



E.1 Sicurezza Alimentare e Tutela della Salute dei Consumatori

RENDICONTAZIONE OPERATIVA ANNO 2022



RENDICONTAZIONE ATTIVITÀ SVOLTE NEL 2022

Il sistema informativo SISWEB fornisce i dati relativi ai controlli effettuati suddivisi per tipologia di impresa alimentare come di seguito riportata, controlli che erano stati programmati con gli obiettivi di assicurare la massima copertura possibile del territorio in termini di controllo ufficiale per quanto riguarda le imprese con attività prevalente all'ingrosso (sia essa produzione, confezionamento, vendita o deposito) e di soddisfare la frequenza di controllo mediante una valutazione del rischio.

L'attività programmata è stata sostanzialmente rispettata con alcuni scostamenti (in più ed in meno) nelle diverse categorie di imprese alimentari.

Nel **2022** sono stati programmati **1.320** controlli in imprese post primarie e in **70** di produzione primaria. Complessivamente sono state ispezionate 1.399 imprese e sono stati fatti 1.529 controlli considerando anche i controlli ad hoc (238) effettuati per la gestione delle allerte e per i secondi controlli per la chiusura di non conformità. Sono stati effettuati 81 controlli sulle imprese agricole, ne erano previsti 70, per il controllo sul corretto impiego dei fitosanitari. Nel corso dell'anno, a seguito della disponibilità delle nuove indicazioni e check list per verificare la sicurezza microbiologica nella produzione primaria, sono stati fatti ulteriori controlli.

Sono stati effettuati **10** controlli congiunti come da programma con i tecnici della prevenzione in servizio presso l'U.O. Igiene e Sanità pubblica veterinaria.

Sono state fatte **444** nuove priorità di controllo e sono stati emessi n° **717** attestazioni per l'export di cui 307 per le mele con destinazione India.

Sono stati effettuati **8** audit in stabilimenti:

2 su attività all'ingrosso in cui sono state valutate procedure per la rintracciabilità, ritiro e richiamo

4 su attività di ristorazione collettiva e su laboratori di trasformazione con vendita al dettaglio in cui sono stati valutati i sistemi di gestione per la sicurezza alimentare

2 su stabilimenti di produzione e confezionamento in cui sono state valutate le procedure per la rintracciabilità, ritiro e richiamo ed anche il sistema di gestione per la sicurezza alimentare.

L'attività di campionamento si è svolta regolarmente nel rispetto della pianificazione.

Un campione di MOCA, nel corso delle analisi, si è distrutto rendendo impossibile valutarne la conformità.

Le imprese alimentari con relazione di controllo con almeno una non conformità sono state **86** ed hanno dato luogo a:

19 sanzioni amministrative;

85 provvedimenti prescrittivi ed **1** sospensione di attività.

Di seguito si riassumono i requisiti controllati e le tipologie di non conformità rilevate



	<i>Condizioni strutturali ed attrezzature</i>	<i>Approvvigionamento idrico</i>	<i>Lotta agli infestanti</i>	<i>Igiene del personale e delle lavorazioni</i>	<i>Condizioni di pulizia e sanificazione</i>	<i>Materie prime, semilavorati e prodotti finiti</i>	<i>Etichettatura</i>	<i>Rintracciabilità, ritiro/riciamo</i>	<i>HACCP</i>	<i>Sistema di stoccaggio e trasporto</i>
<i>Requisiti controllati</i>	581	277	330	974	1102	1263	335	375	599	554
<i>Non conformità</i>	47	2	8	12	29	9	-	2	23	9

La capacità di intervento del Servizio Igiene degli alimenti nel 2022 si aggira attorno 13,8 % del totale delle imprese alimentari registrate, con l'esclusione dei produttori primari. Rispetto al 2021 la copertura è aumentata di circa di 1,9 %.

Nel corso dell'attività ispettiva sono stati privilegiati controlli mirati alla valutazione della gestione dei processi delle imprese alimentari più che alla mera verifica del requisito in quanto tale. Si è cercato di osservare l'applicazione delle buone norme di prassi igienica, il corretto impiego degli utensili, delle attrezzature e dei piani di lavoro, la corretta manipolazione, cottura e conservazione degli alimenti e la loro etichettatura/informazione al consumatore. Particolare attenzione è stata posta al sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari e alla formazione degli operatori.

La finalità di tali interventi è stata quella di contribuire ad abbassare costantemente il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari, a garanzia di sicurezza e salubrità, intervenendo, laddove necessario, con la richiesta di azioni correttive concordate nei tempi e nelle modalità, a seconda delle priorità, con gli Operatori del Settore Alimentare.

Anche nel 2022 l'impegno per la gestione delle allerte è stato considerevole, distogliendo il personale dalle attività programmate. Sono stati aperti 67 fascicoli di che riguardavano:

- 6 contaminazioni microbiologiche
- 22 contaminazioni chimiche
- 7 allergeni
- 5 residui di fitosanitari
- 12 migrazioni MOCA
- 5 corpi estranei
- 9 micotossine
- 1 sabotaggio

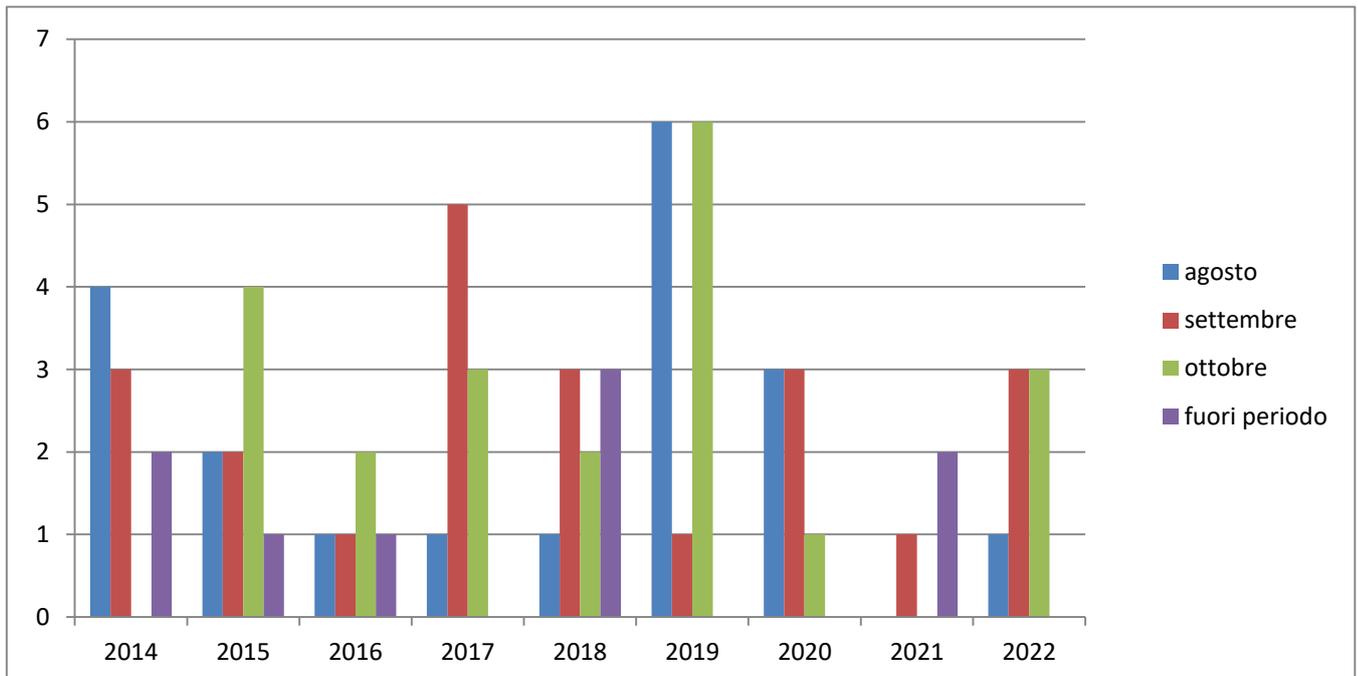
E' stata richiesta una collaborazione per Assistenza e Cooperazione Amministrativa con un altro Paese.

Per quanto concerne l'attività del 2022 del Centro di controllo micologico, nelle 10 settimane di attività del servizio di reperibilità micologica (22 agosto 30 ottobre) gli interventi richiesti dai Pronto Soccorso ospedalieri per sospetta intossicazione legata all'ingestione di funghi sono stati n. **7**. Tutti i casi



registrati sono stati provocati dal consumo di funghi derivanti da raccolta privata. Alcuni dei casi sono dovuti ad abuso alimentare di funghi commestibili o al consumo di specie commestibili solo dopo adeguata cottura. In un caso c'è stata l'ingestione volontaria di funghi tossici perché contenevano sostanze psicotrope.

Fig. Casi di intossicazioni da fungo degli ultimi 8 anni.



È stata garantita la disponibilità dei Tecnici della Prevenzione esperti micologi di fornire ai raccoglitori di funghi la consulenza sulla commestibilità, a Trento in Piazza Vittoria, per 1 giorno alla settimana nel periodo compreso dal 6 luglio al 26 ottobre. Al di fuori dei lunedì di questo periodo, negli altri giorni della settimana i Tecnici micologi ricevono i raccoglitori in ufficio previo appuntamento.

Nel corso delle consulenze i micologi hanno redatto una scheda in cui, oltre a indicare i dati dell'utente, hanno riportato anche le specie fungine visionate, registrandole e suddividendole per categorie di commestibilità (funghi velenosi mortali, funghi non commestibili/tossici e funghi commestibili). I funghi presentati al controllo che sono dichiarati non commestibili, tossici e mortali non sono restituiti all'utente, ma trattenuti e distrutti.

Nel corso delle **140** consulenze in piazza effettuate nel 2022 sono stati controllati 66.94 kg di funghi (altre 12 consulenze sono state effettuate in ufficio, previo appuntamento preso telefonicamente dai cittadini raccoglitori, con 14.75 kg di funghi esaminati). In una occasione tra i funghi commestibili visionati è stata rinvenuta una specie potenzialmente mortale (*Amanita virosa*) che oltre ad aver determinato l'eliminazione dell'intero raccolto, ha evidenziato l'essenziale funzione preventiva dell'attività svolta. Sono stati numerosi anche i funghi trattenuti e distrutti, responsabili di varie sindromi, anche con sintomatologia importante: *Amanita gemmata* e *Amanita muscaria* (sindrome pantherinica), *Helvella crispa/Spatularia flavida* e *Gyromitra infula/Leotia lubrica* (le prime due sospette, le seconde due tossiche con sindrome giromitrica), *Tricholoma equestre* (vietata la raccolta e il consumo per presunta sindrome rabdomiolitica), *Paxillus involutus* (sindrome paxillica), *Tricholoma sciodes* e *Tricholoma pardinum* (anche con la sua varietà *filamentosum*) (sindrome gastrointestinale



importante), *Russula illota*, *Hypholoma fascicolare*, *Imperator luteocupreus*, *Russula emetica* e *Russula badia* (sindrome gastrointestinale).

Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali. La ripartizione delle attività tra i tecnici della Prevenzione incaricati del controllo ufficiale è avvenuta nel rispetto dei principi di: assenza di conflitto di interesse, rotazione delle attività e sviluppo di competenze interscambiabili.

Il programma di attività individuale, consegnato a ciascun Tecnico della Prevenzione, riporta la tipologia quali-quantitativa delle prestazioni da effettuare, mentre spetta al singolo incaricato del controllo ufficiale la distribuzione uniforme dell'attività durante l'anno.

Quadrimestralmente è stato verificato lo stato di avanzamento del piano di attività mediante estrazione di un file da SISWeb contenente operatori e attività svolta. Inoltre, a campione è stato verificato, oltre al rispetto del programma assegnato, la correttezza e completezza delle relazioni di controllo in occasione dei provvedimenti prescrittivi.

Sono state condotte n. 6 verifiche in campo che hanno mostrato una buona capacità di valutazione delle conformità e un corretto utilizzo degli strumenti di controllo.

La verifica a posteriori è stata fatta esaminando le relazioni di controllo contenenti non conformità che hanno determinato l'adozione di una azione esecutiva, in particolare prescrizioni.

A novembre 2022 è stato adottato ed utilizzato un nuovo rapportino per il controllo a posteriori dei documenti. Il controllo a posteriori ha portato ad alcune osservazioni di miglioramento comunicate al personale interessato.