

AZIENDA SOCIO-SANITARIA LOCALE N. 4 OGLIASTRA

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)

ATTESTAZIONE E RENDICONTAZIONE ADEMPIMENTI TRASPARENZA

Obblighi di pubblicazione sui Controlli Ufficiali ai sensi dell'Articolo 11 del Regolamento (UE) 2017/625

Riferimento Nota: RAS AOO Prot. n. 22658/2026

Anno di Riferimento: 2022

Struttura: SIAN ASL Ogliastro

Inquadramento Normativo: Il presente documento sintetizza i dati qualitativi e quantitativi relativi all'attività svolta dal SIAN dell'ASL Ogliastro nel corso dell'anno 2022, adempiendo alle prescrizioni di trasparenza ed accountability sancite dall'Art. 11 del Regolamento (UE) 2017/625 in materia di controlli ufficiali sugli alimenti e acque di consumo umano.

88

ISPEZIONI SVOLTE

290

CAMPIONI ALIMENTI E
ACQUE

37

NON CONFORMITÀ
RILEVATE

58

PROVVEDIMENTI &
SANZIONI

SEZIONE I - TIPO, NUMERO E RISULTATI DEI CONTROLLI UFFICIALI EFFETTUATI

Al 31/12/2022 risultano registrate nell'anagrafe SIAN dell'ASL Ogliastro n. 1.162 unità produttive soggette a controllo. In attuazione del Piano Regionale di Programmazione e Coordinamento dei Controlli Ufficiali, le attività sono state così articolate:

1. Ispezioni presso Imprese Alimentari e Aziende Agricole

Sono state eseguite complessivamente 58 ispezioni di primo controllo e 30 verifiche di follow-up (per accertare la risoluzione di prescrizioni precedentemente impartite):

TIPOLOGIA SETTORE / ATTIVITÀ	UNITÀ REGistrate	ISPEZIONI EFFETTUATE
Ristorazione Pubblica (ristoranti, bar, pizzerie)	513	26
Produttori e Confezionatori (dettaglio e ingrosso)	189	15
Ristorazione Collettiva (scolastica, aziendale, socio-ass.)	102	10
Commercio all'ingrosso e al dettaglio	268	7
Aziende Agricole (Produttori Primari)	66	0
Deposito e Vendita Prodotti Fitosanitari (PFS)	11	0
Mezzi Trasporto e Altro	13	0
TOTALE COMPLESSIVO	1.162	58 (+ 30 follow-up)

Nota: Nel 2022 non è stato possibile sottoporre a controllo gli esercizi di vendita fitosanitari per carenza organica di Tecnici della Prevenzione (T.d.P.).

2. Campionamento Matrici Alimentari (PRCUA e Piani Specifici)

Sono stati prelevati 90 campioni alimentari su 111 programmati. I dettagli sui singoli piani regionali e i relativi esiti sono indicati di seguito:

TIPOLOGIA DI PIANO / MATRICE	PREVISTI	EFFETTUATI	ESITO E RISULTATI ANALITICI
Piano Regionale Controllo Ufficiale Alimenti (PRCUA)			
Residui di Prodotti Fitosanitari (ortofrutta, cereali, olio, vino)	56	35	Conforme - Rispettati i parametri previsti
Micotossine	16	13	Conforme - Entro i limiti normativi
Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.)	6	5	Assenza non conformità
Additivi ed Aromi Alimentari	4	4	Conforme - 100% conformità
Alimenti Trattati con Radiazioni Ionizzanti (RX)	2	2	Conforme - 100% conformità
Parametri Fisici - Radioattività (Rete RESORAD)	24	24	Conforme - Valori nella norma
Campioni vari (segnalazioni/esposti/sequestri)	3 (storico)	5	Non Conforme (2) - Rilevata NC su semola

3. Controlli Acque Destinate al Consumo Umano

In conformità al D.Lgs. 31/2001 e alla D.G.R. 47/59, sono stati prelevati 200 campioni su 200 programmati (100% di adempimento) presso fonti, serbatoi, potabilizzatori e reti di distribuzione dei Comuni dell'ASL Ogliastro.

4. Sistema di Allarme Rapido (iRASSF), Mense e Altre Attività

- **Allarme Rapido iRASSF:** Gestite 25 allerte ed effettuati 45 controlli ufficiali mirati presso gli esercizi inseriti nelle liste di commercializzazione (principali cause: ossido di etilene, allergeni non dichiarati, *Salmonella typhimurium*, fibre di bambù in melamina).
- **Ristorazione Collettiva:** Verificate 10 mense (7 scolastiche e 3 socio-assistenziali/aziendali/ospedaliere). Effettuate 2 valutazioni quali-quantitative del pasto somministrato. Rilasciate 27 prescrizioni per regimi dietetici speciali.
- **Gestione SUAPE e Manifestazioni:** Lavorate 237 notifiche SUAPE; esaminate 216 pratiche per somministrazione/ vendita in 60 manifestazioni temporanee.
- **Ispettorato Micologico:** Erogate 22 consulenze a privati con riconoscimento di 26 specie commestibili e 8 specie non commestibili/velenose.

SEZIONE II - TIPO E NUMERO DELLE NON CONFORMITÀ RILEVATE

1. Imprese Alimentari (Settore Food)

Nel corso dei controlli ufficiali 2022 sono state accertate 17 Non Conformità Maggiori (NC) e diverse non conformità minori (nc) legate ai requisiti igienico-sanitari e strutturali:

AMBITO / TIPOLOGIA DI NON CONFORMITÀ MAGGIORE	NUMERO CASI	INCIDENZA %
Carenze nelle condizioni di pulizia e sanificazione	8	47,1%
Carenze strutturali e requisiti degli stabilimenti	3	17,6%
Inadeguata gestione degli scarti e dei rifiuti lavorazione	2	11,8%
Mancata registrazione dell'attività (Reg. CE 852/2004)	1	5,9%
Deficienze nella lotta agli agenti infestanti (pest control)	1	5,9%

AMBITO / TIPOLOGIA DI NON CONFORMITÀ MAGGIORE	NUMERO CASI	INCIDENZA %
Mancato rispetto dei criteri microbiologici negli alimenti	1	5,9%
Mancato aggiornamento del manuale di autocontrollo HACCP	1	5,9%
TOTALE NON CONFORMITÀ MAGGIORI	17	100,0%

2. Acque Potabili (Acque destinate al consumo umano)

Sui 200 campioni prelevati, sono state riscontrate 20 Non Conformità analitiche, principalmente ascrivibili a parametri indicatori o disinfezione non ottimale:

PARAMETRO NON CONFORME	CASI RILEVATI	QUOTA %	COMUNI / PUNTI DI PRELIEVO INTERESSATI
Triometani (THM)	10	58%	Potabilizzatori Villagrande e Monte Attu, Ussassai, Loceri, Girasole, Osini, Ulassai, Elini, Lanusei, Perdasdefogu
Batteri Coliformi	3	16%	Bari Sardo Marina, Loceri, Lanusei
Ferro	2	11%	Lotzorai, Ussassai
Alluminio	2	10%	Potabilizzatore Villagrande Str., Ussassai
<i>Escherichia coli</i>	1	5%	Gairo (in associazione con Batteri Coliformi)

SEZIONE III - MISURE ADOTTATE AI SENSI DELL'ART. 138 DEL REG. (UE) 2017/625

TIPOLOGIA DI MISURA / PROVVEDIMENTO (ART. 138)	QUANTITÀ	DESCRIZIONE E AMBITO DI APPLICAZIONE
Provvedimenti di Prescrizione (Imprese Alimentari)	38	Atti prescrittivi notificati ai responsabili legali per la rimozione di inadeguatezze edilizio-strutturali, manutentive e procedurali nei locali aziendali.
Prescrizioni Gestionali (Acque Potabili)	19	Notifiche formali all'Ente Gestore/Comuni per adeguamento dei processi di disinfezione, pulizia filtri e sostituzione condotte deteriorate.
Proposta Ordinanza Sindacale di Divieto d'Uso	1	Proposta adottata per il Comune di Gairo a seguito di inidoneità microbiologica (<i>E. Coli</i> + Coliformi) con conseguente limitazione/divieto di utilizzo umano.
Sequestro Amministrativo / Blocco Ufficiale	1	Sequestro di una partita di semola per inidoneità al consumo umano emersa a seguito di segnalazione ed esami di laboratorio.
Sospensioni / Chiusure dell'attività	0	Non sono state adottate chiusure d'autorità in quanto le NC rilevate non costituivano un pericolo immediato e diretto per la salute pubblica.

SEZIONE IV - SANZIONI IRROGATE AI SENSI DELL'ART. 139 DEL REG. (UE) 2017/625

Qualora le violazioni riscontrate abbiano configurato illeciti di natura amministrativa o penale, sono state erogate le relative sanzioni:

- **Sanzioni Amministrative Pecuniarie:** Inserite ed irrogate nei confronti di 8 Imprese Alimentari. Le sanzioni sono state correlate principalmente a: mancata registrazione dell'attività (ex Reg. CE 852/04), gravi carenze pulizia/sanificazione, mancato rispetto delle procedure HACCP, gestione impropria dei rifiuti e difetti nella lotta agli infestanti.
- **Informativa di Notizia di Reato (Polizia Giudiziaria):** Inviata n. 1 comunicazione alla Procura della Repubblica ai sensi dell'Art. 347 c.p.p.
- **Attività di Indagine Delegata:** Espletata n. 1 attività d'indagine delegata dall'Autorità Giudiziaria.

SEZIONE V - QUADRO SINTETICO E NOTE GIUSTIFICATIVE SUGLI SCOSTAMENTI

Come evidenziato nella relazione annuale, la mancata totale copertura di alcuni piani programmati (es. fitosanitari nei punti vendita, radioattività potabili) è da attribuirsi prioritariamente a:

1. Carenza strutturale di personale Tecnico della Prevenzione (T.d.P.) in dotazione organica al Servizio.
2. Sforzo straordinario richiesto dalla gestione delle 25 Allerte Rapide iRASSF (che hanno comportato 45 controlli specifici sul campo).
3. Strascichi e restrizioni residue legati all'emergenza epidemiologica da COVID-19 nella prima metà dell'anno.

SEDE SERVIZIO

ASL Ogliastro - Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Tdp Chiara Corona
Lanusei / Tortoli (NU)

I REDATTORI RESPONSABILI

Assistente Amministrativo Alessandro Betti