Rendicontazione attività 2023
Unità Operativa Igiene Alimenti e Nutrizione

	Funzione	*Data*	*Firma*
Verifica	*Coordinatrice TdP*		*Giuseppina Pezzarossi*
Approvazione	*Direttore U.O.IAN*		*Silva Franchini*

Sicurezza alimentare

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 (lievi variazioni in eccesso o difetto) nelle diverse categorie di imprese alimentari.

Nel **2023** sono stati programmati **1.500** controlli in imprese post primarie e in **70** di produzione primaria. Complessivamente sono state ispezionate **1941** (1.399 nel 2022) imprese post primarie di cui 332 per controlli ad hoc (238 nel 2022) effettuati per la gestione delle allerte, per i secondi controlli per la chiusura di non conformità e per le SCIA. Sono stati effettuati 70 (81 nel 2022) controlli programmati sulle imprese agricole sul corretto impiego dei fitosanitari e sulle buone pressi agricole e igieniche.

Sono state effettuati **15** (10 nel 2022) controlli congiunti come da programma con i tecnici della prevenzione in servizio presso l'U.O. Igiene e Sanità pubblica veterinaria. Inoltre, sono stati aggiunti 2 controlli supplementari in situazioni critiche che hanno richiesto interventi congiunti tempestivi.

Sono state fatte **499** (444 nel 2022) nuove priorità di controllo e sono stati emessi n° **742** (717 nel 2022) attestazioni per l'export di cui 366 per le mele con destinazione India.

Per dare attuazione all'articolo 6 del regolamento (UE) 2017/625, l'Amministrazione provinciale dispone l'esecuzione di audit interni sull'APSS. L'U.O. IAN ad ottobre 2023 ha avuto la visita da parte del Comitato per la sicurezza alimentare e benessere animale della PAT che ha sottoposto l'UO.IAN ad audit in merito ai sistemi di controllo alimenti e igiene generale e fitosanitari e loro residui nel settore dell'olio d'oliva.

L'UO. IAN ha invece effettuato **13** audit in stabilimenti:

-. 3 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

-. 6 su stabilimenti di produzione e confezionamento in cui è stato valutato il sistema di gestione per la sicurezza alimentare ed in 3 di essi è stata valutata la procedura per la rintracciabilità, ritiro e richiamo.

Per l'attività di campionamento, a causa del ritardo nella stipula della convenzione con IZS, per la parte del piano contaminati, è stato necessario concentrarla negli ultimi mesi dell'anno. A questo si è aggiunta la difficoltà di utilizzo di nuove procedure di campionamento con miscelazione che hanno richiesto un grosso investimento di tempo e risorse. A causa di anomalie nell'esecuzione del prelevamento, è stato necessario procedere ad annullare in autotutela 3 campioni che sono stati comunque rieseguiti.

Nel corso dell'anno si è preso atto dell'impossibilità di eseguire alcuni campioni programmati ed è stata informata la provincia con le motivazioni che lo hanno determinato. Di seguito i campioni non eseguiti.

PIANO DI CAMPIONAMENTO	*MATRICE*	*N. CAMPIONI*	*DETERMINAZIONI*	*MOTIVAZIONI PER INFATTIBILITÀ CAMPIONAMENTO*
Piano annuale di campionamento per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali per i quali l'Unione europea prevede tenori massimi ai sensi del regolamento (CE) n. 1881/2006	Succo di mela destinato ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia diretti al consumatore finale	2	Patulina (PAT)	Indisponibilità sul mercato di questo prodotto destinato specificatamente per la prima infanzia
Intesa Stato Regioni 212 del 10/11/2016	frutta quarta gamma	5	Virus Epatite A (valori guida)	Il laboratorio di analisi ha la prova accreditata solo sui frutti rossi e tale prodotto appartenente alla frutta di quarta gamma è indisponibile sul mercato
Intesa Stato Regioni 212 del 10/11/2016	frutta quarta gamma	5	Norovirus GI e GII (valori guida)	
Piano annuale di campionamento per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali per i quali l'Unione europea prevede tenori massimi ai sensi del regolamento (CE) n. 1881/2006	Rucola/Lattuga fresca/Spinaci freschi	1	Nitrati(Reg. 1881/06)	La procedura di campionamento nella distribuzione al dettaglio prevista dal Reg CE 1882/2006 stabilisce che la preparazione (miscelazione) del campione debba essere effettuata entro le 24 ore dal prelievo – impossibile se deve essere convocato il produttore. Si deve quindi procedere con il congelamento e la convocazione del produttore. A scongelamento, miscelazione e formazione delle aliquote di legge avvenute, il nostro campione deve essere inviato all'IZS di Padova e andrebbe ricongelato ma la normativa non prevede questo passaggio. Per Tali ragioni risultano infattibili questi campioni. Stiamo cercando produttori locali per poter fare la miscelazione direttamente in campo. Non si è certi di riuscire a completare i campionamenti.
Piano annuale di campionamento per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali per i quali l'Unione europea prevede tenori massimi ai sensi del regolamento (CE) n. 1881/2006	Semi di papavero interi, macinati o moliti immessi sul mercato per il consumatore finale	3	Alcaloidi dell'oppio(Reg. 1881/06)	Tali prodotti, così come definiti dal Reg. (UE) 2023/915 che ne fissa i limiti per il tenore di alcaloidi dell'oppio - "I prodotti da forno comprendono anche salatini e snack pronti al consumo a base di farina. I relativi prodotti trasformati si riferiscono ai prodotti contenenti almeno l'80 % di prodotti da semi di papavero" - non sono disponibili sul mercato trentino.

I restanti campioni programmati sono stati eseguiti.

E' stato riscontrato un solo campione di cipolle destinato all'analisi per la ricerca di residui di fitosanitari non conforme per trattamento con principio attivo non consentito sulla matrice.

Le imprese alimentari con relazione di controllo con almeno una non conformità sono state 193 (**86** nel 2022) ed hanno dato luogo a:

35 sanzioni amministrative;

187 provvedimenti prescrittivi ed **6** sospensione di attività.

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

	Condizioni strutturali ed attrezzature	*Approvvigionamento idrico*	*Lotta agli infestanti*	*Igiene del personale e delle lavorazioni*	*Condizioni di pulizia e sanificazione*	*Materie prime, semilavorati e prodotti finiti*	*Etichettatura*	*Rintracciabilità, ritiro/richiamo*	*HACCP*	*Sistema di stoccaggio e trasporto*
Requisiti controllati	*1.423*	*362*	*363*	*1.168*	*1.521*	*1.460*	*391*	*403*	*622*	*721*
Non conformità	*143*	*15*	*13*	*22*	*43*	*26*	*4*	*-*	*53*	*7*

La capacità di intervento dell'U.O. ISP nel 2023 si aggira attorno Al 16,6 % (13,8 % nel 2022) del totale delle imprese alimentari registrate, con l'esclusione dei produttori primari.

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 2023 l'impegno per la gestione delle allerte è stato considerevole, distogliendo il personale dalle attività programmate. Sono stati aperti **82** (67 nel 2022) fascicoli che riguardavano:

- 8 contaminazioni microbiologiche
- 23 contaminazioni chimiche
- 16 allergeni
- 9 residui di fitosanitari
- 6 migrazioni MOCA
- 14 corpi estranei
- 4 micotossine

- 2 etichetta

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

Il Centro di Controllo Micologico istituito con Deliberazione del Direttore Generale dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari in data 29/04/1998, ai sensi della L. 352/1993 integrata dal DPR 376/96, si avvale della collaborazione di 3 tecnici della prevenzione (di cui 1 in servizio presso U.O. diverse da quella di Igiene e Sanità pubblica) e un tecnico di laboratorio in possesso dell'attestato di micologo e iscritti nel registro nazionale.

Per quanto concerne l'attività del 2023 del Centro di controllo micologico, nelle 10 settimane di attività del servizio di reperibilità micologica (21 agosto 30 ottobre) gli interventi richiesti dai Pronto Soccorso ospedalieri per sospetta intossicazione legata all'ingestione di funghi sono stati n **5** (7 nel 2022**)**. 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.

È stata garantita la disponibilità dei Tecnici della Prevenzione esperti micologi a fornire ai raccoglitori di funghi la consulenza sulla commestibilità, a Trento in Piazza Vittoria, per 1 giorno alla settimana nel periodo compreso dal 3 luglio al 30 ottobre. Al di fuori dei lunedì di questo periodo, negli altri giorni della settimana i Tecnici micologi ricevono i raccoglitori in ufficio previo appuntamento, sia presso il CSS di Trento che la sede veterinaria di Tione.

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 105 consulenze in piazza effettuate nel 2023 sono stati controllati 55,46 kg di funghi (alcune di queste consulenze sono state effettuate in ufficio, previo appuntamento preso telefonicamente dai cittadini raccoglitori). 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).

Attività di controllo sulle acque minerali destinate all'imbottigliamento

L'attività svolta anche nel 2023 ha previsto il controllo alla fonte delle acque minerali con un controllo microbiologico e un controllo chimico-fisico almeno nelle quattro stagioni, secondo quanto previsto rispettivamente dalle Circolari Ministeriali n. 17 del 03 settembre 1991 e n. 19 del 12 maggio 1993, e

annualmente un controllo completo sia chimico-fisico che batteriologico, come previsto dal Decreto del 29 dicembre 2003 in attuazione della direttiva 2003/40/CE, a carico dell'impresa di imbottigliamento.

L'attività di verifica sulle acque minerali ha previsto controlli chimici e microbiologici in uno o più punti dell'impianto e sul prodotto finito all'uscita della catena di imbottigliamento, secondo le indicazioni delle circolari ministeriali:

- stabilimenti con produzione giornaliera oltre i 500.000 pezzi: periodicità settimanale dei controlli;
- stabilimenti con produzione giornaliera tra 200.000 e 500.000 pezzi: periodicità quindicinale dei controlli;
- stabilimenti con produzione giornaliera al di sotto dei 200.000 pezzi: periodicità mensile dei controlli.

In occasione dei campionamenti sono stati effettuati anche ispezioni dei locali e degli impianti di imbottigliamento secondo quanto previsto.

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. Sono state fatte alcune osservazioni di miglioramento.

Acque potabili

L'attività di controllo programmato sulle **acque potabili** ha previsto campionamenti alle fonti di approvvigionamento (sorgenti, acque superficiali, pozzi, ecc.), ai serbatoi di accumulo, alle reti di distribuzione e in altri luoghi di fornitura (es. strutture pubbliche come scuole, ospedali, ecc.). E' prevista anche la verifica e la valutazione dei controlli interni degli Enti Gestori. In caso di non conformità, vengono adottate le misure cautelari a tutela della salute pubblica.

I controlli esterni eseguiti dalla U.O. - come previsto dal D.Lgs. 18/2023 - sono articolati su due livelli:

- controllo di routine, eseguito con maggiore frequenza e che mira a fornire un quadro generale delle qualità organolettiche e microbiologiche dell'acqua e dell'efficacia dei trattamenti di disinfezione;

- Controllo di verifica (esteso), che prevede l'analisi di tutti i parametri contemplati dal Decreto. La norma stabilisce anche che, per entrambi i tipi di controllo, i parametri da studiare possano variare in funzione delle conoscenze acquisite nel tempo sulle realtà locali.

Nella situazione attuale, l'U.O. IAN non è in grado di garantire il controllo previsto dalla normativa con frequenza commisurata al livello di rischio. Per la definizione della priorità di controllo degli acquedotti presenti sul territorio, si applicano i criteri sopra indicati congiuntamente a quelli previsti dalla tab. B del D.Lgs 23 febbraio 2023, n. 18. Sulla base di tali criteri è stata fatta valutazione della priorità di controllo riferito a ciascun acquedotto, con l'estrazione degli acquedotti da monitorare nel 2023.

Gli acquedotti in totale sono n° 826. Per il 2023 è stato effettuato quanto previsto, ossia il controllo di 456 acquedotti: tutti quelli a alta priorità di controllo saranno controllati 4 volte all'anno (una volta a trimestre), quelli a media priorità due volte all'anno a intervalli di sei mesi (primo trimestre-terzo trimestre, secondo trimestre-quarto trimestre), 314 acquedotti a bassa priorità di controllo verranno controllati una o più volte all'anno se fanno parte di altri controlli (radioattività. Arsenico etc).

Acquedotti Nr.	Priorità	Acquedotti controllati	Controlli/anno
30	alta	30	4
112	media	112	2
684	bassa	314	1

Di seguito si riassumono le attività di controllo analitico specifico per determinati acquedotti che presentano caratteristiche degli acquiferi particolari e/o presenti nel piano radioattività 2021-2022 (PdC_2)

Parametro	Acquedotti Nr.	Controlli/anno
Arsenico	16	4
DI alfa e beta totali (C) e radon	*60*	*1*
DI alfa e beta totali (D1) e radon	60	1
DI alfa e beta totali (D2) e radon	60	1
DI alfa e beta totali (E1) e radon	60	1
PFAS	2	24

Arsenico 16 acquedotti da controllare tutti i trimestri

Radioattività: il controllo prevede il campionamento sia delle DI che del Radon

PFAS: due acquedotti: Borgo Chiese acquedotto di Condino con un controllo mensile al pozzo e all'utenza; Storo acquedotto di Storo un controllo mensile al pozzo e all'utenza. Totale 48 campioni.

L'attività di controllo sugli acquedotti prevede anche la verifica delle qualità dell'acqua all'origine, ossia alle opere di presa sia che siano sorgenti o corpi d'acqua superficiali.

a) Sorgenti

Nell'ambito dell'attività di controllo l'Unità Operativa effettua anche la verifica delle opere di captazione con relativi controlli analitici ai fini del rinnovo della concessione in base alla priorità di scadenza della stessa e in accordo con l'elenco delle concessioni fornito dalla P.A.T.

Per gli stessi nel corso dell'anno 2021 erano in programmazione 106 controlli tra sorgenti, pozzi e acque superficiali, di questi ne sono stati effettuati 66.

b) Acque superficiali destinate al consumo umano.

Le acque superficiali del Trentino destinate alla produzione di acqua potabile consistono in 16 approvvigionamenti classificati in Categoria A1 per i quali come prevede l'allegato 2 del D.Lgs. n. 152 del 03/04/2006 la frequenza minima dei campionamenti e delle analisi è di 8 prelievi annuali. Vi sono poi 14 approvvigionamenti definiti dal piano di tutela delle acque corpi idrici di soccorso che non sono classificati e che vengono campionati qualora vi sia necessità.

L'Unità Operativa cerca di effettuare almeno 5 campionamenti annuali per i corpi idrici classificati ma non sempre riesce a raggiungere l'obiettivo, infatti nel 2021 sono stati effettuati 70 prelievi con una disomogeneità di controllo dei vari corpi idrici.

In questo programma non sono compresi i controlli presso gli ospedali e nemmeno i controlli a richiesta.

a) Rinnovo concessione rifugi.

Nel corso dell'estate 2023 sono state eseguite ispezioni in alta quota al fine di verificare i requisiti igienico sanitari dei rifugi in merito alla disponibilità di acqua potabile.

La collaborazione è proseguita con interventi formativi in occasione di incontri dedicati con la Sat .

Rendicontazione attività U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione – anno 2023
Scheda XXIV - Piano integrato dei controlli provinciale 2023-2027

Settore oggetto di controllo ufficiale		Tipologia di controllo ufficiale	Luogo presso il quale si è svolto il controllo	Numero di controlli ufficiali	Numero di non conformità	Numero di azioni di cui all'art. 138 del Reg. (UE) 2017/625 adottate	Numero di casi di adozione di sanzioni di cui all'art. 139 del Reg. (UE) 2017/625
Fitosanitari	Impiego dei fitosanitari e ricerca residui negli alimenti	Ispezione/audit/verifica	Azienda agricola	71	1		1
			Imprese alimentari di produzione e distribuzione di alimenti	18	--	--	--
		Campionamento e analisi di laboratorio	Azienda agricola	54	--	--	--
			Imprese alimentari di produzione e distribuzione di alimenti	50	1	--	1
Contaminanti negli alimenti	Contaminanti industriali e ambientali Contaminanti agricoli e tossine vegetali	Campionamento e analisi di laboratorio	Vari in base al tipo di contaminante/matrice (ad es. allevamento, macello, distribuzione, centro di imballaggio uova)	31	--	--	--
				72	--	--	--
Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)		Ispezione/audit/verifica	Produzione di MOCA	3	--	--	--
			Impiego di MOCA	275	7	7	--
		Campionamento e analisi di laboratorio	Produzione e distribuzione di MOCA	12	--	--	--
Organismi geneticamente modificati		Campionamento e analisi di laboratorio	Produzione e distribuzione	6	--	--	--
Additivi e aromi alimentari (come materia prima e negli alimenti)		Campionamento e analisi di laboratorio	Produzione e distribuzione	15	--	--	--
Alimenti trattati con radiazioni ionizzanti		Campionamento e analisi di laboratorio	Distribuzione	5	--	--	--
Acque minerali naturali destinate all'imbottigliamento		Ispezione/audit/verifica	Locali e impianti di imbottigliamento	59	1	1	--

		Campionamento e analisi di laboratorio	Locali e impianti di imbottigliamento	132	--	--	--
			Punti vendita e somministrazione	20	--	--	--
Attività di monitoraggio previste dal Piano provinciale integrato dei controlli	Monitoraggio ambientale nei luoghi di produzione e somministrazione di alimenti	Campionamento e analisi di laboratorio	imprese alimentari registrate ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 adibite alla produzione e/o somministrazione di alimenti	50	--	--	--
	Contaminanti industriali e ambientali in alimenti non inclusi nel regolamento (CE) n. 1881/2006 (sostituito dal regolamento (UE) 2023/915)		Impresa alimentare	2	--	--	--
	Contaminanti agricoli e le tossine vegetali naturali non inclusi nel regolamento (CE) n. 1881/2006 (sostituito dal regolamento (UE) 2023/915)		Impresa alimentare	4	--	--	--
Controlli sugli alimenti ai sensi delle Linee guida Rep. atti n. 212/CSR del 10/11/2016		Ispezione/audit/verifica	Imprese alimentari registrate di produzione, confezionamento e distribuzione all'ingrosso, di produzione con vendita diretta e distribuzione al dettaglio, di ristorazione pubblica e collettiva;	1941	186	186	35
		Campionamento e analisi di laboratorio		198	--	--	--