

1. INTRODUZIONE

La Legge 7 agosto 1986, 462 recante “misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari” (Legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, 282) per consentire la compiuta e articolata conoscenza dell’andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni degli alimenti e delle bevande, dispone che il Ministero della Salute raccolga i risultati delle analisi effettuate dai laboratori del controllo ufficiale e le informazioni sulle risultanze delle indagini effettuate dal Comando Carabinieri per la tutela della salute (NAS), dal Corpo forestale dello Stato, dall’Ispettorato Centrale Repressione Frodi del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, dal Corpo della guardia di finanza e dagli organi dell’Amministrazione finanziaria operanti nei posti di dogana.

I dati raccolti vengono trasmessi annualmente al Parlamento, come disposto dall’articolo 8, comma 5 della suddetta legge, integrati con quelli relativi alle attività ispettive effettuate dalle ASL ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 “atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l’elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande”.

In questa relazione vengono descritti i risultati ottenuti dalle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2016.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare 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.

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;
- le procedure 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:

- esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori e i risultati ottenuti (HACCP);
- ispezioni;
- presentazione, etichettatura e modalità di conservazione;
- prelievo e successiva analisi dei campioni. Gli accertamenti analitici sono effettuati dai Laboratori di Sanità Pubblica istituiti presso alcune Regioni, dalle ARPA e dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali;
- esame della documentazione in possesso del responsabile dell'impresa ispezionata.

2. ATTIVITÀ ISPETTIVA - DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE A.S.L.

L'attività ispettiva riguarda:

- *produttori primari* (cod. 01): che svolgono soltanto attività di produzione primaria e che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano (es. aziende agricole di produzione primaria, allevatori, avicoltori, viticoltori, apicoltori, ecc.);
- *produttori e confezionatori* (cod. 02): che svolgono attività di produzione o di trasformazione e/o confezionamento degli alimenti e che non vendono al dettaglio;
- *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.);
- *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.);
- *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);
- *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.);
- *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.);
- *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, così come descritto nel D.P.R. 14 luglio 1995 e D.M. 8 ottobre 1998, vengono riportati:

- il numero di unità operative che sono soggette al controllo ufficiale (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 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;
- i provvedimenti amministrativi e notizie di reato (es. prescrizioni, sospensioni temporanee, revoca delle autorizzazioni, ecc.);
- altro (es. infrazioni per le autorizzazioni sanitarie).

CONTROLLO UFFICIALE ISPETTIVO 2016 E ANALISI DEI TREND

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, si riporta di seguito il riepilogo nazionale delle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2016 (Tabella 2.1). In considerazione del fatto che la Regione Umbria non ha trasmesso l'usuale modello A, ma un modello che si basa sulla master list delle linee guida 882 sul controllo ufficiale, i dati sono stati separati da quelli delle altre Regioni e Province Autonome (Tabella 2.2).

I Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L., come riportato nella Tabella 2.1, hanno complessivamente controllato 275.382 unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali 54.141 (pari al 19,7%) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione (56,3%) seguite da distribuzione all'ingrosso e al dettaglio (20,8%). In particolare, le percentuali più elevate di infrazioni riguardano l'igiene generale e l'igiene del personale, delle strutture e dell'HACCP (Tabella 2.4).

Per quanto riguarda la Regione Umbria, i Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. hanno controllato 4.515 unità operative (impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), delle quali 919 (pari al 20,3%) hanno mostrato infrazioni durante le ispezioni (Tabella 2.2). Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione e per i produttori e trasformatori.

Le unità operative che sono state segnalate dai Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. delle singole Regioni sono complessivamente 1.338.028 come risulta dalla somma dei dati riportati nelle Tabelle 2.5 e 2.6. Quindi sono state controllate il 20,6% delle unità operative. Complessivamente sono state effettuate 411.583 ispezioni. I dati dei controlli non si riferiscono all'attività ispettiva svolta ai sensi del Regolamento (CE) 854/2004, in stabilimenti riconosciuti, che sono oggetto di un flusso separato.



Tabella 2.1 – S.I.A.N. e S.V.: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni anno 2016. I dati della Regione Umbria sono riportati separatamente

| | PRODUTTORI PRIMARI cod. 01 | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI cod. 02 | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09) | TOTALI |
|--|-------------------------------|---|-----------------------|------------------------|--------------------------------------|--|-----------------------|-------------------------|---|------------------|
| | | | INGROSSO (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' | 324.605 | 37.120 | 39.649 | 273.026 | 54.477 | 22.031 | 431.179 | 49.814 | 106.127 | 1.338.028 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 56.971 | 10.683 | 9.413 | 60.086 | 3.055 | 3.172 | 79.219 | 18.394 | 34.389 | 275.382 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 101.165 | 23.848 | 17.188 | 86.713 | 4.498 | 3.823 | 102.423 | 25.789 | 46.136 | 411.583 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 1.728 | 2.173 | 1.545 | 9.739 | 197 | 149 | 25.256 | 5.230 | 8.124 | 54.141 |
| NUMERO DI INFRAZIONI: | | | | | | | | | | |
| a) Igiene Generale | 765 | 1.782 | 1.080 | 9.446 | 110 | 409 | 27.995 | 5.002 | 7.904 | 54.493 |
| b) Igiene (HACC P, formazione personale) | 305 | 1.303 | 789 | 4.636 | 61 | 38 | 13.145 | 2.285 | 5.193 | 27.755 |
| c) Composizione | 42 | 47 | 38 | 329 | 3 | 2 | 983 | 107 | 450 | 2.001 |
| d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 91 | 15 | 4 | 30 | 4 | 1 | 23 | 14 | 19 | 201 |
| e) Etichettatura e presentazione | 72 | 102 | 91 | 976 | 19 | 13 | 1.544 | 164 | 998 | 3.979 |
| f) Altro | 921 | 795 | 653 | 3.302 | 108 | 51 | 8.968 | 1.729 | 3.585 | 20.112 |
| NUMERO DI PROVVEDIMENTI: | | | | | | | | | | |
| a. Amministrativi | 1.278 | 2.031 | 1.468 | 8.089 | 111 | 81 | 25.027 | 4.301 | 9.749 | 52.135 |
| b. Notizie di reato | 34 | 115 | 50 | 350 | 7 | 4 | 277 | 30 | 165 | 1.032 |

Tabella 2.2 - Regione Umbria: attività ispettiva e tipologia delle infrazioni anno 2016

| Regione Umbria Modello VET | A - Produzione primaria | B - Vegetali - produzione, trasformazione e confezionamento di vegetali | C - Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento | D - Altri alimenti - industrie di prod. e trasf. | E - Alimenti di origine animale - imprese registrate per produzione, trasformazione e confezionamento | F - Ristorazione | | G - Commercio | | H - Deposito alimenti e bevande conto terzi | I - Deposito alimenti e bevande funzionalmente annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio | L - Trasporto alimenti e bevande conto terzi |
|---|-------------------------|---|--|--|---|--|-----------------------------|----------------|-----------------------------|---|--|--|
| | | | | | | F.1 - Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) | F.2 - Ristorazione pubblica | G.1 - Ingrosso | G.2 + G.3 + G.4 - Dettaglio | | | |
| NUMERO DI UNITA' | 36.936 | 788 | 2128 | 11 | | 2.680 | 14.612 | 590 | 6482 | 64 | 9 | 1.100 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE | 1.136 | 172 | 369 | 2 | | 277 | 1.529 | 88 | 903 | 12 | | 27 |
| NUMERO DI ISPEZIONI | 1.407 | 240 | 507 | 4 | | 352 | 1.949 | 116 | 1287 | 23 | | 28 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 63 | 29 | 108 | | | 83 | 460 | 15 | 155 | 3 | | 3 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 46 | 32 | 14 | 21 | | 5 | 24 | 24 | 222 | 8 | | |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | | | 1 | | | | 2 | | 2 | | | |
| NUMERO INFRAZIONI | | | | | | | | | | | | |
| Igiene Generale | 22 | 23 | 151 | | | 118 | 652 | 27 | 190 | 3 | | 3 |
| Igiene (HACCP, formazione personale) | 21 | 15 | 79 | | | 40 | 225 | 13 | 84 | 2 | | 3 |
| Composizione | | | | | | | | | | | | |
| Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | | | | | | | | | | | |
| Etichettatura e presentazione | | | | | | | 1 | | 5 | | | |
| Altro | | | | | | 2 | 11 | 1 | 9 | | | 2 |
| PROVVEDIMENTI | | | | | | | | | | | | |
| Amministrativi | 89 | 31 | 205 | | | 139 | 771 | 21 | 230 | 3 | | 3 |
| Notizie di Reato | | | | | | | | | | | | |

Tabella 2.3 – Riepilogo nazionale dell'attività ispettiva svolta da S.I.A.N. e S.V. (tranne Umbria)

| | Produzione primaria | Produttori e confezionatori | Distribuzione | Trasporti | Ristorazione | Produttori e confezionatori (dettaglio) | TOTALI |
|----------------------------|---------------------|-----------------------------|---------------|-----------|--------------|---|---------|
| n° di unità controllate | 56.971 | 10.683 | 69.499 | 6.227 | 97.613 | 34.389 | 275.382 |
| n° di unità con infrazioni | 1.728 | 2.173 | 11.284 | 346 | 30.486 | 8.124 | 54.141 |
| % di unità irregolari | 3,0 | 20,3 | 16,2 | 5,6 | 31,2 | 23,6 | 19,7 |

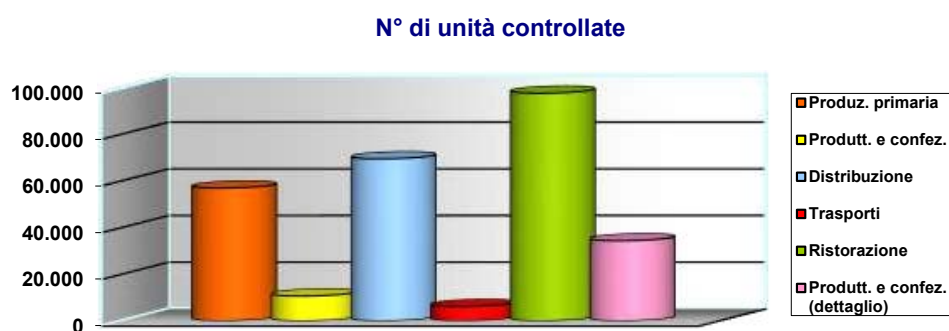
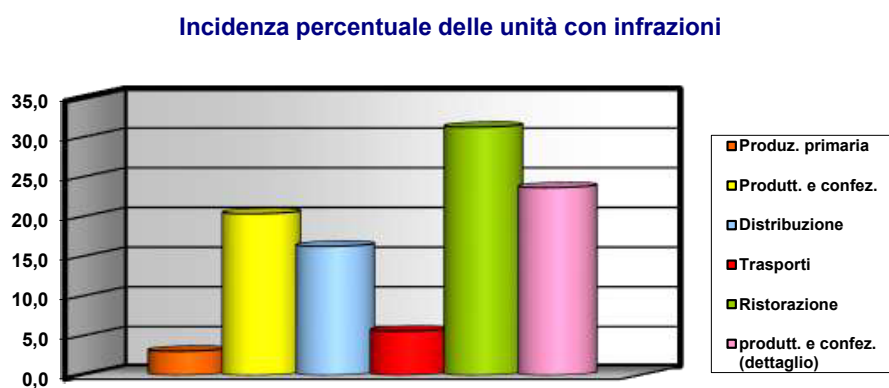
Grafico 2.1 - Riepilogo nazionale: n° di unità controllate (tranne Umbria).**Grafico 2.2** - Riepilogo nazionale: incidenza percentuale delle unità con infrazioni (tranne Umbria).

Tabella 2.4 – Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N. e S.V.: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni, (tranne Umbria).[#]

| | TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI | | | | | | TOTALE |
|--------------------|----------------------------|--------------------------------------|--------------|---|-------------------------------|--------|---------|
| | Igiene generale | Igiene (HACCP, formazione personale) | Composizione | Contaminazione (diversa da quella microbiologica) | Etichettatura e presentazione | Altro | |
| INFRAZIONI | 44.618 | 27.816 | 1.449 | 398 | 3.447 | 23.342 | 101.070 |
| % delle infrazioni | 44,1 | 27,5 | 1,4 | 0,4 | 3,4 | 23,1 | 100 |

[#] Nella voce composizione rientrano i controlli delle condizioni di utilizzazione degli additivi e le adulterazioni. Nella voce etichettatura e presentazione rientrano il controllo delle etichette e delle confezioni (comprese le date di conservazione e le affermazioni in etichetta relativamente agli ingredienti utilizzati).

Grafico 2.3 – Tipologia e ripartizione delle infrazioni, (tranne Umbria).

Tabella 2.5 – Numero di unità operative segnalate sul territorio nazionale dagli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Prov. Autonome. I dati dell'Umbria sono riportati nella tabella successiva.

| | PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01) | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02) | DISTRIBUZIONE | | TRASPORTI | | RISTORAZIONE | | PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALentemente AL DETTAGLIO (cod. 09) |
|-----------------------|------------------------------|---------------------------------------|--------------------|---------------------|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|--|
| | | | Ingresso (cod. 03) | Dettaglio (cod. 04) | Soggetti a vigilanza (cod. 05) | Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06) | Pubblica (cod. 07) | Collettiva (cod. 08) | |
| ABRUZZO | 1252 | 1819 | 730 | 3658 | 1701 | 1235 | 7066 | 892 | 1634 |
| BASILICATA | 5145 | 623 | 279 | 2757 | 247 | 938 | 4132 | 458 | 1564 |
| BOLZANO | 34102 | 530 | 317 | 1961 | 48 | 73 | 8289 | 704 | 1112 |
| CALABRIA | 22.367 | 2.036 | 1.332 | 11.998 | 1.747 | 2.479 | 10.630 | 1.038 | 5.088 |
| CAMPANIA | 13692 | 2281 | 4640 | 48640 | 18970 | | 40976 | 1038 | 7092 |
| EMILIA ROMAGNA | 3125 | 3179 | 2976 | 16830 | 5410 | | 32.761 | 5.283 | 13288 |
| FRIULI VENEZIA GIULIA | 6.382 | 228 | 588 | 4.762 | 268 | | 8.641 | 1.673 | 3.374 |
| LAZIO | 24566 | 2522 | 2473 | 19700 | 3066 | 850 | 39114 | 4635 | 8765 |
| LIGURIA | 11396 | 418 | 913 | 8565 | 509 | 247 | 13574 | 1654 | 4866 |
| LOMBARDIA | 10.271 | 1.760 | 9.121 | 39.375 | | | 95.511 | 8.498 | 7.039 |
| MARCHE | 6.418 | 1.520 | 1.164 | 8.802 | 1.451 | 2.043 | 15.406 | 2.116 | 4.955 |
| MOLISE | 535 | 488 | 113 | 1267 | 445 | 88 | 1651 | 162 | 515 |
| PIEMONTE | 2588 | 2673 | 4071 | 17582 | 673 | | 28317 | 5715 | 14712 |
| SARDEGNA | 37161 | 1467 | 808 | 9393 | 1597 | 1282 | 14193 | 1642 | 4552 |
| SICILIA | 56636 | 5071 | 2651 | 19706 | 10370 | 2561 | 32025 | 2522 | |
| PUGLIA | 4894 | 3010 | 2574 | 19873 | 4263 | 5127 | 13034 | 1903 | 9903 |
| TOSCANA | 20.350 | 2.541 | 1.510 | 15.103 | 926 | 180 | 26.933 | 3.250 | 8.292 |
| TRENTO | 14548 | 755 | 246 | 1844 | 133 | 119 | 5257 | 888 | 711 |
| UMBRIA | | | | | | | | | |
| VALLE D'AOSTA | 2602 | 755 | 70 | 631 | 1 | 4 | 1974 | 323 | 424 |
| VENETO | 46.575 | 3.444 | 3.073 | 20.579 | 2.652 | 4.805 | 31.695 | 5.420 | 8.241 |

Tabella 2.6 – Numero di unità operative segnalate sul territorio nazionale dalla Regione Umbria.

| Regione Umbria | A - Produzione primaria | B - Vegetali - produzione, trasformazione e confezionamento di vegetali | C - Prodotti da forno di pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento | D - Alimenti - Industrie di prod. e trasf. | E - Alimenti di origine animale - Imprese registrate per produzione, trasformazione e confezionamento | F - Ristorazione | |
|--|-------------------------|---|--|--|---|---|----------------------------|
| | | | | | | F1 - Ristorazione collettiva (comunità ed eventi) | F2 - Ristorazione pubblica |
| NUMERO DI UNITA' TOTALI PRESENTI SUL TERRITORIO DELLA REGIONE UMBRIA | 28.816 | 788 | 1.401 | 11 | 848 | 1.383 | 7.283 |
| | G - Commercio | | H - Deposito alimenti e bevande contoterzi | I - Deposito alimenti e bevande funzionalmente annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante | L - Trasporto alimenti e bevande contoterzi | | |
| | G1 - Ingresso | G2 + G3 + G4 - Dettaglio | | | | | |
| | 652 | 3.424 | 32 | 9 | 550 | | |

Complessivamente sono stati adottati 52.135 provvedimenti amministrativi e 1.032 notizie di reato (Tabelle 2.1 e 2.2). I dati evidenziano che le maggiori irregolarità coinvolgono principalmente la ristorazione, l'attività di produzione e confezionamento e la distribuzione.

L'andamento negli ultimi cinque anni dell'attività ispettiva viene raffigurato nella Tabella 2.7. 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 19,7% di unità con infrazioni del 2016 è aumentata rispetto a quella del 2015, ed in costante aumento.

Tabella 2.7 – Attività ispettiva negli anni 2012 – 2016, dati complessivi nazionali.

| Attività ispettiva | | | | | |
|--------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Numero di unità controllate | 319.650 | 327.021 | 287.823 | 286.498 | 279.897 |
| Numero di ispezioni | 535.018 | 512.103 | 472.856 | 464.694 | 417.496 |
| Infrazioni rilevate | | | | | |
| Numero di unità con infrazioni | 50.780 | 52.395 | 50.720 | 53.633 | 55.060 |
| % di unità con infrazioni | 15,9 | 16,0 | 17,6 | 18,7 | 19,7 |
| Anno | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 |

Grafico 2.4 – Tipologia e ripartizione delle infrazioni.

