RELAZIONE ATTIVITÀ SIAN ZONA CENTRO

Oristano Nuoro Lanusei

2019

INDICE PER ARGOMENTI

1. PRESENTAZIONE ..... pag. 2

2. SICUREZZA ALIMENTARE ..... pag. 3

3. IGIENE DELLA NUTRIZIONE ..... pag. 12

4. FORMAZIONE DEGLI OPERATORI ..... pag. 14

5. COMUNICAZIONE, INFORMATIZZAZIONE E ATTIVITÀ VARIE .. pag. 15

6. MONITORAGGIO ATTIVITA' ..... pag. 17

Allegato 1 Tabella riepilogativa attività 2019 SIAN Zona Centro

1. PRESENTAZIONE

I più recenti e importanti documenti di programmazione sanitaria di livello mondiale, internazionale e nazionale (documenti O.M.S., F.A.O., E.P.S.A., Piano Sanitario Nazionale, Piano della Prevenzione, Patto della Salute, L.E.A.) sottolineano la fondamentale importanza degli interventi di prevenzione nei confronti delle malattie legate alla contaminazione degli alimenti e alla scorretta alimentazione, affermando che dedicare maggiori risorse a tale settore di attività contribuisce significativamente a ridurre la mortalità e la morbosità di patologie croniche di maggiore rilevanza sociale (ad es. malattie cardiocircolatorie, metaboliche e tumori), prolungando e migliorando la qualità della vita e riducendo contestualmente i costi dell'assistenza sanitaria.
Con questa relazione, ci si prefigge di fornire un quadro d'insieme delle attività svolte dal SIAN nell'anno 2019, 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 gli ambiti di competenza del SIAN sono raggruppati in due macro aree principali, Sicurezza Alimentare e Igiene Nutrizione, a cui si aggiungono una serie di attività a carattere trasversale (formazione, comunicazione informatizzazione ecc.); le macro aree a loro volte sono articolate in "settori" o "linee" di attività.

Il contesto locale, il ruolo e l'organizzazione del SIAN

Nel nuovo assetto organizzativo ATS, il territorio di competenza della Struttura Complessa SIAN Zona Centro comprende le ASSL di Oristano, Nuoro e Lanusei, con n° 163 Comuni per un totale di circa 374000 abitanti.
I dati epidemiologici di mortalità relativi al territorio di Zona Centro non si discostano in modo significativo da quelli nazionali e regionali: le malattie del sistema cardiocircolatorio e i tumori rappresentano una percentuale significativa delle cause di morte e comportano alti tassi di ospedalizzazione.
Tali dati confermano, anche a livello locale, l'esigenza di destinare adeguate risorse per il potenziamento delle strutture preposte alla prevenzione delle malattie cronico-degenerative, che rappresentano la causa principale di decessi e richieste di assistenza sanitaria, con costi diretti e indiretti in progressiva crescita.
In tale contesto il SIAN assume un ruolo determinante. Infatti, come è noto, le malattie cronico degenerative per le quali sono dimostrati fattori di rischio alimentare e nutrizionale sono numerose e per molte di esse, quali le malattie cardiovascolari e cerebrovascolari, alcune neoplasie e malattie dismetaboliche, il dato epidemiologico risulta da tempo consolidato.
Al 31/12/2019 risultano registrate nei database SIAN circa **8300** unità produttive soggette a controllo.
I comparti maggiormente rappresentati sono quelli delle aziende agricole (produzione primaria), della ristorazione e del commercio, seguono le attività di distribuzione, dettaglio e ingrosso, produzione e confezionamento ingrosso e dettaglio, le attività di trasporto.
Le "piccole" imprese, spesso a carattere ed organizzazione famigliare, rappresentano la maggioranza delle imprese alimentari.

2. SICUREZZA ALIMENTARE

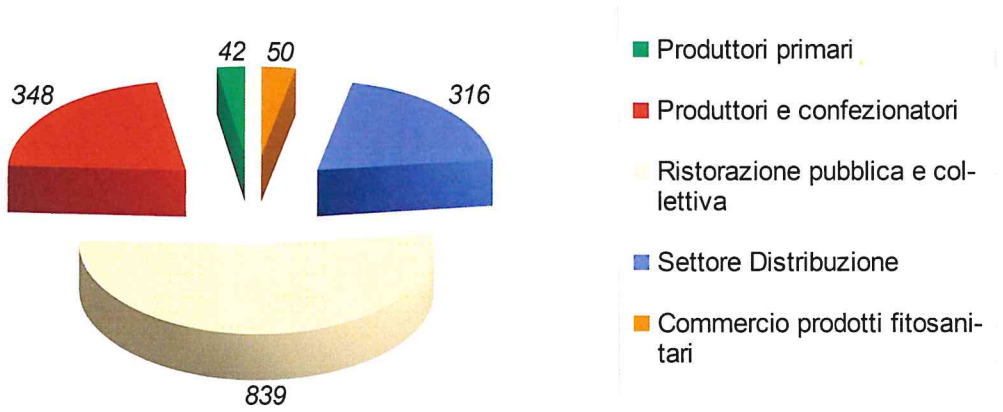
CONTROLLI UFFICIALI IMPRESE ALIMENTARI RISULTATI

Ispezioni

A seguito di quanto indicato nel Piano Regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti, sono state effettuate in totale n° **1631** ispezioni presso imprese alimentari, aziende agricole e esercizi commercio prodotti fitosanitari

Le ispezioni hanno riguardato in prevalenza le attività di ristorazione pubblica (689) e collettiva (150), il settore della distribuzione (316), i produttori e confezionatori all'ingrosso e al dettaglio (348), la produzione primaria (aziende agricole) (42), commercio prodotti fitosanitari (50), altre (36).

Fig. 2: n. Ispezioni per tipologia di attività



Audit

Nel 2019 sono stati effettuati n° **7** audit presso attività di produzione di pasta fresca e secca, produzione di pasticceria, filiera produzione MOCA , ristorazione collettiva

Controlli supplementari

Se la rilevazione dei casi di non conformità porta a effettuare controlli ufficiali che vanno al di là della normale attività di controllo dell'autorità competente, quest'ultima addebita le spese determinate da tali controlli ufficiali supplementari agli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti responsabili della non conformità o, eventualmente al titolare o al depositario dei prodotti al momento in cui i controlli ufficiali supplementari sono eseguiti.
Le attività che esulano dalle normali attività di controllo comprendono il prelievo e l'analisi di campioni come anche altri controlli necessari per accertare l'entità del problema e verificare se sia stato effettuato un intervento correttivo, o per individuare e/o provare casi di non conformità. Nel corso del 2019 sono stati effettuati **n°107** controlli supplementari.

Casistica e azioni intraprese

SIAN Oristano

Nel corso del 2019, in **5** casi gli operatori incaricati dei controlli nelle imprese alimentari hanno riscontrato non conformità gravi rispetto ai requisiti richiesti dalla normativa in materia di alimenti, tali da costituire pericolo anche potenziale per la sicurezza degli alimenti e quindi per la salute pubblica, per cui il SIAN ha adottato i conseguenti provvedimenti amministrativi restrittivi dell'attività dell'impresa alimentare (sospensione/limitazione attività).
Sono stati inoltre impartiti ai responsabili delle imprese alimentari **n° 96** provvedimenti di prescrizione per eliminare le non conformità/inadeguatezze riscontrate nel corso dei controlli ufficiali.
Tali prescrizioni hanno più frequentemente riguardato non conformità/inadeguatezze riconducibili alla documentazione di gestione della sicurezza alimentare (piano di autocontrollo aziendale, rintracciabilità).

SIAN Nuoro

Nel corso del 2019 non sono state riscontrate conformità gravi, in **44** casi gli operatori incaricati dei controlli nelle imprese alimentari hanno riscontrato conformità lievi rispetto ai requisiti richiesti dalla normativa in materia di alimenti.

SIAN Lanusei

Nel corso del 2019, in **1** caso gli operatori incaricati dei controlli nelle imprese alimentari hanno riscontrato non conformità gravi rispetto ai requisiti richiesti dalla normativa in materia di alimenti, tali da costituire pericolo anche potenziale per la sicurezza degli alimenti e quindi per la salute pubblica, per cui il SIAN ha adottato i conseguenti provvedimenti amministrativi restrittivi dell'attività dell'impresa alimentare (sospensione dell' attività).
Sono stati inoltre impartiti ai responsabili delle imprese alimentari **n° 61** provvedimenti di prescrizione per eliminare le non conformità/inadeguatezze riscontrate nel corso dei controlli ufficiali.

Campionamento per analisi alimenti

Sono stati eseguiti in totale **n° 333** campioni su **328** programmati . La programmazione dei campioni ufficiali nelle imprese alimentari è stata effettuata sulla base del Piano Regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti per l'anno 2015-2018 prorogato al 2019. Sono inoltre stati effettuati **n° 11** campioni a seguito di esposti, segnalazioni e duplicazione di campioni per esigenze di laboratorio dell' IZS di Sassari.

Parametri chimici

Residui di prodotti fitosanitari

Nel 2019 i prelievi programmati dal SIAN sulle matrici ortofrutticole (frutta, ortaggi, tuberi, omogeneizzati alla frutta), sui cereali (riso, frumento), olio e vino derivanti da agricoltura convenzionale sono stati in totale **n° 70** su **70** previsti dal piano regionale.
I campionamenti di prodotti ortofrutticoli di provenienza regionale, sono stati eseguiti presso i produttori primari, i magazzini di vendita all'ingrosso o gli esercizi di vendita al dettaglio.
69 campioni effettuati sono risultati regolamentari rispetto a limiti stabiliti dalla normativa, 1 campione ha superato i LMR previsti.

Micotossine

Nel 2019 i prelievi effettuati sulle matrici alimentari sono stati in totale **n° 16** su **15** previsti dal piano regionale. Nel corso dell'attività di campionamento non sono state riscontrate non conformità rispetto ai limiti di legge.

O.G.M.

E' stato rispettato il programma regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti, in applicazione di quanto previsto dal "Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati".
Sono stati effettuati **n° 3** campioni su 3 previsti dal piano regionale per ogni sede SIAN (totale **9** campioni)

Piano additivi alimentari

E' stato rispettato il programma regionale di controllo ufficiale sulla presenza di additivi negli alimenti, in applicazione di quanto previsto dal Piano Regionale di cui alla Determina n. 700 del 30.06.2016.
Nel corso del 2019 sono stati effettuati **n° 10** campioni su 10 previsti dal piano regionale.

Piano Regionale di C.U. sulla presenza di alimenti di origine animale e vegetale sottoposta a trattamento con radiazioni ionizzanti.

E' stato rispettato il programma regionale di controllo ufficiale sulla presenza di alimenti di origine animale e vegetale sottoposta a trattamento con radiazioni ionizzanti, in applicazione di quanto previsto dal Piano Regionale di cui alla Determina n. 545 del 30.05.2016.
Nel corso del 2019 sono stati effettuati n°1 campioni per ogni sede SIAN, come previsto dal Piano Regionale (totale **n° 3** campioni).

Parametri fisici

Radioattività'

I controlli sulla radioattività negli alimenti vengono effettuati nell'ambito della rete di monitoraggio RESORAD (reti nazionali di controllo sulla radioattività ambientale) coordinata dall'Agenzia Nazionale Protezione Ambiente (APAT) in ottemperanza a quanto disposto dagli artt. 97 e 104 del D. Lgs 230/95.
Nel 2019 sono stati effettuati **n° 84** campioni su 84 campioni previsti dal piano Regionale dei campionamenti (nota ARIS Prot. n. 36432/II/3 del 24/07/1989 e successive). In relazione agli esiti degli accertamenti analitici pervenuti, non sono state riscontrate non conformità.

Attività varie correlate ai controlli ufficiali

Gestione procedimenti SUAPE e registrazione imprese alimentari

Sono stati effettuati circa **1700** controlli documentali sui procedimenti avviati dallo Sportello Unico delle Attività produttive dei Comuni ricadenti nell'ambito della SC Sian Zona Centro – Oristano - Nuoro - Lanusei.

Rilascio certificazioni e pareri

Sono state rilasciate, su richiesta degli O.S.A. **n° 15** certificazioni di non commerciabilità di sostanze alimentari e **n° 87** certificati per l'esportazione di pasta secca, pane tipico, snack, vino, olio di oliva e conserve vegetali.

Sanzioni amministrative e attività di Polizia Giudiziaria

Sono state comminate **n° 24** sanzioni amministrative per infrazioni ai Regolamenti CE. Le più frequenti violazioni hanno riguardato la mancata notifica ai fini della registrazione dell'impresa alimentare e la mancata comunicazione di aver apportato variazioni significative all'attività svolta (Reg. (CE) 852/04).

Nel corso dell'anno 2019 sono state comunicate all'Autorità Giudiziaria:

- **n° 4** informative di notizie di reato ai sensi dell'art. 347 c.c.p.;
- **n° 2** attività di indagine delegate.

Nel corso dei C.U. sono stati effettuati **n° 2** sequestri cautelativi di prodotti alimentari.

ALLARME RAPIDO, MALATTIE VEICOLATE DA ALIMENTI E SEGNALAZIONI

Allarme rapido

Nel 2019 il **SIAN Zona Centro** ha gestito n° **51** stati di allarme rapido ed ha effettuato n° **103** controlli presso gli esercizi indicati nelle liste di commercializzazione primaria e secondaria.

TABELLA *SIAN ORISTANO* – ALLARME RAPIDO (ORIGINATE AL DI FUORI DELLA **ASSL)**

N°	PRODOTTO/MATERIALE	NON CONFORMITA'
1	Vino spumante	Presenza di anidride solforosa
2	Succo di frutta	Presenza di frammenti di vetro
3	Farina di grano tenero 00	Presenza di soia non indicata in etichetta
4	Ciotola di bamboo	Migrazione di formaldeide e melamina
5	Fichi secchi	Presenza di larve di insetti
6	Crema di olive	Presenza di farina di frumento non indicata in
7	Crackers Nuvole di drago	Presenza allergeni non indicati in etichetta
8	Integratore alimentare CBD OIL	Presenza di cannabidiolo
9	Chewing gum origine USA	Presenza di cannabidiolo
10	Snack	Presenza allergeni non indicati in etichetta
11	Fichie secchi	Presenza di parassiti
12	I.A a base di curcumina e piperina	Epatite colestatica acuta da ingestione di..
13	Riso	Presenza di pyraclostrobir
14	Coltelli da tavola in acciaio inox	Migrazione specifica di cromo
15	gelato alla stracciatella	Tracce di mandorle
16	Mais per pop corn	Presenza di aflatossine
17	Arachidi nic nac' s	Assenza di etichettatura in italiano
18	Tisana Conad	Presenza di ocratossina
19	Acqua sorgesana	Presenza di pseudomonas
20	wafer di gelato	Presenza di proteine del latte non dichiarate
21	Panna cotta	Presenza di carica batterica mesofila aerobia
22	Latte in polvere	Presenza di idrocarburi aromatici -MOAH
23	Capperi	Presenza di frammenti di vetro
24	Uvetta	Presenza di ocratossina
25	Fagioli con l'occhio	Presenza di pesticidi oltre LMR
26	Farina 00	Presenza di senape non dichiarata
27	Colini in acciaio	Presenza di acciaio aisi 201
28	Frutta secca	Presenza di larve, insetti e muffa

TABELLA *SIAN NUORO* – ALLARME RAPIDO (ORIGINATE AL DI FUORI DELLA **ASSL**)

N°	PRODOTTO/MATERIALE	NON CONFORMITA'
1	Ghiaccio alimentare	Presenza di Enterococchi
2	Preparato per torte senza glutine	Presenza di arachide non dichiarato in
3	Fruttissima ACE	Possibile presenza di corpi estranei(vetro)
4	Gelatino alla stracciatella di nocciole	Presenza di Mandorle non dichiarate in E.
5	Cartijoint forte, integratore	Sospetta reazione avversa
6	Curcuma e piperina rubigen	Segnalati casi di epatite colestatica
7	Arachidi Nic nac's	Etichettatura non conforme
8	Capperi crai	Presenza corpo estraneo(Fr. vetro)
9	Tisana regolar conad	Possibile presenza ocratossina
10	Colini in acciaio	Acciaio non dichiarato in D.M.
11	Riso semigreggio bio	Presenza di ocratossina

TABELLA *SIAN LANUSEI* – ALLARME RAPIDO (ORIGINATE AL DI FUORI DELLA **ASSL**)

N°	PRODOTTO/MATERIALE	NON CONFORMITA'
1	Arachidi in busta	non conforme per etichettatura
2	Capperi all'aceto	possibile presenza di corpo estraneo
3	Curcumina	possibile Epatite colestatica
4	Fagioli con l'occhio nero	presenza di pesticidi oltre i limiti legge
5	Fichi secchi	Presenza di larve di insetto
6	Fichi secchi	presenza parassiti
7	Mix formaggi	Presenza Listeria Monocytogenes
8	Tisane	possibile presenza di ocratossina
9	formule a base di proteine del riso	Presenza di salmonella
10	Cream caramel	Alterazioni caratteristiche organolettiche
11	Purea patate	Alterazioni caratteristiche
12	Succo di frutta	possibile presenza di corpo estraneo

Malattie veicolate da alimenti e segnalazioni/esposti

Nel corso dell'anno 2019 sono stati effettuati i seguenti interventi:
n° 9 interventi a seguito di segnalazioni/esposti per presunte non conformità di prodotti alimentari e/o dei requisiti igienico sanitari delle strutture destinate alla preparazione o somministrazione/vendita di sostanze alimentari e n° **2** interventi richiesti dai sanitari del Pronto Soccorso dei PP.OO. di Nuoro per casi di ingestione di funghi tossici, con numero complessivo di 3 intossicati.

CONTROLLI ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

E' stato rispettato il piano di controllo ufficiale annuale e mensile secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo 31/2001 e s.m.i e dalla Delibera della Giunta Regionale 47/59 del 22/12/2003 "Linee guida per l'organizzazione del controllo della qualità dell'acqua destinata al consumo umano" e Piano Regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti triennio 2015-2018 prorogato per il 2019.

Tabella SIAN ASSL ORISTANO – Acquedotti e fonti di approvvigionamento

	Acquedotto	Fonte approvvigionamento	Comuni serviti	Gestore
1	Acquedotto Temo	Acque superficiali	2	Abbanoa S.p.A.
2	Acquedotto Lutzanas	Acque sotterranee	9	Abbanoa S.p.A.
3	Acquedotto Cuglieri	Acque sotterranee	1	Abbanoa S.p.A.
4	Acquedotto Seneghe	Acque sotterranee	1	Abbanoa S.p.A.
5	Acquedotto Barbagia Mandrolisai	Acque superficiali	7	Abbanoa S.p.A.
6	Acquedotto Manigos	Acque sotterranee	8	Abbanoa S.p.A.
7	Acquedotto Bonarcado	Acque sotterranee	1	Comune
8	Acquedotto Santulussurgiu	Acque sotterranee	1	Comune
9	Acquedotto Bau Pirastu	Acque sotterranee	8	Abbanoa S.p.A.
10	Acquedotto Paulilatino	Acque sotterranee	1	Comune
11	Acquedotto Silì	Acque sotterranee	8	Abbanoa S.p.A.
12	Acquedotto Mandrainas	Acque sotterranee	4	Abbanoa S.p.A.
13	Acquedotto Consortile di Oristano	Acque sotterranee	5	Abbanoa S.p.A.
14	Acquedotto Milis	Acque sotterranee	1	Abbanoa S.p.A.
15	Acquedotto San Vero Milis	Acque sotterranee	1	Comune
16	Acquedotto Masongiu	Acque sotterranee	1	Abbanoa S.p.A.
17	Acquedotto Sarcidano (ramo Baressa-Samugheo)	Acque superficiali	22	Abbanoa S.p.A.
18	Acquedotto Laconi	Acque sotterranee	1	Abbanoa S.p.A.
19	Acquedotto Villa Verde-Ales	Acque sotterranee	3	Abbanoa S.p.A.
20	Acquedotto Mogoro	Acque sotterranee + acque superficiali	3	Abbanoa S.p.A

Tabella SIAN ASSL NUORO – Acquedotti e fonti di approvvigionamento

	Acquedotto	Fonte approvvigionamento	Comuni serviti	Gestore
1	Acquedotto Frunche Oche	Acque sotterranee	2+frazioni	Abbanoa S.p.A.
2	Acquedotto Taddore	Acque superficiali	5	Abbanoa S.p.A.
3	Acquedotto invaso rio Posada	Acque superficiali	1	Abbanoa S.p.A.
4	Acquedotto Sos canales	Acque superficiali	6	Abbanoa S.p.A.
5	Acquedotto Olzai	Acque sotterranee	1	Comune
6	Acquedotto Sologo	Acque superficiali	ZI Lula	CIP Nuoro
7	Acquedotto Janna e ferru	Acque superficiali	15	Abbanoa S.p.A
8	Acquedotto Su Gologone	Acque sotterranee	2	Abbanoa S.p.A
9	Acquedotto Sindia	Acque sotterranee	1	Abbanoa S.p.A.
10	Acquedotto Bortigali	Acque sotterranee	1	Abbanoa S.p.A.
11	Acquedotto Bau pirastu	Acque sotterranee	4	Abbanoa S.p.A.
12	Acquedotto Temo	Acque superficiali	1	Abbanoa S.p.A.
13	Acquedotto Campeda	Acque sotterranee	1	Abbanoa S.p.A.
14	Acquedotto Torrei	Acque superficiali	11	Abbanoa S.p.A.
15	Acquedotto Desulo	Acque sotterranee	1	Abbanoa S.p.A.
16	Acquedotto Gadoni	Acque sotterranee	1	Comune

TABELLA SIAN ASSL LANUSEI – ACQUEDOTTI E FONTI DI APPROVVIGIONAMENTO

Comune	Acquedotto	Tipo acque	Gestore
Arzana	Arzana	sotterranee	Comune
Ilbono	Ilbono	miste	Abbanoa
Elini	Elini	miste	Abbanoa
Lanusei	Lanusei	miste	Abbanoa
Villagrande strisaili	Villagrande strisaili	sotterranee	Comune
	Villanova strisaili	sotterranee	Comune
Seui	Seui	sotterranee	Comune
Ussassai	Ussassai	sotterranee	Comune
Bari sardo	Bari sardo	sotterranee	Abbanoa
	Sa marina	sotterranee	
Loceri	Loceri	mista	Abbanoa
Tertenia	Tertenia	sotterranee	Comune
	Sarrala	sotterranee	
Cardedu	Cardedu	sotterranee	Abbanoa
Perdasdefogu	Perdasdefogu	sotterranee	Abbanoa
Jerzu	Jerzu	sotterranee	Abbanoa
Gairo	S. Elena	sotterranee	Abbanoa
	Taquisara	sotterranee	Abbanoa
Osini	Osini	sotterranee	Abbanoa
Ulassai	Ulassai	sotterranee	Abbanoa
Lotzorai	Lotzorai sa serra	sotterranee	Comune
	Lotzorai tancau	sotterranee	Abbanoa
Girasole	Girasole	superficiali	Abbanoa
Baunei	Baunei	superficiali	Abbanoa
	S.m. Navarrese	sotterranee	Abbanoa
Triei	Triei	miste	Abbanoa
Talana	Talana	sotterranee	Abbanoa
Urzulei	Urzulei	sotterranee	Abbanoa
Tortoli'-arbatax	Tortoli'	superficiali	Abbanoa
Acquedotti	Ogliastra	superficiali	Abbanoa
	Tortolì	superficiali	Abbanoa
	Costiero	sotterranee	Abbanoa

RISULTATI

Ispezioni

Sono state effettuate n° **15** ispezioni presso approvvigionamenti idrici a gestione autonoma (imprese alimentari, agriturismi, condomini con uffici aperti al pubblico e civile abitazione) ai fini del rilascio del giudizio di idoneità dell'acqua e n. **1** presso le sorgenti che approvvigionano gli acquedotti.

Campionamenti

Sono stati effettuati complessivamente n. **1835** campioni di acqua destinata al consumo umano su n° 1902 programmati nelle fonti di approvvigionamento, nei serbatoi, nell'impianto di potabilizzazione e nelle reti di distribuzione.

Casistica più frequente di non conformità alla normativa e azioni intraprese

SIAN ORISTANO

Sono state riscontrate n° **49** non conformità da attribuire per lo più a modifiche dei parametri organolettici e indicatori.
Nel caso di riscontro di situazioni di non potabilità o di rischio si è provveduto a proporre l'emanazione delle ordinanze Comunali di limitazione dell'uso dell'acqua.
Dal punto di vista microbiologico, si evidenziano alcune criticità legate alla vulnerabilità di alcuni approvvigionamenti idrici derivati da sorgenti con una portata stagionale estremamente variabile.
Dal punto di vista chimico le non conformità riscontrate hanno riguardato principalmente i parametri indicatori di cui all'allegato I Parte C del D.L.gs n.31/2001 quali il ferro e l'alluminio (collegata principalmente a condizioni atmosferiche avverse, quali abbondanti precipitazioni), cloruri e sodio riconducibili ai requisiti intrinseci della falda (il cui andamento riflette la modifica ambientale del suolo che determina una salinizzazione della risorsa).
In alcuni Comuni sono stati riscontrati fuori norma relativi ai trialometani il cui superamento è per lo più attribuibile a tratti di rete idrica vetuste e/o a una disinfezione dell'acqua inappropriata.

SIAN NUORO

Sono state riscontrate n. **21** non conformità da attribuire per lo più a modifiche dei parametri microbiologici.

SIAN LANUSEI

Sono state riscontrate n. **24** non conformità da attribuire per lo più a modifiche dei parametri organolettici e indicatori.
Dal punto di vista microbiologico anche nella ASSL di Lanusei si evidenziano alcune criticità legate alla vulnerabilità degli approvvigionamenti idrici derivati da acque sotterranee con portata stagionale variabile.
Dal punto di vista chimico le non conformità riscontrate hanno riguardato principalmente i parametri indicatori di cui all'allegato I Parte C del D.L.gs n.31/2001 quali il ferro (collegato principalmente alle condizioni delle tubazioni).
In alcuni punti prelievo sono stati occasionalmente riscontrati valori poco oltre la norma di trialometani, il cui superamento è per lo più attribuibile ad una disinfezione dell'acqua inappropriata.

Ispettorato Micologico

Sono state effettuate **n° 480** consulenze a privati per consumo proprio, **n° 6** certificazioni per la somministrazione/vendita dei funghi epigei freschi spontanei e **2** consulenze ai PP.OO per intossicazione da funghi così distribuite:

SIAN ORISTANO

Sono state effettuate **n° 180** consulenze a privati per consumo proprio, **n° 1** certificazioni per la somministrazione/vendita dei funghi epigei freschi spontanei e **nessuna** consulenza ai PP.OO per intossicazione da funghi.
Nel corso delle consulenze sia agli esercenti che ai raccoglitori i micologi hanno redatto una certificazione in cui sono riportate anche le specie fungine visionate e le loro caratteristiche (velenosi mortali, velenosi, non commestibili, alterati, non determinabili, commestibili, commestibili dopo cottura).

SIAN NUORO

Sono state effettuate **n° 159** consulenze a privati per consumo proprio, **n°5** certificazioni per la somministrazione/vendita dei funghi epigei freschi spontanei e **n° 2** consulenze ai PP.OO per intossicazione da funghi.
Nel corso delle consulenze sia agli esercenti che ai raccoglitori i micologi hanno redatto una certificazione in cui sono riportate anche le specie fungine visionate e le loro caratteristiche .

SIAN LANUSEI

L'attività dell' Ispettorato Micologico si svolge grazie alla disponibilità di tre micologi formati aventi i requisiti di cui al D.M. 686/96. Non facendo parte del personale SIAN dell'ASSL di Lanusei possono assicurare soltanto alcune prestazioni nell'ambito della disponibilità assegnata dagli altri servizi di appartenenza.
Sono state effettuate **n° 141** consulenze a privati per consumo proprio.
Nel corso delle consulenze ai raccoglitori i micologi hanno redatto una certificazione in cui sono riportate anche le specie fungine visionate e le loro caratteristiche (velenosi mortali, velenosi, non commestibili, alterati, non determinabili, commestibili, commestibili dopo cottura). Nel 2019 non sono state svolte consulenze per intossicazioni da specie velenose presso il Presidio Ospedaliero N.S. della Mercede di Lanusei.

Prodotti fitosanitari

Controlli sul commercio

Nel 2019 sono state effettuate **n° 47** ispezioni presso gli esercizi di vendita.
L'attività svolta non ha manifestato particolari criticità, si sono riscontrate un numero esiguo di non conformità lievi.

Controlli sull'utilizzo

Proseguendo l'attività già intrapresa negli anni 2015-2016-2017, si è potenziata l'azione per rendere più efficaci ed efficienti le attività di prevenzione e controllo sui PFS nel territorio della Zona Centro in forma coordinata tra SIAN e SPRESAL, nel rispetto delle linee di indirizzo e disposizioni di cui Piano Regionale di Controllo Ufficiale 2015-2018 sulle matrici alimentari e sul commercio e impiego dei prodotti fitosanitari (Determinazione Direzione Generale della Sanità n. 0030235 /Det/1458 del 11/12/2014).
Sono stati raggiunti tutti gli obiettivi specifici che ci si era prefissati, nello specifico:
implementare l'anagrafe delle aziende agricole soggette a controllo da parte del SIAN e dello SPRESAL, potenziare e aggiornare continuamente l'anagrafe delle aziende sottoposte a controllo da parte dei servizi, che al 31.12.2019 comprende circa **1160** aziende.
Sono state sottoposte a controllo n° **40** aziende ed effettuate oltre **25** ispezioni riscontrando n° **8** non conformità.

3. IGIENE DELLA NUTRIZIONE

Sorveglianza e prevenzione nutrizionale

Incoraggiare uno stile di vita sano insieme a interventi finalizzati a correggere abitudini alimentari che non favoriscono il mantenimento di un buono stato di salute, alla riduzione della sedentarietà e all'abbandono di comportamenti a rischio, rappresentano una delle principali priorità nelle strategie di promozione della salute. Poiché l'alimentazione svolge un ruolo importante nella prevenzione di numerose patologie, comprese quelle cronico degenerative non trasmissibili, negli ultimi anni a livello nazionale, regionale e locale sono state pianificate campagne informative e interventi rivolti alla popolazione in generale e al mondo della scuola in particolare. Le autorità scientifiche richiamano l'importanza di progettare gli interventi di promozione della salute utilizzando un approccio scientifico multisettoriale con l'attivazione di una rete di sinergie tra i diversi portatori di interesse. In quest'ottica non è stata fatta mancare nel 2019 la collaborazione e/o il contributo alle Istituzioni che ne abbiano fatto richiesta.

Okkio alla salute

OKkio alla SALUTE è un sistema di sorveglianza su sovrappeso e obesità nei bambini delle scuole primarie (fascia di età 8-9 anni) e sui fattori di rischio correlati. Vengono coinvolti essenzialmente alunni delle terze classi della Scuola Primaria. Obiettivo principale è descrivere la variabilità geografica e l'evoluzione nel tempo dello stato ponderale, delle abitudini alimentari, dei livelli di attività fisica svolta dai bambini e delle attività scolastiche che favoriscono la sana nutrizione e l'esercizio fisico, al fine di orientare la realizzazione di iniziative utili ed efficaci per il miglioramento delle condizioni di vita e di salute nei soggetti appartenenti a questa fascia di età.

SIAN ORISTANO

Il SIAN ASSL Oristano ha partecipato alla VI edizione del progetto nazionale di sorveglianza "Okkio alla salute".
Sono stati fatti incontri informativi con gli insegnanti delle classi selezionate e raccolti i dati su un campione di **143** bambini appartenenti a **9** classi terze della scuola primaria, di **6** Istituti comprensivi della provincia di Oristano con il coinvolgimento delle famiglie dei bambini interessati.

SIAN NUORO

Il SIAN dell'ASSL di Nuoro, con personale formato e standardizzato per la raccolta dati, ha partecipato alla VI edizione della raccolta dati OKkio alla SALUTE: l'indagine ha coinvolto **8 istituti comprensivi** per un totale di **9** classi della Scuola Primaria per un totale di **152** bambini campione. La partecipazione di alunni e genitori ha raggiunto la percentuale del **100%** sul totale del campione assegnato.

E' continuata l'attività di divulgazione dei dati relativi alla V edizione di OKkio alla SALUTE 2016, che sono stati portati a conoscenza della popolazione mediante la pubblicazione del report scientifico regionale sulla pagina SIAN del sito aziendale. Il report scientifico regionale consente di avere un quadro della presenza di un alto livello di sovrappeso/obesità legato fondamentalmente ad una non corretta alimentazione e a stili di vita che non favoriscono l'attività fisica.
I dati del monitoraggio sono anche utilizzati quale strumento di comunicazione e di riflessione nel corso di incontri informativi in ambito scolastico ed extrascolastico.

SIAN LANUSEI

Il SIAN dell'ASSL di Lanusei, in collaborazione con le assistenti sanitarie del SISP, ha partecipato alla VI edizione della raccolta dati OKkio alla SALUTE: l'indagine ha coinvolto **3** istituti comprensivi (Tortolì 1, Bari Sardo e Jerzu) per un totale di **4** classi della Scuola Primaria e **68** alunni. La partecipazione di alunni e genitori ha raggiunto la percentuale del **96%** sul totale del campione aziendale selezionato.
E' continuata l'attività di divulgazione dei dati relativi alla V edizione di OKkio alla SALUTE 2016, che nel 2018 sono stati portati a conoscenza della popolazione mediante la pubblicazione sulla pagina SIAN del sito aziendale sia del report scientifico regionale che di quello aziendale e la trasmissione via PEC dei suddetti report ai **10** Istituti Scolastici Comprensivi e ai Servizi Scolastici dei 23 Comuni ricadenti nell'ambito territoriale di competenza dell'ASSL di Lanusei.
Si specifica che la edizione 2016 di OKkio alla SALUTE ha visto la partecipazione della ASSL Lanusei con un campione rappresentativo a livello aziendale della popolazione scolastica nella fascia di età 8-9 anni (17 classi per un totale di 289 alunni) che ha consentito di avere un quadro indicativo della presenza di un alto livello di sovrappeso/obesità legati fondamentalmente ad una non corretta alimentazione e a stili di vita che non favoriscono l'attività fisica e la pratica di sport strutturati.

Interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva

Gli interventi per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica e di educazione al gusto fanno parte dei LEA. Tra i compiti istituzionali del SIAN area Igiene della Nutrizione, rientrano la verifica e il controllo delle tabelle dietetiche base, delle tabelle dietetiche speciali e la consulenza sui capitolati per la ristorazione collettiva.

SIAN ORISTANO

Sono stati esaminati sotto l'aspetto calorico nutrizionale **22** dietetici di cui **9** riguardanti il pranzo per la ristorazione scolastica e **13** l'intero fabbisogno giornaliero nella ristorazione collettiva residenziale e sono stati emessi altrettanti documenti di valutazione.
E' stata svolta attività di front office, consulenza e supporto per l'adeguamento dei menù scolastici e della ristorazione collettiva ed è stata assicurata la collaborazione e la partecipazione agli incontri con Associazione dei comuni Alta Marmilla e comune di Mogoro ai fini della predisposizione dei capitolati per l'appalto delle mense scolastiche e con il comune di Zerfaliu su tematiche riguardanti criticità segnalate dall'utenza sul servizio di mensa scolastica.

SIAN NUORO

In riscontro alle richieste pervenute per valutazione dei dietetici ai fini del visto di approvazione o altre richieste inerenti l'argomento sono stati emessi **n° 31** documenti di valutazione per dietetici base e **n° 13** per menù speciali. E' stata assicurata attività di front office, consulenza e supporto per l'adeguamento dei menù scolastici e della ristorazione collettiva sia con gli enti pubblici sia con gli operatori privati che ne hanno fatto richiesta. Anche nel 2019 è stata assicurata la collaborazione con Enti, Istituzioni e gestori mense per la prosecuzione di iniziative precedentemente avviate e incontri informativi per la promozione di abitudini alimentari corrette ai fini di uno sviluppo armonico e la riduzione di fattori di rischio per la prevenzione dei alcune MCNT.

SIAN LANUSEI

Si evidenzia che, nella realtà dell'ASSL di Lanusei, le tabelle dietetiche per la ristorazione scolastica sono state elaborate dal Servizio e messe a disposizione e adottate dai Servizi Scolastici dei vari Comuni ricadenti nell'ambito territoriale di competenza.
Per tale motivo, non vengono richieste valutazioni e rilasciati pareri sulle tabelle dietetiche base relative alla ristorazione collettiva scolastica.

In riscontro alle richieste pervenute sia da parte dei Servizi Scolastici dei Comuni che dei genitori degli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Superiore di 1° grado sono state rilasciate n. **31** prescrizioni per regimi dietetici speciali.
È stata inoltre rilasciato n. **1** visto di approvazione, in seguito a valutazione di un dietetico base su richiesta di una Struttura residenziale per pazienti psichiatrici.
Non sono state richieste consulenze su capitolati d'appalto relativi alla ristorazione collettiva.
È stata assicurata un costante attività di front-office, consulenza e supporto agli Enti pubblici (Servizi Scolastici dei Comuni) e agli Operatori pubblici e privati (gestori delle mense scolastiche e della ristorazione collettiva extra-scolastica) che ne hanno fatto richiesta.
E' stato stipulato un protocollo d'intesa con l'Agenzia LAORE Sardegna e l'Istituto Alberghiero IANAS di Tortolì allo scopo di programmare e avviare, nel breve e medio periodo:

1. interventi formativo/informativi, nell'ottica di una formazione continua in materia di igiene e sicurezza alimentare, per gli Operatori del Settore Alimentare (in particolare OSA che operano nel settore della ristorazione scolastica);
2. incontri informativi per i docenti e le famiglie degli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado su argomenti che riguardano la promozione di corrette abitudini alimentari;
3. laboratorio di apprendimento attivo e di analisi sensoriale destinato ai bambini della Scuola dell'Infanzia e Primaria.

Controlli nelle mense collettive

Sono stati effettuati **111** controlli quali-quantitativi e inviate le risultanze/raccomandazioni ai responsabili delle mense comunitarie residenziali e scolastiche sottoposte a controllo.

Allergie e intolleranze alimentari – Celiachia – Prevenzione delle patologie da carenza iodica

Sul tema è stato effettuato **1** corso di formazione per ogni sede ASSL.
E' stato predisposto e realizzato un programma per il controllo sulla disponibilità di sale iodato presso i punti vendita e la ristorazione collettiva: sono stati effettuati **116** controlli nei punti vendita e **140** controlli nella ristorazione collettiva.
Inoltre è stata svolta attività di informazione/sensibilizzazione dei gestori dei servizi di ristorazione collettiva e pubblica su argomenti di interesse o richiami agli adempimenti di legge sia attraverso attività di front office sia tramite pubblicazione di note informative sul sito aziendale.

4. FORMAZIONE DEGLI OPERATORI

I principali eventi ai quali il personale ha partecipato nel 2019, in relazione a diverse specificità, sono stati:

- Diagnosi e follow up della celiachia
- Corso FAD: Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale
- L'Equità nei Piani Regionali di Prevenzione in Italia
- Una finestra sull'Azienda: la comunicazione e la relazione nel contatto con il pubblico
- Agricoltura: Sicurezza e Salute nel mondo del lavoro -Tutela dei cittadini e dell'Ambiente
- Il nuovo Controllo Ufficiale:Il Regolamento UE n° 625/2017
- Corso di formazione per il conseguimento dell'attestato di Micologo
- Corso " Piante officinali: benefici per la salute e reazioni avverse, legislazione prodotti erboristici.
- Corso formazione prevenzione corruzione e trasparenza.
- Aggiornamento in Tema di Prodotti Fitosanitari per operatori del Dipartimento di Prevenzione addetti alla Vigilanza e Controllo.
- Formazione sull'utilizzo degli applicativi Sisar area amministrativo-contabile
- Le nuove direttive Suape della Regione Sardegna-principali novità

- Il sistema informativo Suape della Regione Sardegna-Strumenti di amministrazione e gestione delle funzionalità per gli enti terzi
- "Formazione Sul Campo (FSC) Prima Fase – Gruppi di Miglioramento" Studio sui Consumi Alimentari in Italia (IV SCAI) – Rilevamento dei consumi alimentari periodo estate-autunno (10-74 anni)
- Il nuovo controllo ufficiale: il Regolamento UE n. 2017/625
  Il procedimento amministrativo nei controlli ufficiali in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria

5. COMUNICAZIONE, INFORMATIZZAZIONE E ATTIVITA' VARIE

SIAN ORISTANO

Attività didattica/corsi formazione/esami prodotti fitosanitari

Ai fini del rilascio/rinnovo dell'abilitazione all'acquisto, uso e vendita di prodotti fitosanitari nel 2019 è stata svolta docenza in **13** corsi; un dirigente medico ha partecipato a **5** sessioni d'esame per l'abilitazione all'acquisto ed uso e a **2** sessioni per l'abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari; in totale sono stati esaminati **340** operatori. Il SIAN ha emesso n° **27** certificati di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari.

TABELLA SIAN ORISTANO – ESAMI ACQUISTO-UTILIZZO-VENDITA PRODOTTI FITOSANITARI

	N° ESAMINATI		IDONEI		NON IDONEI	
EDIZIONE	UTILIZZO	VENDITA	UTILIZZO	VENDITA	UTILIZZO	VENDITA
8/04/2019 (1 sessioni utilizzatori)	87	/	76		11	
03/06/2019 (1 sessione utilizzatori+ 1 venditori)	79	2	72	1	7	1
22/07/2019 (1 sessione utilizzatori+ 1 venditori)	77	1	66	1	11	/
08/10/2019 (1 sessione utilizzatori)	41	/	28	/	13	
19/11/2019 (1 sessione distributori)	56	/	45	/	11	
TOTALE	**340**	3	**287**	**2**	**53**	**1**

SIAN NUORO

Attività didattica/corsi formazione/esami prodotti fitosanitari

E' stata svolta attività didattica in **10** corsi di formazione organizzati da LAORE Sardegna ai fini del rilascio/rinnovo dell'autorizzazione all'acquisto, uso e vendita di prodotti fitosanitari. Il Dirigente medico delegato dal Direttore SIAN ha partecipato a n° **7** sessioni d'esame per un totale di 400 esaminati. Il SIAN ha emesso n° 13 certificati di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari.

TABELLA **SIAN NUORO** – ESAMI ACQUISTO-UTILIZZO-VENDITA PRODOTTI FITOSANITARI

EDIZIONE	N° ESAMINATI	IDONEI	NON IDONEI
06/2/2018 (2 sessioni utilizzatori)	86	74	12
29/03/2018 (1 sessione utilizzatori+ 1 distributori)	89	75	14
07/06/2018 (1sessione utilizzatori)	87	79	8
30/10/2018 (1 sessione utilizzatori)	66	57	9
17/12/2018(1 sessione distributori)	72	61	11
06/02/2018 (2 sessioni utilizzatori)	86	74	12
TOTALE	**400**	**346**	**54**

SIAN LANUSEI

Attività didattica/corsi formazione/esami prodotti fitosanitari

Nel corso del 2019 è stata svolta attività didattica in **12** corsi di formazione organizzati da LAORE Sardegna ai fini del rilascio/rinnovo dell'autorizzazione all'acquisto, uso e vendita di prodotti fitosanitari. Il Dirigente medico delegato dal Direttore SIAN ha partecipato a n° **9** sessioni d'esame per un totale di **330** esaminati. Il SIAN ha emesso n° **4** rinnovi di certificati di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari.

TABELLA **SIAN LANUSEI** – ESAMI ACQUISTO-UTILIZZO-VENDITA PRODOTTI FITOSANITARI

EDIZIONE	N° ESAMINATI	IDONEI	NON IDONEI
25/03/2019 (1 sessione utilizzatori) Sede Lanusei	27	24	3
15/04/2019 (1 sessione utilizzatori + 1 distributori) Sede Jerzu	22	22	0
24/07/2019 (1 sessione utilizzatori) Sede Bari Sardo	51	49	2
31/07/2019 (1 sessione utilizzatori) Sede Tortolì	49	48	1
28/10/2019 (1 sessione utilizzatori) Sede Bari Sardo	22	22	0
29/10/2019 (1 sessione utilizzatori) Sede Baunei	43	40	3
02/12/2019 (1 sessione utilizzatori) Sede Lanusei	42	35	7
10/12/2019 (1 sessione utilizzatori) Sede Tortolì	58	52	6
17/12/2019 (1 sessione utilizzatori) Sede Perdasdefogu	16	14	2
TOTALE	**330**	**306**	**24**

GESTIONE DELLE EMERGENZE E PRONTA DISPONIBILITÀ

Le nuove regole e disposizioni di livello Comunitario, Nazionale e Regionale in materia di "sicurezza alimentare" e di valutazione e gestione del "rischio", in particolare quelle che disciplinano il sistema di "allerta rapido", impongono di prevedere un assetto organizzativo che possa efficacemente fronteggiare le richieste di intervento urgenti pervenute nelle fasce orarie di lavoro ordinario e in quelle non coperte dal "normale" orario di servizio.
Si è cercato di migliorare l'assetto organizzativo in modo da poter efficacemente fronteggiare, per quanto possibile e con tutte le professionalità necessarie, le eventuali

richieste di intervento urgente in materia di sicurezza alimentare, con particolare riferimento al sistema di allerta rapido, articolando l'orario di servizio, di lavoro e i turni di pronta disponibilità in modo da coprire tutti giorni e le fasce orarie, come richiesto dai regolamenti comunitari; in relazione al tale obiettivo, sono state avviate le seguenti iniziative e azioni: razionalizzazione dell'articolazione (giorni ed orari) dei rientri pomeridiani del personale medico e Tecnici della Prevenzione presso la sede centrale, introduzione di elementi di maggiore flessibilità nell'orario di lavoro dei tecnici della prevenzione, proposta di completamento della dotazione organica dei dirigenti medici e amministrativi.
Nella ASSL di Oristano le pronte disponibilità in essere nei Servizi del Dipartimento Territoriale di Prevenzione sono gestite e coordinate dal Punto Unico di Contatto col compito di attivare, secondo la tipologia dell'intervento richiesto dalle Autorità e/o Enti interessati e coinvolti, l'operatore in pronta disponibilità del Servizio competente, ovvero nel caso di coinvolgimento di più Servizi del Dipartimento di Prevenzione, di individuare le forme di intervento più efficienti.

6. MONITORAGGIO ATTIVITA'

Monitoraggio attività e indicatori, verifica efficacia C.U.

La valutazione dei risultati rappresenta un importante momento di sintesi, utile per l'eventuale riprogrammazione delle azioni intraprese e apportare ove necessario i correttivi più opportuni per il raggiungimento degli obiettivi stabiliti.
Nell'anno 2019, si è continuato ad utilizzare prevalentemente indicatori di attività di tipo quantitativo, finalizzati a valutare il rispetto della programmazione: n° controlli x effettuati/n° controlli x programmati (dove x indica il metodo di controllo ai sensi del regolamento (CE) 882/04). In via sperimentale sono stati inoltre adottati alcuni indicatori di risultato.
Si è inoltre consolidato il sistema di monitoraggio dell'attività, attraverso riunioni periodiche con i dirigenti e il personale, tenute con frequenza di norma mensile.
Durante le riunioni sono stati valutati in particolare gli indicatori inseriti nel piano delle attività, lo stato di raggiungimento degli obiettivi di budget annuali negoziati con la direzione aziendale e le attualità e criticità nelle varie linee di attività rappresentate dai dirigenti e dagli operatori .
Le attività che maggiormente si prestano ad essere monitorate con indicatori sono quelle correlate ai controlli ufficiali di cui al Reg. (CE) 882/04 (ispezioni,campionamenti, audit ecc.), i controlli sulle acque destinate al consumo umano, la riscossione delle tariffe di cui al D.Lgs. 194/08.
L'attività di controllo ufficiale è inoltre monitorata attraverso le c.d. verifiche di efficacia (VECU), "a posteriori" (esame a campione e valutazione dei verbali), e "in tempo reale" (verifica sul campo dell'operato degli addetti ai C.U.).

AZIENDA TUTELA SALUTE DIPARTIMENTO PREVENZIONE ZONA CENTRO

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO
Dr. Roberto Puggioni

Allegato 1

TABELLA RIEPILOGATIVA ATTIVITA' 2019 SIAN ZONA CENTRO

Controlli ufficiali

TIPOLOGIA CONTROLLO	TOTALE N°
ISPEZIONI *	1631
CAMPIONAMENTI PER ANALISI ALIMENTI **	333
CAMPIONAMENTI ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	1835
AUDIT	7

* comprese le ispezioni per la valutazione e il monitoraggio della qualità nutrizionale e adeguatezza quantitativa dei pasti nella ristorazione collettiva e le ispezioni presso rivendite PFS

** compresi i campionamenti Piano Regionale C.U. micotossine, matrici alimentari, sul commercio e nell'impiego dei PFS (ricerca residui)