




Sommario


Sommario.....	1
Servizi dipartimentali competenti per la sicurezza alimentare.....	3
- Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione;.....	3
- Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale;.....	3
- Servizio Igiene Alimenti e delle Produzioni Zootecniche;.....	3
- Servizio Sanità Animale.....	3
Risorse professionali del Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione:.....	3
Risorse professionali del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale.....	3
Risorse professionali del Servizio Igiene Alimenti e delle Produzioni Zootecniche.....	3
Risorse professionali del Servizio Sanità Animale.....	3
Compiti e responsabilità.....	3
Controllo ufficiale mediante ispezione e verifica.....	4
Tabella 1: provvedimenti amministrativi adottati nel 2015.....	4
Tabella 2: Il riepilogo delle attività di ispezione e verifica è riportato.....	5
Controllo ufficiale mediante campionamento degli alimenti.....	6
Tabella 3: il riepilogo delle attività di campionamento è riportato.....	7
Controlli ufficiali e allerta alimentare.....	9
Tabella 4 - Riepilogo Gestione Sistema di Allerta Alimentari.....	9
Controlli su potabilità acque immesse in rete.....	10
Tabella 5 - Campionamenti in acque distribuite nella rete idrica pubblica.....	10

	Nome	Funzione
Redatto a cura di	Dr. Michele Palmas	Responsabile Servizio Igiene Alimenti Origine Animale
	Dr. Gian Mauro Vinci	Direttore Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione
	Dr. Salvatorangelo Cambula	Responsabile Servizio Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche
	Dr. Gianfranco Piras	Direttore Servizio Sanità Animale
Approvato da	Dr. Gian Mauro Vinci	Direttore Dipartimento

 <p>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA ASL Carbonia Dipartimento di Prevenzione</p>	<p>Relazione Sicurezza Alimentare Anno 2015</p>	<p>Doc: 200/107/DP/R/001 Edizione: 1 Revisione 0 Pag. 2 di 10</p>
--	--	--

Introduzione

Questa relazione viene redatta nel rispetto di quanto previsto dall'art 7 del Regolamento CE 882/04 che stabilisce "le Autorità Competenti si impegnano a svolgere le proprie attività con un elevato livello di trasparenza". Con essa si intende fornire alla popolazione interessata un quadro, il più possibile completo, delle azioni assunte, dai servizi dipartimentali competenti, nel corso del 2015, in materia di sicurezza alimentare e consentire un'agevole consultazione anche ai non addetti ai lavori in un quadro di trasparenza, efficacia ed efficienza comunicativa. Questa relazione utilizzabile da tutti i portatori d'interesse non vuole essere soltanto una mera aggregazione di dati ed informazioni, ma spunto di riflessione e strumento di autovalutazione finalizzato all'ottimizzazione dell'utilizzo delle risorse professionali disponibili.

 <p>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA ASL Carbonia Dipartimento di Prevenzione</p>	<p align="center">Relazione Sicurezza Alimentare Anno 2015</p>	<p>Doc: 200/107/DP/R/001 Edizione: 1 Revisione 0 Pag. 3 di 10</p>
--	---	---

Servizi dipartimentali competenti per la sicurezza alimentare

- Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione;
- Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale;
- Servizio Igiene Alimenti e delle Produzioni Zootecniche;
- Servizio Sanità Animale.

Risorse professionali del Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione:

- N° 4 Dirigenti medici;
- N° 13 Tecnici della Prevenzione;
- N° 3 Amministrativi.

Risorse professionali del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale

- N° 7 Dirigenti veterinari;
- N° 2 Tecnici della Prevenzione;
- Non vi opera, al momento, alcuna figura amministrativa.

Risorse professionali del Servizio Igiene Alimenti e delle Produzioni Zootecniche


- N° 3 Dirigenti veterinari;
- N° 1 Tecnico della Prevenzione;
- N° 2 Amministrativi.

Risorse professionali del Servizio Sanità Animale

- N° 12 Dirigenti veterinari, di cui 5 a tempo determinato;
- N° 2 Specialisti ambulatoriali;
- N° 1 Agente Tecnico;
- N° 5 Amministrativi, di cui 2 interinali.
- Non vi opera, al momento, alcun tecnico della Prevenzione.

Compiti e responsabilità

Il regolamento CE 178/2002 stabilisce che l'OSA è responsabile della sicurezza degli alimenti, compito dell'autorità sanitaria competente è quello di garantire in tutte le fasi della catena alimentare la qualità e la sicurezza degli alimenti che giungono al consumatore finale. Per conseguire questo obiettivo sia l'OSA che l'autorità sanitaria competente devono dotarsi di adeguate procedure operative documentate.

 <p>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA ASL Carbonia Dipartimento di Prevenzione</p>	<p align="center">Relazione Sicurezza Alimentare Anno 2015</p>	<p>Doc: 200/107/DP/R/001 Edizione: 1 Revisione 0 Pag. 4 di 10</p>
--	---	---

Controllo ufficiale mediante ispezione e verifica

La frequenza e le modalità del controllo ufficiale nelle imprese alimentari vengono programmate in base a quanto previsto dal piano regionale dei controlli ufficiali e ad una attenta valutazione del rischio di ciascuna impresa alimentare registrata nell'anagrafe degli OSA. Le ispezioni e le verifiche hanno l'obiettivo di verificare e garantire la conformità degli alimenti e delle bevande alle disposizioni comunitarie, statali e regionali dirette a prevenire i rischi, per la salute pubblica, determinati dall'assunzione di alimenti deteriorati, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni ufficiali.

Tabella 1: provvedimenti amministrativi adottati nel 2015

Prescrizioni	Comunicazioni a sindaci e/o Enti vari (Abbanoa)	Sanzioni	Sequestri cautelativi di alimenti	Sospensione temporanea attività impresa alimentare	Comunicazioni all'autorità giudiziaria
<u>459</u>	<u>611</u>	<u>7</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>




 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA ASL Carbonia Dipartimento di Prevenzione	Relazione Sicurezza Alimentare Anno 2015	Doc: 200/107/DP/R/001 Edizione: 1 Revisione 0 Pag. 5 di 10
---	---	--

Tabella 2: Il riepilogo delle attività di ispezione e verifica è riportato

 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA Asl Carbonia DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	Ispezioni e verifiche																	
	Condizioni strutturali e attrezzature		Gestione prerequisiti (lotta agli infestanti, potabilità acqua ecc..)		Piano HACCP		Igiene lavorazioni e personale		Tracciabilità		Condizioni pulizia sanificazione		Materie prime, semilavorati e prodotti finiti		N° imprese registrate	N° Ispezioni e verifiche effettuate	N° non conformità	% imprese non conformi sulle controllate
	verifiche N°	Ispezioni e verifiche N° Non conformità	verifiche N°	Ispezioni e verifiche N° Non conformità	verifiche N°	Ispezioni e verifiche N° Non conformità	verifiche N°	Ispezioni e verifiche N° Non conformità	verifiche N°	Ispezioni e verifiche N° Non conformità	verifiche N°	Ispezioni e verifiche N° Non conformità	verifiche N°	Ispezioni e verifiche N° Non conformità				
Tipologia di stabilimento	verifiche N°	Ispezioni e verifiche N° Non conformità	verifiche N°	Ispezioni e verifiche N° Non conformità	verifiche N°	Ispezioni e verifiche N° Non conformità	verifiche N°	Ispezioni e verifiche N° Non conformità	verifiche N°	Ispezioni e verifiche N° Non conformità	verifiche N°	Ispezioni e verifiche N° Non conformità	verifiche N°	Ispezioni e verifiche N° Non conformità	N° imprese registrate	N° Ispezioni e verifiche effettuate	N° non conformità	% imprese non conformi sulle controllate
Produttori primari (aziende agricole e zootecniche, imbarcazioni, acquacoltura ...)	7808	366	7808	2	7808	8	7808	0	7808	8	7808	24	7808	0	2673	7808	408	5,23%
molini, oleifici, caseifici, lavorazione ortaggi	64	3	64	0	64	13	64	0	64	7	64	0	64	0	92	64	23	35,94%
Produttori con prevalente vendita al dettaglio (panifici, pasticcerie, gelaterie	346	12	346	1	346	0	346	1	346	8	346	20	346	0	458	346	42	12,14%
Ristorazione collettiva (manifestazioni temporanee, centri cottura, refettori)	81	5	81	0	81	3	81	2	81	0	81	0	81	0	134	81	10	12,35%
Ristorazione pubblica	242	30	242	1	242	5	242	3	242	11	242	6	242	1	908	242	57	23,55%
Commercio al dettaglio (pescherie, macellerie, fruttivendoli, commercio ambulante, distributori automatici)	137	4	137	1	137	2	137	0	137	0	137	0	137	1	927	137	8	5,84%
Commercio all'ingrosso di alimenti di origine vegetale e stabilimenti riconosciuti CE di produzione di alimenti di origine animale	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	35	15	0	0,00%
Supermercati ed ipermercati	35	3	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0	44	35	3	8,57%
Trasporto (acqua, latte, vino)	50	0	50	0	50	0	50	0	50	0	50	0	50	0	154	50	0	0,00%
Negozi mobili	19	1	19	2	19	1	19	0	19	1	19	1	19	0	141	19	6	31,58%
Totale	8797	424	8797	7	8797	32	8797	6	8797	35	8797	51	8797	2	5566	8788	557	6,33%

 <p>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA ASL Carbonia Dipartimento di Prevenzione</p>	<p>Relazione Sicurezza Alimentare Anno 2015</p>	<p>Doc: 200/107/DP/R/001 Edizione: 1 Revisione 0 Pag. 6 di 10</p>
--	--	--


Controllo ufficiale mediante campionamento degli alimenti.

Il campionamento degli alimenti è uno dei più utilizzati strumenti a disposizione dell'A.C. per l'effettuazione di un controllo ufficiale attraverso il quale si può valutare la salubrità, la sicurezza e la conformità degli alimenti alle norme vigenti. Gli esami microbiologici consentono di ricercare eventuali presenze di contaminanti batteriologici e parassitologici; invece la ricerca di contaminanti chimici mira a verificare/misurare la presenza o la quantità di additivi, residui e contaminanti ambientali. Il Piano Regionale di programmazione e controllo degli alimenti prevede che il campionamento dei prodotti venga effettuato preferibilmente al livello della commercializzazione (per esempio grandi supermercati, pasticcerie, panetterie,) e ristorazione pubblica e collettiva.

La programmazione dei controlli ufficiali nelle imprese alimentari è stata effettuata sulla base di quanto previsto dal piano regionale di programmazione 2012-2015.



Tabella 3: il riepilogo delle attività di campionamento è riportato

 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA Asl Carbonia Dipartimento di Prevenzione	N° totale campionamenti effettuati																		N° totale campionamenti	N° totale di campioni non conformi	% campioni non conformi		
	Campioni previsti dal piano RAS dei C.U.		Latte e prodotti caseari		Alimenti trattati con radiazioni ionizzanti R.ca OGM - Alimenti trattati con radiazioni		Alimenti prima infanzia dietetici ecc.		Allergeni		Altri campionamenti (bruc./TSE ovi cap./PSA-Salm. Suini)		Carni fresche suine/equine (Trichina spp)		Molluschi bivalvi e prodotti della pesca		Ricerca LMR					Uova e prodotti a base di uova	
Tipologia di stabilimento	N° campionamenti	N° Non conformità	N° campionamenti	N° Non conformità	N° campionamenti	N° Non conformità	N° campionamenti	N° Non conformità	N° campionamenti	N° Non conformità	N° campionamenti	N° Non conformità	N° campionamenti	N° Non conformità	N° campionamenti	N° Non conformità	N° campionamenti	N° Non conformità	N° campionamenti	N° Non conformità			
Produttori primari (aziende agricole e zootecniche, imbarcazioni, acquacoltura ...)	1		291	5	0	0	0	0	0	0	20171	0	1179	0	79	0	7	0	0	0	3163	5	0.16%
Produttori con prevalente vendita all'ingrosso (Macelli/laboratori ric. ce cantine, pasticci, molini, oleifici, caseifici, lavorazione ortaggi.....)	10	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18069	0	79	0	3	0	0	0	18161	1	0.01%
Produttori con prevalente vendita al dettaglio (panifici, pasticcerie, gelaterie.....)	13	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	4	23,53%
Ristorazione collettiva (manifestazioni temporanee, centri cottura, refettori)	19	6	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	6	27,27%
Ristorazione pubblica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4	0	0



Commercio al dettaglio (pescherie, macellerie, fruttivendoli, commercio ambulante, distributori automatici	105	2	13	0	5		2		2	0	0	0	0	0	19	0	8	0	0	0	154	2	1,30%
Commercio all'ingrosso di alimenti di origine vegetale e stabilimenti riconosciuti CE di produzione di alimenti di origine animale	3	0	65	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	70	5	7,14%
Supermercati ed ipermercati (market con superficie di vendita > 250mq)	23	1	0	0	3	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	35	1	2,86%
Trasporto (acqua, latte, vino....)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale	175	14	373	10	8	0	3	0	6	0	1606	0	19248	0	181	0	27	0	0	0	21627	24	

Programmazione attività congiunta di C.U. SIAN/SIAOA 2016							
Strumento del C.U.	Macrocategoria	Tipo impresa	Titolare	Nome Ditta	Indirizzo	Obiettivi del C.U.	N° controlli effettuati
<i>Ispezione</i>	Ristorazione	Agriturismo				Verificare il rispetto della normativa vigente di rispettiva competenza in materia di sicurezza alimentare.	2
							0
<i>Audit</i>	Impianti di produzione, trasformazione e conservazione di alimenti	Commercio (Grande distribuzione)				Verifica delle procedure di rintracciabilità e valutazione della loro efficacia ai sensi del Reg. Ce 178/02.	2



Controlli ufficiali e allerta alimentare

La segnalazione tempestiva dei rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti è una problematica talmente sentita a livello comunitario che ha richiesto l'attivazione, prevista dal Regolamento Ce 178/02, di un sistema rapido di allerta. In applicazione di tale Reg. gli operatori del settore alimentare devono assicurare la tracciabilità dei propri prodotti ovvero la possibilità di ricostruire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi dalla produzione alla vendita/somministrazione. Per agevolarne la tracciabilità gli alimenti devono essere etichettati o adeguatamente identificati.

Gi interventi della ASL, in materia, consistono in:

- attivazione del Sistema qualora venga individuato un alimento che rappresenta un rischio per la salute pubblica, raccogliendo e trasmettendo ai vari livelli del sistema, tutte le informazioni sulle caratteristiche e sulla diffusione dell'alimento;
- gestione delle segnalazioni che provengono dal sistema verificando l'effettivo ritiro dal commercio.

Nel corso del 2015 sono pervenute dal Sistema di gestione Regionale segnalazioni di allerta. Le segnalazioni di allerta, pervenute al Servizio, suddivise in base alle tipologie di rischio hanno riguardato:

L'operatività del sistema di allerta prevede il ritiro degli alimenti e dei mangimi pericolosi o potenzialmente pericolosi per la salute umana e/o animale.

Tabella 4 - Riepilogo Gestione Sistema di Allerta Alimentari

N. allerte pervenute	N. allerte gestite	% allerte gestite/pervenute	N. accessi effettuati per allerte	N. comunicazioni inviate alla Regione
21	21	100,00%	79	21

Matrici non conformi riscontrate	N. allerte attivate	non conformità chimico fisica	non conformità microbiologiche	N. Imprese controllate	N. provvedimenti adottati
0	0	0,00%	0	0	0



Controlli su potabilità acque immesse in rete

Compito del SIAN è quello di controllare che l'acqua destinata al consumo umano distribuita dall'acquedotto sia conforme ai requisiti di salubrità dettati dalla normativa vigente. Questa attività comporta campionamenti, segnalazioni di non conformità e la verifica del ripristino delle condizioni di qualità accettabili. Il sistema di monitoraggio adottato dal SIAN della ASL Carbonia prevede che il controllo qualitativo individui eventuali situazioni di rischio della risorsa idrica, in funzione dell'andamento dei parametri chimici e microbiologici dell'acqua e delle criticità locali evidenziate durante i precedenti controlli. I controlli effettuati da questo Servizio sono definiti esterni in quanto di verifica rispetto a quelli dell'Ente gestore che effettua i controlli interni (autocontrolli).

La preoccupazione maggiore nel nostro territorio è relativa all'utilizzo di acqua trasportata con cisterne e utilizzata da imprese soprattutto a carattere stagionale non servite da acquedotto pubblico. Pur essendo demandato al titolare dell'impresa l'autocontrollo per la verifica della potabilità dell'acqua utilizzata questo dipartimento ha effettuato:

Tabella 5 - Campionamenti in acque distribuite nella rete idrica pubblica

N. campioni programmati	N. campioni effettuati	N. non conformità	N. non conformità chimico fisiche	N. non conformità microbiologiche	N. provvedimenti adottati
755	787	29	22	7	58

Tabella 6 - Campionamenti d'acqua in imprese alimentari non collegate alla rete idrica pubblica

N. campioni programmati	N. campioni effettuati	N. non conformità	N. non conformità chimico fisiche	N. non conformità microbiologiche	N. provvedimenti adottati
20	21	8	1	7	8