

Regione Siciliana



REGIONE SICILIA

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

Manuale di rendicontazione annuale dei piani di
controllo ufficiale e di monitoraggio
PRICS 2015 - 2018

Indice:

- 1 Finalità e obiettivi
- 2 Note tecniche di compilazione e trasmissione
- 3 Prospetto riepilogativo dei piani di controllo ufficiale
 - 3.1 – Organismi geneticamente modificati (OGM)
 - 3.2 - Fitosanitari
 - 3.3 – Programma comunitario coordinato residui fitosanitari (PCC)
 - 3.4 –Additivi alimentari t.q.
 - 3.4.1 – Additivi in alimenti 2015
 - 3.5 – Radiazioni ionizzanti
 - 3.6.- Alimenti e bevande
 - 3.7 – Sale iodato
 - 3.8 – Allergeni (PRA)
 - 3.9 – Monitoraggio radioattività
 - 3.10 – Monitoraggio perclorato
 - 3.11. – Monitoraggio acrilamide
 - 3.12 – Programma integrato celiachia
- 4 Relazioni annuali al PNI 2015 -2018
- 5 Riepilogo infrazioni
- 6 Considerazioni generali

1 Finalità e obiettivi

A partire dal mese di gennaio 2016 dovranno essere avviati tutti gli adempimenti necessari a garantire all'Autorità Competente Centrale i flussi informativi relativi alle attività di controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare.

La diversità e complessità degli argomenti trattati non può tuttavia prescindere dalla necessità oggettiva di rendere i risultati ottenuti quanto più possibile idonei alla loro elaborazione, aggregazione, analisi e valutazione da parte dell'Autorità Competente Regionale, che, attraverso opportune e specifiche validazioni, dovrà trasmettere il dato complessivo al Ministero della Salute.

Il passaggio dall'annualità 2014 a quella 2015, contrassegnata, fra l'altro, dal cambiamento di alcune normative e da nuove esigenze organizzative degli uffici preposti, ha fatto sì che i documenti e i modelli finora validamente utilizzati non siano più coerenti con la nuova programmazione 2015-2018, allineata, com'è noto, al Piano Nazionale Integrato dei Controlli 2015-2018.

Nelle more della definizione del Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC Sicilia) 2015-2018, questo documento operativo ha, pertanto, la finalità di semplificare la rendicontazione dei singoli programmi e uniformarli alle esigenze di elaborazione, analisi e validazione.

Per alcune materie relative, in particolare, a sicurezza e nutrizione (tipologia 5), sono richieste relazioni annuali dedicate che dovranno essere compilate, per ciascuna Autorità locale, come da schemi allegati.

Il presente documento, completato e definito in tutte le sue parti, farà parte integrante del Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC Sicilia) 2015-2018 e sarà inserito nelle Sezioni Regionali del PNI 2015-2018 e nella Community MANCP del portale sanitario NSIS.

*Il Dirigente generale del Dipartimento
(Ignazio TOZZO)*

Note tecniche di compilazione e trasmissione

I Servizi medici di igiene e nutrizione (SIAN) e i Servizi veterinari (SIAOA) avranno cura di compilare i prospetti dedicati a ogni singolo piano di controllo ufficiale e trasmetterli al Dipartimento ASOE – Servizio 4 secondo le scadenze prefissate in ogni singolo programma e riportate nel prospetto riepilogativo dei piani di controllo ufficiale.

Per ciascun piano di controllo ufficiale o linea di attività la rendicontazione verrà effettuata attraverso un modello di rilevamento del grado di esecuzione ed un modello sul rilevamento delle non conformità (n.c.), in cui dovranno essere riportati il numero delle n.c. rilevate, le prescrizioni e le azioni correttive adottate per i singoli casi, nonché eventuali note informative relative a casi specifici.

I modelli compilati dai Servizi dovranno essere inviati, secondo le scadenze prefissate, al seguente indirizzo di posta elettronica:

alimenti.sicilia@regione.sicilia.it

3 - Prospetto riepilogativo dei piani di controllo ufficiale 2015 2018

Piano	estremi di approvazione	estremi 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 <i>excel</i>	31 marzo trasmissione al MS
Piano regionale di controllo ufficiale alimenti e bevande 2015 - 2018 <i>Linea 1 - c.u. contaminazione microbiologica</i> <i>Linea 2 - c.u. contaminanti</i> <i>Linea 3 - c.u. micotossine</i> <i>Linea 4 - c.u. ADAP</i> <i>Linea 5 - c.u. integratori</i> <i>Linea 6 - c.u. impurità solide</i> <i>Integrazione contaminanti piano nitrati 2015 - 2018</i>	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
Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di contaminanti (nitrati) negli alimenti 2015-2018	DDG n. 1782 del 20 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

3.1 - Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti 2015 – 2018 - Anno 2015

Tabella 1 - ripartizione campioni piano regionale OGM 2015 - 2018 - Rendicontazione 2015																								
ASP	Mais e derivati						Soia e derivati						Riso e derivati						Altro (prodotti finiti)			Totali		
	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	farina		1	fiocchi		1	granella		0			1	farina		1	pasta		1	fiocchi patate	0	7	
CL		1	granella		0			2	farina		1	salsa		1	farina		0			0			0	5
CT		1	farina		0			1	granella		1	latte		2	granella		1	prodotto dietetico		1	succo papaya	0	7	
EN		1	farina		1	prodotto prima infanzia		1	granella		0			2	granella		0			0		0	5	
ME		1	farina		0			1	farina		1	besciamella		1	granella		1	lattanti		1	fiocchi patate	0	6	
PA		1	granella		0			1	farina		1	prodotto prima infanzia		1	granella		1	biscotti		1	fecola di patate	0	6	
RG		1	granella		1	Tortilla		1	granella		1	barretta dietetica		1	farina		0			0		0	5	
SR		1	farina		1	ortaggi derivati		1	farina		0			1	farina		1	dessert infanzia		1	fecola di patate	0	6	
TP		1	farina		0			1	granella		1	spezzatino		1	granella		0			1	succo papaya	0	5	
Totale	0	12		0	4		0	11		0	6		0	12		0	5		0	6	0	56		
																							% di Realizz.	

Piano regionale OGM 2015 - 2018 - Rendicontazione 2015		
ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
AG		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.2 - Piano regionale di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari 2015

- Linea di intervento 1

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	29		11	
CL	14		7	
CT	36		15	
EN	6		3	
ME	10		5	
PA	17		6	
RG	40		9	
SR	14		3	
TP	30		11	
Totali	196		70	
Note:				

Piano regionale Fitosanitari 2015 - Rendicontazione.		
ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati
AG		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.2 - Piano regionale di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari 2015

– Linea di Intervento 2

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		7		0		5		6		0		10		0		28	
aziende orticole (*)	5		9		6		15		10		6		18		7		8		84	
aziende frutticole	5		5		4		7		0		6		0		5		0		32	
aziende viticole (**)	10		8		6		0		5		0		0		0		10		39	
aziende olivicole	2		0		0		0		2		5		4		0		4		17	
Totali	22		22		23		22		22		23		22		22		22		200	

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		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.2 - Piano regionale di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari 2015

– Linea di Intervento 3

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 tipologia 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.		
cereali	20		20		5		15		5		5		5		5		15		95	
ortaggi (***)	10		10		26		10		11		25		32		25		10		159	
frutta	50		45		50		45		45		50		45		35		45		410	
vino	10		10		20		10		5		20		5		14		20		114	
olio di oliva	2		1		1		0		1		1		3		6		2		17	
Totali	92		86		102		80		67		101		90		85		92		795	

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

tabella 3.2 - ripartizione numero e tipologia 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.		
carne	5		4		5		4		5		5		4		5		5		42	
latte e derivati	3		2		2		2		2		2		4		1		2		20	
prodotti ittici	1		0		1		0		1		1		0		1		3		8	
uova	2		0		2		0		1		0		2		0		1		8	
Totali	11		6		10		6		9		8		10		7		11		78	

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
AG		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.2 - Piano regionale di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari 2015

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 3.3 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di **origine vegetale prodotti fuori 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.
cereali	4		4		4		4		4		3 (*)		2		3		2		30	
ortaggi (***)	6		6		6		6		6		6		6		5		6		53	
frutta	5		5		8		6		5		8		5		5		5		52	
vino	1		0		1		0		1		1		0		1		0		5	
olio di oliva	2		0		2 (**)		1		1		0		1		1		0		8	
Totali	18		15		21		17		17		18		14		15		13		148	

(*) almeno 1 su riso; (**) su olio di semi

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

tabella 3.4 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di **origine animale prodotti fuori 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	2		2		3		3		3		4		2		2		3		24	
latte e derivati	4		3		4		3		3		4		3		3		3		30	
prodotti ittici	1		1		0		1		0		0		1		0		1		5	
uova	1		1		1		1		1		1		0		1		1		8	
Totali	8		7		8		8		7		9		6		6		8		67	

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		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.3. - Piano comunitario coordinato di controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti (PCC).

Piano Regionale di controllo pluriennale coordinato dall'UE per i residui di fitofarmaci negli alimenti (PCC)

Tabella n. 1 - monitoraggio 2° Sem. 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.	Eff.	Prog.	Eff.			
origine vegetale	melanzane	Convenzionale	1								1				1	1			1		5		7				
		Biologico										1			1								2				
	banane	Convenzionale	1		1		1								1					1		5		7			
		Biologico					1								1									2			
	broccoli	Convenzionale			1		1		1					1		1						5		7			
		Biologico					1							1									2				
	uva da tavola	Convenzionale			2								1		1		1					5		7			
		Biologico	1																1				2				
	succo di arancia	Convenzionale					2						1				1					4		7			
		Biologico					2						1										3				
	piselli*	Convenzionale	1						1					1		1	1			1		5		7			
		Biologico									1		1										2				
	peperoni	Convenzionale	1				1				1		1		1							5		7			
		Biologico											1		1								2				
frumento	Convenzionale			1				1				1							1		4		7				
	Biologico	1						1				1										3					
olio extra vergine di oliva	Convenzionale			1		1		1		1					1	1			1		6		9				
	Biologico	1										1		1								3					
origine animale	burro	Convenzionale	1		1		1		1				1						1		5		7				
		Biologico												1						1			2				
uova di gallina	Convenzionale	1		1		1				1									1		5		7				
	Biologico											1		1								2					
baby food	alimento a base di cereali	Convenzionale											1							1		1		3			
		Biologico							1														2				
totale				9		8		12		7		5		14		12		6		9		55		27		82	

Piano regionale PCC 2015 - 2018 - annualità 2015		
ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati
AG		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.4 - Piano regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari tal quali 2015 – 2018 – Annualità 2015

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

Numerazione INS	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro/Limite	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.
E330	Ac Citrico	Acidificante	As ≤ 1mg/kg Pb ≤ 0,5mg/kg Hg ≤ 1mg/kg	1		0		0		0		0		1		0		0		0		2	
E300	Ac Ascorbico	Acidificante	As ≤ 3mg/kg Pb ≤ 2mg/kg Hg ≤ 1mg/kg	0		0		0		1		0		1		0		0		0		2	
E420	Sorbitolo	Edulcorante	As ≤ 3mg/kg Pb ≤ 1mg/kg Nichel ≤ 2mg/kg	0		0		0		0		0		0		1		0		0		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		0		0		0		1	
E440	Pectina	Gelificante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	2		0		1		0		2		0		1		1		0		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		0		0		1	
E410	farina di carrube	addensante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0		0		2		1		0		0		1		2		2		8	
TOTALE				3		0		3		2		2		3		4		3		2		22	

fonte Reg. (UE) n. 1129/2011

*Presso stabilimento ovvero deposito/stoccaggio /utilizzatore
campionamento e ispezione contestuale

Piano regionale Additivi 2015 - 2018 - rendicontazione anno 2015

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

Alcuni Servizi hanno segnalato, durante l'anno, la difficoltà di reperire alcuni additivi tal quali per il campionamento. Tale difficoltà va segnalata in calce alla tabella riepilogativa, segnalando la correzione eventualmente intrapresa.

3.4.1 - Piano regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari negli alimenti 2015 - 2018 - Annualità 2015

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				1		1				2				1				7	
E110	Giallo tramonto, Giallo arancio	05, 14.1, 17, 06.7				4**		1		1			2				1				9	
E120	Cocciniglia, Ac Carminico																					
E124	Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A	05, 14.1, 17				1		1				2					1		1		6	
E200/202/203	Ac Ascorbico e i suoi Sali	04	1			2									4						7	
E210-213	Ac benzoico e i suoi Sali	14.1				1			1		1						2				5	
E220-228	Anidride solforosa e i suoi Sali	04, 14.2.2	2					3					1		1				4		11	
E249-252	Nitriti e Nitrati								1		1				1		1		1		5	
E338-452	Polifosfati	1.7, 8.3, 9.1, 9.2				1			1		2				1						5	
E950	AcesulfameK	05, 14.1	1					1					1				1				4	
E951	Aspartame	05, 11.4, 14.1	1					1		1					1						4	
E952	Ciclammati	05, 14.1				1			1				1				1		1		5	
			7			10		8		7		6		7		8		8		7	68	

*fonte Reg. (UE) n. 1129/2011 - parte D, Piano nazionale
vedì 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 Additivi 2015 - 2018 - rendicontazione anno 2015		
ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
AG		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.4.1 - Piano regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari negli alimenti 2015 – 2018 – Annualità 2015

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**												4	
E120	Cocciniglia, Ac Carminico	08.2,	1							1										1	6	
E124	Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A																					
E200/202/203	Ac Ascorbico 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											1	8	
E249-252	Nitriti e Nitrati	08							4											1	6	
E338-452	Polifosfati	8.3, 9.1, 9.2							1											1	3	
E950	AcesulfameK																					
E951	Aspartame																					
E952	Ciclammati																					
																					27	

*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 prodotti o trasformati

*** 08.1.1 per macinati di carne

Piano regionale Additivi 2015 - 2018 - rendicontazione anno 2015

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

3.6 Piano regionale di controllo ufficiale alimenti e bevande 2015 – 2018 - Anno 2015

Linea 1- c.u. contaminazione microbiologica

LINEA DI INTERVENTO n. 1 - piano regionale di controllo ufficiale sulla contaminazione microbiologica degli alimenti 2015 - 2018 - annualità 2015

(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	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.				
Prod e conf (ingrosso e dettaglio)	1	25		44		10		46		9		84		10		46		9		84		9		84		10		46		25		44		25		44		132		522	
	2																																								
Ristorazione (pubblica e collettiva)	3																																								
	4																																								
	5																																								
	6																																								
	7																																								
	8	123		69		105		37		231		80		105		37		231		80		105		37		123		69		123		69		1.377		558					
	9																																								
	10																																								
	11																																								
	12																																								
Distribuzione (ingrosso e dettaglio)	15																																								
	16	40		75		15		47		10		86		15		47		10		86		15		47		40		75		40		75		195		624					
	17																																								
Totale	188		188		130		130		250		250		130		130		250		250		130		130		188		188		188		188		1.704		1.704						
Totale Generale		376				260				500				260				500				500				260				376				376				3.408			

Piano regionale Alim. E Bev. Linea 1 2015 - 2018 - annualità 2015

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Prowedimenti adottati (Descrizione)
AG		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.6 Piano regionale di controllo ufficiale alimenti e bevande 2015 – 2018 – Anno 2015

Linea 2 – c.u. contaminanti

Linea di intervento 2 - tabella contaminanti Anno 2015																					
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI 2015-2018 - Annualità 2015																					
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		0		2		1		1		2		1		1		1		11	
Carni e prodotti a base di carne di bovini, ovini, suini e pollame	PCB	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
Fegato di bovini, ovini, suini, equini e pollame	Diossine	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
Fegato di bovini, ovini, suini, equini e pollame	Cadmio, PCB	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
Grasso di bovini, ovini, suini e pollame e miscele di grassi	Diossina, PCB	0		1		2		1		1		2		1		0		1		9	
Uova di gallina e ovoprodotti	Diossina	0		0		2		0		0		2		2		0		0		6	
Uova di gallina e ovoprodotti	PCB	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
Muscolo di pesce *	Diossine	1		0		0		0		1		1		1		1		2		7	
Muscolo di pesce *	Piombo, Cadmio, PCB, Mercurio	10		10		10		10		10		10		10		10		10		90	
Crostacei (no carni scure di granchio, testa e torace aragosta e grossi crostacei)	Piombo, Cadmio	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
Molluschi bivalvi	Piombo, Cadmio	12		12		32		10		35		35		20		30		30		216	
Cefalopodi privi di viscere	Piombo, Cadmio	10		10		10		10		10		10		10		10		10		90	
Oli di organismi marini	Diossina	0		0		0		0		0		0		0		1		0		1	
Totale prodotti origine animale		40		38		63		37		63		67		50		58		59		475	
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		15		20		15		15		25		25		20		25		178	
Ortaggi del genere Brassica (cavolo, cavolfiore, rapa, ravizzone, colza, senape, ravanello)	Piombo, Cadmio.	5		5		10		5		5		10		5		5		5		55	
Ortaggi a stelo (asparagi, cardi, sedani, carciofi, porri, finocchi)	Cadmio	10		10		10		10		10		10		10		10		10		90	
Frutta, escluso i piccoli frutti e le bacche	Piombo, Cadmio	20		20		20		20		20		20		20		20		20		180	
Cereali non trasformati		2		2		2		2		2		2		2		2		2		18	
Semi di soia	Cadmio	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
Totale prodotti di origine vegetale		56		53		63		53		53		68		63		58		63		530	
Totale		96		91		126		90		116		135		113		116		122		1.005	

* CFR.REG. (CE 1881/2006)

Piano regionale Alimenti e Bevande - Annualità 2015		
ASP	Non Conformità (valore numerico)	Provvedimenti adottati (descrizione)
AG		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.6 Piano regionale di controllo ufficiale alimenti e bevande 2015 – 2018 - Anno 2015

Linea 3 – c.u. micotossine

Tabella linea di intervento 3- Anno 2015

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI MICOTOSSINE NEGLI ALIMENTI 2015-2018 - Annualità 2015																					
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		3		1		2		0		3		0		0		0		0		11
Farina di frumento alla produzione	2		2		1		1		0		2		0		0		2		2		10
Farina di frumento alla distribuzione	0		0		1		0		1		0		2		1		1		1		6
Farina di mais alla produzione/confezionamento	0		0		1		0		0		1		0		0		0		0		2
Farina di mais alla distribuzione	1		0		2		1		1		3		1		1		1		1		11
Riso e farine di riso	1		0		2		1		1		3		1		1		1		1		11
Farina di ceci	1		0		0		2		1		4		0		0		0		0		8
Farina di soia	0		0		3		0		1		3		0		1		0		0		8
Altre farine (fecola, amido cer. Var.)	0		0		0		0		0		1		0		0		1		1		2
Prodotti derivati da cereali trasformati compreso pane e pasta	2		2		3		2		2		3		2		2		2		2		20
Mandorle	2		2		0		1		0		1		1		2		1		1		10
Pistacchi	0		1		2		0		2		0		0		0		0		0		5
Arachidi	0		0		1		0		1		2		1		1		1		1		7
Nocciole	0		0		1		0		2		1		0		0		0		0		4
Noci	0		0		2		1		2		1		0		0		0		0		6
Castagne secche	0		0		0		0		1		1		0		0		0		0		2
Fichi secchi	1		0		1		0		0		1		0		0		0		0		3
Uve secche (uve di corinto, uva passa, uva sultanina)	1		1		0		0		0		1		0		0		2		2		5
Altra frutta secca e con guscio	1		0		0		1		0		0		1		0		0		0		3
Prodotti derivati da frutta secca trasformata	1		0		1		0		0		1		0		1		0		0		4
<i>Piper spp.</i> (frutti dello stesso , compreso pepe bianco e nero)	0		0		1		0		0		0		0		0		1		1		2
<i>Miristica Fragrans</i> (noce moscata)	0		0		1		0		0		1		0		0		0		0		2
<i>Capsicum spp.</i> (frutti secchi interi o macinati o in polvere , compresi peperoncini rossi, pepe di caienna e paprika)	1		0		1		0		1		0		1		0		1		1		5
<i>Zingiber officinale</i> (zenzero)	0		0		0		0		1		1		0		0		0		0		2
<i>Curcuma longa</i> (curcuma)	0		0		0		0		1		1		0		0		0		0		2
Cacao in polvere	0		1		0		0		0		0		1		1		1		0		3
Prodotti a base di cacao	0		0		0		0		1		1		0		1		1		0		3
Succhi di mela e pera	1		0		1		0		0		0		0		0		0		0		2
Succo d'uva, succo d'uva concentrato ricostituito, nettare d'uva, mosto d'uva concentrato ricostituito	1		0		0		0		0		0		0		0		1		1		2
Succhi di agrumi, altri succhi di frutta	0		0		2		0		0		0		0		0		0		0		2
Caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, escluso il caffè solubile	1		0		1		0		0		1		0		0		0		0		3
Caffè solubile	0		0		0		0		0		0		0		1		1		1		2
Caffè crudo	0		0		0		1		0		0		0		0		0		0		1
Vini, vini spumante, vini aromatizzati.	1		0		0		0		0		0		0		0		1		1		2
MATRICI DI ORIGINE ANIMALE																					
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		4		8		3		3		2		10		1		3		3		36
Totale	22		16		37		16		22		39		21		14		20		20		207

Piano regionale Alimenti e Bevande - Annualità 2015		
ASP	Non Conformità (valore numerico)	Provvedimenti adottati (descrizione)
AG		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.6 Piano regionale di controllo ufficiale alimenti e bevande 2015 – 2018 - Anno 2015

Linea 4 – c.u. ADAP

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																						
rif.normativo	matrice	ricerca analitica	laboratorio	n. campioni per ASP												totale						
				AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		
				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		2		3		2		2		3		4		2		2		23
	alimenti di proseguimento	α-benzopirene (IPA)	IZS	2		2		3		2		2		3		3		2		2		21
2006/125/CE	alimenti a base di cereali	aflatossine	lsp pa	2		2		2		2		2		2		2		2		2		18
	"	deossivalenolo	lsp pa	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9
	"	zearalenone	lsp pa	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9
	farine di mais per lattanti	fumonisina	lsp pa	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9
	omogeneizzati mele e pere	patulina	lsp pa	2		2		2		2		2		2		2		2		2		18
	prodotti da forno	acrilammide	IZS	2		2		2		2		3		3		3		3		3		22
99/21/CE	alimenti dietetici fini speciali	glutine	lsp pa	3		3		2		2		3		2		2		2		3		22
dpr 57/2002	prodotti senza glutine	glutine	lsp pa	3		3		3		2		2		3		3		3		3		25
totale				20		19		20		17		18		21		22		19		20		176

Piano regionale Alimenti e Bevande - Annualità 2015		
ASP	Non Conformità (valore numerico)	Provvedimenti adottati (descrizione)
AG		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.6 Piano regionale di controllo ufficiale alimenti e bevande 2015 – 2018 - Anno 2015

Linea 5 – c.u. integratori

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

Piano regionale Alim. E Bev. 2015 - 2018 - Anno 2015

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

3.6 Piano regionale di controllo ufficiale alimenti e bevande 2015 – 2018 - Anno 2015

Linea 6 – c.u. impurità solide

tabellan. 1/7 linea di intervento n. 7																				
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		1		1		1		0		1		2		0		1			9
miele	1		1		2		1		1		1		1		1		1			10
farina di cereali (presso panifici)	1		1		1		1		1		1		1		1		1			9
farina di legumi (cece)	0		1		0		1		1		2		0		0		0			5
prodotti da forno **,§	1		1		1		2		1		2		2		1		2			13
cacao e cioccolato	1		2		1		2		1		2		1		2		1			13
passata e pelato	2		2		2		2		2		2		2		2		2			18
vegetali e funghi surgelati **	2		2		2		2		2		2		2		2		2			18
gelati e dessert***	0		1		1		0		0		1		1		1		0			5
frutta essiccata	1		0		2		1		1		3		1		1		2			12
frutta secca	1		1		1		1		1		1		1		1		1			9
riso*	1		0		1		0		0		1		0		0		0			3
TOTALI	13		13		15		14		11		19		14		12		13		124	

** 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 2015 - 2018 -Anno 2015		
ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Provvedimenti adottati (Descrizione)
AG		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.6 Piano regionale di controllo ufficiale alimenti e bevande 2015 – 2018 - Anno 2015

Integrazione piano regionale di c.u contaminanti nitrati

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.			
rucola fresca o in busta	nitrato	1		1		1		0		1		1		1		0		1		7
lattuga da pieno campo o da coltura protetta	nitrato	1		0		1		1		1		1		1		1		1		8
spinaci freschi o in busta	nitrato	0		1		1		1		1		1		1		1		1		8
spinaci surgelati	nitrato	1		1		0		1		0		1		1		1		1		7
baby food a base di cereali	nitrato	0		1		1		0		0		0		1		0		1		4
		3		4		4		3		3		4		5		3		5		34

tabella n. 2 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.			
rucola fresca o in busta	nitrato	2		0		1		0		0		1		1		2		1		8
lattuga da pieno campo o da coltura protetta	nitrato	1		1		2		0		0		2		2		1		2		11
spinaci freschi o in busta	nitrato	1		0		1		2		0		1		1		1		0		7
spinaci surgelati	nitrato	2		1		0		1		1		1		1		1		1		9
baby food a base di cereali	nitrato	1		1		0		2		1		1		1		1		0		8
		7		3		4		5		2		6		6		6		4		43

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

ASP	Non Conformità (valore numerico)	Provvedimenti adottati (descrizione)
AG		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.7 – Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito 2015 – 2018 - Annualità 2015

Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito 2015 - 2018		
Tabella n. 1a - Campionamento annuale su distributori/stabilimento/deposito		
ASP	n. campioni*	
	Programmati	Effettuati
AG	15	
CL	15	
CT	15	
EN	15	
ME	15	
PA	15	
RG	15	
SR	15	
TP	15	
totale	120	
* matrice: sale iodato t.q.		

Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito 2015 - 2018					
Tabella n. 1b - Rendicontazione per tipologia OSA					
ASP	n. campioni*		Tipologia OSA		
	Programmati	Effettuati	stabilimento	deposito	distribuzione
AG	15				
CL	15				
CT	15				
EN	15				
ME	15				
PA	15				
RG	15				
SR	15				
TP	15				
totale	120				
* matrice: sale iodato t.q.					

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

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

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

tipologia distributore	ASP																		totale	
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Prog.	Eff.
	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.		
supermercato	1		2		1		1		1		1		1		1		1		10	
ipermercato	1		1		1		1		1		2		2		0		1		10	
dettaglio tradizionale	2		2		1		1		1		0		0		0		0		7	
mercato rionale	0		0		0		0		0		2		1		1		2		6	
centro di cottura ristorazione collettiva	1		0		2		2		0		2		0		1		0		8	
totale	5		5		5		5		3		7		4		3		4		41	

Tabella n. 2b - Rendicontazione attività ispettive

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

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

tipologia distributore *	ASP										totale
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP		
supermercato											
ipermercato											
dettaglio tradizionale											
mercato rionale											
centro di cottura ristorazione collettiva											
totale											
* Specificare presenza o assenza											

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

ASP	Non Conformità (valore numerico)	Provvedimenti adottati (descrizione)
AG		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.8 – Piano regionale allergeni 2015 – 2018 – Annualità 2015.

Piano Regionale Allergeni 2015 - 2018 - Monitoraggio 2015																						
MATRICI	ALLERGENE	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.
Carne macinata e preparazioni di carne	glutine	IZSSi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
	ovoproteine	IZSSi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
	β-lattoglobulina	IZSSi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
	caseina	IZSSi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
	solfiti	IZSSi	54		54		110		50		95		110		50		50		50		623	
prodotti gastronomici a base di carne	glutine	IZSSi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
	ovoalbumine	IZSSi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
	β-lattoglobulina	IZSSi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
	caseina	IZSSi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
	solfiti	IZSSi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
preparati a base di pesce	glutine	IZSSi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
	proteine crostacei	IZSSi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
	solfiti	IZSSi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
	proteine molluschi	IZSSi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
crostacei non trasformati	solfiti	IZSSi	6		6		30		10		30		30		10		10		25		157	
prodotti da forno e per la prima colazione	glutine	LSP	1		0		0		1		0		1		1		1		1		6	
	ovoalbumine	LSP	0		1		0		1		1		0		0		0		0		3	
	arachidi	LSP	1		0		0		0		0		0		1		2		1		5	
	sesamo	LSP	0		0		1		0		1		0		1		0		0		3	
	frutta a guscio	LSP	1		1		0		1		0		0		1		0		1		5	
	soia	LSP	0		1		1		0		0		1		0		1		0		4	
prodotti dietetici	glutine	LSP	1		0		1		0		1		0		1		1		0		5	
	ovoalbumina	LSP	0		1		0		0		0		0		1		0		1		3	
	β-lattoglobulina	LSP	0		0		1		1		1		1		0		0		0		4	
omogeneizzati vegetali	glutine	LSP	2		2		2		2		2		2		2		2		2		18	
omogeneizzati di carne e pesce	glutine	IZSSi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
	solfiti	IZSSi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		9	
	proteine molluschi	IZSSi	1		0		1		0		1		0		1		0		1		5	
	proteine crostacei	IZSSi	0		1		0		1		0		1		0		1		0		4	
totale																					980	

3.9 - Piano regionale di monitoraggio radioattività negli alimenti 2015 – 2018 – Annualità 2015

Piano dei campionamenti per il monitoraggio della radioattività in alimenti 2015 - 2018 - Annualità 2015 (decreto legislativo n. 230 del 17 marzo 1995)																				
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		1		1		1		1		1	9
carne (muscolo)	1		1		1		1		1		1		1		1		1		1	9
pesce da taglio	1		1		1		1		1		1		1		1		1		1	9
miele	1		1		1		1		1		1		1		1		1		1	9
totale	4		4		4		4		4		4		4		4		4		4	36
matrici di origine vegetale																				
pasta di semola di frumento	1		1		1		1		1		1		1		1		1		1	9
farina	1		1		1		1		1		1		1		1		1		1	9
ortaggi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		1	9
funghi	1		1		1		1		1		1		1		1		1		1	9
totale	4		4		4		4		4		4		4		4		4		4	36
totale	8		8		8		8		8		8		8		8		8		8	72

Piano regionale radioattività - Anno 2015		
ASP	Non Conformità (valore numerico)	Provvedimenti adottati (descrizione)
AG		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.11 - Piano regionale di monitoraggio sul tenore di acrilamide negli alimenti 2015 – 2018 – Annualità 2015

Piano regionale di monitoraggio sul tenore di acrilamide negli alimenti 2015 - 2018 allegato al ddg n. 1601 del 23 settembre 2015																				
Campionamento annuale - 2015																				
Matrici	ASP																		totale	
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Progr.	Eff.
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
patate fritte a bastoncini <i>ready to eat</i> a base di patate fresche	0		1		1		0		1		1		0		0		0		4	
patate fritte a bastoncini <i>ready to eat</i> a base di pasta di patate	1		0		0		1		0		0		1		0		1		4	
patatine a base di patate fresche	1		0		0		0		1		1		0		1		0		4	
patatine a base di pasta di patate (impilate)	0		0		1		0		0		1		1		1		0		4	
patate fritte cotte in forno destinate alla cottura domestica *	0		1		1		1		0		0		0		0		1		4	
prodotti a base di patate di tipo precotto destinate alla cottura	1		1		0		1		0		0		0		1		0		4	
pane morbido	1		1		0		0		1		1		0		0		0		4	
cereali per la prima colazione	0		0		1		0		0		1		1		0		0		3	
biscotti, cracker e simili	1		1		0		0		0		1		0		0		1		4	
caffè torrefatto **	0		0		1		1		1		1		0		1		0		5	
alimenti per lattanti e bambini a base di patate o radici	1		0		0		1		0		1		1		0		0		4	
alimenti per lattanti e bambini a base di cereali	0		1		0		1		1		0		1		0		0		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		9	
Totale	7		7		6		7		6		9		6		5		4		57	
* specificare se surgelate																				
** specificare se macinato, in grani, decaffeinato e livello di torrefazione																				

Piano regionale di monitoraggio sul tenore di acrilamide negli alimenti 2015 – 2018 – Annualità 2015

ASP	Non Conformità (valore numerico)	Provvedimenti adottati (descrizione)
AG		
CL		
CT		
EN		
ME		
PA		
RG		
SR		
TP		
Totale		

3.12 – Programma Regionale Integrato Celiachia - 2015-2018 – Annualità 2015.

1. N.° di celiaci distinti per sesso

ASP	Maschi	Femmine	Totale

2. N.° di celiaci distinti per età

ASP	6m – 1 anno	Fino a 3,5 anni	Fino a 10 anni	11 – 18 anni	19 – 40 anni	41 – 65 anni	>65 anni

3. N.° mense che erogano pasti per celiaci

ASP	Scolastiche*	Ospedaliere**	Pubbliche***	TOTALE

*dati afferenti a scuole pubbliche o parificate;

**dati afferenti a mense ospedaliere pubbliche o convenzionate con il Servizio sanitario nazionale (SSN) ed a mense assistenziali pubbliche o convenzionate con il SSN;

***dati afferenti a mense interne o in appalto annesse a Amministrazioni, Enti o Istituti pubblici.

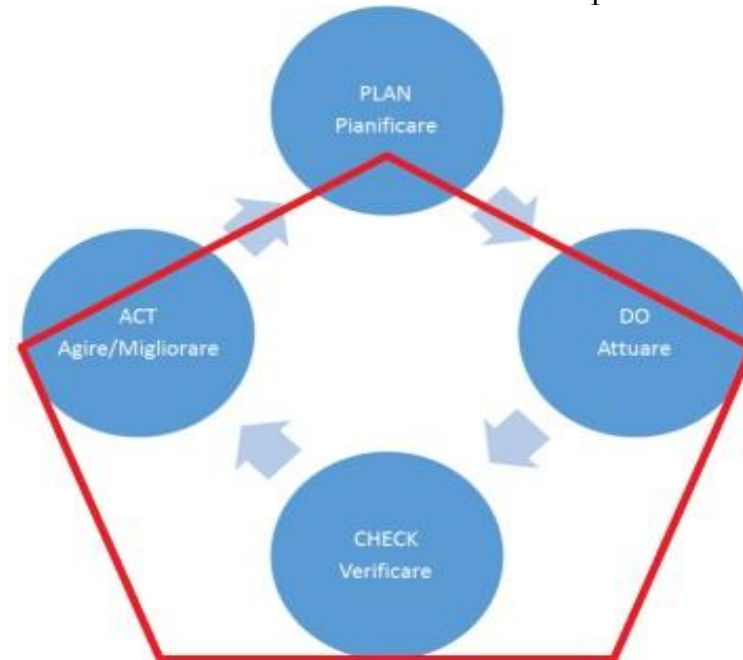
4. Formazione

N.° totale corsi*	
N.° totale dei partecipanti a tutti i corsi	
N.° medio di ore di formazione teorica per corso	
N.° medio di ore di formazione pratica per corso	
N.° medio di ore totali per ogni corso	

*nel numero riportato saranno considerate, complessivamente, anche le varie edizioni/ripetizioni del medesimo corso.

Relazioni Annuali al PNI per il 2015.

Le Relazioni annuali al PNI, espressamente richieste dal Ministero, forniscono indicazioni sul livello di attuazione delle attività di controllo e sui risultati ottenuti e rappresentano un duplice strumento operativo, di verifica dell'attività svolta e di orientamento dell'attività futura, rivestendo un ruolo fondamentale nel processo di valutazione dei rischi.



Facendo riferimento al ciclo PDCA (Plan - Do - Check - Act), si può dire che il "Do" (attuare) è descritto nei capitoli 1. Attività svolta, 2. Risultati e 3A. Azioni correttive, che illustrano i dati dei controlli ufficiali svolti da Autorità Competenti ed organismi di controllo nel settore alimentare, dei mangimi, della sanità e benessere animale e della sanità delle piante.

Il capitolo 3B. (Azioni per il miglioramento del sistema dei controlli) descrive gli aggiornamenti normativi e procedurali per i diversi settori, oltre alle attività di formazione ed alle prove inter-laboratorio, che assicurano il rispetto dei requisiti di competenza ed aggiornamento del personale addetto a vario titolo allo svolgimento dei controlli ufficiali. In tal senso, il capitolo 3B si colloca a livello del punto "Act" (agire/migliorare) del ciclo PDCA.

Le risultanze di tutte le informazioni ed i dati disponibili, per ciascun settore e nella loro globalità, sono illustrate nel capitolo 4. Analisi critica e conclusioni, che riunisce i principali elementi necessari alla pianificazione delle attività in funzione dei rischi, cioè alla fase "Plan" (pianificare)

(fonte PNI 2015-2018)

Modello RA2015_tipologia5_Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di impurità solide negli alimenti anno 2015.

Macroarea Alimenti

Settore Sicurezza e Nutrizione

Attività: Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti - 2015

Capitolo 1 - attività svolta

Illustrare e quantificare l'attività di controllo svolta nel 2015 con motivazioni relative ad eventuali scostamenti dalla pianificazione in eccesso o in difetto

Capitolo 2 – risultati Quantificare e illustrare le non conformità segnalando causa all'origine della n.c. con particolare riferimento alle responsabilità degli OSA o degli operatori del controllo ufficiale

Capitolo 3A - Azioni correttive - Quantificare e classificare i provvedimenti sanitari adottati e le sanzioni irrogate a seguito di riscontro di n.c. di cui al capitolo 2

Capitolo 3B – Azioni per il miglioramento del sistema dei controlli. Quantificare e illustrare le attività svolte nel 2015 per migliorare l'efficacia del sistema con espliciti riferimenti ad eventuali attività di audit o ispezioni sulle attività competenti che abbiano motivato le suddette azioni di miglioramento. In particolare occorre fare riferimento:

- all'adozione di nuove disposizioni giuridiche, aggiornamento e revisione di procedure, check-list, linee guida et.
- modifica dell'organizzazione o gestione delle autorità competenti
- attività di miglioramento della collaborazione fra le amministrazioni coinvolte
- formazione a favore del personale e degli OSA
- specifica destinazione di risorse e fondi

Capitolo 4 – Autovalutazione e analisi critica – Fornire una valutazione complessiva dell'attività svolta e dei risultati conseguiti anche al fine di fornire indicazioni utili per l'adozione di strategie di controllo in funzione del rischio e per eventuali modifiche del sistema di controllo. Devono essere considerati i seguenti fattori:

- Adeguatezza dei sistemi anagrafici e dei sistemi di categorizzazione dl rischio;

- Valutazione dell'efficacia dei controlli ufficiali ai fini del conseguimento degli obiettivi del controllo ufficiale con particolare riferimento a: indicatori di funzionamento, livello di raggiungimento degli obiettivi sanitari, criticità, coordinamento fra le Amministrazioni coinvolte.

Modello RA2015_tipologia5_Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della corretta applicazione D.Lvo n.114/2006 - anno 2015 (PRA 2015-2018).

Macroarea Alimenti

Settore Sicurezza e Nutrizione

Attività: Piano regionale Allergeni (PRA) di controllo ufficiale sulla verifica della corretta applicazione D.Lvo n.114/2006 - anno 2015

Capitolo 1 - attività svolta - Illustrare e quantificare l'attività di controllo svolta nel 2015 con motivazioni relative ad eventuali scostamenti dalla pianificazione in eccesso o in difetto

Capitolo 2 – risultati - Quantificare e illustrare le non conformità segnalando causa all'origine della n.c. con particolare riferimento alle responsabilità degli OSA o degli operatori del controllo ufficiale

Capitolo 3A - Azioni correttive - Quantificare e classificare i provvedimenti sanitari adottati e le sanzioni irrogate a seguito di riscontro di n.c. di cui al capitolo 2

Capitolo 3B – Azioni per il miglioramento del sistema dei controlli. Quantificare e illustrare le attività svolte nel 2015 per migliorare l'efficacia del sistema con espliciti riferimenti ad eventuali attività di audit o ispezioni sulle attività competenti che abbiano motivato le suddette azioni di miglioramento. In particolare occorre fare riferimento:

- all'adozione di nuove disposizioni giuridiche, aggiornamento e revisione di procedure, check-list, linee guida et.
- modifica dell'organizzazione o gestione delle autorità competenti
- attività di miglioramento della collaborazione fra le amministrazioni coinvolte
- formazione a favore del personale e degli OSA
- specifica destinazione di risorse e fondi

Capitolo 4 – Autovalutazione e analisi critica – Fornire una valutazione complessiva dell'attività svolta e dei risultati conseguiti anche al fine di fornire indicazioni utili per l'adozione di strategie di controllo in funzione del rischio e per eventuali modifiche del sistema di controllo. Devono essere considerati i seguenti fattori:

- Adeguatezza dei sistemi anagrafici e dei sistemi di categorizzazione dl rischio;
- Valutazione dell'efficacia dei controlli ufficiali ai fini del conseguimento degli obiettivi del controllo ufficiale con particolare riferimento a: indicatori di funzionamento, livello di raggiungimento degli obiettivi sanitari, criticità, coordinamento frà le Amministrazioni coinvolte.

5 e 6 : Riepilogo generale infrazioni e considerazioni generali, sezioni con compilazione riservata al Servizio 4 del DASOE.