

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

**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 (comunità ed eventi)	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 UNITÀ	36.936	788	2128	11		2.680	14.612	590	6482	64	9	1.100
NUMERO DI UNITÀ 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 UNITÀ 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		
<b>NUMERO INFRAZIONI</b>												
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
<b>PROVVEDIMENTI</b>												
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)

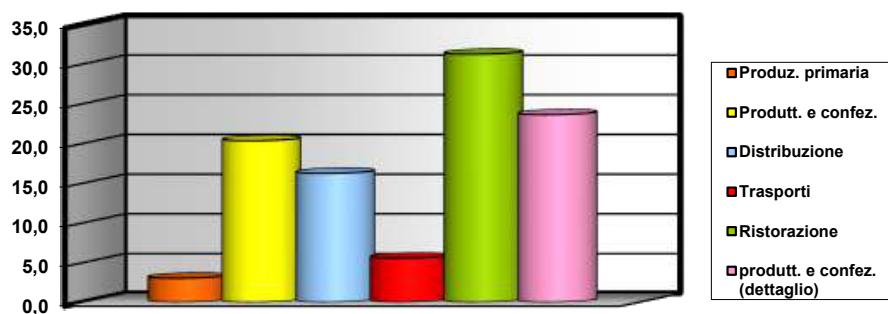
	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	<b>TOTALI</b>
n° di unità controllate	56.971	10.683	69.499	6.227	97.613	34.389	<b>275.382</b>
n° di unità con infrazioni	1.728	2.173	11.284	346	30.486	8.124	<b>54.141</b>
% di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

**Grafico 2.1** - Riepilogo nazionale: n° di unità controllate (tranne Umbria).



**Grafico 2.2** - Riepilogo nazionale: incidenza percentuale delle unità con infrazioni (tranne Umbria).

**Incidenza percentuale delle unità con infrazioni**



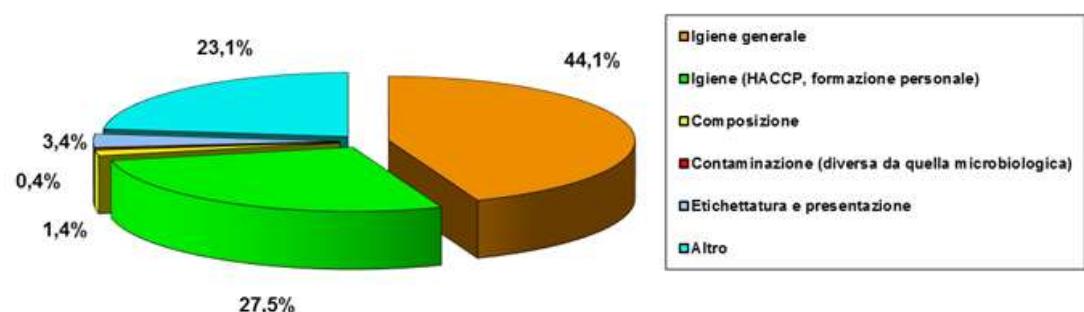
**Tabella 2.4** – Attività ispettiva svolta dai S.I.A.N. e S.V.: riepilogo nazionale della distribuzione delle infrazioni, (tranne Umbria).<sup>#</sup>

		TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						<b>TOTALE</b>
		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	<b>101.070</b>
% delle infrazioni		44,1	27,5	1,4	0,4	3,4	23,1	<b>100</b>

# 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).

**Tipologia e ripartizione delle infrazioni**



**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)	PRODUTTORE CONFEZIONATOR (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORE CONFEZIONATOR CHE VENDONO PREVALENTE 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	13.288
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	9893	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	26.993	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 e pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento	D- Alimentari - 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 UNITÀ TOTALI PRESENTI SUL TERRITORIO DELLA REGIONE UMBRIA	28.816	788	1.401	11	846	1.383	7.263
	G-Commercio		H-Deposito alimentari e bevande contoterzi	I- De posito alimenti e bevande funzionalmente annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante	L - Trasporto alimentari 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.**

