



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)  
Direttore Dr. Francesco Lattanzi  
Via Matteotti 123 - 06059 Todi  
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

PROT. 10173/24

del 16.01.24

**OGGETTO: RELAZIONE ATTIVITÀ SIAN USLUMBRIA1 ANNO 2023**

**Alla Regione dell'Umbria**

*Servizio Prevenzione, Sanità veterinaria, Sicurezza alimentare  
Direzione Salute e Coesione Sociale  
direzionesanita.regione@postacert.umbria.it*

Visto il PCRP ANNO 2023 di cui alla DD 3626 del 03.04.2023, si precisa quanto segue al 31 Dicembre 2023:

- a) Unità alimentari controllate:** n. 715 aziende con n. 853 sopralluoghi effettuati. N. 123 sono le aziende riscontrate non a norma che hanno richiesto l'adozione di n. 180 provvedimenti;
- b) Sistema Allerta:** sono state gestite n. 148 attivazioni;
- c) Pratiche edilizie e pratiche NIA:** su richiesta dell'utenza sono state evase n. 63 pratiche edilizie con valutazione dei pre-requisiti igienico sanitari di strutture afferenti alla filiera alimentare in fase di realizzazione e trattato come NIA per la registrazione n. 2005 pratiche;
- d) Campioni alimentari:** Al 31 Dicembre 2023 per quanto riguarda l'attività di campionamento relativa al PCRP sono stati eseguiti n. 317 campionamenti. Il dato iniziale da PRIC era n. 319 ma un campione matrice "ortaggi e derivati" di cui al cap. 10 è stato effettuato dalla USL 2; un campione di vino, su disposizione regionale, è stato utilizzato per le determinazioni analitiche previste al cap. 10 e al cap. 18; inoltre non è stato possibile effettuare un campione di semi germogliati/germogli per i parametri di sicurezza alimentare di cui al cap. 22 del PCRP. perchè la matrice non è stata trovata in commercio. Il suddetto campionamento è stato eseguito alla produzione ma non può essere considerato per i parametri della sicurezza alimentare. perchè non immesso in commercio. e quindi rientra nei parametri di igiene di processo.


**USL Umbria 1**
**Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1**

www.uslumbria1.it

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)**  
 Direttore Dr. Francesco Lattanzi  
 Via Matteotti 123 - 06059 Todi  
 Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

Per quanto riguarda i claims nutrizionali cap. 16 del PCRP risulta un campione in più in quanto un campionamento è stato eseguito in doppio (campione principale e campione di confronto).

Fuori PCRP sono stati eseguiti n. 28 campionamenti di cui 12 da budget di acqua potabile trattata e 16 a seguito di segnalazioni/esposti.

Di seguito una tabella riassuntiva:

CAMPIONI TOTALI	CAMPIONI PCRP 2023	CAMPIONI BUDGET (cassette acqua)	CAMPIONI SEGNALAZIONI/ESPOSTI
345	317	12	16

Di seguito il dettaglio delle NC riscontrate complessivamente nel 2023:

CAMPIONI SIAN NON CONFORMI AL 31.12.2023				
	Matrice	Elemento rilevato	Area	Provvedimenti
Da PRIC				
1	PREPARATI PER DOLCI	ALLERGENI	TM	ATTIVATO SISTEMA ALLERTA – COMUNICAZIONE ALLA USL DI COMPETENZA
2	FRUTTA PRETAGLIATA	LISTERIA	PG	COMUNICAZIONE AL PRODUTTORE, DETTAGLIANTE E ALLA ASL COMPETENTE PER TERRITORIO DENUNCIA AUTORITA' GIUDIZIARIA
3	DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO	TOSSINE ALTERNARIA	TS	COMUNICAZIONE AL PRODUTTORE, AL DETTAGLIANTE E ALLA USL COMPETENTE PER TERRITORIO
FUORI PRIC				
4	RESIDUO PANINO	PARASSITI	PG	PRESCRIZIONI
5	FORMAGGIO	MUFFE	PG	NESSUN PROVVEDIMENTO IN QUANTO SI TRATTA DI REPERTO CONSEGNATO DA PRIVATO CITTADINO
6	ACQUA MINERALE	COD E TENSIOATTIVI	PG	NESSUN PROVVEDIMENTO IN QUANTO SI TRATTA DI REPERTO CONSEGNATO DA PRIVATO CITTADINO



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)  
Direttore Dr. Francesco Lattanzi  
Via Matteotti 123 - 06059 Todi  
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

**e) AUDIT** sono stati effettuati n. 15 Audit. Nel dettaglio: n° 3 Audit settore G1 H (cioè commercio e depositi all'ingrosso, n° 5 Audit settore B,C, D (cioè stabilimenti di produzione industriale), n° 3 Audit settore F1 (cioè ristorazione collettivo assistenziale con esclusione dei terminali di distribuzione), n° 1 Audit ristorazione pubblica, n° 3 Audit MOCA.

Degli Audit elencati n° 3 sono Audit in aziende Riconosciute 852 e n° 2 sono Audit Congiunti con il Servizio IAOA;

**f) MOCA:** A seguito dell'emanazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale 2020-2022 (come da D.D. n. 3626 del 03/04/2023 - "Piano di Controllo Regionale Pluriennale 2020-2022 - Sicurezza Alimentare - Regione Umbria - Anno 2023 - Intesa 16/CSR del 20.2.2020."), per il controllo dei materiali destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA), sono stati eseguiti dei sopralluoghi presso le imprese alimentari, e non, interessate alla produzione, distribuzione ed utilizzazione di MOCA dislocate sul territorio di competenza di questa ASL. L'aggiornamento del piano prevedeva interventi presso i produttori e i rivenditori all'ingrosso di MOCA, nonché controlli presso le imprese alimentari che utilizzano MOCA. Per procedere all'ottemperanza di questa disposizione si è eseguita la compilazione della check-list riportata negli allegati F1a e F1b del piano triennale [come da D.D. 794 del 28.1.2021 - Procedura operativa per il controllo ufficiale dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA)], ogni qual volta che i tecnici che entravano ad ispezionare i depositi all'ingrosso, o i produttori di MOCA. Per quanto riguarda gli utilizzatori si è invece fatto uso della check-list come da allegato F1c.

La programmazione dell'attività ispettiva prevedeva il controllo di produttori/distributori all'ingrosso di MOCA, come da tabella allegata, ed il controllo di almeno 1 utilizzatore di MOCA per tecnico. Il Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2020-2022 - riferito all'anno 2023, reso esecutivo con la D.D. n. 3626 del 03/04/2023, programmava l'esecuzione di n°16 campioni per la prova di cessione sui MOCA da svolgere utilizzando il modello di verbale inviato con nota regionale in data 15/04/2021.

Il programma di intervento sopra presentato ha avuto come risultato il controllo di 17 (su 16) imprese alimentari utilizzatrici di MOCA, durante i quali è emersa una non conformità relativa alla gestione in autocontrollo della documentazione riguardante i MOCA. Per quanto riguarda i controlli effettuati presso i produttori/distributori di MOCA ne sono stati controllati 12, di cui 3 in fase di AUDIT; durante i quali sono emerse 2 non conformità, in un'unica attività, alle quali sono seguiti solo provvedimenti prescrittivi (conseguenza dei rapporti di AUDIT) verificati con esito conforme.

I campioni analitici per le prove di cessione sono stati eseguiti tutti quelli previsti dal PRIC. I successivi rapporti di prova hanno avuto quasi tutti esito FAVOREVOLE, tranne per un campione di MOCA in PLASTICA A BASE DI MELAMMINA di cui si è ancora in attesa dell'esito analitico.



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)  
 Direttore Dr. Francesco Lattanzi  
 Via Matteotti 123 - 06059 Todì  
 Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

TABELLE RIASSUNTIVE: ATTIVITA' DI CONTROLLO SUI MOCA NEL TERRITORIO  
 AZIENDA USLUMBRIA 1 - ANNO 2023

Tabella A - CONTROLLI UFFICIALI (ISPEZIONI) Anno 2023  
 AZIENDALE - AL 31 DICEMBRE 2023

ASL UMBRIA	PREVISTI PRODUTTORI DEPOSITI IMPORTATORI	EFFETTUATI PRODUTTORI/ DEPOSITI/ IMPORTATORI	PREVISTI UTILIZZATORI (reg./ricon .)	EFFETTUATI UTILIZZATORI (reg./ricon .)	N° NC	TIPOLOGIA NC	PROVVEDIMENTI
1	12	12	16	17	2	N.C. strutturali e gestionali in autocontrollo	Prescrizioni ai sensi del D.lgs 193/07 e prescrizioni a seguito di rapporto d'AUDIT

Tabella B - CONTROLLI UFFICIALI (CAMPIONAMENTI) Anno 2023  
 AZIENDALE - AL 31 DICEMBRE 2023

ASL UMBRIA	CERAMICA	CARTA CARTONE	ACCIAIO INOSSIDABILE	PLASTICA	VETRO	PLASTICA CON BAMBÙ	NOTE
ASL n.1 previsti	4	1	5	3	2	1	Con NOTA MINISTERIALE prot. 44203 del 15.11.2023 il campione PLASTICA CON BAMBÙ è stato sostituito con PLASTICA A BASE DI MELAMMINA. Non è ancora pervenuto l'esito analitico
ASLn.1 effettuati	4	1	5	3	2	1	
Numero NC	0	0	0	0	0	/	

g) **Ispettorato micologico:** n. 235 controlli di commestibilità dei funghi ad evasione delle richieste pervenute e n. 14 consulenze per intossicazione da funghi;

h) **Certificazioni export:** Si evidenzia il notevole numero di certificazioni per l'Export rilasciate al 31.12.2023 che sono n. 525;



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)  
Direttore Dr. Francesco Lattanzi  
Via Matteotti 123 - 06059 Todi  
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

**i) Etichettatura Nutrizionale:** di seguito la specifica relazione

**OGGETTO: RELAZIONE SULLE VERIFICHE EFFETTUATE NEL 2023 IN MATERIA DI CONTROLLO DELLE ETICHETTE NUTRIZIONALI.**

**Premessa**

Le recenti cronache ci dicono che l'argomento etichettatura acquista sia per i produttori che per la collettività sempre più interesse. In particolare, per quanto riguarda il contesto "nutrizionale" si sottolinea come il legislatore comunitario abbia voluto sostenere l'argomento, rendendo obbligatoria nel 2016 l'applicazione della tabella nutrizionale per tutti i prodotti preconfezionati. Parallelamente il legislatore nazionale ha licenziato nel corso del 2018 il decreto sanzionatorio per le violazioni del regolamento comunitario 1924/06 che definisce le informazioni nutrizionali.

La etichettatura nutrizionale, ha la peculiare finalità di informare il consumatore sulla composizione dell'alimento in modo da garantire la libertà e la consapevolezza della scelta operata dal consumatore, che di fatto rappresenta l'anello più importante della catena alimentare, forse il più esposto al rischio e sicuramente il più debole.

In particolare le indicazioni nutrizionali e sulla salute non devono

- a) essere false, ambigue o fuorvianti;
- b) dare adito a dubbi sull'adeguatezza nutrizionale di altri alimenti;
- c) incoraggiare o tollerare il consumo eccessivo di un elemento;
- d) affermare, suggerire o sottintendere che una dieta equilibrata e varia non possa in generale fornire quantità adeguate di tutte le sostanze nutritive;
- e) fare riferimento a cambiamenti delle funzioni corporee che potrebbero suscitare o sfruttare timori nel consumatore.

In realtà i produttori sfruttano la possibilità data, utilizzando le informazioni nutrizionali con forme non sempre adeguate, o con arzigogoli letterali che hanno l'obiettivo di captare l'attenzione dei consumatori come richiamo pubblicitario, piuttosto che come vera e propria informazione.

In questo paradigma, a tutela della corretta informazione del consumatore, trova perfetta collocazione l'attività di controllo programmata.

**Contesto**

Considerato che per gli alimenti preimballati sono ammesse informazioni nutrizionali ed informazioni sulla salute; considerato che le stesse possono diventare, per i produttori un veicolo pubblicitario piuttosto che d'informazione; considerato che le tali indicazioni possono avere potere di seduzione ed orientare le scelte dei consumatori, a prescindere



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)

Direttore Dr. Francesco Lattanzi  
Via Matteotti 123 – 06059 Todi  
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

dalla loro conoscenza sull'argomento; considerato che errori inconsapevoli possono esporre a rischio particolari categorie di consumatori; visto che lo stesso Ministero ha sottolineato la necessità di verificare possibili abusi nell'uso dei claims nutrizionali; risulta oggettivamente sostenibile un'ipotesi di lavoro finalizzata alla verifica della correttezza delle informazioni nutrizionali e sulla salute riportate sulle etichette degli alimenti esposti alla vendita al consumatore finale.

### Obiettivo

Monitoraggio sul territorio dell'Az.Usl 1 della correttezza delle informazioni contenute dalle etichette nutrizionali, attraverso:

- confronto tra le indicazioni in etichetta ed i claims ammessi
- analisi di laboratorio.

### Metodologia

Verifica della correttezza delle indicazioni nutrizionali su x etichette (Tab 1) con le modalità previste dalla procedura; prelievo ed analisi di laboratorio di x campioni di alimenti (Tab 2) che riportano in etichetta claims nutrizionali riferiti a valore energetico, grassi, zuccheri, proteine, sale, fibre

Intervento in caso sospetta non conformità:

1. presa di contatto diretto con la ditta produttrice, con esposizione critica delle non conformità evidenziate, e richiesta ufficiale delle condizioni che hanno determinato la composizione dell'etichetta.

Nel caso che la non conformità sia confermata o accertata in prima analisi

2. prelievo della matrice alimentare osservata e segnalazione di non conformità/allerta qualora l'analisi di laboratorio esprimesse una marcata non idoneità (es. presenza di zuccheri in alimenti etichettati come "senza zucchero")
3. segnalazione di allerta e ritiro/riciamo nel caso di presenza di glutine per alimenti dichiarati "senza glutine".
4. Applicazione delle sanzioni amministrative
5. Comunicazione ad altri enti (Es: Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, Autorità garante della concorrenza del mercato, Ufficio per l'Armonizzazione nel Mercato Interno).



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)  
 Direttore Dr. Francesco Lattanzi  
 Via Matteotti 123 - 06059 Todi  
 Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

### Attività 2023 come da Budget:

Tab 1 verifica etichette

area	assegnati	osservati	conformi	non conformi	Valori in %
ASSISI	2	4	3	1	0
TODI/MARSCIANO	8	8	8	0	0
TRASIMENO	6	6	5	0	0
PERUGIA	8	10	9	1	
CASTELLO	4	4	4	0	0
GUBBIO	5	4	4	0	0
TOTALE	33		31	2	9,5

Tab 2 prelievo per analisi

area	assegnati	eseguiti	esito
Assisi	1	1	Favorevole
Marsciano	0		
Trasimeno	1	1	Favorevole
Perugia	4	5	Favorevoli
Gubbio	0		
Città di Castello	0		

**Formazione:** Nel corso del 2023 è stata realizzata attività di formazione specifica, compresa la revisione della procedura di analisi e controllo in uso al Servizio.

**Docenza:** Il referente del progetto è stato contattato dalla Asl 5 del Piemonte ed invitato a riportare l'esperienza maturata nel contesto del corso di formazione *ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI (REG. UE 1169/2011) E SULLE INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SALUTISTICHE (REG. CE N.1924/2006) - CONTROLLI UFFICIALI: AGGIORNAMENTI LEGISLATIVI E CASI STUDIO*, tenutosi in modalità fad il 12 Dicembre 23.



Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)**

Direttore Dr. Francesco Lattanzi  
Via Matteotti 123 - 06059 Todi  
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

**Breve commento**

Anche nel corso del 2023 l'attività ispettiva di verifica delle etichette nutrizionali dei prodotti alimentari, ha dato esiti positivi, in quanto è stato possibile mettere in luce alcune non conformità, comunicate alle Imprese Alimentari multinazionali interessate per la revisione dei processi.

L'esperienza e l'affinamento professionale maturata nel corso del tempo, e la realizzazione di corsi di formazione specifica, hanno permesso di ampliare e migliorare la ricerca non solo nella quantità, ma anche nella qualità delle osservazioni.

Anche quest'anno sono state prese in esame, con esiti estremamente favorevoli, le informazioni sulla salute che sono notoriamente più complesse dei claims nutrizionali.

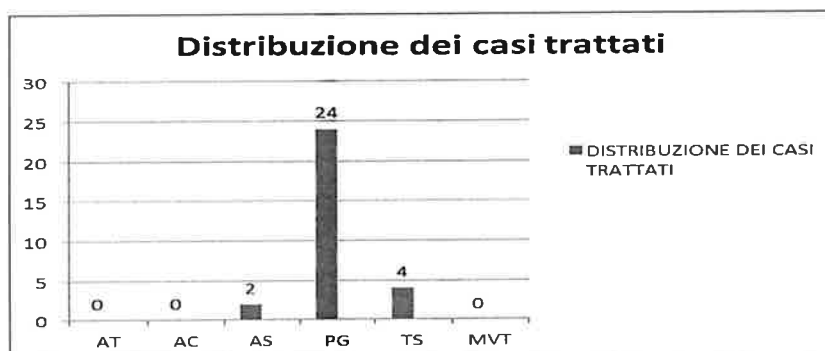
Oltre alla verifica delle etichette riguardanti informazioni su calorie, grassi, zuccheri e sale, è stato possibile approfondire (anche attraverso l'uso della rete) le indicazioni nutrizionali sull'apporto variato di taluni nutrienti e sulle modalità di confronto con prodotti della stessa categoria.

Più volte si è reso molto utile il confronto tra il riscontro analitico sui campioni eseguiti e le etichette nutrizionali osservate, anche attraverso complessi calcoli sulle tolleranze ammesse.

Cosa molto importante, rispetto al passato, deriva dal fatto che la Usl To 5 del Piemonte, contattata nello sviluppo ispettivo di un caso specifico, ha ritenuto così approfondito il livello di trattazione della documentazione, che ha richiesto la nostra partecipazione come consulenti esperti per la formazione dei loro funzionari.

Ciò conferma la lungimiranza del progetto e la necessità che lo stesso possa essere sostenuto e potenziato per il futuro, per esempio incrementando il numero dei prelievi ed il controllo delle informazioni sulla salute.

Di seguito l'andamento per territorio dei casi analizzati nel tempo.







Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1

www.uslumbria1.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
UOC SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE (IAN)  
Direttore Dr. Francesco Lattanzi  
Via Matteotti 123 - 06059 Todi  
Mail: francesco.lattanzi@uslumbria1.it

**I) SETTORE NUTRIZIONALE** si riferisce infine quanto segue:

- in tema di Celiachia si evidenziano:
  - n. 16 controlli su aziende che somministrano o producono alimenti senza glutine (anche attraverso la sensibilizzazione in corso di vigilanza);
  - Sono stati organizzati 3 incontri di formazione/aggiornamento (on line ed in presenza) per operatori del settore alimentare;
  - sono state evase n. 2 pratiche (per 2 richieste) di autorizzazione alla vendita di alimenti per celiaci ai sensi della DGR 1141/2011 ed effettuato n. 3 controlli su OSA che vendono alimenti senza glutine;
- il SIAN USL Umbria 1 ha valutato/validato ad evasione delle richieste pervenute n. 15 menù scolastici e ristorazione collettivo assistenziale; sono state effettuati n° 18 verifiche in fase di vigilanza nutrizionale dei menù della ristorazione scolastica;
- Realizzato n. 4 progetti educativi/formativi per la promozione della salute e di una sana alimentazione
- Partecipato, come fulcro dell'attività, al gruppo regionale per la revisione delle Linee Guida sulla Ristorazione Scolastica
- Partecipato per gli aspetti di competenza al raggiungimento degli obiettivi del Piano Regionale della Prevenzione per il 2023

Cordiali saluti

IL DIRETTORE UOC IAN USL Umbria 1  
Dr. Francesco Lattanzi