88% del programmato.
A seguito dei campionamenti effettuati, i risultati delle analisi, condotte dal laboratorio regionale deputato al controllo ufficiale cioè il Laboratorio di sanità pubblica dell'ASP di Ragusa, non hanno evidenziato non conformità.

tabella n. 1 linea di intervento 2 /bis -
Reg.(CE) n. 1881/2006 - annualità 2015

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI CONTAMINANTI (nitrati) NEGLI ALIMENTI 2015-2018 - Annualità 2015

matrice	Contaminante	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		TOTALE	
		Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.		
rucola fresca o in busta	nitrato	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0		1	1	7	6
lattuga da pieno campo o da coltura protetta	nitrato	1	1	0		1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	7
spinaci frechi o in busta	nitrato	0		1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	7
spinaci surgelati	nitrato	1	1	1	1	0		1	1	0		1	1	1	1	1	1	1	1	7	7
baby food a base di cereali	nitrato	0		1	1	1	0	0	0	0		0	0	1	1	0		1	1	4	3
		3	3	4	4	4	0	3	3	3	3	4	4	5	5	3	3	5	5	34	30
																				%	88,24

Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di O.G.M. negli alimenti 2015-2018 - D.D.G. 78 del 22/01/2015.

Per organismo geneticamente modificato (OGM) si intende un organismo, diverso da un essere umano, in cui il materiale genetico (DNA) è stato modificato in un modo differente da quanto avviene in natura, con l'accoppiamento e la ricombinazione genetica naturale.

Il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti rappresenta la realizzazione di una pianificazione unitaria e armonizzata dei controlli per questo specifico settore sia sul territorio che all'importazione. Ciò in applicazione dei due Regolamenti quadro (CE) nn. 1829/2003 e 1830/2003 e del regolamento CE n. 882/2004, in quanto è parte integrante del Piano Nazionale Integrato (PNI) previsto dall'art.41 dello stesso regolamento relativo ai controlli ufficiali.

Il *Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti,* a seguito di quanto stabilito dal Regolamento 882/2004/CE, ha come principale scopo quello di garantire il controllo sull'attuazione della legislazione comunitaria nel settore degli alimenti GM, attraverso l'elaborazione di strategie appropriate al fine di perseguire tale scopo.

Come è noto, gli alimenti GM possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione Europea secondo la procedura stabilita dal Reg. (CE) n. 1829/2003. Gli alimenti così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione.

Il Reg. (CE) n. 1829/2003 stabilisce inoltre che tutti gli alimenti GM, che sono destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM, — contiene (nome dell'organismo o nome dell'ingrediente) geneticamente modificato. Tale obbligo non si applica tuttavia agli alimenti che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0.9% degli ingredienti alimentari, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile (Reg (CE) n. 1829/2003 art. 12, comma 2).

Infine gli alimenti GM devono rispettare anche le prescrizioni stabilite in materia di tracciabilità. Tali prescrizioni sono state fissate in modo specifico per questo settore dal Reg. (CE) n. 1830/2003, che definisce la tracciabilità come la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

In attuazione della normativa comunitaria del settore OGM e del quadro normativo dei controlli ufficiali previsti dal P.N.I. la Regione Siciliana con - D.D.G 78 del 22/01/2015 ha reso esecutivo il Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di O.G.M. negli alimenti 2015-2018.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare, sono stati individuati in, mais, soya, riso e loro derivati nonché prodotti finiti (fiocchi, prodotti per l'infanzia etc..) sono inoltre indicati fecola e fiocchi di patate oltre che succo di papaya.

A fronte di un numero complessivo di campionamenti previsti, pari a 56, i SIAN ne hanno effettuato complessivamente, n.55, corrispondente ad un indice di realizzazione pari al 98% del previsto.

A seguito dei campionamenti effettuati, i risultati delle analisi, condotte dal laboratorio regionale deputato al controllo ufficiale cioè il Laboratorio di sanità pubblica dell'ASP di Palermo, non hanno evidenziato non conformità.

Tabella 1 - ripartizione campioni piano regionale OGM 2015 - 2018 - Rendicontazione 2015

	Mais e derivati						Soia e derivati						Riso e derivati						Altro (prodotti finiti)			Totali	
ASP	Effettuati	Program.	Materia Prima	Effettuati	Program.	Prodotto Finito	Effettuati	Program.	Materia Prima	Effettuati	Program.	Prodotto Finito	Effettuati	Program.	Materia Prima	Effettuati	Program.	Prodotto Finito	Effettuati	Program.	Prodotto	Tot. Eff.	Tot. Program.
AG	2	2	farina	1	1	fiocchi	1	1	granella		0		1	1	farina	1	1	pasta	1	1	fiocchi patate	7	7
CL	1	1	granella		0		2	2	farina	1	1	salsa	1	1	farina		0			0		5	5
CT	1	1	farina		0		1	1	granella	1	1	latte	2	2	granella	1	1	prodotto dietetico	1	1	succo papaya	7	7
EN	1	1	farina	1	1	prodotto prima infanzia	1	1	granella		0		2	2	granella		0			0		5	5
ME	1	1	farina		0		1	1	farina	1	1	besciamella	1	1	granella	1	1	lattanti	1	1	fiocchi patate	6	6
													1	1	farina							1	1
PA	1	1	granella		0		1	1	farina		1	prodotto prima infanzia		1	granella		1	biscotti		1	fecola di patate	1	6
	1	1	farina							1			1			1			1			6	1
RG		1	granella	1	1	Tortilla	1	1	granella	1	1	barretta dietetica	1	1	farina	1	0			0		5	5
		1	farina	1																		1	1
SR	1	1	farina	1	1	ortaggi derivati	1	1	farina	0	0		2	1	farina	1	1	dessert infanzia	1	1	fecola di patate	7	6
TP	1	1	farina		0		1	1	granella		1	spezzatino	1	1	granella		0		1	1	succo papaya	3	5
							1	1	farina													1	1
Totale	10	12		5	4		9	11		5	6		12	12		6	5		6	6		55	56
																					%	98,21	

- **Piano regionale di controllo ufficiale 2015 sui prodotti fitosanitari - D.D.G. n.197 del 10/02/2015. (GURS del 06/03/2015)**

Il sempre maggiore impiego sia nel settore agricolo che extragricolo dei prodotti fitosanitari assume particolare rilevanza sanitaria soprattutto in relazione ai danni che, per eccessiva e perdurante esposizione a tali prodotti, possono derivare per la salute di tutti coloro che a diversi livelli li utilizzano.

Un uso scorretto di tali prodotti può costituire un rischio di contaminazione non trascurabile sia delle derrate alimentari destinate al consumo umano ed animale, che dell'ambiente.

L'articolo 68 del regolamento UE N. 1107/2009 stabilisce che debbano essere effettuati controlli per la verifica dell'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari.

In Italia, l'accordo dell'8 aprile 2009, emanato dalla Conferenza Stato Regione e Province Autonome prima dell'entrata in vigore del regolamento, ha permesso l'organizzazione dei controlli stabilendo le competenze, le modalità di trasmissione, i luoghi in cui effettuare i controlli, e quello che deve essere verificato.

Successive integrazioni sono state adottate a seguito della direttiva 2009/128/CE sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, del decreto legislativo 150/2012 che la recepisce e del decreto 22 gennaio 2014 che costituisce il Piano di azione nazionale (PAN).

La Regione, con il D.D.G. n.197 del 10/02/2015 (GURS del 06/03/2015), ha pianificato le attività dei controlli attraverso le A.S.P., individuando altresì: l'Istituto zooprofilattico sperimentale per la Sicilia, quale laboratorio di riferimento per i campioni delle matrici di origine animale e i campioni di ortaggi, frutta e cereali; il laboratorio di sanità pubblica della ASP di Palermo, per il conferimento dei campioni relativi a vino e olio ed il laboratorio dell'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e della repressione frodi (ICQ) del Ministero per le politiche agricole (sede di Catania), per le analisi sui campioni di formulati e coadiuvanti.

Il Piano prevedeva tre linee di intervento:

- n.1 "Controlli sulla commercializzazione dei prodotti"

Nell'ambito della predetta linea di azione erano previsti n.196 controlli di carattere documentale e n.70 controlli materiali con campionamento. Sono stati effettuati rispettivamente 241 controlli documentali e n.71 materiali andando oltre il 100 per cento della realizzazione. A seguito dei predetti controlli sono state riscontrate n.30 non conformità.

- n.2 "Controlli ispettivi sugli utilizzatori dei prodotti fitosanitari";

I controlli sulle aziende, programmati su questa linea, sono stati pari a 200 con una realizzazione di n.297 (148% del programmato) mentre le non conformità rilevate sono state pari a n.15.

- n.3 "Controlli sui residui di prodotti fitosanitari sugli alimenti ai sensi del D.M. 23/12/1992 (adempimento annuale LEA).

I controlli effettuati hanno avuto riguardo sia ai prodotti di origine vegetale che di origine animale con distinzione dei prodotti in ambito regionale e fuori regione.

Per le matrici di origine vegetale (cereali, ortaggi, frutta, vino e olio d'oliva), prodotte in Sicilia, i campioni prelevati sono stati pari a n.789 con un indice di realizzazione del 99 per cento rispetto al dato programmato (n.795). Per i prodotti in ambito regionale di origine animale (carne, latte e derivati, prodotti ittici e uova), i campionamenti effettuati sono stati n.88 su 78 programmati con una realizzazione pari al 113 per cento. A seguito di tale attività sono state riscontrate, relativamente a matrici di origine vegetale, n.6 non conformità di cui una oggetto di allerta.

Per le medesime matrici prodotte fuori dal territorio della Regione si sono effettuati n.169 campionamenti di prodotti origine vegetale rispetto ai 133 programmati con una realizzazione del 128 per cento. Mentre per prodotti di origine animale i campionamenti effettuati sono stati 63 su 67 programmati. Le non conformità, relative a prodotti di origine vegetale, sono state pari a n.2 di cui una oggetto di allerta.

tabella 1 - controlli ufficiali presso gli esercizi di vendita di fitofarmaci - anno 2015

linea di intervento n. 1

ASP	controllo documentale o di identità		controllo materiale con campionamento	
	Programmato	Effettuato	Programmato	Effettuato
AG (1)	29	32	11	11
CL	14	35	7	8
CT (2)	36	44	15	15
EN	6	6	3	3
ME	10	10	5	5
PA	17	25	6	6
RG	40	43	9	9
SR	14	14	3	3
TP	30	32	11	11
Totali	**196**	**241**	**70**	**71**
		122,96		101,43

Note: (1) Sono state controllate il 45% delle ditte autorizzate al 2014 come da PAA - (2) Valori superiori rispetto a quanto riportato nel piano regionale in quanto il progetto assegnato al direttore generale prevedeva una percentuale di controlli non inferiore al 45% degli operatori autorizzati presenti nel territorio dell'ASP di Catania.

Piano regionale Fitosanitari 2015 - Rendicontazione.

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
AG	0	0
CL		
CT	0	0
EN		
ME	0	0
PA	15	Art 54 Reg. Ce 882/04 Illeciti Amministrativi Sequestri
RG	0	0
SR	15	Prescrizioni; segnalazioni a sindaco (2) Art. 63, c.1, D.L.vo 81/08 e s.m.i. (1) Art. 19, c.1, lett. f), D.L.vo 81/08 e s.m.i. (1)
TP		
Totale	30	

tabella 2 - controlli ufficiali presso utilizzatori fitofarmaci - anno 2015

linea di intervento n. 2

tipologia azienda	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Totali	
	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati
aziende agrumicole	0	0	0	1	7	7	0		5	5	6	6	0		10	9	0	2	28	29
aziende orticole (*)	5	22	9	10	6	6	15	15	10	10	6	12	18	52	7	7	8	5	84	129
aziende frutticole	5	8	5	15	4	5	7	7	0	0	6	3	0		5	5	0		32	28
aziende viticole (**)	10	14	8	13	6	6	0		5	5	0	9	0		0		10	16	39	50
aziende olivicole	2	11	0	4	0	0	0		2	2	5	27	4	4	0		4	17	17	61
Totali	22	55	22	43	23	24	22	22	22	22	23	57	22	56	22	21	22	40	200	297
																			%	148,5

è necessario assicurare lo 0.1% delle aziende agricole presenti sul territorio di competenza

(*) per il comparto orticolo almeno il 75% dei campioni deve riguardare le aziende che producono in serra

(**) per la provincia di Messina il 50% delle ispezioni dovrà riguardare aziende viticole nei comuni delle Isole Eolie e per la provincia di Trapani almeno 3 ispezioni nel Comune di Pantelleria

Piano regionale fitosanitari 2015 - Utilizzatori - Rendicontazione

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
AG	2	sanzioni per mancato aggiornamneto registrazione e provvedimenti di imposizione da parte dell' Autorità Competente
CL	0	0
CT	0	0
EN		
ME	0	0
PA	0	0
RG	7	Verbali di illecito
SR	6	Capo II, Art.6, c.2, REG. CE 852/04 (2) - Art. 63, c.1, D.L.gs 81/08 e s.m.i. (2) - Art. 19, c.1, lett. f), D.L.gs 81/08 e s.m.i. (2) - Reg. Ce n. 882/04 art 54 : N. 2 provvedimenti di sospensione attività
TP		
Totale	15	

CONTROLLI UFFICIALI PER LA RICERCA DI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI

(D.M. 23 dicembre 1992)

linea di intervento n. 3

tabella 3.1 - ripartizione numero e tipolologia dei campioni di origine vegetale prodotti in Sicilia

Tipologia campioni	AA.SS.PP.																		Totale	
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP			
	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.
cereali	20	20	20	26	5	5	15	10	5	5	5	5	5	5	5	6	15	16	95	98
ortaggi (***)	10	10	10	14	26	26	10	11	11	11	25	26	32	32	25	29	10	10	159	169
frutta	50	50	45	34	50	50	45	39	45	45	50	46	45	45	35	35	45	45	410	389
vino	10	10	10	10	20	20	10	11	5	5	20	20	5	5	14	15	20	21	114	117
olio di oliva	2	2	1	1	1	1	0		1	1	1		3	3	6	6	2	2	17	16
Totali	92	92	86	85	102	102	80	71	67	67	101	97	90	90	85	91	92	94	795	789
																			%	99,25

(***) devono essere inclusi legumi in granella, patate e i prodotti dell'allegato 3 del piano nazionale

tabella 3.2 - ripartizione numero e tipolologia dei campioni di origine animale prodotti in Sicilia

Tipologia campioni	AASSPP																		Totale	
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP			
	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.	Progr.	Effett.
carne	5	5	4	3	5	8	4	4	5	5	5	5	4	2	5	5	5	5	42	42
latte e derivati	3	3	2	2	2	7	2	2	2	2	2	2	4	3	1	1	2	2	20	24
prodotti ittici	1	1	0	0	1	2	0		1	1	1	1	0	1	1	1	3	3	8	10
uova	2	2	0	3	2	5	0		1	1	0		2	0	0		1	1	8	12
Totali	11	11	6	8	10	22	6	6	9	9	8	8	10	6	7	7	11	11	78	88
																			%	112,82

fonte : decreto ministeriale del 23 dicembre 1992 e piano nazionale 2015
rif. Piano nazionale Integrato che richiama al DM 23 dicembre 1992

Piano regionale fitosanitari 2015 (D.M. 23 dicembre 1992)

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
AG	1	Attivazione allerta in data 18/06/2015 ; Comunicazione notizia di reato n° 26268 del 18.06.2015; ispezione e imposizioni
CL		
CT	1	Sanzione amm.va art. 6 c.3 D.L. 193/2007
EN		
ME	0	0
PA	0	0
RG	2	Uno (pesche) trasmissione notizia di reato. Il secondo (fragole) ad oggi in attesa revisione di analisi. Contestato illecito per difetto nella rintracciabilità.
SR	0	
TP	2	Per uno è in corso la richiesta di revisione di analisi presso Istituto Superiore Sanità, per il secondo, in mancanza di richiesta di revisione, è stato trasmesso alla Procura per il reato ex art. 5 lettera d della l.283
Totale	6	

Piano regionale fitosanitari 2015 (D.M. 23 dicembre 1992)
Prodotti extra regionali

ASP	Non Conformità	Provvedimenti adottati (Descrizione)
AG		
CL		
CT	1	notizia di reato (in itinere)
EN		
ME		
PA	1	Allerta Informativa all'autorità Giudiziaria territoriale
RG		
SR		
TP		
Totale	2	

- **Piano regionale di controllo pluriennale ufficiale coordinato dall'Unione europea per la verifica dei livelli di residui fitosanitari negli alimenti (P.C.C. 2015, 2016 e 2017) – D.D.G. n.404 del 10 marzo 2015 (GURS n.16 del 17/04/2015).**

Il controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti rappresenta una delle priorità sanitarie più rilevanti nell'ambito della sicurezza alimentare, ed ha la finalità di garantire un livello elevato di protezione del consumatore.

Il Ministero della Salute - Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione -, coordina e definisce in Italia i programmi di controllo ufficiale sui prodotti alimentari, comprendenti anche i piani annuali in materia di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti.

Una parte dei controlli effettuati a livello nazionale sono parte integrante di un programma coordinato di controllo ufficiale previsto dall'Unione Europea su alimenti di produzione interna e di importazione volto a conoscere l'effettiva presenza dei livelli massimi consentiti di residui nelle derrate alimentari.

Per l'attuazione di tale programma si fa riferimento al Regolamento (CE) N. 882/2004) relativo ai controlli ufficiali e al Regolamento (CE) N. 400 del 22/04/2014 riguardante la fissazione dei livelli massimi di residui antiparassitari negli alimenti.

Con D.D.G. n.404 del 10 marzo 2015 la Regione Siciliana ha approvato il "Piano regionale di controllo pluriennale ufficiale coordinato dall'Unione europea per la verifica dei livelli di residui fitosanitari negli alimenti (PCC 2015, 2016 e 2017)".

Il programma comunitario dei controlli per la verifica dei residui di fitosanitari negli alimenti (PCC) è un programma poliennale finalizzato a valutare esposizione dei consumatori al rischio alimentare e la corretta applicazione della normativa europea vigente in materia. Oggetto dei controlli sono i principali alimenti di origine vegetale e animale che costituiscono la dieta alimentare nella Comunità europea.

Il programma è attuato dalle AA.SS.PP. rispettivamente per le attività di coordinamento e di campionamento. Per quanto riguarda le analisi dei residui, i laboratori individuati sono stati, l'Istituto zooprofilattico sperimentale per la Sicilia ed il Laboratorio medico di sanità pubblica della ASP di Palermo.

Il programma prevedeva il prelievo di n.156 campioni di origine vegetale e animale (Burro e Uova di gallina) di cui 103 prodotti da produzione convenzionale e n. 56 da produzione biologica.

I campionamenti complessivi sono stati 77 e non sono state rilevate non conformità.

Piano Regionale di controllo pluriennale coordinato dall'UE per i residui di fitofarmaci negli alimenti (PCC)
Tabella n. 1 - monitoraggio 2015
anno 2015 Reg.(UE) 400/2014

matrici	Prodotto		AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Totale Convenzionale	Totale Biologico	Totale	
			Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Prog.	Prog.	Eff.
origine vegetale	melanzane	Convenzionale	1	1							1	1			1	1	1	1	1	1	10		14	7
		Biologico											1	1	1	1						4		
	banane	Convenzionale	1	1	1	1	1	1							1	1			1	1	10		15	8
		Biologico					1	1						1	1	1						5		
	broccoli	Convenzionale			1	1	1	1	1	1			1	1	1	1					10		14	7
		Biologico					1	1					1	1								4		
	uva da tavola	Convenzionale			2	2							1	1	1	1	1	1			10		13	6
		Biologico	1	1															1			3		
	succo di arancia	Convenzionale					2	2					1	1			1	1			8		14	7
		Biologico					2	2					1	1								6		
	piselli*	Convenzionale	1	1					1						1	1	1		1	1	8		11	4
		Biologico									1	1	1									3		
	peperoni	Convenzionale	1	1			1	1			1	1	1	1	1	1					10		14	7
		Biologico													1	1	1	1				4		
	frumento	Convenzionale			1	1			1	1			1	1					1	1	7		13	7
		Biologico	1	1					1	1			1	1								6		
	olio extra vergine di oliva	Convenzionale			1	1	1	1	1	1	1	1					1	1	1	1	12		18	9
		Biologico	1	1									1	1	1	1						6		
origine animale	burro	Convenzionale	1	1	1	1	1		1	1			1	1							9		13	6
		Biologico													1	1			1	1		4		
	uova di gallina	Convenzionale	1	1	1	1	1				1	1							1	1	8		14	8
		Biologico											1	3	1	1						6		
baby food	alimento a base di cereali	Convenzionale											1								1		3	1
		Biologico							1										1	1		2		
totale			9	9	8	8	12	10	7	5	5	5	14	15	12	12	6	5	9	8	103	53	156	77
																							%	49,36

*senza baccello freschi o congelati

- **Piano Regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari - D.D.G. n. 978 del 9 giugno 2015 (pubblicato su GURS n.27 del 03/07/2015).**

Gli additivi alimentari sono definiti come "*..qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, che aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, si possa ragionevolmente presumere che diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti, direttamente o indirettamente*" (Direttiva del Consiglio 89/107/CEE).

Gli additivi alimentari rivestono un ruolo importante nella complessa catena della moderna produzione alimentare.

Gli additivi sono classificati in base alla loro funzione. Si possono individuare tre grandi gruppi di additivi:

- Additivi che aiutano a preservare la freschezza degli alimenti: conservanti, che rallentano la crescita di microbi, e antiossidanti, che prevengono i fenomeni di irrancidimento.
- Additivi che migliorano le caratteristiche sensoriali degli alimenti: coloranti, addensanti, emulsionanti, dolcificanti, esaltatori di sapidità.
- Additivi tecnologici, usati per facilitare la lavorazione degli alimenti ma che non hanno una specifica funzione nel prodotto finale (definiti anche adiuvanti): agenti antischiuma, anti-agglomeranti ecc.

Nell'ambito del PNI, trova applicazione il Piano nazionale di controllo degli additivi alimentari (AA), di durata quadriennale (2015-2018), di cui alla nota del Ministero della Salute DGISAN n. 0004166-P-10/02/2015 che ha come obiettivo la verifica della conformità alla normativa degli additivi alimentari come tali e in rapporto al loro impiego e la valutazione dell'esposizione del consumatore a tali sostanze.

In attuazione del suddetto "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di additivi negli alimenti per il quadriennio 2015-2018", nell'ambito della Regione Siciliana si è predisposto il "**Piano Regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari" (**D.D.G. n. 978 del 9 giugno 2015 pubblicato su GURS n.27 del 03/07/2015)

Il piano ha lo scopo di coordinare i controlli previsti dalle ASP, in materia di additivi alimentari come tali e impiegati negli alimenti.

Il Piano regionale, programmato anche sulla base delle esigenze territoriali segnalate dalle AASSPP, prevedeva due linee di intervento:

1) Controlli sugli additivi alimentari tal quali, ovvero prima dell'impiego nella produzione di alimenti e utilizzati con maggiore frequenza dagli OSA.
2) Controlli sui prodotti alimentari, finalizzato alla verifica delle condizioni di impiego degli additivi alimentari anche in relazione a specifici parametri (DGA, additivi riconosciuti come allergeni, livello massimo consentito, etc...) e in riferimento ad alcune categorie di prodotti alimentari di cui al Reg.(UE) n. 1129/2011.

Il controllo ufficiale punta a verificare l'impiego di additivi non autorizzati dall'UE, l'impiego di additivi autorizzati dall'UE ma non consentiti in alcuni prodotti alimentari, il livello massimo di additivo consentito, la corretta dichiarazione in etichetta.

Altro obiettivo è quello di migliorare il flusso di informazioni dal territorio alla Autorità Centrale al fine di potere, alla fine del quadriennio, esaminare i risultati ed eventualmente riadattare le attività di controllo.

A seguito dell'esecuzione del succitato Piano, che ha coinvolto sia i SIAN che SIAOA dell'AA.SS.PP., sono pervenuti i seguenti risultati.

In ordine ai controlli sugli additivi t.q. (SIAN) – n.17 campionamenti eseguiti su una programmazione di n.22, pari ad una percentuale di compimento dell'77 per cento – non sono state rilevate non conformità.

In relazione ai controlli sui prodotti alimentari, di competenza rispettivamente dei SIAN – n.57 campionamenti eseguiti su una programmazione di n.68, pari ad una percentuale di compimento dell'84 per cento, non sono state rilevate non conformità.

In ordine all'attività dei SIAOA si rileva una realizzazione pari al 100 per cento del numero programmato (27/27). In tale attività si è riscontrata, da parte dell'ASP di Caltanissetta, **una non conformità** per solfiti in carne

Per quanto sopra la predetta ASP ha adottato i relativi provvedimenti consequenziali (C.N.R.).

Piano Regionale di controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e negli alimenti 2015 - 2018
tabella n. 1 -linea di intervento n. 1 (additivi tal quali) - SIAN annualità 2015

ASP

Numerazione INS	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro/Limite	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		TOT	
				Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.
E330	Ac Citrico	Acidificante	As ≤ 1mg/kg Pb ≤ 0,5mg/kg Hg ≤ 1mg/kg	1	1	0		0		0		0		1	2	0	0	0		0		2	3
E300	Ac Ascorbico	Acidificante	As ≤ 3mg/kg Pb ≤ 2mg/kg Hg ≤ 1mg/kg	0		0		0		1	0	0		1	1	0	0	0		0		2	1
E420	Sorbitolo	Edulcorante	As ≤ 3mg/kg Pb ≤ 1mg/kg Nichel ≤ 2mg/kg	0		0		0		0		0		0	0	1	1	0		0		1	1
E100	Curcumina	Colorante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 10 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0		0		0		0		0		1	1	0	0	0		0		1	1
E440	Pectina	Gelificante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	2	2	0		1	1	0		2	2	0		1	1	1	1	0		7	7
E414	Gomma di Acacia	Gelificante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0		0		0		0		0		0		1	1	0		0		1	1
E410	farina di carrubb	addensante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0		0		2	2	1	0	0		0		1	1	2		2	0	8	3
TOTALE				3	3	0		3	3	2	0	2		3	4	4	4	3	1	2	0	22	17
																						%	77,27

fonte Reg. (UE) n. 1129/2011
*Presso stabilimento ovvero deposito/stoccaggio /utilizzatore
campionamento e ispezione contestuale

Piano Regionale di controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e negli alimenti 2015 - 2018
tabella n. 2 -linea di intervento n. 2 (additivi negli alimenti) - SIAN Monitoraggio 2015

ASP

Numerazione INS	Denominazione	Categoria Alimentare*	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		TOTALE	
			Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.
E104	Giallo chinolina	05, 14.1, 17	2	2			1	1	1	0			2	2			1	1			7	6
E110	Giallo tramonto, Giallo arancio	05, 14.1, 17, 06.7			4**	4	1	1	1	0			2	2			1	1			9	8
E120	Cocciniglia, Ac Carminico																					0
E124	Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A	05, 14.1, 17			1	1	1	1			2	2					1	1	1	1	6	6
E200/202/203	Ac sorbico e i suoi Sali	04	1	1	2	2									4	4					7	7
E210-213	Ac benzoico e i suoi Sali	14.1			1	1			1	0	1	1					2	2			5	7
E220-228	Anidride solforosa e i suoi Sali	04, 14.2.2	2	2			3	3					1	1	1	1			4	4	11	11
E249-252	Nitriti e Nitrati								1	0	1				1	1	1		1		5	1
E338-452	Polifosfati	1.7, 8.3, 9.1, 9.2			1				1	0	2	0			1	1					5	1
E950	AcesulfameK	05, 14.1	1	1			1	1					1	1			1	1			4	4
E951	Aspartame	05, 11.4, 14.1	1	1			1	1	1	0					1	1					4	3
E952	Ciclammati	05, 14.1			1	1			1	0			1	1			1		1	1	5	3
			7	7	10	9	8	8	7	0	6	3	7	7	8	8	8	6	7	6	68	57
																					%	83,8

*fonte Reg. (UE) n. 1129/2011 - parte D, Piano nazionale
vedi punti 5.3.2 pagina 9 piano nazionale
campionamento e ispezione contestuale

**arancine di riso: categoria inquadrabile :06.7 cereali o prodotti trasformati

Piano Regionale di controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e negli alimenti 2015 - 2018

tabella n. 3-linea di intervento n. 2 (additivi negli alimenti) SIAOA - Monitoraggio 2015

Numerazione INS	Denominazione	Categoria Alimentare *	ASP AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		TOT	
			Prog	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.
E104	Giallo chinolina																					
E110	Giallo tramonto, Giallo arancio	06.7			2**	5			2**	2											4	7
E120	Cocciniglia, Ac Carminico	08.2,	1	1			1	1	1	1	1		1	1					1	1	6	5
E124	Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A																					
E200/202/203	Ac sorbico e i suoi Sali																					
E210-213	Ac benzoico e i suoi Sali																					
E220-228	Anidride solforosa e i suoi Sali	8.2, 8.3, 09			3	3	3	3					1	1	1	1					8	8
E249-252	Nitriti e Nitrati	08			4	3			1	1							1	1			6	5
E338-452	Polifosfati	8.3, 9.1, 9.2			1	1					1				1	1					3	2
E950	AcesulfameK																					
E951	Aspartame																					
E952	Ciclammati																					
			1	1		12	4	4	4	4			2	2	2	2	1	1	1	1	27	27
																					%	100

*fonte Reg. (UE) n. 1129/2011 - parte D, Piano nazionale

vedi punti 5.3.2 pagina 9 piano nazionale

campionamento e ispezione contestuale

1 positivo

**arancine di riso: categoria inquadrabile: 06.7 cereali prodotti o trasformati

*** 08.1.1 per macinati di carne

Piano regionale Additivi 2015 - 2018 - annualità. 2015

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
AG	0	0
CL	1	Comunicazione Notizia Reato
CT	0	
EN	0	
ME		
PA	0	
RG	0	
SR	0	
TP	0	
Totale	1	

- **Piano Regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni - D.D.G. 993 del 10/06/2015 (GURS n.27 del 03/07/2015).**

L'irraggiamento rappresenta una tecnologia di conservazione che ha lo scopo di promuovere la sicurezza e la qualità igienica degli alimenti. Il processo consiste nel sottoporre l'alimento a quantità ben definite di radiazioni ionizzanti per inattivare il materiale genetico delle cellule microbiche inibendone la suddivisione, e per alterare l'attività degli enzimi degradativi presenti negli alimenti rallentandone il deterioramento. L'irraggiamento trova quindi applicazione nell'inibizione della germogliazione dei tuberi e dei bulbi, nella riduzione della carica microbica di batteri saprofiti in carni, pollame e pesci freschi, nella inattivazione dei batteri patogeni in prodotti deperibili e in alimenti congelati, nella inattivazione degli insetti infestanti, inclusi gli stati larvali, e i parassiti.
Attualmente in Europa il trattamento con radiazioni ionizzanti è disciplinato dalle direttive quadro 1999/2/CE e 1999/3/CE recepite nel nostro Paese dal D.lgs. 30 gennaio 2001, n. 94. Tali direttive stabiliscono, a maggior tutela della libera scelta del consumatore, che tutti gli alimenti e/o ingredienti che vengono sottoposti al trattamento con radiazioni ionizzanti, debbano riportare in etichetta la dicitura "irradiato" e che ogni stato membro debba effettuare controlli sugli alimenti presenti sul mercato al fine di individuare la correttezza dell'etichettatura.

In ottemperanza a quanto previsto all'art. 41 del Reg. CE n.882/2004 e in attuazione alla normativa comunitaria e nazionale del settore "Alimenti irradiati", il Ministero della salute ha predisposto il Piano nazionale dei controlli ufficiali da attuare nel periodo 2015- 2018 in linea con la programmazione del Piano nazionale integrato 2015-2018.

Dovendo procedere alla pianificazione delle attività regionali sulla base dei criteri contenuti nei sopra citati indirizzi operativi nazionali la Regione siciliana ha approvato, con D.D.G. 993 del 10/06/2015 (GURS n.27 del 03/07/2015) il piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015-2018.

Con il suddetto Piano sono stati previsti n.16 campionamenti su matrici di origine animale e n.34 campionamenti su matrici di origine vegetale

Il laboratorio regionale di riferimento dei campioni oggetto di controllo ufficiale è stato individuato nell'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia "A. Mirri".

Dai controlli ufficiali effettuati – pari all'85 per cento del programmato - in un campione di acciughe essiccate, prelevate dal SIAOA dell'ASP di Catania, è emersa una non conformità in quanto il trattamento non era riportato in etichetta. Tale non conformità è stata anche oggetto di allerta.

Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015 - 2018 - Annualità 2015																				
matrici	AA.SS.PP.																			
	AG		CL (1)		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		totale	
origine animale	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
molluschi bivalvi	1	1	0		0		1	1	0		0		0		0		1	1	3	3
cosce di rana*	0		0		0		0		0		1	1	0		0		0		1	1
gamberi e gamberetti	0		1	1	0		0		1	0	1	1	1	1	0		1	1	5	4
pesci con lisca	0		1		1	1	1	1	1	0	0		0		0		0		4	2
pollame con ossa	1	1	0		1	1	0		0		0		0		1	1	0		3	3
subtotale	2	2	2	1	2	2	2	2	2		2	2	1	1	1	1	2	2	16	13
origine vegetale																				
estratti e radici	0		1	0	0		0		1	1	1	1	0		0		0		3	2
cereali in granella	0		0		1	1	0		0		0		0		0		1	1	2	2
funghi secchi	1	1	0		1	1	0		0		1	1	0		0		0		3	3
erbe secche	0		0		0		1	1	0		0		0		1		0		2	1
legumi secchi	0		0		0		0		0		0		1	1	0		0		1	1
frutta a guscio	0		1	1	0		0		1	1	0		0		0		0		2	2
frutta secca e uvetta	0		0		0		0		0		1	1	0		0		1	1	2	2
frutti di bosco e tropicali	1	1	0		0		0		0		0		1	1	0		0		2	2
aglio, patate e cipolle con buccia	0		0		0		0		0		1	1	0		0		0		1	1
subtotale	2	2	2	1	2	2	1	1	2	2	4	4	2	2	1		2	2	18	16
totale generale	4	4	4		4	4	3	3	4		6	6	3	3	2	1	4	4	34	29
*se disponibili																			%	85,29

(1) ***il campione di estratti e radici n.151 effettuato in data 22/06/2015 è stato ritenuto dall'IZS non eseguibile poiché liquido;
In data 30/06/2015 è pervenuta la nota integrativa prot.Dasoe /Serv.4n.53478 per la corretta esecuzione dei controlli sugli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti, ma non è stato possibile reperire tale matrice
– Materiale vegetale essiccato intero o triturato. 500 gr ad aliquota.

Piano regionale radiazioni ionizzanti 2015 - 2018 - Monitoraggio 2015

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
AG	0	0
CL	0	0
CT	1	attivazione sistema di allerta
EN	0	0
ME	0	0
PA	0	0
RG	0	0
SR	0	0
TP	0	0
Totale	1	

- **Piano Regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione – Anno 2015.**

La carenza nutrizionale di iodio rappresenta ancora oggi un problema di salute pubblica globale e la promozione dell'utilizzo del sale iodato è una delle strategie di sanità pubblica del nostro Paese.

La scelta del sale iodato come veicolo di iodio nasce dal fatto che il sale è utilizzato come ingrediente in quasi tutti gli alimenti, è una sostanza di facile utilizzo ed è anche un prodotto economico quindi accessibile a tutti.

L'effettiva messa a disposizione del sale iodato, nelle diverse forme, può essere la soluzione al problema di iodocarenza ancora registrato nel nostro Paese.

Il Ministero della salute ha intrapreso, già da tempo, una campagna di promozione dell'uso del sale arricchito con iodio e ha promosso la legge n. 55 del 21 marzo 2005 "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica".

Il Piano Nazionale della prevenzione 2014 - 2018, approvato dalla Conferenza Stato-Regioni nella seduta del 13 novembre 2014, individua espressamente la carenza nutrizionale di iodio quale problema di salute pubblica rilevante.

La Regione Siciliana ha emanato il Piano di controllo ufficiale, approvato con D.D.G. n.1519 del 08/09/2015 (pubblicato su GURS n.40 del 02/10/2015) in accordo e attuazione anche degli obiettivi del Piano Nazionale Integrato 2015 – 2018, gli obiettivi sono:

- Verificare il tenore di iodio nel sale arricchito destinato al consumo umano;
- Accertare su un campione di punti vendita e di centri di cottura la presenza/assenza ovvero l'utilizzo/non utilizzo del sale iodato nella preparazione di alimenti destinati al consumo umano.

A seguito dell'esecuzione del succitato Piano, da parte dei Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AA.SS.PP. sono pervenuti i seguenti risultati:

Campionamento annuale su distributori/stabilimento/deposito

ASP	**n. campioni***		**Tipologia OSA**		
	Programmati	**Effettuati**	Stabilimento	Deposito	Distribuzione
AG	15	15			15
CL	15	15	3		12
CT	15	15	0	1	14
EN	15	18			18
ME	15	15		5	10
PA	15	16			16
RG	15	15		1	14
SR	15	15			15
TP	15	15	1	2	12
Totale	**120**	**139**	**4**	**9**	**126**
* matrice: sale iodato t.q.					

Si apprezza un risultato pari a circa il 16 per cento in più rispetto ai controlli programmati.

In ordine ai controlli previsti sui punti vendita e centri di cottura rispettivamente per la presenza del prodotto e l'utilizzo nella ristorazione si riportano nella seguente tabella i risultati raggiunti.

Accertamento della presenza e /o utilizzo di sale iodato sui punti vendita della distribuzione o presso i centri di cottura

Tabella n. 2a - Ispezioni annuali per tipologia di punto vendita

Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arrichito 2015 - 2018

Accertamento della presenza e /o utilizzo di sale iodato sui punti vendita della distribuzione o presso i centri di cottura

	ASP																			
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		totale	
tipologia distributore	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.
supermercato	1	8	2	12	1	1	1	1	1	1	1	6	1	1	1	1	1	69	10	100
ipermercato	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	0		1	1	10	11
dettaglio tradizionale	2	2	2	3	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0		0	6	7	15
mercato rionale	0	0	0		0		0	0	0		2	2	1	2	1	1	2		6	5
centro di cottura ristorazione collettiva	1	1	0		2	1	2	2	0		2	2	0	0	1	1	0	2	8	9
totale	5	13	5	16	5	5	5	5	3	3	7	13	4	5	3	3	4	78	41	141
																				343,9

Dai dati riportati, si evidenzia un numero di controlli effettuati rispetto a quelli programmati, notevolmente superiore, che evidenzia la presenza del prodotto nella distribuzione.

Dall'attività di campionamento effettuata dai Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione, mirata ad accertare il tenore di iodio nelle confezioni di sale immesse o da immettere in consumo si sono riscontrate, complessivamente, n. 7 non conformità.

Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arrichito 2015 - 2018- Anno 2015

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
AG	1	Illecito amministrativo etichettatura
CL	3	Illecito amministrativo etichettatura
CT		
EN	2	Illecito amministrativo etichettatura
ME		
PA		
RG	1	Illecito amministrativo etichettatura
SR		
TP		
Totale	7	

Le analisi dei campioni, condotte dal Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ASP di Palermo, laboratorio regionale deputato al controllo ufficiale, hanno evidenziato un dato da attenzionare, cioè una presenza di iodio inferiore al tenore minimo di 30 mg/Kg.

In buona sostanza, dai risultati delle analisi pervenuti, tutti i campioni oggetto del controllo, evidenziavano una presenza di iodio pari a <2 mg/Kg, indicativo di una quasi totalità di assenza di iodio.

- **Piano Regionale Allergeni 2015 – 2018 - Controllo ufficiale sulla corretta applicazione del D.lvo 114/2006 Allergeni - D.D.G. n.1541 del 11/09/2015.**

Con il termine di **allergia alimentare** intendiamo una reazione avversa a molecole che vengono riconosciute come "estranee" all'organismo dal **sistema immunitario**. Queste molecole vengono definite **"allergeni"** e sono generalmente costituite da proteine che fanno parte di un alimento. Le forme allergiche più conosciute nei propri meccanismi biochimici sono quelle mediate da alcuni tipi di anticorpi, le **immunoglobuline di tipo E (IgE)** e si manifestano per lo più con sintomi gastrointestinali (nausea, vomito, dolori addominali e diarrea), cutanei (eczema, orticaria), respiratori (asma, tosse, rinite) e talora con manifestazioni generalizzate gravi quali l'ipotensione o lo shock anafilattico, che possono condurre sino alla morte.

L'**intolleranza alimentare** è, invece, conseguente ad un **disturbo della digestione** (deficit enzimatico) o **dell'assorbimento** dei principali costituenti alimentari, **senza il coinvolgimento delle IgE**. I sintomi sono spesso simili a quelli delle allergie e la loro intensità dipende dalla quantità ingerita dell'alimento non tollerato.

Una forma particolare di intolleranza geneticamente determinata è la **celiachia,** il cui agente scatenante è il **glutine**, una proteina presente in molti cereali di uso comune (frumento, orzo, farro, segale e avena).

Il Piano Nazionale della prevenzione 2014 - 2018, approvato dalla Conferenza Stato-Regioni nella seduta del 13 novembre 2014, individua quale problema di salute pubblica rilevante la condizione di vulnerabilità che vivono determinate categorie di cittadini a causa delle intolleranze e/o delle allergie alimentari e della difficoltà a reperire alimenti idonei alle proprie necessità.

Con D.D.G. n.1541 dell'11/09/2015 (GURS n.40 del 02/10/2015) si è approvato - in linea con i dettami nazionali nonché con la normativa comunitaria, in ultimo il Reg.1169/2011/UE - il Piano Regionale Allergeni - Controllo ufficiale sulla corretta applicazione del D.lvo 114/2006 - anni 2015 – 2018.

L'obiettivo del Piano mirava, attraverso azioni orientate a:

- rilevare alimenti contenenti allergeni (non dichiarati in etichetta o in quantità superiore alle concentrazioni previste);
- programmare e coordinare i controlli per verificare la conformità degli alimenti ai requisiti previsti dalla vigente normativa UE in materia di allergeni;
- assicurare i relativi flussi informativi;
- analizzare i risultati complessivi ai fini di orientare le successive programmazioni.

I campionamenti programmati sono stati individuati nel numero di 980, particolare peso è stato assegnato alla ricerca di solfiti, n.623, in carne e preparazioni di carne e n.157, in crostacei non trasformati.

I laboratori regionali deputati ai controlli ufficiali sono stati individuati nel: Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ASP di Palermo, per i campioni da matrici di origine vegetale e nell'IZS Sicilia "A. Mirri", per i campioni da matrici di origine animale e per la ricerca dei solfiti.

La percentuale di realizzazione del piano (campionamenti effettuati dalle ASP) è stata pari al 96 per cento del programmato (943/980).

L'attività posta in essere ha portato alla rilevazione di n.73 non conformità con consequenziali provvedimenti adottati. Sono stata effettuate n.59 comunicazioni all'Autorità giudiziaria, irrogate n.13 sanzioni ed attivata una allerta.

Piano Regionale Allergeni 2015 - 2018 - Monitoraggio 2015

MATRICI	ALLERGENE	LABORATORIO	AG (1)		CL (1)		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		totale	
			Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
Carne macinata e preparazioni di carne	glutine	IZSSi	1		1	2	1	2	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	9	12
	ovoproteine	IZSSi	1		1	2	1	2	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	9	12
	β-lattoglobulina	IZSSi	1		1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	9	10
	caseina	IZSSi	1		1		1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9
	solfiti	IZSSi	54		54	26	110	134	50	50	95	102	110	120	50	50	50	50	50	55	623	587
prodotti gastronomici a base di carne	glutine	IZSSi	1		1	3	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	9	14
	ovoalbumine	IZSSi	1		1	3	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	9	14
	β-lattoglobulina	IZSSi	1		1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	9	12
	caseina	IZSSi	1		1		1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	9	11
	solfiti	IZSSi	1		1	9	1	2	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	9	21
preparati a base di pesce	glutine	IZSSi	1		1		1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9	6
	proteine crostacei	IZSSi	1		1		1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9	6
	solfiti	IZSSi	1		1		1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	2	1	1	9	7
	proteine molluschi	IZSSi	1		1		1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9	6
crostacei non trasformati	solfiti	IZSSi	6		6		30	31	10	10	30	25	30	30	10	10	10	10	25	25	157	141
prodotti da forno e per la prima colazione	glutine	LSP	1	1	0		0		1	0	0		1	1	1	1	1	1	1	1	6	5
	ovoalbumine	LSP	0		1	1	0		1	0	1	1	0		0	0	0		0	0	3	2
	arachidi	LSP	1	1	0		0		0		0		0		1	1	2	2	1	1	5	5
	sesamo	LSP	0		0		1	1	0		1	1	0		1	1	0		0	0	3	3
	frutta a guscio	LSP	1	1	1	1	0		1	0	0		0		1	1	0		1	1	5	4
	soia	LSP	0		1	1	1	1	0		0		1	1	0	0	1	1	0	0	4	4
prodotti dietetici	glutine	LSP	1	1	0		1	1	0		1	1	0		1	1	1	3	0	0	5	7
	ovoalbumina	LSP	0		1	1	0		0		0		0	1	1	0	0		1	1	3	3
	β-lattoglobulina	LSP	0		0		1	1	1	0	1	1	1	2	0	0	0		0	0	4	4
omogeneizzati vegetali	glutine	LSP	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	18	15
omogeneizzati di carne e pesce	glutine	IZSSi	1	1	1	1	1	1	1		1	0	1	1	1	1	1	2	1	1	9	8
	solfiti	IZSSi	1	1	1	1	1	1	1		1	0	1	1	1	1	1	1	1	2	9	8
	proteine molluschi	IZSSi	1	1	0		1		0		1	0	0		1	1	0		1	1	5	3
	proteine crostacei	IZSSi	0		1	1	0	1	1		0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	4	4
totale			82	9	82	56	162	190	82	73	147	170	161	173	84	82	83	13	97	103	980	943
																					%	96,22

fonte RASFF Portal 2005 - 2015

(1) mancano dati SIAOA

Sian+Siaoa

Piano regionale Allergeni 2015 - 2018 - Monitoraggio 2015

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
AG		
CL	1	CNR
CT	42	sanzioni n. 10 - denunce A.G.n. 31 - attivazione allerta n. 1
EN		
ME	13	Comunicazione Autorità Giudiziaria
PA	6	notizie di reato (art. 5 lett. G. L. 283/65) prescrizioni per carenze igeniche (ai sensi art. 6 comma 7 D.Lvo 193/07)
RG	3	Comunicazioni di reato
SR	6	5 NDR + 1 S.AMM.VA
TP	2	2
Totale	73	

– **Piano regionale di monitoraggio radioattività negli alimenti 2015 – 2018 - D.D.G. n.1540 dell'11 settembre 2015.**

Negli anni successivi all'incidente di Chernobyl (26 aprile 1986), il Consiglio delle Comunità Europee evidenziò la necessità di istituire un sistema da implementare in caso di incidente nucleare o di altro evento che possa dar luogo ad una significativa contaminazione radioattiva dei prodotti alimentari e degli alimenti per animali e fissò i livelli massimi ammissibili di contaminazione radioattiva ai fini della protezione della popolazione.

La radioattività è un nemico invisibile. Uno dei fattori di maggiore preoccupazione per la salute della popolazione è dovuto al rilascio, alla diffusione e dal successivo depositarsi sul terreno del Cesio-137, un radionuclide (isotopo radioattivo) che può penetrare nella catena alimentare, contaminando latte, pesci e vari prodotti agricoli.

L'Unione Europea ha emanato diversi Regolamenti che fissano i livelli massimi ammissibili di radioattività per i prodotti alimentari (Reg. EURATOM N. 3954/87 e s.m.i. e N. 944/89) e per gli alimenti animali (Reg. EURATOM n. 770/90) che possono essere immessi sul mercato a seguito di un incidente nucleare o in qualsiasi altro caso di emergenza radiologica.

A livello nazionale, il D.Lgs. n.230 del 1995 (attuazione delle direttive EURATOM 80/836, 84/467, 89/618, 90/641 e 92/3), modificato dal D.Lgs. n. 241 del 2000 (attuazione della direttiva CE 96/29) è la normativa di riferimento in materia di radiazioni.

La Regione Siciliana con D.D.G. n.1540 dell'11 settembre 2015 (GURS n.40 del 02/10/2015) ha dato attua-zione in ambito regionale al approvato il Piano di monitoraggio radioattività negli alimenti 2015-2018.

Nell'ambito delle attività di controllo sono stati programmati n.72 campionamenti, n.36 su alimenti di origine vegetale (pasta di semola di frumento; farina; ortaggi; funghi) e n. 36 su alimenti di origine animale (latte; carne; pesce da taglio; miele).

I laboratori di riferimento per le analisi dei campioni da sottoporre a misura radiometrica sono stati individuati nelle strutture territoriali dell'ARPA.

L'indice di realizzazione è stato pari a al 97 per cento (70 campioni prelevati su 72 programmati).

Non sono state rilevate non conformità.

Piano dei campionamenti per il monitoraggio della radioattività in alimenti 2015 - 2018 - Annualità 2015
(decreto legislativo n. 230 del 17 marzo 1995)

MATRICI	ASP																			
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		totale	
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
matrici di origine animale																				
latte	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	9
carne (muscolo)	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	10
pesce da taglio	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	10
miele	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9
totale	4	4	4	4	4	7	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	36	38
matrici di origine vegetale																				
pasta di semola di frumento	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	8
farina	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	8
ortaggi	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	8
funghi	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	8
totale	4	4	4	4	4	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	32
totale	8	8	8	8	8	14	8	8	8	8	8	8	8	8	8	7	8	8	72	70
																				97,22

- **Piano regionale di monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti - D.D.G. n.1562 del 16/09/2015.**

Il Perclorato (ClO4-) è un contaminante chimico che viene rilasciato nell'ambiente sia da fonti naturali che antropiche. Questa sostanza può essere: presente nei fertilizzanti di origine naturale come ad esempio il nitrato di sodio; dispersa nell'ambiente da emissioni industriali derivante dall'uso di perclorato di ammonio nei propellenti solidi per razzi e missili; può formarsi naturalmente sia nell'atmosfera che nell'acqua di superficie e può formarsi in seguito alla degradazione di prodotti a base di cloro come ipoclorito di sodio o di calcio. Anche, l'uso di fertilizzanti naturali come il nitrato di sodio può portare a concentrazioni elevati del composto in frutta e verdura, perché prelevato efficacemente dall'apparato radicale della pianta. Allo stesso modo, l'irrigazione con acque di pozzo contaminate con perclorato può contribuire al suo accumulo nella pianta.

Il perclorato è stato riscontrato in una vasta gamma di alimenti, tra cui verdure, frutta, latte e latticini, succhi di frutta, birra, vino e acqua imbottigliata. In una recente valutazione, a partire dal 2010, la commissione congiunta FAO / OMS sugli additivi alimentari (JECFA) ha esaminato i dati resi disponibili ed ha osservato che le più alte concentrazioni medie di perclorato si rilevano nelle verdure (tra 4,8-110 mg / kg), frutta (tra 0.5 -28 mg / kg), succhi di frutta e verdura (26 mg / kg) e alimenti per lattanti (10 mg / kg).

A seguito della Raccomandazione (UE) 2015/682 della Commissione del 29 aprile 2015, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 30/04/2015, sul monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti, il Ministero della Salute con nota n. DGISAN 31758/2015 ha invitato gli Assessorati regionali a svolgere un monitoraggio sul perclorato negli alimenti indicati nella sopra citata Raccomandazione garantendo, al tempo stesso, un flusso informativo adeguato.

Con D.D.G. n.1562 del 16/09/2015, pubblicato su GURS n.40 del 02/10/2015, la Regione ha adottato, integrando il Piano Regionale dei Controlli 2015-2018, il Piano Regionale di monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti.

Le matrici individuate, per un totale di 45 campionamenti sono le seguenti:

- N.7 Pomodoro
- N.4 Zucchina
- N.6 Lattuga
- N.4 Ortaggi da serra
- N.9 Acque potabilizzate
- N.6 Frutta essiccata
- N.9 Alimenti per lattanti

Il Laboratorio di riferimento per le analisi è stato nell'I.Z.S. Sicilia di Palermo.

La percentuale di compimento, con 44 campioni prelevati, è stata pari al 98 per cento.

Non sono state rilevate non conformità.

Piano dei campionamenti per il monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti 2015 - 2018 - Annualità 2015
(Raccomandazione (UE) 2015/682 della Commissione)
Allegato al D.D.G. n.1562/2015

matrici	ASP																			
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		totale	
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
Pomodoro	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	7
Zucchina	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0		4	4
Lattuga	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0		6	6
Ortaggi da serra	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0		1	1	0	0	1	1	4	4
Acque potabilizzate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	8
Frutta essiccata	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0		6	6
Alimenti per lattanti	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9
totale	**6**	**6**	**4**	**4**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**6**	**6**	**6**	**6**	**4**	**3**	**4**	**4**	**45**	**44**
																			97,78	%

- **Piano Regionale di monitoraggio sul tenore di acrilammide negli alimenti per gli anni 2015-2018 - D.D.G. n. 1601 del 23 settembre 2015.**

Sulla base della Raccomandazione 2010/307/UE (pubblicata sulla Gazzetta ufficiale dell'UE del 3 giugno 2010 L137/4) integrata dalla Raccomandazione UE n.647/2013 e dalla nota del Ministero della Salute n. 22778 del 03/07/2015, al fine di dare attuazione al piano di monitoraggio previsto a livello comunitario, la Regione Siciliana con D.D.G. n. 1601 del 23 settembre 2015 ha approvato il Piano regionale di monitoraggio sul tenore di acrilammide negli alimenti per gli anni 2015-2018.

L'acrilammide, ammide dell'acido acrilico, si forma naturalmente negli alimenti a seguito di processi di cottura a temperatura superiore ai 120° C. La quantità di acrilammide che si forma dipende, oltre che dalla temperatura, dal tempo di cottura, dal pH e dalla quantità di asparagina e zuccheri riducenti presenti nell'alimento di partenza o aggiunti durante la lavorazione.

Gli alimenti con i più alti livelli di acrilammide sono le patate fritte, le patatine tipo chips, i cereali per la prima colazione, il caffè torrefatto ed i prodotti da forno.

Nella citata Raccomandazione, la Commissione Europea ha adottato l'ulteriore Raccomandazione 2013/647/UE dell'8 novembre 2013 (che sostituisce la precedente del 10/1/2011) sulle "analisi dei tenori di acrilammide negli alimenti". In tale provvedimento, sulla base dei risultati del monitoraggio effettuato nel periodo 2007-2012, sono individuati valori indicativi di acrilammide per diverse categorie di alimenti, che non costituiscono soglie di sicurezza, bensì ***valori di riferimento,*** che indicano la necessità di approfondire la questione esaminando i metodi di produzione e trasformazione utilizzati dall'operatore del settore alimentare. In particolare, la nuova raccomandazione invita a condurre ulteriori verifiche sui metodi di produzione e trasformazione adottati dagli OSA nei casi in cui il tenore di acrilammide rilevato nel corso di monitoraggio superi il valore indicativo per la categoria di appartenenza.

Nell'ambito regionale sono stati previsti n.57 campionamenti.

Il laboratorio di riferimento per il conferimento dei campioni è stato individuato nel Laboratorio di sanità pubblica dell'ASP di Agrigento.

A conclusione dell'attività condotta – con 56 campionamenti effettuati pari al 98% del numero prefissato - non sono stati riscontrati campioni con tenore di acrilammide superiori al valore indicativo riportato nella Raccomandazione 2013/647/UE.

Piano regionale di monitoraggio sul tenore di acrilamide negli alimenti 2015 - 2018 allegato al ddg n. 1601 del 23 settembre 2015
Campionamento annuale - 2015

	ASP																			
Matrici	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		totale	
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
patate fritte a bastoncini *ready to eat* a base di patate fresche	0		1	1	1	0	0		1	1	1	1	0		0		0		4	3
patate fritte a bastoncini *ready to eat* a base di pasta di patate	1	1	0		0		1	1	0		0		1	1	0		1	1	4	4
patatine a base di patate fresche	1	1	0		0		0		1	1	1	1	0		1	1	0		4	4
patatine a base di pasta di patate (impilate)	0		0		1	1	0		0		1	1	1	1	1	1	0		4	4
patate fritte cotte in forno destinate alla cottura domestica *	0		1	1	1	1	1	1	0		0		0		0		1		4	3
prodotti a base di patate di tipo precotto destinate alla cottura	1	1	1	1	0		1	1	0		0		0		1	1	0		4	4
pane morbido	1	1	1	1	0		0		1	1	1	1	0		0		0		4	4
cereali per la prima colazione	0		0		1	1	0		0		1	1	1	1	0		0		3	3
biscotti, cracker e simili	1	1	1	1	0		0		0		1	1	0		0		1	1	4	4
caffè torrefatto **	0		0		1	1	1	1	1	1	1	1	0		1	1	0		5	5
alimenti per lattanti e bambini a base di patate o radici	1	1	0		0		1	1	0		1	1	1	1	0		0		4	4
alimenti per lattanti e bambini a base di cereali	0		1	1	0		1	1	1	1	0		1	1	0		0		4	4
altro (prodotti di pasticceria a base di cacao o caffè, snack salati, pop corn etc.)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	9	10
Totale	7	7	7	7	6	5	7	7	6	6	9	9	6	6	5	5	4	4	57	56
																			98,25 %	

* specificare se surgelate

** specificare se macinato, in grani, decaffeinato e livello di torrefazione

- **Programma Integrato Celiachia 2015-2018 - DDG n.1782 del 20 ottobre 2015 (GURS n. 44 del 30 ottobre 2015).**

Il Programma è stato elaborato in linea coerente con gli obiettivi del PNI 2015-2018 in materia di celiachia (ricognizione dei soggetti affetti da celiachia, censimento mense e attività formativa OSA) e di controllo ufficiale sugli ADAP (alimenti destinati ad una alimentazione particolare) e in linea con il Piano Nazionale di Prevenzione per gli aspetti che coinvolgono la sicurezza alimentare, in particolare con l'attuazione del macro obiettivo 2.10, azione 2.10.1.o. (elaborazione, adozione e attuazione di un programma regionale integrato celiachia - PIC).

Obiettivi del Programma Integrato celiachia sono stati sviluppati su tre linee di intervento coerenti con gli obiettivi del Piano Nazionale di Prevenzione (PNP).

Linea di intervento n. 1 (corrispondente all'obiettivo n. 2.10.1.o del PNP) – aggiornamento delle informazioni inerenti il numero dei celiaci e delle mense che somministrano pasti per soggetti affetti da celiachia (art.6 della legge 123/2005).

Tale aggiornamento, effettuato attraverso la compilazione dell'apposita scheda predisposta dal Ministero delle Salute, individua, per ciascuna annualità del Programma e per territorio di competenza, il numero dei soggetti celiaci (distinti per sesso e per età), il numero di mense scolastiche, ospedaliere e pubbliche che somministrano pasti ai soggetti celiaci.

Linea di intervento n. 2 (corrispondente all'obiettivo n. 2.10.1.o del PNP) – *Interventi per agevolare l'accesso delle persone affette da celiachia nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e mense pubbliche o convenzionate.*

La realizzazione della predetta Linea 2 è stata concretizzata attraverso la pubblicazione del DECRETO 7 marzo 2016 - *Bando per l'erogazione di interventi finanziari ai soggetti che erogano e somministrano pasti nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche regionali - anno 2016. Legge n. 123/2005, art. 4, c. 3 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"* -. Il predetto bando, con una dotazione finanziaria di euro 800.000,00, prevede l'erogazione di contributi, per la realizzazione di infrastrutture e acquisto di strumenti, che permettano l'erogazione di pasti senza glutine sicuri, a tutti i soggetti responsabili della preparazione, manipolazione e/o somministrazione dei pasti nelle mense pubbliche (scuole pubbliche, mense ospedaliere di strutture pubbliche o accreditate con il SSR, mense all'interno delle strutture socio-assistenziali e socio-sanitarie pubbliche o convenzionate, mense interne o in appalto ad amministrazioni, enti o istituti pubblici universitari, mense circondariali, et.) che ricadono nel territorio regionale.

Linea di intervento n. 3 (corrispondente all'obiettivo n. 2.10.1.o del PNP) – *formazione e aggiornamento professionale degli OSA con particolare riferimento agli addetti alla produzione e alla somministrazione di pasti senza glutine (ristoratori e albergatori) nel limite delle risorse assegnate ai sensi della legge 123/2005.*

La realizzazione del predetto obiettivo in collaborazione con le AA.SS.PP. è finalizzato alla definizione del programma regionale integrato di formazione/informazione, che preveda non meno di 5 eventi formativi per anno nonché la realizzazione di eventi informativi di natura tecnico-operativa comprensivi di elementi pratici e teorici destinati agli OSA.

REGIONE SICILIA - Programma Integrato Celiachia 2015-2018 - DDG n.1782 del 20 ottobre 2015 (G.U.R.S. n. 44 del 30 ottobre 2015). Linea di intervento n. 1 - Anno 2015							
1. N° di celiaci distinti per sesso							
Maschi	Femmine	Totale					
4.119	10.253	14.372					
2. N° di celiaci distinti per età							
6 mesi-1 anno	fino a 3,5 anni	fino a 10 anni	> 10 anni	11-18 anni	19-40 anni	41-65 anni	> 65 anni
12	145	1401	3600 (*)	1779	3946	2940	649
3. N° mense che erogano pasti per celiaci							
Scolastiche*	Ospedaliere**	Pubbliche***	Totali				
995	178	67	1240				
*dati afferenti a scuole pubbliche o parificate ** dati afferenti a mense ospedaliere pubbliche o convenzionate con il SSN ed a mense assistenziali pubbliche o convenzionate con il SSN *** dati afferenti a mense interne o in appalto annesse ad Amministrazioni Enti o Istituti pubblici							
4. Formazione							
N. totale dei corsi	40						
N. totale dei partecipanti a tutti i corsi	714						
N. medio di ore di formazione teorica per corso	3						
N. medio di ore totali per ogni corso	6						

(*) Riferito alla sola ASP di Palermo che ha fornito un dato complessivo