

INTRODUZIONE

In questa relazione sono descritti i risultati delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2012, sia a livello ispettivo che analitico.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori ed assicurare la lealtà delle transizioni. Il controllo riguarda sia i prodotti italiani, o di altra provenienza, destinati ad essere commercializzati sul territorio nazionale, che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione europea oppure esportati in uno Stato terzo. I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione.

I controlli consistono in una, o più, delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica adottati dall'impresa e dei relativi risultati. Il controllo ufficiale esamina:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture;
- le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato
- nella produzione o preparazione per il consumo;
- i prodotti semilavorati;
- i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione;
- i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi di conservazione.

I controlli ufficiali comprendono le seguenti attività:

- A. Esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori e i risultati ottenuti;
- B. Ispezioni:
 - stato e condizioni igieniche degli impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto;
 - prodotti semilavorati e finiti, nonché delle materie prime e ingredienti usati per la loro preparazione e i materiali destinati a venirci a contatto;
 - procedimenti e agenti chimici usati per la disinfestazione;
 - processi tecnologici di produzione degli alimenti;
 - presentazione, etichettatura e modalità di conservazione.
- C. Prelievo e successiva analisi dei campioni. Gli accertamenti analitici sono effettuati dai laboratori delle A.S.L. istituiti presso alcune Regioni, dalle ARPA e dagli II.ZZ.SS.
- D. Esame della documentazione in possesso del responsabile dell'impresa ispezionata.
- E. Esame dei sistemi di controllo adottati dall'operatore del settore alimentare (HACCP), compresa la formazione del personale.
- F. ATTIVITA' ISPETTIVA - Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L.

Le ispezioni riguardano:

- A. *produttori primari* (cod. 01): stabilimenti che svolgono soltanto attività di produzione primaria, che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano (es. aziende agricole di produzione primaria, allevatori, avicoltori, viticoltori, apicoltori, ecc);
- B. *produttori e confezionatori* (cod. 02): stabilimenti che svolgono attività di produzione o di trasformazione e/o confezionamento degli alimenti e che non vendono al dettaglio;
- C. *distribuzione all'ingrosso* (cod. 03): questa categoria include le attività di distribuzione prima della fase di vendita al dettaglio (es. importazione, vendita o stoccaggio all'ingrosso, distribuzione ai dettaglianti, ai ristoranti, ecc.);
- D. *distribuzione al dettaglio* (cod. 04): comprende tutti i tipi di commercio per la vendita al consumatore finale (es. banchi dei mercati, supermercati, negozi di alimenti, vendita per corrispondenza, ecc);

- E. *trasporti*: in questa categoria viene fatta una distinzione fra mezzi e contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza (cod. 05) ed i mezzi e contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria (cod. 06);
- F. *ristorazione pubblica* (cod. 07): comprende le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato (es. ristoranti, rosticcerie, bar, bottiglierie, ecc.);
- G. *ristorazione collettiva, assistenziale* (cod. 08): comprende le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile (es. mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, carcerarie, collegiali, ecc.);
- H. *produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio* (cod. 09): include quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e “prevalentemente” venduto al consumatore finale dallo stesso produttore (es. macellai, panettieri, pasticceri, gelatai, ecc.).



Nel modello A vengono riportati:



- il **numero di unità operative** che sono soggette al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (può essere interessata una qualsiasi unità operativa che svolge attività nel settore alimentare a livello di produzione, commercializzazione, trasporto, servizi);
- il **numero di unità operative controllate** (ispezionate) durante l’anno, ognuna conteggiata una sola volta anche se ispezionate più volte durante l’anno;
- il **numero delle ispezioni** effettuate dai servizi di controllo ufficiale nelle unità operative (una ispezione comprende una o più operazioni di controllo ufficiale, quali prelievo di campioni, controllo dell’igiene del personale, controllo documentale, ecc., ma non va considerata se consiste solo nel prelievo di campioni);
- il **numero di unità operative con infrazioni** (diverso dal numero di infrazioni rilevate nel corso dell’ispezione);
- il **totale di campioni prelevati**;
- i **campioni non regolamentari** (un campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta);
- il **numero complessivo di infrazioni** rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni, suddiviso nelle seguenti tipologie:
 - *igiene generale*, relativa all’igiene del personale e delle strutture (locali, attrezzature, ecc.);

- *igiene*, relativa all'HACCP e formazione del personale;
- *composizione*, che comprende il controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi e le adulterazioni;
- *contaminazione diversa da quella microbiologica*, ovvero contaminazioni che risultano immediatamente evidenti nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finali (gli ammuffimenti rientrano in questa categoria);
- *etichettatura e presentazione*, riguardanti il controllo delle etichette e delle confezioni;
- *altro* (es. infrazioni per le autorizzazioni sanitarie);
- **i provvedimenti amministrativi e notizie di reato** (es. prescrizioni, sospensioni temporanee, revoca delle autorizzazioni, ecc.).

Nella **Fig. 1** sono riportati il numero delle unità controllate nei settori della produzione, distribuzione, trasporti e ristorazione, il numero delle ispezioni effettuate e quello delle unità in cui sono state riscontrate delle infrazioni e vengono posti a confronto con l'attività ispettiva compiuta nell'anno precedente, evidenziando, con dei simboli grafici, lo scostamento.

I simboli grafici sono utilizzati secondo la seguente legenda:

con  si evidenzia, rispetto al 2011, un decremento di oltre il 15% del numero di unità controllate o delle ispezioni effettuate. Per le unità con infrazioni il simbolo  evidenzia un decremento;

con  si evidenzia, rispetto al 2011, un incremento di oltre il 15% del numero di unità controllate o ispezioni effettuate. Per le unità con infrazioni il simbolo  evidenzia un incremento;



il simbolo  è stato usato quando, rispetto al 2011, il numero di unità controllate o delle ispezioni effettuate ricade all'interno dell'intervallo tra -15% e +15%. Per le unità con infrazioni il simbolo  è usato quando il valore rilevato resta sostanzialmente invariato.

Figura 1 – Attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2012

SIAN - 2012		PRODUTTORI PRIMARI	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO
ABRUZZO	Numero di unità totale	174	1.258	2.166	1.350	5.949	468
	Numero di unità controllate	46	141	316	136	908	351
	Numero di ispezioni	48	168	338	142	1.012	373
	Numero di unità con infrazioni	10	18	29	24	110	11
BASILICATA	Numero di unità totale	65	193	2.166	1.350	5.949	468
	Numero di unità controllate	23	105	316	136	908	351
	Numero di ispezioni	46	155	338	142	1.012	373
BOLZANO (P.A.)	Numero di unità totale	355	627	1.979	94	8.083	984
	Numero di unità controllate	8	118	290	21	991	114
	Numero di ispezioni	8	149	360	21	1.149	129
	Numero di unità con infrazioni	0	33	116	2	640	46
CALABRIA	Numero di unità totale	3.380	638	3.675	1.472	6.552	1.544
	Numero di unità controllate	78	142	838	191	1.088	288
	Numero di ispezioni	82	202	1.081	256	1.382	391
CAMPANIA	Numero di unità totale	7.671	3.276	23.336	7.452	25.113	7.659
	Numero di unità controllate	386	854	5.332	880	5.807	1.431
	Numero di ispezioni	421	963	5.265	867	6.761	1.643
EMILIA R.	Numero di unità totale	4.647	2.942	15.875	2.356	39.156	7.997
	Numero di unità controllate	258	536	3.194	69	10.209	2.913
	Numero di ispezioni	571	896	5.539	72	12.651	4.050
FRIULI V.G.	Numero di unità totale	0	176	4.427	130	10.094	2.643
	Numero di unità controllate	2	43	499	3	1.196	293
	Numero di ispezioni	2	50	556	3	1.286	315
LAZIO	Numero di unità totale	8.570	2.902	18.932	1.979	3.921	8.124
	Numero di unità controllate	262	385	2.656	180	5.310	1.123
	Numero di ispezioni	378	496	3.529	191	6.219	1.391
LIGURIA	Numero di unità totale	1.899	461	8.932	461	15.644	3.669
	Numero di unità controllate	32	185	954	42	2.243	587
	Numero di ispezioni	38	342	1.236	42	3.391	921
LOMBARDIA	Numero di unità totale	26.282	3.702	15.821	0	45.757	12.416
	Numero di unità controllate	644	816	5.920	0	19.360	4.631
	Numero di ispezioni	794	1.551	8.524	0	30.844	8.792
	Numero di unità con infrazioni	84	217	1.268	0	6.942	1.255

SIAN - 2012		PRODUTTORI PRIMARI	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE	TRASPORTI	RISTORAZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO	
MARCHE	Numero di unità totale	4.588	1.350	6.900	1.352	12.662	2.181	
	Numero di unità controllate	204	411	1.396	67	1.495	447	
	Numero di ispezioni	195	733	1.733	65	1.602	485	
	Numero di unità con infrazioni	39	55	83	1	220	92	
MOLISE	Numero di unità totale	83	202	1.320	362	2.265	247	
	Numero di unità controllate	27	66	317	42	526	87	
	Numero di ispezioni	27	104	412	47	542	40	
	Numero di unità con infrazioni	0	14	35	0	62	8	
PIEMONTE	Numero di unità totale	1.555	2.835	14.940	4.967	31.789	12.589	
	Numero di unità controllate	151	644	1.520	0	6.916	2.100	
	Numero di ispezioni	158	937	1.931	0	7.813	2.337	
	Numero di unità con infrazioni	33	229	424	0	2.349	653	
PUGLIA	Numero di unità totale	1.916	2.117	16.178	5.038	15.213	3.572	
	Numero di unità controllate	299	468	1.956	301	1.828	561	
	Numero di ispezioni	485	577	2.567	305	2.064	673	
	Numero di unità con infrazioni	8	103	264	6	324	148	
SARDEGNA	Numero di unità totale	8.899	1.121	6.563	863	10.759	1.876	
	Numero di unità controllate	124	721	2.575	122	4.982	993	
	Numero di ispezioni	127	1.029	3.174	119	6.319	1.393	
	Numero di unità con infrazioni	7	81	185	6	559	76	
SICILIA	Numero di unità totale	34.153	2.896	9.709	1.986	16.855	4.556	
	Numero di unità controllate	268	783	2.534	206	3.396	1.202	
	Numero di ispezioni	272	759	2.890	214	3.537	1.747	
	Numero di unità con infrazioni	4	123	399	0	503	181	
TOSCANA	Numero di unità totale	18.203	1.395	11.907	1.552	24.041	4.327	
	Numero di unità controllate	158	291	1.028	22	4.996	1.108	
	Numero di ispezioni	145	672	1.532	27	6.033	1.298	
	Numero di unità con infrazioni	20	136	197	8	1.410	298	
TRENTO (P. A.)	Numero di unità totale	17.000	482	1.394	195	5.869	353	
	Numero di unità controllate	70	311	199	1	581	181	
	Numero di ispezioni	70	384	218	0	601	210	
	Numero di unità con infrazioni	0	8	6	0	42	18	
UMBRIA	Numero di unità totale	7.452	373	2.703	439	8.052	1.811	
	Numero di unità controllate	21	171	520	6	1.627	397	
	Numero di ispezioni	23	240	693	6	2.014	503	
	Numero di unità con infrazioni	3	43	87	1	591	125	
VALLE D'AOSTA	Numero di unità totale	52	148	781	1	2.493	218	
	Numero di unità controllate	0	9	34	0	225	23	
	Numero di ispezioni	0	16	89	0	381	34	
	Numero di unità con infrazioni	0	3	21	0	100	6	
VENETO	Numero di unità totale	12.316	3.153	17.375	4.414	48.790	6.887	
	Numero di unità controllate	403	814	3.629	303	7.365	1.485	
	Numero di ispezioni	443	1.172	5.086	268	8.215	1.734	
	Numero di unità con infrazioni	17	79	241	5	1.068	192	

Attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.)

Per quanto riguarda i **Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione** delle A.S.L., tutte le Regioni hanno fatto pervenire i dati dell'attività ispettiva. Per quanto riguarda la Regione Toscana i dati si riferiscono a undici AA.SS.LL. su dodici. Tutti i dati sono riassunti nella **Fig. 1.** con lo scostamento, rispetto al 2011, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni rilevate nel 2012.

Il riepilogo nazionale, invece, è riportato in **Fig. 2.** In **Fig. 3** viene anche indicato il numero complessivo delle unità operative ispezionate in cui sono state riscontrate infrazioni durante le operazioni di controllo.

I S.I.A.N. hanno sottoposto a controllo **152.665** unità (stabilimenti o mezzi di trasporto), corrispondenti al **17,6%** del numero di unità totali segnalate sul territorio (**867.577**). Di queste il **23,5%** ha manifestato infrazioni.

La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata nel settore della ristorazione e dei produttori e confezionatori al dettaglio.

Quanto esposto nella **Fig. 3** viene anche illustrato graficamente.

L'andamento negli anni che vanno dal 2003 al 2012 dell'attività ispettiva dei S.I.A.N. viene raffigurato nella **Fig. 4.** Si nota che il numero di attività sottoposte a controllo e il numero totale di ispezioni effettuate sono diminuite rispetto agli anni precedenti. La percentuale del **23,5%** di unità con infrazioni del 2012 è però aumentata rispetto a quella del 2011, in costante aumento dal 2007.

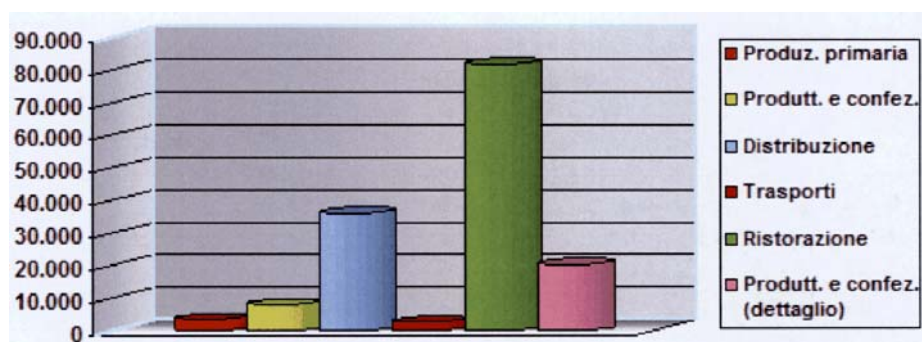
Figura 2 – Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta dai SIAN nel 2012

Riepilogo nazionale										
	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	159.260	32.247	26.323	159.979	25.126	12.007	319.700	48.417	84.518	867.577
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.464	8.014	6.651	29.557	1.638	1.138	66.734	15.016	20.453	152.665
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.333	11.595	10.612	36.683	1.655	1.152	83.980	20.347	28.586	198.943
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	328	1.584	1.017	5.256	119	45	19.010	3.301	5.154	35.814
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.231	7.729	3.768	14.248	95	46	4.073	3.581	3.143	38.914
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	50	95	63	227	2	0	331	101	223	1.092
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	165	2.600	651	3.222	92	58	13.881	2.359	2.264	25.292
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	102	1.353	386	1.611	44	32	5.919	1.046	1.064	11.557
c) Composizione	19	300	45	136	5	0	548	61	17	1.131
d) Contaminazione (diversa da quella	6	25	49	68	4	0	33	3	11	199
e) Etichettatura e presentazione	21	274	80	421	5	3	1.102	119	303	2.328
f) Altro	114	1.234	353	1.298	20	7	5.760	1.097	1.118	11.001
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	353	4.744	1.449	5.851	56	100	27.659	4.860	4.455	49.527
b) Notizie di reato	12	77	38	174	8	1	204	38	61	613

Figura 3 – Attività ispettiva dei SIAN per l'anno 2012

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	3.464	8.014	36.208	2.776	81.750	20.453	152.665
n° di unità con infrazioni	328	1.584	6.273	164	22.311	5.154	35.814
% di unità irregolari	9,5	19,8	17,3	5,9	27,3	25,2	23,5

N° di unità controllate



Incidenza percentuale delle unità con infrazioni

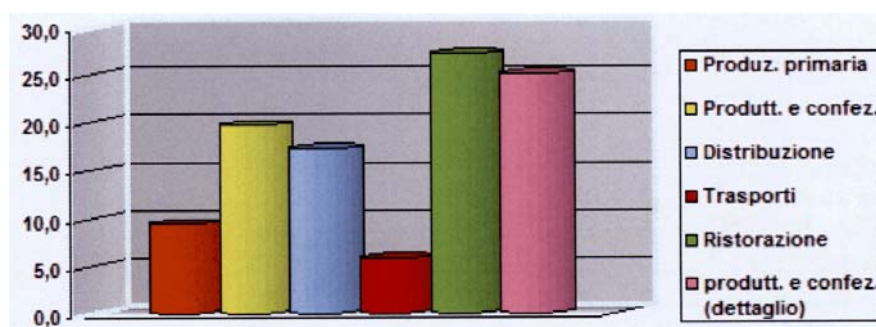
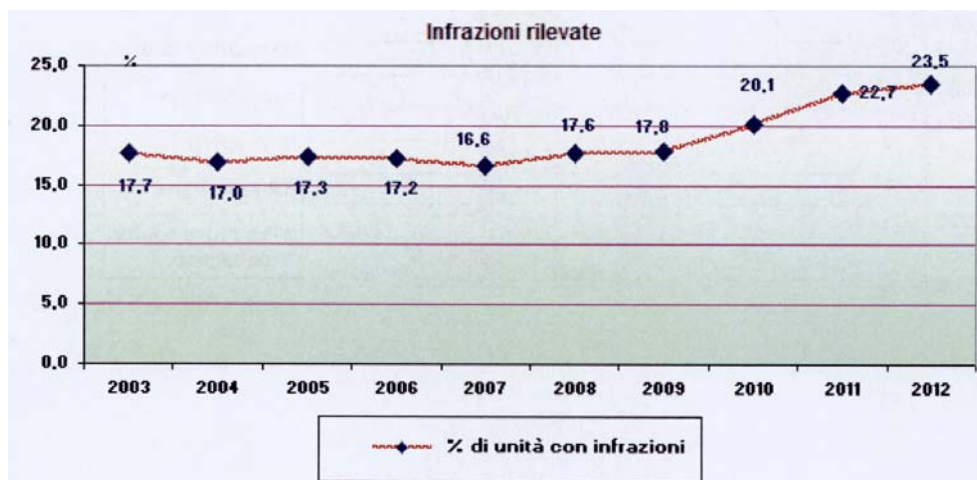


Figura 4 – SIAN: confronto degli ultimi 10 anni (2003-2012)

Attività ispettiva										
Numero di unità controllate	243.502	184.983	225.506	215.534	205.023	166.309	189.255	163.769	155.654	152.665
Numero di ispezioni	311.186	243.905	289.945	260.001	236.931	208.091	221.035	210.370	204.882	198.943
Infrazioni rilevate										
Numero di unità con infrazioni	43.187	31.355	39.092	37.040	34.106	29.326	33.703	32.844	35.262	35.814
% di unità con infrazioni	17,7	17,0	17,3	17,2	16,6	17,6	17,8	20,1	22,7	23,5
Anno	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012



Attività ispettiva

