



SISTEMA SANITARIO REGIONALE

ASL
LATINA



SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

RELAZIONE ATTIVITÀ ANNO 2016

Articolo 7 regolamento (CE) 882/04

Trasparenza e riservatezza

....1. Le autorità competenti si impegnano a svolgere le proprie attività con un livello elevato di trasparenza. A tal fine le informazioni pertinenti in loro possesso sono messe a disposizione del pubblico al più presto...

Di seguito si riporta una sintesi delle attività in materia di controlli ufficiali di cui al reg. (CE) 882/04, svolte dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione nell'anno 2013.

PRESENTAZIONE

Il Servizio di Igiene degli alimenti e Nutrizione della ASL di Latina persegue le azioni di promozione della salute, affidategli da specifiche normative sanitarie, attraverso uno piano di attività per la verifica della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari con particolare riguardo dei consumatori oltre che dei produttori.

Nell'ottica della trasparenza, con questa relazione ci si prefigge di fornire un quadro d'insieme delle attività svolte dal SIAN nell'anno 2016, illustrando i risultati nelle diverse aree di competenza, in una forma sintetica e che possa anche essere di agevole consultazione per i non "addetti ai lavori".

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

Nella presente relazione i risultati raggiunti negli ambiti di competenza del SIAN sono raggruppati in tre macroaree principali, le cui attività sono riconducibili ai campi di attività specifici del SIAN, sicurezza alimentare, controllo delle acque destinate al consumo umano, attività di sicurezza e sorveglianza nutrizionale).

1. Il ruolo e l'organizzazione del SIAN, contesto locale.

1.1 Il ruolo

Il S.I.A.N. , istituito dal D. Lgs. 502/1992 come uno dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione, con il vigente Atto Aziendale di cui alla Deliberazione del Direttore Generale n. 511 del 15/11/2014 (pubblicato su BUR Lazio supplemento n. 01 del 21/04/2015), è stato declassato a UOSD (Unità Operativa Sopra Distrettuale) pur mantenendo le tre aree di competenza e le funzioni/attribuzioni istituzionali come previste dal D.M. del 16 ottobre 1998 ed è designato quale Autorità competente in relazione alle finalità e ai controlli ufficiali stabiliti dal presente piano, in forza dei seguenti atti normativi:

- Regolamento (CE) n. 882/04 “ Relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti “
- D. Lgs. 193/2007 “Attuazione direttiva 2004/41/ce relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione regolamenti comunitari del medesimo settore”
- D. Lgs. 31/2001 “Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano”
- Atto Aziendale ASL Latina,
- Piani di programmazione Controlli Ufficiali Regione Lazio,
 - Piano di campionamento degli alimenti di origine vegetale
 - piano di controllo attività di vendita/utilizzo dei Prodotti fitosanitari
- Piano di controllo delle acque destinate al consumo umano.

Il SIAN assicura:

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

Per l'esecuzione delle analisi sui campioni prelevati durante i controlli il SIAN si avvale dei laboratori “ufficiali” individuati dall'Autorità Competente Regionale: laboratori di Arpalazio e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana.

Considerato che nel Dipartimento di Prevenzione, oltre al SIAN, le altre unità competenti a effettuare i controlli ufficiali sono il Servizio Igiene Alimenti di origine Animale e il Servizio benessere Animale ed Igiene degli Allevamenti le diverse attività di controllo possono essere svolte in forma coordinata.

In base all'atto aziendale vigente il SIAN è articolato su un unico livello e non ha nel suo interno unità organizzative semplici.

1.2 L'organizzazione del SIAN

Il territorio di competenza del SIAN corrisponde a quello della ASL di Latina comprendente 33 Comuni per un totale di circa 569.664 abitanti (*fonte piano strategico ASL Latina 2014-2016*). In quest'ambito esso è strutturato in 4 sedi territoriali:

- APRILIA, comprendente il Distretto socio-sanitario n. 1,
- LATINA, comprendente i Distretti Socio-sanitari n. 2 e n. 3,
- FONDI, comprendente il Distretto n. 4,
- MINTURNO, comprendente il Distretto n. 5.

Nell'ambito delle attribuzioni di cui sopra e della complessa articolazione territoriale il personale in dotazione al Servizio alla data del 01/01/2016 risulta essere il seguente:

Tabella 1: Personale in dotazione al SIAN						
Qualifica	Dirigente Medico	Dirigente Biologo	Tecnici della prevenzione	infermiere	Amministrativi	Totale
Numero	4*	1	6	1	3	14
	* N.B. Una ulteriore unità assegnata è risultata indisponibile					

1.3 Il contesto

Il territorio della provincia di Latina, corrispondente in toto a quello della ASL, è caratterizzato da numerose e peculiari aziende di produzione alimentare che operano in molti casi anche al di fuori del contesto locale con valenza sia nazionale che internazionale; notevole risulta essere la presenza di numerose aziende di produzione primaria che estendono la loro influenza su un ampio raggio legato alla fornitura di prodotti vegetali, trasformati e non, a livello della grande distribuzione comunitaria ed extracomunitaria.

L'entità totale delle imprese è soggetta a ampia fluttuazione in funzione del turnover proprio del tipo di attività, della lenta applicazione della normativa relativa alla registrazione nell'ambito della produzione primaria, e dai riscontri effettuati in fase di controllo.

Al 01/01/2016 risultavano registrate nell'anagrafe del SIAN n° 15.253 imprese alimentari la cui distribuzione nei singoli distretti e per le diverse tipologie è rappresentata in Tab. 2.

A questo numero di aziende soggette al Reg. CE 882/2004 debbono essere aggiunte ulteriori 128 aziende che si occupano di deposito e vendita di prodotti fitosanitari, nonché due grandi realtà industriali interessate alla produzione di tali prodotti.

La registrazione delle attività nel corso dell'anno ha comportato un ulteriore aumento delle stesse che in via generale è riportato nella successiva tab. 3.

Tab. n. _2_: Distribuzione ed entità delle Aziende del Settore Alimentare al 01/01/2016

Aree di azione		Numero attività x Distretto				
		n. 1 Aprilia	n. 2,,3 Latina	n. 4 Fondi	n. 5 Formia	TOT
Produttori Primari		2585	3502	2544	473	9104
Produttori e confezionatori		65	97	25	26	213
Distribuzione	Ingrosso	88	70	111	16	285
	dettaglio	507	588	452	162	1709
trasporti		112	187	94	71	464
ristorazione	pubblica	672	1151	1283	252	3358
	collettiva	76	102	41	31	250
Produzione artigianale		158	362	211	35	766
Produzione alimenti particolari		6	5	0	3	14
Produzione additivi		0	1	0	0	1
Produzione MOCA		5	2	0	0	7
Attività legate all'uso di Prodotti Fitosanitari	Deposito e vendita	21	50	35	22	128
Totale		4295	6071	3794	1090	15253

Tab. n. _3_: Distribuzione ed entità delle Aziende del Settore Alimentare al 01/01/2016

Aree di azione		Numero attività
		TOT
Produttori Primari		9.115
Produttori e confezionatori		253
Distribuzione	Ingrosso	399
	dettaglio	2.036
trasporti		290
ristorazione	pubblica	5.161
	collettiva	328
Produzione artigianale		1.350
subtotale		18.932
Produzione alimenti particolari		14
Produzione additivi		1
Produzione MOCA		7
Attività legate all'uso di Prodotti Fitosanitari	Deposito e vendita	128
Totale		19.082

2. Risultati

2.1 Ispezioni

A seguito di quanto indicato nel Piano Regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti, sono stati effettuati i seguenti controlli e campionamenti; sono suddivisi rispetto i diversi settori di attività soggette a controllo e vi sono riportate le relative “non conformità” riscontrate (tab. 4).

Nella successiva Tabella 5 sono riportati i campionamenti delle matrici alimentari di origine vegetale

Tabella 4: controlli (ex relazione Mod. A-VIG)	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PROD. E CONF. CHE VENDONO PREVA. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	9.115	253	399	2.036	0	290	5.161	328	1.350	18.932
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	22	51	35	146	0	38	283	52	64	691
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	22	76	41	162	0	40	307	59	85	792
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	25	5	16	0	2	24	6	21	99
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	14	87	61	73	0	0	47	61	14	357
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	0	3	5	16	0	1	24	6	21	76
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	0	3	3	0	0	0	15	0	9	30
c) Composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
e) Etichettatura e presentazione	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
f) Altro	0	0	0	2	0	1	3	0	2	8
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	0	25	5	16	0	2	24	6	21	99
b) Notizie di reato	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2

Tabella 5: Campionamenti eseguiti Det. G03777/2016, Anno 2016					
Tipologia		Campioni eseguiti	Non conformi	causa	Azioni successive
<i>Residui PFS (di cui 53 del Piano residui non conteggiati nella tabella 4 Mod. A-VIG)</i>		84	1	Presenza di residuo di prodotto fitosanitario su ciliegie	Comunicazione presso ASL di produzione
<i>Residui PFS</i>		6	0		
<i>Campioni Chimici</i>		120	1	Etichettatura x OGM su farina di mais	Richiamo + RASFF e segnalazione Autorità Giudiziaria
<i>Microbiologici</i>	<i>Commercio</i>	78	1	Presenza di larve in confezione di cocco	Richiamo + RASFF e segnalazione Autorità Giudiziaria
	<i>Rist. pubblica</i>	44	0	-	-
	<i>Rist. collettiva</i>	78	0	-	-
	TOTALE	410	3	-	-

Tabella 6, controlli sull'uso dei prodotti Fitosanitari (PFS)	Attività presenti	Num. controlli	Num. infrazioni
Rivendite presenti	128	33	0
Imballaggi di PFS		17	0
Etichette di PFS		34	0
Utilizzatori di PFS	9103	27	0

Tabella 7, Altre attività svolte dal SIAN	
Certificati per esportazione	274
Certificati di Abilitazione alla vendita di PFS (rinnovi)	18
Tossinfezioni alimentari	3
RASSFF	92

2.2 Piano dipartimentale integrato delle attività sulla sicurezza alimentare

Nel corso dell'anno 2016 si è sviluppato il progetto aziendale integrato con il Servizio Igiene Alimenti di origine Animale “Mantenimento, potenziamento e miglioramento del piano aziendale integrato di controllo ufficiale degli alimenti” che ha reso possibile:

1. informatizzazione condivisa delle procedure
2. standardizzazione di metodi strumenti e procedure
3. qualificazione ed aggiornamento del personale incaricato dei controlli ufficiali
4. rimodulazione dell'attività di controllo sulle imprese alimentari, con aumento del 10% dell'attività programmata rispetto all'anno 2015, volta a garantire:

1. la copertura di tutte le macrocategorie di imprese e di tutte le catene di produzione
2. l'applicazione del controllo ufficiale mediante attività di audit
5. riduzione della pressione ispettiva per le imprese mediante esecuzione di controlli congiunti ed integrati .

2.3 Anagrafica

L'anagrafe degli OSA (Operatori del Settore Alimentare) in dotazione del Servizio ha ubito nel corso dell'anno un sostanziale incremento in quanto da un numero di aziende registrate al 01/01/2016 pari a 15.253 (tabella 2) si è arrivati al numero di 19.082 (tabella 3).

Si è finalmente riusciti a riunificare le varie anagrafiche distrettuali in un unico sistema in previsione dell'attivazione del sistema unico regionale (SIEV/SINSA); le registrazioni esistenti sono state rese uniformi nella loro struttura ed idonee ad essere riversate direttamente al sistema anagrafico regionale come previsto anche dal Piano Regionale della Prevenzione 8.1 “Completare i sistemi anagrafici in ambito SIAN”.

In tale ambito al 31 dicembre 2016 il 68,7% delle imprese registrate è stata allineata alla Master-list ministeriale di cui alla Det. G06917 del 12/05/2017 (obiettivo del piano allineamento al 50% delle imprese al 31/12/2016).

3. Controlli Acque Destinate al Consumo Umano

Il controllo della qualità delle acque rappresenta nell'ambito dei compiti svolti dal SIAN una attività specifica e di notevole impatto atteso le elevate criticità presenti nel territorio legate sia ai sistemi di approvvigionamento che alla vetustà, in molte cittadine, della rete idrica pubblica.

A livello di fonti di approvvigionamento si riscontra una vulnerabilità dovuta al sistema degli acquiferi che si originano in ambienti vulnerabili (zone carsiche) o vulcanici (presenza di arsenico).

La normativa di settore, particolarmente sensibile alla tutela della salute pubblica, assegna i controlli in funzione dei metri cubi di acqua erogati o degli abitanti serviti; i controlli effettuati dal SIAN (controlli “esterni”) sono separati dai controlli effettuati dell'ente gestore (controlli “interni”).

Il sistema di controllo “esterno” effettuato dal SIAN è da considerarsi essenzialmente come un “monitoraggio” effettuato sulla rete idrica. Nei casi di non conformità si procede ad avvisare l'Ente Gestore, l'Autorità Sanitaria Locale e l'ATO4 e ripetere in tempo utile i campioni secondo le procedure che garantiscono il diritto alla difesa da parte del gestore; l'emissione di specifiche ordinanze di divieto o di limitazione d'uso è subordinata alla valutazione del rischio.

Nella tabella 8 sono riportati i controlli effettuati nei singoli comuni; in alcuni casi sono evidenziati anche i singoli acquedotti presenti. In un caso (comune di Cori) si è provveduto a richiedere emissione di specifica ordinanza di divieto d'uso dell'acqua.

**Tabella 8, QUADRO RIASSUNTIVO DEI CONTROLLI ESEGUITI SULLA RETE
ACQUEDOTTISTICA PUBBLICA – ANNO 2016**

Comune		Campioni previsti		Campioni eseguiti				Non conformità		
		Routine	Verifica	Routine	Verifica	Chimiche	Solo Batter.	Batterio- logiche	Arsenico	Altro
Aprilia	Aprilia	48	5	35	3	As35* Fe 5**		2 coli tot		ferro
	Campoleone			9	3	As 9*		1 coli tot		
Bassiano		4	1	2	1	-		1 staf pat		
Campodimele		4	1							
Castelforte		4	1	5	1	-				
Cisterna	Cisterna	25	1	33	3	As 33*				
	Le castella			9	3	As 9*				
	Sant'Ilario			1		As1*				
Cori	Cori	13	1	25	2	As (25*+9)			14 As***	
	Colle Tenne			2		As 2*				
	Giulianello			4	2	As 4*+1				
Fondi		30	3							
Formia		28	4	32	7	-	1	1 microb		
Gaeta		23	3	23	3	-	2	2 microb		
Itri		10	1	11	1	-				
Latina		73	8	82	10	As (69+37*)		6		
Lenola		4	1							
Maenza		4	1	8		-				
Minturno		16	3	19	3	-	1	1 microb		
Monte S. Biagio		10	1							
Norma		4	1	3	1					
Pontinia		13	1	11	1	As 6*		2		
Ponza		4	1	3	1	(Fe e Mn) 3*				
Priverno		13	1	12	4	-				
Prossedi		4	1	14	1	-		1		
Roccagorga		4	1	8						
Roccamassima		4	1	4		As 4*				
Roccasecca		4	1	10	1	-				
San Felice C.		10	1							
Sabaudia		18	1	20	1	As 6*		1		
Sermoneta		10	1	10	1	As 3*		1		
Sezze		19	3	20	3	As 6*		2	1 As	
Sonnino		10	1	10	1	-				
Sperlonga		4	1							
Spigno Saturnia		4	1	5	5	-				
Ss Cosma e Damiano		10	1	11	1	-				
Terracina		34	4							
Ventotene		4	1	3	1	Fe e Mn) 3*				
Totale		469	62							

*effettuate insieme alle analisi di routine

** all'interno di struttura pubblica

*** relativi a campioni effettuati nelle giornate di 02/02/2016, 10/05/2016,09/08/2016, 04/10/2016 e 10/10/2016