USLUmbria1

Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1
www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 – 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

PROT. 0021432 del 27/01/2023

OGGETTO: **RELAZIONE ATTIVITÀ SIAN USLUMBRIA1 ANNO 2022**

Alla Regione dell'Umbria
Servizio Prevenzione, Sanità veterinaria, Sicurezza alimentare
Direzione Salute e Coesione Sociale
direzionesanita.regione@postacert.umbria.it

Visto il PRI di cui alla D.D. n. 2682 del 16.3.22, si precisa quanto segue al 31 Dicembre 2022:

a) **Unità alimentari controllate:** post rinegoziazione di budget n. 735 aziende con n. 927 sopralluoghi efffettuati. N. 106 sono le aziende riscontrate non a norma che hanno richiesto l'adozione di n. 163 provvedimenti;

b) **Sistema Allerta:** sono state gestite n. 148 attivazioni;

c) **Pratiche edilizie e pratiche NIA:** su richiesta dell'utenza sono state evase n. 22 pratiche edilizie con valutazione dei pre-requisiti igienico sanitari di strutture afferenti alla filiera alimentare in fase di realizzazione e trattato come NIA per la registrazione n. 1773 pratiche.

d) **Campioni alimentari:** Al 31 Dicembre 2022 sono stati effettuati complessivamente dal SIAN n. 320 campionamenti di cui:
- N. 295 campionamenti da PCRP + 5 previsti sempre dal PCRP per indagine conoscitiva As, i-As, Ni;
- N. 12 campionamenti da budget per le casette dell'acqua;
- N. 8 campionamenti extra piano per esposti/segnalazioni.

Sono risultati non conformi n. 4 campioni da PRIC, n. 1 campione effettuato per esposto/segnalazione e un tampone ambientale.

Inoltre, per quanto riguarda il PCRP, non sono stati conteggiati i seguenti n. 2 campionamenti poiché effettuati nei primi giorni del 2023:

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 – 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

1) n. 1 campione di cereali prima colazione per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti (DON e i metaboliti del deossinivalenolo) cap. 11 del PCRP che è stato effettuato in data 10/01/2021 con verbale n. 81/IAN/PG;
2) n. 1 campione di vegetali a foglia (IV gamma) per la ricerca di Epatitie A e Norovirus cap. 25b del PCRP che è stato effettuato in data 16/01/2023 con verbale n. 82/IAN/PG.

Con questi ulteriori 2 campioni il programma PCRP per l'anno 2022 è stato completato.

Di seguito il dettaglio delle NC riscontrate complessivamente nel 2022:

CAMPIONI SIAN NON CONFORMI AL 31.12.2022				
	Matrice	**Elemento rilevato**	**Area**	**Provvedimenti**
Da PRIC				
1	Biscotti	Non corrispondenza etichetta nutrizionale	AS	Comunicazione alla ditta produttrice
2	MOCA Acciao	Stagno e ferro	PG	Attivazione sistema di allerta - Denuncia alla Procura della Repubblica
3	Olio di frittura	Composti polari	PG	Denuncia alla Procura
4	Olio di frittura	Composti polari	TS	Da definire- in corso la procedura di controperizia di cui al D.Lvo 27/2021
FUORI PRIC				
1	Tamponi superficiali	Salmonella spp.	PG	Prescrizioni
2	Frutta	Corpi estranei	PG	Da definire – in corso la procedura di controversia di cui al D.Lvo 27/21

e) **AUDIT** sono stati effettuati n. 14 Audit. Di questi: n° 2 in aziende riconosciute 852, n° 3 in aziende del settore MOCA e n° 4 per attività congiunta con SIAOA in aziende registrate 852;

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 – 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

f) **MOCA:** A seguito dell'emanazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale 2020-2022 (come da D.D. n. 2682 del 16/03/2022 - "Piano di Controllo Regionale Pluriennale 2020-2022 - Sicurezza Alimentare - Regione Umbria - Anno 2022- Intesa 16/CSR del 20.2.2020".), per il controllo dei materiali destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA), sono stati eseguiti dei sopralluoghi presso le imprese alimentari, e non, interessate alla produzione, distribuzione ed utilizzazione di MOCA dislocate sul territorio di competenza di questa ASL. L'aggiornamento del piano prevedeva interventi presso i produttori e i rivenditori all'ingrosso di MOCA, nonché controlli presso le imprese alimentari che utilizzano MOCA. Per procedere all'ottemperanza di questa disposizione si è eseguita la compilazione della check-list riportata negli allegati F1a e F1b del piano triennale [come da D.D. 794 del 28.1.2021 - Procedura operativa per il controllo ufficiale dei materiali e oggetti destinati e venire a contatto con alimenti (MOCA)], ogni qual volta che i tecnici che entravano ad ispezionare i depositi all'ingrosso, o i produttori di MOCA. Per quanto riguarda gli utilizzatori si è invece fatto uso della check-list come da allegato F1c.

La programmazione dell'attività ispettiva prevedeva il controllo di produttori/distributori all'ingrosso di MOCA, come da tabella allegata, ed il controllo di almeno 1 utilizzatore di MOCA per tecnico. Il Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2020-2022, reso esecutivo con la D.D. n. 2682 del 16/03/2022 e s.m.i., programmava l'esecuzione di n°28 campioni per la prova di cessione sui MOCA da svolgere utilizzando il verbale riportato come allegato F2 della D.D. 794 del 28.1.2021.

Il programma di intervento sopra presentato ha avuto come risultato il controllo di 18 imprese alimentari utilizzatrici di MOCA, durante i quali non sono emerse non conformità. Per quanto riguarda i controlli effettuati presso i produttori di MOCA ne sono stati controllati 13 su 12, di cui 2 in fase di AUDIT, durante i quali sono emerse 2 non conformità, in due differenti attività, alle quali sono seguiti solo provvedimenti prescrittivi (conseguenza dei rapporti di AUDIT).

I campioni analitici per le prove di cessione sono stati eseguiti tutti quelli previsti dal PRIC. I successivi rapporti di prova hanno avuto quasi tutti esito FAVOREVOLE, tranne per un campione di MOCA in acciaio inox dal quale è risultata una migrazione significativa di ferro (Fe) e stagno (Sn) dal quale è scaturita una segnalazione alla Procura della Repubblica e attivazione di una allerta alimentare sul portale I-Rasff.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 – 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

TABELLE RIASSUNTIVE: ATTIVITA' DI CONTROLO SUI MOCA NEL TERRITORIO
AZIENDA USLUMBRIA 1 - ANNO 2022

Tabella A – CONTROLLI UFFICIALI (ISPEZIONI) Anno 2022
AZIENDALE – AL 31 DICEMBRE 2022

ASL UMBRIA	PREVISTI PRODUTTORI DEPOSITI IMPORTATORI	EFFETTUATI PRODUTTORI/ DEPOSITI/ IMPORTATORI	PREVISTI UTILIZZATORI (reg./ricon .)	EFFETTUATI UTILIZZATORI (reg./ricon .)	N° NC	TIPOLOGIA NC	PROVVEDIMENTI
1	12	13	18	18	2	- Rev manuale assicurazione qualità - Etichettatura moca	Prescrizioni su rapporto di AUDIT

Tabella B - CONTROLLI UFFICIALI (CAMPIONAMENTI) Anno 2022
AZIENDALE – AL 31 DICEMBRE 2022

ASL UMBRIA	CERAMICA	CARTA CARTONE	ACCIAIO INOSSIDABILE	PLASTICA	VETRO	NOTE
ASL n.1 previsti	10	1	12	1	4	
ASLn.1 effettuati	10	1	12	1	4	
Numero NC	0	0	1	0	0	Cessione di ferro e stagno

g) **Ispettorato micologico:** n. 504 controlli di commestibilità dei funghi ad evasione delle richieste pervenute e n. 28 consulenze per intossicazione da funghi;

h) **Certificazioni export**: Si evidenzia il notevole numero di certificazioni per l'Export rilasciate al 31.12.2022 che sono n. 554.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 – 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

i) **Etichettatura Nutrizionale:** di seguito la specifica relazione

OGGETTO: RELAZIONE SULLE VERIFICHE EFFETTUATE NEL 2021 IN MATERIA DI CONTROLLO DELLE ETICHETTE NUTRIZIONALI.

PREMESSA

Le recenti cronache ci dicono che l'argomento etichettatura acquista sia per i produttori che per la collettività sempre più interesse. In particolare, per quanto riguarda il contesto "nutrizionale" si sottolinea come il legislatore comunitario abbia voluto sostenere l'argomento, rendendo obbligatoria nel 2016 l'applicazione della tabella nutrizionale per tutti i prodotti preconfezionati. Parallelamente il legislatore nazionale ha licenziato nel corso del 2018 il decreto sanzionatorio per le violazioni del regolamento comunitario 1924/06 che definisce le informazioni nutrizionali.

Nel merito per sostenere sotto il profilo professionale tale attività, il Servizio di Igiene degli Alimenti della Usl Umbria 1, ha predisposto ed ufficializzato una procedura specifica sull'argomento. Contestualmente nel corso del 2019 sono stati organizzati corsi di formazione sul tema, che sono stati tenuti sia da personale interno, che da professionisti con esperienza internazionale.

L'etichettatura nutrizionale ha la peculiare finalità di informare il consumatore sulla composizione dell'alimento in modo da garantire la libertà e la consapevolezza della scelta operata dal consumatore, che di fatto rappresenta l'anello più importante della catena alimentare, forse il più esposto al rischio e sicuramente il più debole.

In particolare le indicazioni nutrizionali e sulla salute non devono

a) essere false, ambigue o fuorvianti;
b) dare adito a dubbi sull'adeguatezza nutrizionale di altri alimenti;
c) incoraggiare o tollerare il consumo eccessivo di un elemento;
d) affermare, suggerire o sottintendere che una dieta equilibrata e varia non possa in generale fornire quantità adeguate di tutte le sostanze nutritive;
e) fare riferimento a cambiamenti delle funzioni corporee che potrebbero suscitare o sfruttare timori nel consumatore.

In realtà i produttori sfruttano la possibilità data, utilizzando le informazioni nutrizionali con forme non sempre adeguate, o con arzigogoli letterali che hanno l'obiettivo di captare l'attenzione dei consumatori come richiamo pubblicitario, piuttosto che come vera e propria informazione.

In questo paradigma, a tutela della corretta informazione del consumatore, trova perfetta collocazione l'attività di controllo programmata.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 – 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

CONTESTO

Considerato che per gli alimenti preimballati sono ammesse informazioni nutrizionali ed informazioni sulla salute; considerato che le stesse possono diventare, per i produttori, un veicolo pubblicitario piuttosto che d'informazione; considerato che le tali indicazioni possono avere potere di seduzione ed orientare inconsapevolmente le scelte dei consumatori, a prescindere dalla loro conoscenza sull'argomento; considerato scelte sbagliate posso esporre a rischio particolari categorie di consumatori; visto che lo stesso Ministero ha sottolineato la necessità di verificare possibili abusi nell'uso dei claims nutrizionali; risulta oggettivamente sostenibile un'ipotesi di lavoro finalizzata alla verifica della correttezza delle informazioni nutrizionali e sulla salute riportate sulle etichette degli alimenti esposti alla vendita al consumatore finale.

OBIETTIVO

Monitoraggio sul territorio dell'Az.Usl 1 della correttezza delle informazioni contenute dalle etichette nutrizionali, attraverso:

- confronto tra le indicazioni in etichetta ed i claims ammessi
- analisi di laboratorio.

METODOLOGIA

Verifica della correttezza delle indicazioni nutrizionali su x etichette (Tab 1) con le modalità previste dalla procedura; prelievo ed analisi di laboratorio di x campioni di alimenti (Tab 2) che riportano in etichetta claims nutrizionali riferiti a valore energetico, grassi, zuccheri, proteine, sale, fibre

Intervento in caso sospetta non conformità:

1. presa di contatto diretto con la ditta produttrice, con esposizione critica delle non conformità evidenziate, e richiesta ufficiale delle condizioni che hanno determinato la composizione dell'etichetta.

Nel caso che la non conformità sia confermata o accertata in prima analisi

2. prelievo della matrice alimentare osservata e segnalazione di non conformità/allerta qualora l'analisi di laboratorio esprimesse una marcata non idoneità (es. presenza di zuccheri in alimenti etichettati come "senza zucchero")
3. segnalazione di allerta e ritiro/richiamo nel caso di presenza di glutine per alimenti dichiarati "senza glutine".

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 – 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

4. Applicazione delle sanzioni amministrative
5. Comunicazione ad altri enti (Es: Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, Autorità garante della concorrenza del mercato, Ufficio per l'Armonizzazione nel Mercato Interno.

ATTIVITÀ 2022:

da Budget:

Tab 1 verifica etichette

area	assegnati	osservati	conformi	non conformi	Valori in %
ASSISI	2	4	3	1	0
TODI/MARSCIANO	8	8	8	0	0
TRASIMENO	6	6	5	0	0
PERUGIA	8	10	9	1	
CASTELLO	4	4	4	0	0
GUBBIO	5	4	4	0	0
TOTALE	33	36	31	2	9,5

Tab 2 prelievo per analisi (n=4)

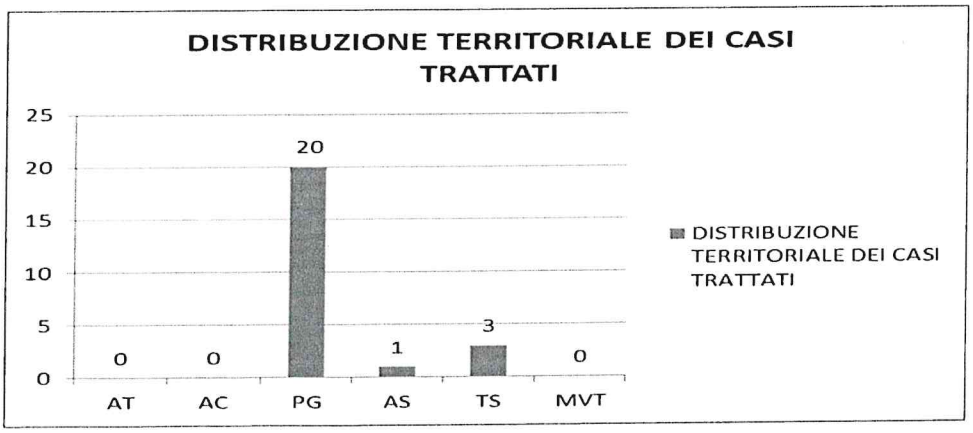
area	assegnati	eseguiti	esito
Assisi	1	1	Positivo (gestione secondo procedura)
Marsciano	0		
Trasimeno	1	1	negativo
Perugia	2	2	1 negativo 1 dubbio (gestione secondo procedura)
Gubbio	0		
Città di Castello	0		

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 - 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

BREVE COMMENTO

Anche nel corso del 2022 l'attività ispettiva di verifica delle etichette nutrizionali dei prodotti alimentari, ha dato esiti positivi, in quanto è stato possibile mettere in luce alcune non conformità, comunicate alle Imprese Alimentari multinazionali interessate per la revisione dei processi.
L'esperienza e l'affinamento professionale maturata nel corso del tempo, e la realizzazione di corsi di formazione specifica, hanno permesso di ampliare e migliorare la ricerca non solo nella quantità, ma anche nella qualità delle osservazioni.
Con esiti estremamente favorevoli, anche quest'anno sono state esaminate le informazioni sulla salute, notoriamente più complesse dei claims nutrizionali.
Oltre alla verifica delle etichette riguardanti informazioni su calorie, grassi, zuccheri e sale, è stato possibile approfondire, anche attraverso l'uso della rete, le etichette che esprimevano indicazioni nutrizionali sull'apporto variato di taluni nutrienti e sulle modalità di confronto con prodotti della stessa categoria.
Più volte si è reso molto utile il confronto tra il riscontro analitico sui campioni eseguiti e le etichette nutrizionali osservate, anche attraverso complessi calcoli sulle tolleranze ammesse.
Ciò conferma la lungimiranza del progetto e la necessità che lo stesso possa essere sostenuto e potenziato per il futuro, per esempio incrementando il numero dei prelievi, ed inserendo nel PRIC e quindi nel budget il controllo delle informazioni sulla salute.

Di seguito l'andamento per territorio dei casi analizzati nel tempo.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)
Direttore Dr. Francesco Lattanzi
Via Matteotti 123 – 06059 Todi
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

SETTORE NUTRIZIONALE si riferisce infine quanto segue:

j) in tema di Celiachia si comunicano:
- n. 186 controlli su aziende che somministrano o producono alimenti senza glutine (anche attraverso la sensibilizzazione in corso di vigilanza). Questo grazie allo specifico progetto con fondi Regionali di cui alla DD 9969 del 11.10.21;
- Sono stati organizzati 6 incontri di formazione/aggiornamento (on line ed in presenza) con n. 537 partecipanti del settore alimentare;
- sono state evase n. 1 pratiche (per 3 richieste) di autorizzazione alla vendita di alimenti per celiaci ai sensi della DGR 1141/2011;

k) il SIAN USL Umbria 1 ha valutato/validato n. 22 menù scolastici e ristorazione collettivo assistenziale, ad evasione delle richieste pervenute; sono state effettuati n° 19 verifiche in fase di vigilanza nutrizionale dei menù della ristorazione scolastica.

Cordiali saluti

x IL DIRETTORE UOC IAN USL Umbria 1
Dr. Francesco Lattanzi