

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

**S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI**

*Direttore Dott.ssa Gabriella Pitzalis*

**Relazione sull' attività di controllo ufficiale  
in materia di sicurezza alimentare  
nell'anno 2025.**

---

La S.C. Igiene degli Alimenti (SIAN) è una struttura complessa inserita all'interno del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Sulcis Iglesiente e svolge la propria attività nell'ambito della sicurezza alimentare, del controllo delle acque destinate al consumo umano, della sorveglianza nutrizionale ed educazione alimentare, al fine di ridurre la morbosità e la mortalità per cause inerenti fattori alimentari.

In particolare il SIAN si sviluppa attorno a due aree funzionali: il settore Igiene degli Alimenti e bevande con l'obiettivo di garantire la sicurezza alimentare e prevenire le malattie trasmesse da alimenti e il settore Nutrizione con l'obiettivo di favorire la diffusione di una corretta e sana alimentazione finalizzata alla prevenzione dell'obesità e delle malattie cronico degenerative. Le malattie cronico degenerative per le quali i dati epidemiologici hanno dimostrato fattori di rischio alimentari sono numerose, in particolare le malattie cardiovascolari e cerebrovascolari, alcune neoplasie e malattie dismetaboliche.

In questa relazione vengono descritti i risultati ottenuti dall'attività di controllo ufficiale svolta nel territorio di competenza della Asl Sulcis Iglesiente nell'anno 2025.

Con il termine "controllo ufficiale" si intende qualsiasi forma di controllo o attività eseguita dal SIAN, in qualità di Autorità Competente, ai sensi dell'articolo 2 del Reg. UE 625/2017, per verificare il rispetto da parte degli operatori della normativa agroalimentare e la conformità degli alimenti alla normativa.

La presente relazione viene redatta al fine di dare la massima trasparenza sull'attività di controllo ufficiale

realizzata nell'anno 2025, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 11 par. 1 del Reg UE n. 625/2017.

Con questa relazione si intende fornire, inoltre, un quadro d'insieme delle attività di controllo ufficiale svolte dalla S.C. Igiene degli alimenti nell'anno 2025, descrivendo in maniera sintetica e semplificata i risultati ottenuti al fine di rendere agevole la consultazione anche ai non addetti ai lavori.

Le attività del SIAN vengono pianificate annualmente, nell'ambito delle competenze che le normative comunitarie, nazionali e regionali attribuiscono al Servizio, tenendo conto dei dati di contesto, dei Piani nazionali e regionali, delle disposizioni operative regionali e degli obiettivi aziendali.

## **1 - ANALISI DI CONTESTO**

La conoscenza del contesto in cui si opera è uno degli aspetti prioritari per poter agire in coerenza con una logica generale di tutela del cittadino e consumatore.

La S.C. Igiene degli alimenti (SIAN) opera in un territorio corrispondente all'area del Sulcis Iglesiente, articolato in tre Distretti socio-sanitari: il Distretto di Carbonia, il Distretto di Iglesias e il Distretto delle Isole, comprendente complessivamente 23 comuni e popolato da 119.086 abitanti (Fonte ISTAT 2022). Il suo ambito geografico comprende il territorio del Sulcis che consta di 13 comuni, con una popolazione complessiva di 54.221 abitanti distribuiti su una superficie di 724,59 kmq, il territorio dell'Iglesiente distribuito in 7 comuni con una popolazione di 44.136 abitanti e una superficie di 605,05 Km2 e infine il distretto delle Isole Minori che comprende 3 comuni con una popolazione di 19.345 abitanti e una superficie di 170,06 Km2.

Dal punto di vista economico il Sulcis ha un'economia basata sulle attività dell'industria, sulle attività dei servizi e del terziario e su piccole imprese agricole, pastorali e della pesca. In particolare il comparto agricolo, costituito da micro realtà produttive, è caratterizzato dalle coltivazioni della vite, dell'ulivo e di ortaggi, soprattutto pomodori e carciofi. Sono presenti stabilimenti di trasformazione di prodotti ortofrutticoli di piccola entità, principalmente cantine produttrici di vini, frantoi, mulini.

La S.C. Igiene degli alimenti detiene e aggiorna, sulla base delle notifiche che pervengono dai SUAPE comunali, l'anagrafe informatizzata degli Operatori alimentari. In tale anagrafe risultano registrate, al 31 dicembre 2025, 2828 imprese alimentari che sono rappresentate da imprese di: produzione primaria di tipo vegetale; produzione, trasformazione e confezionamento di vegetali; produzione di prodotti da forno, pasticcerie, gelaterie e piatti

pronti; ristorazione pubblica e collettiva; esercizi di commercio; deposito di alimenti; trasporto di alimenti e bevande .

Per quanto riguarda il comparto agricolo, risultano registrate 509 imprese di produzione primaria di tipo vegetale, di cui 279 che effettuano coltivazioni permanenti, quali quelle di viti, ulivi, alberi da frutta e 230 che effettuano coltivazioni non permanenti, quali ortaggi e frutta stagionali.

Ai fini della pianificazione e della rendicontazione dei controlli ufficiali effettuati le imprese alimentari sono classificate, secondo il D.A. del 18/02/2014, in “Master List 852/853”, ovvero in macro aree che hanno esclusivamente finalità sanitarie e rappresentano il riferimento univoco per l'intero territorio nazionale. A ciascuna impresa possono appartenere una o più “attività produttive”.

Le imprese alimentari registrate presso l'anagrafe del SIAN della Asl Sulcis sono distribuite secondo le categorie riportate nel grafico 1.



Grafico 1

## 2 - I CONTROLLI UFFICIALI NELLE IMPRESE ALIMENTARI

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare la conformità dei prodotti alimentari alle disposizioni normative dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica e a proteggere gli interessi dei consumatori.

L'attività di controllo persegue, in particolare, i seguenti obiettivi:

- prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani, diretti o veicolati

dall'ambiente;

- garantire pratiche commerciali leali per gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori.

L'attività di controllo svolta dal SIAN per tutti i settori (Aziende alimentari/OSA, acque potabili, produzione primaria/fitosanitari e ispettorato micologico) può considerarsi divisa in tre tipologie:

- Attività programmata;

- Attività non programmata ( su richiesta, per esposto/segnalazione, per verifica di pratiche DUA, per segnalazione di allerta alimentare).

Per quanto riguarda l'attività programmata, nella pianificazione dei controlli il SIAN, in qualità di Autorità Competente Locale (ACL), tiene conto delle indicazioni presenti nei Piani comunitari, nazionali, regionali, degli obiettivi posti dalla ASL e del livello di rischio delle imprese alimentari, attribuito a ciascuno stabilimento sulla base dei criteri previsti dalla Determinazione RAS n°1648 del 15 dicembre 2016, della categoria di attività svolta (Master list 852/853) e dei dati storici dei controlli effettuati negli anni precedenti.

| <b>Tab. 1 CONTROLLI UFFICIALI COMPLESSIVI EFFETTUATI</b>                               |                  |                  |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|
| <b>INDICATORE</b>                                                                      | <b>ANNO 2023</b> | <b>ANNO 2024</b> | <b>ANNO 2025</b> |
| N° ispezioni e verifiche totali effettuate (programmate e non)                         | 413              | 509              | 503              |
| Di cui ispezioni programmate (primo controllo)                                         | 229              | 211              | 199              |
| Di cui ispezioni non programmate (per allerta alimentare, segnalazioni, notifiche DUA) | 83               | 203              | 201              |
| Di cui verifiche prescrizioni                                                          | 101              | 95               | 103              |
| N° campionamenti di alimenti effettuati                                                | 113              | 110              | 97               |
| N° campionamenti di acqua effettuati                                                   | 603              | 600              | 440              |

Nell'ambito dell'attività non programmata, si riporta di seguito la tabella dettagliata relativa al numero di ispezioni e verifiche effettuate a seguito di esposto o segnalazione che perviene al servizio dai privati cittadini, dai professionisti dell'ambito sanitario (di Presidi ospedalieri o della medicina territoriale), da forze dell'ordine, dai Comuni del territorio o altro, in costante crescita negli ultimi anni (Tab.2) .

| <b>Tab. 2 SEGNALAZIONI GESTITE DAL SERVIZIO (COMPRESSE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI ) NEL TRIENNIO 2023- 2025</b> |                  |                  |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|
| <b>INDICATORE</b>                                                                                             | <b>ANNO 2023</b> | <b>ANNO 2024</b> | <b>ANNO 2025</b> |
| N° segnalazioni gestite dal Servizio                                                                          | 16               | 19               | 36               |
| N° ispezioni effettuate                                                                                       | 13               | 19               | 18               |
| N° campionamenti effettuati                                                                                   | 0                | 6                | 4                |

Nell'ambito dell'attività non programmata, una parte dei controlli ufficiali effettuati dal servizio sono controlli di verifica a seguito di ricezione di pratiche di notifica igienico sanitaria (DUA e DIA) per avvio di attività alimentare o per variazione di attività esistenti, che pervengono al servizio attraverso una piattaforma regionale informatizzata. Il personale del servizio effettua una valutazione tecnica di idoneità di tutte le pratiche di notifica pervenute, provvede alla registrazione delle stesse nell'anagrafe informatizzata ed effettua un sopralluogo di verifica, a campione, sulle attività a maggior rischio. Si riportano nella tabella successiva (Tab.3) i controlli effettuati in tale ambito.

| <b>Tab. 3 PRATICHE DI NOTIFICA IGIENICO SANITARIA (DUA E DIA) GESTITE DAL SERVIZIO</b> |                  |                  |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|
| <b>INDICATORE</b>                                                                      | <b>ANNO 2023</b> | <b>ANNO 2024</b> | <b>ANNO 2025</b> |
| N° DUA / DIA notificate al Servizio                                                    | 348              | 447              | 346              |
| N° DUA / DIA registrate                                                                | 324              | 377              | 292              |
| N° ispezioni effettuate per DUA                                                        | 10               | 31               | 47               |

Tra i controlli ufficiali non programmati risultano quelli effettuati a seguito di notifica pervenuta al servizio attraverso il sistema comunitario di allerta rapido per alimenti e mangimi, (noto anche come RASFF - *Rapid Alert System for Food and Feed*).

Il Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi è un meccanismo finalizzato ad affrontare le situazioni di grave rischio diretto e indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti nocivi o pericolosi. Le notifiche di allerta vengono comunicate via internet dal Punto di Contatto Regionale al SIAN, quale Punto di Contatto Aziendale.

La S.C. igiene degli alimenti provvede ad effettuare i controlli presso le imprese alimentari presenti nelle liste di commercializzazione comunicate dalla ditta che ha immesso sul mercato l'alimento oggetto di allerta.

In sede di controllo ufficiale il personale ispettivo vigila sull'applicazione delle procedure del Sistema di Allarme Rapido, che prevedono il ritiro dal mercato e, talvolta, il richiamo dei prodotti pericolosi per la salute umana da parte del produttore o degli altri operatori della filiera alimentare (grossisti, negozianti etc.). Il SIAN, inoltre, provvede ad attivare le procedure previste dal Sistema R.A.S.F.F. qualora scaturiscano non conformità a seguito di campionamenti effettuati.

Nell'anno 2025 il SIAN attraverso il sistema di allerta rapido comunitario (RASFF), è stato interessato da n. 35 notifiche contro le 34 notifiche dell'anno precedente. La seguente tabella (Tab. 4) mostra un dettaglio delle allerte giunte e dei controlli effettuati.

| <b>Tab. 4 SEGNALAZIONI PER SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA ALIMENTARE GESTITE DAL SERVIZIO</b> |                  |                  |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|
| <b>INDICATORE</b>                                                                        | <b>ANNO 2023</b> | <b>ANNO 2024</b> | <b>ANNO 2025</b> |
| N° allerta pervenute                                                                     | 23               | 34               | 35               |
| N° controlli effettuati per allerta                                                      | 70               | 117              | 104              |

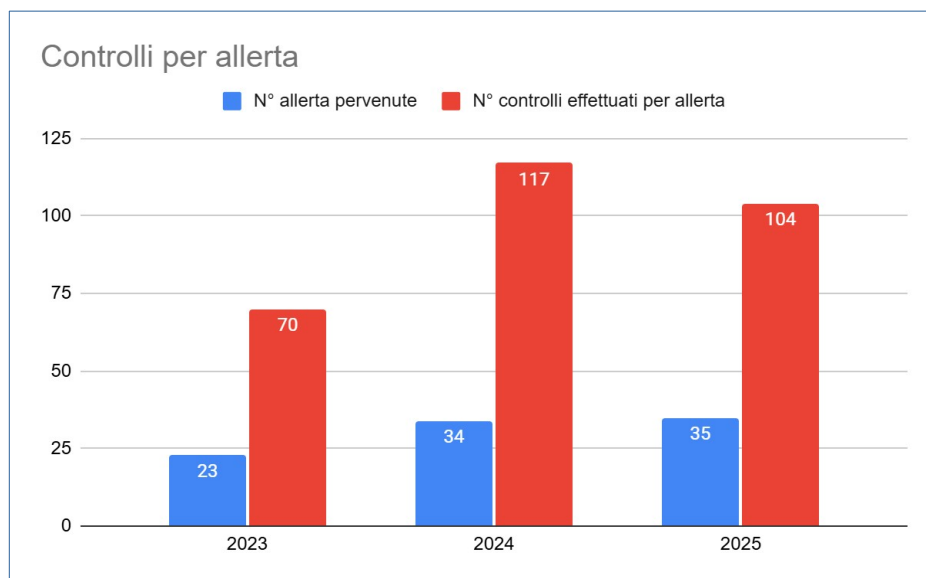
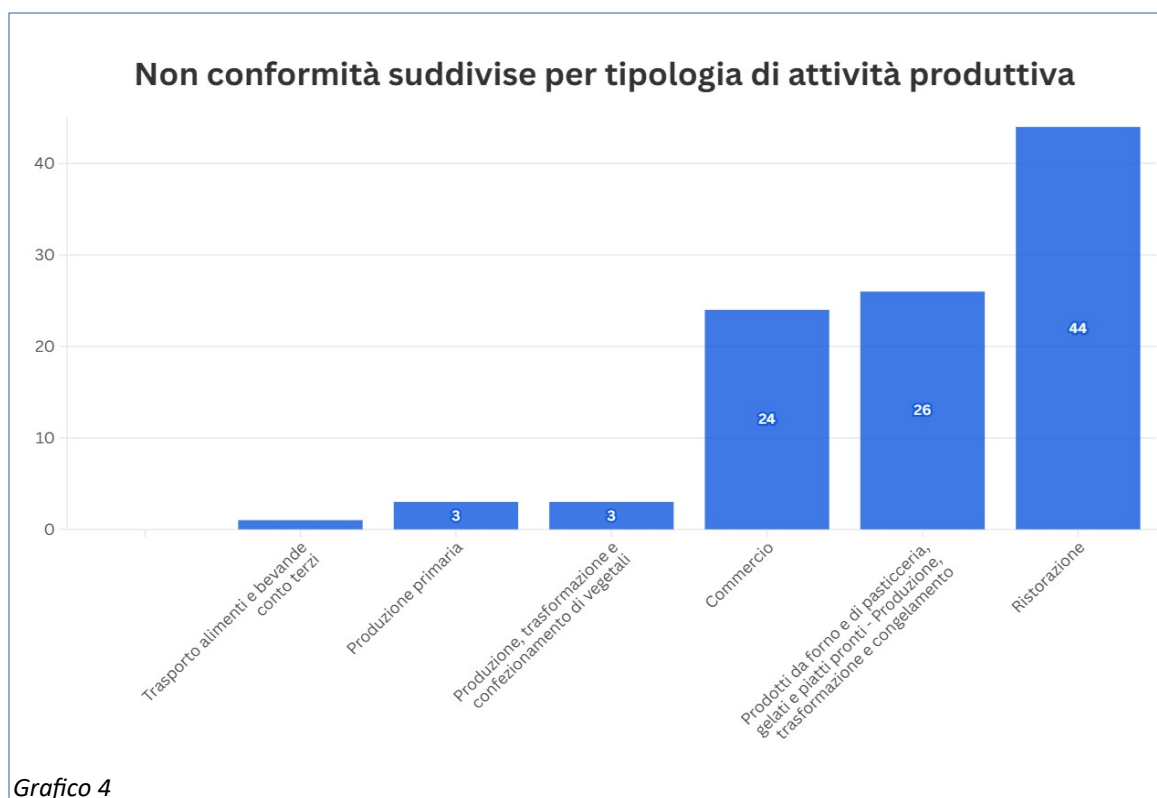


Grafico 2. Mostra il numero di allerte, in crescita nel corso degli ultimi anni

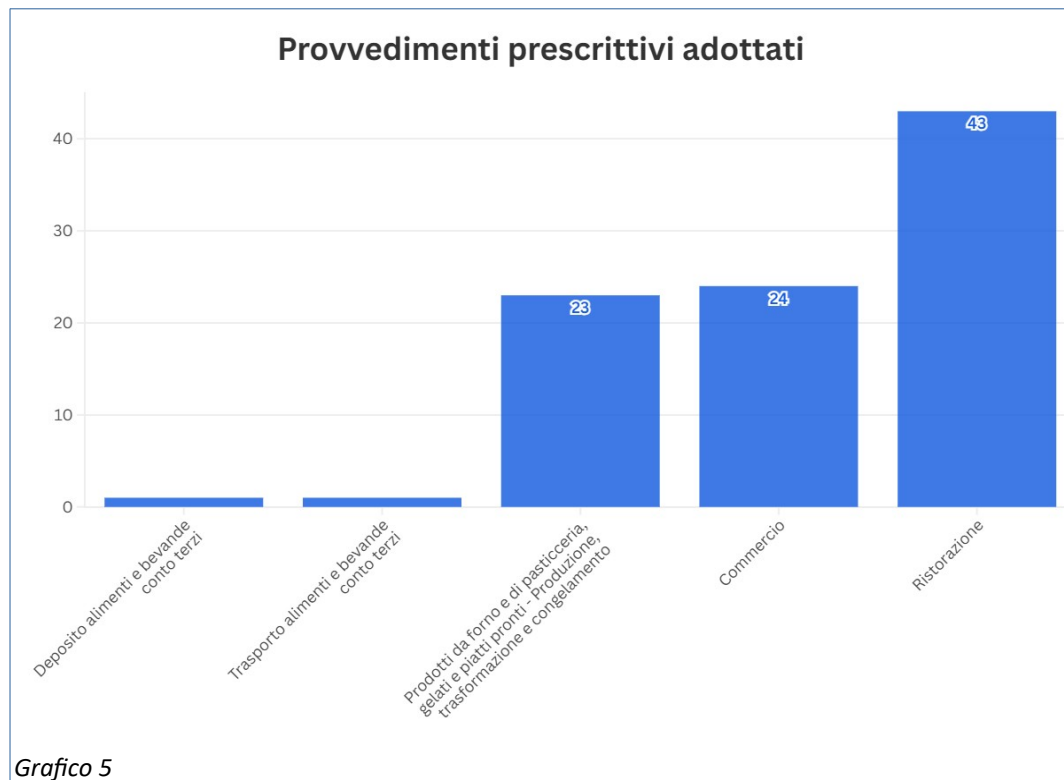
I seguenti grafici mostrano il numero delle ispezioni effettuate nell'anno 2025 raggruppate per tipo di attività (Grafico 3) e il numero delle non conformità rilevate nelle ispezioni suddivise per tipologia di attività produttiva (Grafico 4).



Grafico 3



Il seguente grafico (Grafico 5) mostra un dettaglio del numero di provvedimenti prescrittivi adottati, a seguito di controllo ufficiale.



La tabella 5 seguente mostra nel dettaglio l'attività ispettiva sulle attività produttive e le relative percentuali di non conformità.

**Tab. 5**

| Tipo di Attività produttiva |                                                                                                        |                               |                                              |                                                                     |                                       |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Codice                      | Descrizione                                                                                            | Numero di attività produttive | Numero di ispezioni sull'attività produttiva | Numero di attività produttive con rapporti finali di non conformità | Percentuale di controlli non conformi |
| MS.000.500                  | Raccolta vegetali spontanei                                                                            | 7                             | 0                                            | 0                                                                   |                                       |
| MS.000.600                  | Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano                                                        | 279                           | 13                                           | 2                                                                   | 15%                                   |
| MS.000.700                  | Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano                                                    | 230                           | 10                                           | 1                                                                   | 10%                                   |
| MS.010.100                  | Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)                           | 11                            | 6                                            | 2                                                                   | 33%                                   |
| MS.010.300                  | Produzione di olii e grassi vegetali                                                                   | 9                             | 2                                            | 0                                                                   |                                       |
| MS.010.400                  | Produzione di bevande alcoliche                                                                        | 32                            | 3                                            | 0                                                                   |                                       |
| MS.010.500                  | Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi                                                          | 2                             | 0                                            | 0                                                                   |                                       |
| MS.010.700                  | Lavorazione del caffè                                                                                  | 1                             | 2                                            | 1                                                                   | 50%                                   |
| MS.020.100                  | Produzione di pasta secca e/o fresca                                                                   | 13                            | 0                                            | 0                                                                   |                                       |
| MS.020.200                  | Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi                      | 181                           | 53                                           | 20                                                                  | 38%                                   |
| MS.020.300                  | Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)                                     | 20                            | 8                                            | 2                                                                   | 25%                                   |
| MS.020.400                  | Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.     | 1                             | 0                                            | 0                                                                   |                                       |
| MS.020.500                  | Produzione di cibi pronti in genere                                                                    | 98                            | 8                                            | 4                                                                   | 50%                                   |
| MS.050.100                  | Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)                                                           | 125                           | 47                                           | 11                                                                  | 23%                                   |
| MS.050.200                  | Ristorazione pubblica                                                                                  | 915                           | 142                                          | 33                                                                  | 23%                                   |
| MS.060.100                  | Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry                                           | 30                            | 3                                            | 2                                                                   | 67%                                   |
| MS.060.200                  | Commercio al dettaglio di alimenti e bevande                                                           | 474                           | 171                                          | 13                                                                  | 80%                                   |
| MS.060.300                  | Commercio ambulante                                                                                    | 164                           | 3                                            | 1                                                                   | 33%                                   |
| MS.060.400                  | Distributori                                                                                           | 190                           | 29                                           | 8                                                                   | 28%                                   |
| MS.070.100                  | Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento                                         | 1                             | 0                                            | 0                                                                   |                                       |
| MS.080.100                  | Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti | 4                             | 0                                            | 0                                                                   |                                       |
| MS.090.100                  | Trasporto di alimenti e bevande conto terzi                                                            | 41                            | 3                                            | 1                                                                   | 33%                                   |
|                             | <b>TOT</b>                                                                                             | <b>2828</b>                   | <b>503</b>                                   | <b>101</b>                                                          | <b>20%</b>                            |

La seguente tabella (Tab. 6) mostra i provvedimenti adottati dal servizio.

| Tab. 6 PROVVEDIMENTI ADOTTATI DAL SERVIZIO A SEGUITO DI CONTROLLO UFFICIALE |           |           |           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| TIPOLOGIA DI PROVVEDIMENTO                                                  | ANNO 2023 | ANNO 2024 | ANNO 2025 |
| Sanzioni amministrative ai sensi dell'art. 139 Reg. CE 625/2017             | 1         | 3         | 2         |
| Segnalazione all'autorità giudiziaria                                       | 0         | 0         | 0         |
| Sospensione temporanea di attività in imprese alimentari                    | 3         |           | 1         |
| Interventi per sequestro e blocco ufficiale di alimenti                     | 0         | 2         | 4         |

### 3. CAMPIONAMENTI PER ANALISI DI ALIMENTI

Il campionamento degli alimenti è uno strumento a disposizione dell'Autorità Competente per l'effettuazione di un controllo ufficiale attraverso il quale si può valutare la salubrità, la sicurezza e la conformità degli alimenti alle norme vigenti. Sono stati eseguiti nel 2025 in totale **n° 97 campioni di alimenti** per la ricerca di contaminanti microbiologici e chimici ( tra cui i prodotti fitosanitari, gli OGM, le micotossine, le radiazioni ionizzanti, gli additivi, ecc.). La programmazione dei campioni ufficiali nelle imprese alimentari è stata effettuata sulla base della pianificazione regionale. Tra i 97 campioni analizzati 8 sono risultati non conformi (l' 8%), tutti per contaminazioni microbiologiche. Nessun campione è risultato non conforme a seguito di analisi chimica.

### 4. CONTROLLI SULL'ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

La S.C. Igiene degli alimenti si occupa della pianificazione, programmazione, controllo, monitoraggio e verifica dell'approvvigionamento idro-potabile e della distribuzione idrica nei Comuni appartenenti al territorio di competenza della ASL Sulcis Iglesiente, secondo quanto previsto dal D. Lgs. n. 18/2023 e dalla normativa specifica cogente di settore.

I controlli, effettuati con campionamento, riguardano le reti idriche, i serbatoi, i pozzi, le sorgenti, le case dell'acqua (alla consegna ed al punto di utenza), ed i potabilizzatori; le analisi che vengono svolte dal Laboratorio analisi del IZS Sardegna, mirano alla ricerca di specifici parametri chimici e microbiologici secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Nel corso dell'anno 2025 sono stati effettuati complessivamente dal SIAN n. 440 campionamenti per il controllo dell'acqua destinata al consumo umano, suddivisi per la ricerca di contaminanti microbiologici, chimici e pesticidi, effettuati a seguito di pianificazione dell'attività nel Piano del SIAN, sulla base della popolazione residente e sulla valutazione del rischio.

**TAB. 7 CAMPIONI DI ACQUA DI ACQUEDOTTO PUBBLICO EFFETTUATI NEL TRIENNIO  
2023- 2025**

|                                                                          | <b>ANNO 2023</b> | <b>ANNO 2024</b> | <b>ANNO 2025</b> |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|
| N° campioni effettuati                                                   | 603              | 596              | 440              |
| N° campioni non conformi                                                 | 24               | 19               | 60               |
| Comunicazioni/provvedimenti adottati relativi alla potabilità dell'acqua | 54               | 54               | 81               |