

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Responsabile Dr. Francesco Lattanzi

PROT. PEC 13020

del 25.01.19

OGGETTO: SINTETICA RELAZIONE ATTIVITÀ SIAN USLUMBRIA 1 ANNO 2018

Alla Regione Umbria

*Servizio Prevenzione, Sanità veterinaria, Sicurezza alimentare
Direzione Salute e Coesione Sociale
direzionesanita.regione@postacert.umbria.it*

Dott. Gianni Giovannini
Via M. Angeloni, 61
06124 - PERUGIA

In relazione all'applicazione dei Regolamenti CE 854/04 e CE 882/04, l'approccio all'attività di controllo ufficiale è stato basato sulla valutazione del rischio.

Quindi, in considerazione delle risorse a disposizione, è stata effettuata la programmazione del controllo ufficiale (attività ispettiva, Audit e campionamento) sul territorio di competenza. Ciò premesso, visto il PRI di cui alla DD 3903 del 23.4.2018, si precisa quanto segue al 31 Dicembre 2018:

- a) **Unità alimentari controllate:** n. 1014 aziende. N. 242 sono le aziende riscontrate non a norma che hanno richiesto l'adozione di n. 248 provvedimenti;
- b) **Sistema Allerta:** sono state evase favorevolmente n. 93 attivazioni con l'effettuazione di n. 198 ispezioni;
- c) **Pratiche edilizie e pratiche NIA:** su richiesta dell'utenza sono state evase n. 54 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. 2017 pratiche. Qui si segnala la ancora non perfetta linearità con alcuni SUAPE, poiché vengono inoltrate pratiche incomplete ed in ritardo rispetto alla notifica effettuata dall'OSA. Questa criticità è ancor più evidente per le manifestazioni temporanee poiché talora si viene a conoscenza dell'evento solo dopo la sua chiusura;
- d) **Campioni alimentari:** Al 31 Dicembre 2018 sono stati effettuati n. 368 campioni complessivi che hanno dato esito a n.15 NC.
Si precisa che tutti i campioni programmati sono stati effettuati con l'unica eccezione di un campione di cereali per la ricerca delle "Tossine Alternaria". Tale carenza è stata determinata dal fatto che nel registro dei campioni SIAN dell'area di PG è stato prenotato dal TP M.G., attualmente in pensione, il verb. n. 44 per un campione di cereali per la ricerca "Tossine Alternaria", ma in effetti il campionamento non risulta essere stato effettuato ed il Coordinatore

di Area si è accorto di tale carenza solo a seguito della redazione del report attività poiché il tecnico in questione non lo aveva avvertito.

Rispetto al PRI si ricorda inoltre:

- Cereali: lo scambio con la USL Umbria 2 di alcuni campioni;
- Ciliegie: lo scambio di 1 campione regionale con 1 campione extraregionale;
- Meloni: sostituzione campione Bio con campione regionale non Bio;
- è stato effettuato un campione in più di acque minerali per le analisi chimicofisiche.

Di seguito il dettaglio delle NC riscontrate al 31 Dicembre 2018:

CAMPIONI SIAN NON CONFORMI al 30.09.2018				
	Matrice (specificare se fuori PRIC)	Elemento rilevato	Area	Provvedimenti
1	Pasta di sesamo (PRIC)	Allergeni	PG	Denuncia e attivazione Sistema di Allerta
2	Spezie (PRIC)	Etichettatura nutrizionale non conforme	PG	N. 2 Sanzioni Amministrative
3	Pasta di sesamo (fuori PRIC)	Allergeni	PG	Denuncia, Sanzione amministrativa e attivazione Sistema di Allerta
4	Farina (PRIC)	Allergeni	PG	Denuncia, Sanzione amministrativa e attivazione Sistema di Allerta.
5	Pasta di sesamo (fuori PRIC)	Allergeni	PG	Denuncia e attivazione sistema di Allerta
6	Pasta di sesamo (fuori PRIC)	Allergeni	PG	Denuncia e attivazione sistema di Allerta
7	Trancio di Tonno Pasto pronto al consumo (prelevato in reperibilità a seguito di denuncia per sospetta tossinfezione) (fuori PRIC)	Istamina	PG	Denuncia Procura a carico del SIAOA
8	Acqua di fontanella (fuori PRIC)	Pseudomonas Aeruginosa	PG	Sospensione erogazione acqua in base all'art 54 del Reg. CE 882/2004
9	Olio di frittura (PRIC)	Composti polari	PG	Raccomandazione OSA e Denuncia in Procura
10	Farina di grano tenero "0" e "00" (fuori PRIC)	Infestanti	PG	Denuncia Procura e attivazione sistema di Allerta
11	Preparato per dolci (PRIC)	Allergeni	AT	Denuncia e attivazione sistema di Allerta
12	Olio di frittura (PRIC)	Composti polari	MVT	Denuncia Procura e Raccomandazione all'OSA ai fini del rispetto della Circ. 1/91
13	Acqua San Benedetto 2 l (fuori PRIC)	Caratteri organolettici (odore sgradevole)	AC	Attivazione Notifica d'informazione n. 17/IAN/2018
14	Acqua San Benedetto 2 l (fuori PRIC)	Caratteri organolettici (odore sgradevole)	AC	Attivazione Notifica d'informazione n. 17/IAN/2018
15	Biscotti secchi (PRIC)	Claim nutrizionale (zuccheri)	TS	Sanzione Amministrativa - Prescrizioni

e) **AUDIT:** sono stati effettuati n. 16 Audit dei 16 programmati sulle aziende registrate o riconosciute 852. Di questi n° 2 sono in aziende riconosciute 852 e n° 5 congiuntamente con il SIAOA in aziende registrate 852;

f) **MOCA:** A seguito dell’emanazione del Piano Integrato Controlli 2015-2018, specificatamente all’allegato F relativo all’aggiornamento del 2018 (come da D.D. 3903), 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 deciso di eseguire la compilazione della check-list riportata nell’allegato F1 del piano triennale, precedentemente menzionato

La programmazione dell’attività ispettiva prevedeva il controllo di produttore/distributore all’ingrosso di MOCA, come da tabella allegata, nonché a seguito della programmazione del Budget del SIAN per il 2018 il controllo di almeno 2 utilizzatori di MOCA per tecnico. Il Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2015 - 2018 (aggiornamento 2018) per l’attuazione della DGR n. 91 del 26/01/2015 è stato ampliato e reso esecutivo con la D.D. n°3903 del 23/04/2018 e s.m.i., con un programma di n°29 campioni per la prova di cessione di MOCA da svolgere utilizzando il verbale riportato come allegato F2.

Il programma campionamenti su richiamato ha portato al controllo di 22 imprese alimentari utilizzatrici di MOCA durante i quali non sono state rilevate delle non conformità. Diversamente i controlli ispettivi/audit effettuati presso i produttori di MOCA (di cui 3 in fase di AUDIT) hanno fatto emergere delle non conformità per le quali sono stati emessi provvedimenti prescrittivi e atti sanzionatori ai sensi del D.Lgs 29/2017.

DI SEGUITO LE TABELLE DI DETTAGLIO

Tabella A – CONTROLLI UFFICIALI (ISPEZIONI) AZIENDALE – AL 31 Dicembre 2018

ASL UMBRIA	PREVISTI PRODUTTORI DEPOSITI IMPORTATORI	EFFETTUA TI PRODUTTORI/ DEPOSITI/ IMPORTATORI	PREVISTI UTILIZZATORI (reg./ricon.)	EFFETTUATI UTILIZZATORI (reg./ricon.)	N° NC	TIPOLOGI A NC	PROVVEDIMENTI
1	10	10	22	23	5	- Mancanza Certificato di idoneità al contatto alimentare - Procedura di tracciabilità non esaustiva. - Assenza registrazione	5 Prescrizioni 1 Sanzioni

Tabella B - CONTROLLI UFFICIALI (CAMPIONAMENTIAZIENDALE – AL 31 Dicembre 2018)

ASL UMBRIA	CERAMICA	CARTA CARTONE	ACCIAIO INOSSIDABILE	PLASTICA	VETRO	NOTE
ASL n.1 previsti (aziendale)	15	2	8	2	2	
ASLn.1 effettuati (aziendale)	8	3	8	2	4	
Numero NC Tipologia NC	0	0	0	0	0	

- g) **Ispettorato micologico:** n. 326 controlli di commestibilità dei funghi ad evasione delle 326 richieste pervenute e n. 19 consulenze per intossicazione da funghi;
- h) **Certificazioni export:** Si evidenzia il notevole aumento del rilascio di certificazioni per l'Export, che al 31.12.2018 sono risultate essere n. 554;
- i) **Etichettatura Nutrizionale:** 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. Oltre all'attività di campionamento prevista dal PRI, anche quest'anno si è proseguito con un progetto per il controllo delle etichette per il corretto utilizzo dei claim nutrizionali (Reg. Ce 1924/2006). Al 31 Dicembre 2018 sono stati effettuati come da budget SIAN n. 36 controlli e come da PRI n° 4 campionamenti. Sono state rilevate e gestite n° 3 NC.

Tab 1 da Budget SIAN 2018 verifica etichette (n= 36)

AREA TERRITORIALE	assegnati	osservati	conformi	non conformi	Valori in %
ASSISI	4	4	4	0	0
TODI/MARSCIANO	8	8	8	0	0
TRASIMENO	6	6	5	1	17
PERUGIA	10	10	8	2	10
CASTELLO	4	4	4	0	0
GUBBIO	4	4	4	0	0
TOTALE	36	36	34	3	8

Tab 2 da PRI 2018 prelievo per analisi (n=4)

AREA TERRITORIALE	assegnati	eseguiti	esito
Assisi	1	1	In attesa
Marsciano			
Trasimeno	1	1	positivo
Perugia	2	2	1 positivo 1 negativo
Gubbio			
Città di Castello			

Si riportano di seguito i casi di NC analizzati nel corso del 2018:

MATRICE	OSSERVAZIONE	CONTATTI	ESITO
Biscottisenza zucchero	Le indicazioni light e senza zucchero non sono conformi alle modalità di utilizzo	1. Produttore 2. Distributore 3. Asl Competente	1. Comunicazione alla Asl competente. 2. Applicazione delle sanzioni previste 3. Dichiarazioni del distributore sulla modifica del packaging
Biscotti	il claim -70% di grassi saturi fa riferimento ad una tabella aidepi non aggiornata	Richiesta informazioni al produttore.	1. Comunicazione alla Asl competente. 2. Applicazione delle sanzioni previste
Spezie	Omessa tabella nutrizionale, presenza di sale superiore al valore ammesso per il claim	Produttore Usl competente	Dichiarazione del produttore sulla modifica del packaging

Inoltre nel corso del 2018:

- **Formazione:** il Servizio ha organizzato e condotto, con l'ausilio di un noto esperto nazionale in materia, un corso di formazione teorico-pratico per un totale di 32 ore, che ha visto partecipare, tutto il personale di questo SIAN ed alcuni colleghi (Vet, Tecnici, Biologi) della Usl Umbria 2.
- **Audit FVO:** La Regione è stata oggetto di audit dall'FVO sulla tematica claims nutrizionali e salutistici. L'esperienza maturata nel tempo dal SIAN dell'Usl Umbria 1, in particolare nelle aree Perugia e Trasimeno, ha permesso di disimpegnare egregiamente gli auditati, soprattutto per quanto riguarda i claims nutrizionali.

Breve Analisi

Anche nel corso del 2018 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 sanate attraverso l'applicazione della procedura prevista.

L'esperienza e l'affinamento professionale maturati 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.

Infatti, oltre alla verifica delle etichette riguardanti informazioni su calorie, grassi, zuccheri e sale, è stato possibile approfondire (anche attraverso l'uso della rete) etichette che esprimevano indicazioni nutrizionali sull'apporto variato di taluni nutrienti e sulle modalità di confronto con prodotti della stessa categoria. Talora si è reso molto utile il confronto tra il riscontro analitico sui campioni eseguiti e le etichette nutrizionali osservate.

PER IL SETTORE NUTRIZIONALE si riferisce infine quanto segue:

- j) in tema di Celiachia si comunicano n. 20 controlli su OSA che somministrano o producono alimenti senza glutine (anche attraverso la sensibilizzazione in corso di vigilanza), n° 3 incontri di formazione/aggiornamenti (Perugia, Gubbio, Città di Castello) per un totale di 356 discenti nonché evasa n. 1 pratica (per 1 richiesta) di autorizzazione alla vendita di alimenti per celiaci ai sensi della DGR 1141/2011;
- k) il SIAN USL Umbria 1 ha valutato/validato n. 28 menù scolastici e ristorazione collettivo assistenziale, ad evasione delle richieste pervenute; sono state effettuati n° 18 verifiche in fase di vigilanza nutrizionale dei menù della ristorazione scolastica.

Si coglie l'occasione per porgere cordiali saluti

DIRETTORE UOC IAN USL Umbria 1

Dr. Francesco Lattanzi

