

SSD SIAN ASL Nuoro, Via L. Da Vinci, 28

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
SIAN NUORO**

**RELAZIONE ANNUALE SULL'ATTIVITA' DI CONTROLLO
UFFICIALE - ANNO 2025**

Adempimenti in materia di trasparenza ai sensi dell'art. 11 del Reg. (UE) 2017/625

Sommario

1.	PREMESSA.....	3
2.	FINALITÀ DELLA RELAZIONE	3
3.	ORGANIZZAZIONE E AMBITI DEL SIAN.....	3
4.	PROGRAMMAZIONE E SVOLGIMENTO DEI C.U.....	4
5.	RISULTATI DEI CONTROLLO UFFICIALI.....	4
6.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' E MISURE CONSEGUENTI	5
7.	CAMPIONAMENTI UFFICIALI SU ALIMENTI E ACQUE	5
8.	GESTIONE ALLERTE ALIMENTARI	6
9.	ALTRE ATTIVITÀ SIAN 2025	6
10.	GRAFICI	7- 8

SSD SIAN ASL Nuoro, Via L. Da Vinci, 28

1. PREMESSA

La presente relazione illustra l'attività di controllo ufficiale svolta dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) della ASL Nuoro nel corso dell'anno 2025, nell'ambito delle competenze attribuite all'Autorità Competente in materia di sicurezza alimentare.

L'attività è stata effettuata nell'ambito della programmazione dei controlli ufficiali e secondo criteri orientati alla valutazione del rischio, tenendo conto della tipologia e della complessità delle attività, dei precedenti esiti dei controlli, delle eventuali non conformità riscontrate e degli indirizzi della programmazione regionale e aziendale.

La relazione è predisposta ai fini dell'adempimento degli obblighi di trasparenza previsti dall'articolo 11 del Regolamento (UE) 2017/625, che richiede alle Autorità Competenti di assicurare un elevato livello di trasparenza nello svolgimento dei controlli ufficiali e di rendere disponibili al pubblico, almeno una volta all'anno, informazioni pertinenti sull'organizzazione e sullo svolgimento dei controlli.

2. FINALITÀ DELLA RELAZIONE

La presente relazione ha lo scopo di:

- Documentare l'attività di controllo ufficiale programmata ed effettuata dal SIAN nell'anno 2025
- Fornire un quadro sintetico delle principali attività di vigilanza e controllo svolte
- Dare evidenza dei risultati conseguiti e delle eventuali non conformità rilevate
- Attestare l'adempimento degli obblighi di trasparenza previsti dall'art. 11 del Reg. (UE) 2017/625
- Rendere disponibili al pubblico informazioni aggregate sull'attività dell'autorità competente, nel rispetto dei principi di trasparenza, correttezza, tutela dei dati personali e degli interessi commerciali degli operatori

3. ORGANIZZAZIONE E AMBITI DEL SIAN

Il SIAN opera nell'ambito della tutela della salute pubblica attraverso attività di prevenzione, vigilanza e controllo nei settori di propria competenza.

Il servizio è articolato in due aree funzionali:

- Area funzionale Igiene degli Alimenti
- Area funzionale della Nutrizione

Relativamente all'Area Igiene degli Alimenti, con riferimento alla sicurezza alimentare, il Servizio svolge attività di controllo ufficiale sugli Operatori del Settore Alimentare (OSA), verificando il rispetto dei requisiti previsti dalla legislazione vigente lungo le diverse fasi della filiera alimentare.

I controlli sono finalizzati in particolare alla verifica, delle condizioni igienico-sanitarie degli stabilimenti, dell'applicazione delle procedure dell'autocontrollo, della corretta gestione dei processi produttivi e della conformità degli alimenti ai requisiti previsti dalla normativa, ai campionamenti ufficiali nell'ambito dei piani di controllo e monitoraggio ed alle attività connesse alla gestione delle allerte alimentari.

L'area della Nutrizione è invece orientata alla promozione della salute e alla prevenzione delle patologie correlate all'alimentazione, attraverso interventi di sorveglianza nutrizionale, educazione alimentare e promozione di corretti stili di vita.

In riferimento a tale area è stata effettuata la valutazione degli aspetti nutrizionali della ristorazione collettiva, con particolare riferimento alla verifica dei menù destinati alla collettività.

SSD SIAN ASL Nuoro, Via L. Da Vinci, 28

4. PROGRAMMAZIONE E SVOLGIMENTO DEI C.U.

La programmazione dei controlli ufficiali presso le varie attività presenti nel territorio afferente alla ASL Nuoro, è stata effettuata, per l'anno 2025, secondo criteri basati sul rischio.

Il controllo ufficiale sugli stabilimenti è stato condotto attraverso ispezioni programmate e campionamenti ufficiali.

L'attività ha interessato diversi comparti della filiera alimentare, dalla produzione primaria alla trasformazione, dalla produzione alla distribuzione, dal commercio alla ristorazione, con una concentrazione particolare nel settore della ristorazione pubblica, della ristorazione collettiva, delle attività di produzione pane e prodotti da forno/pasticceria e del commercio al dettaglio.

Le attività di controllo sono state effettuate attraverso la verifica diretta dei requisiti applicabili allo specifico stabilimento e alla relativa attività produttiva.

Le ispezioni non hanno riguardato un unico requisito, ma sono state articolate sulla verifica dei diversi aspetti che concorrono a garantire la sicurezza degli alimenti.

Gli ambiti oggetto di controllo hanno riguardato:

1. Riconoscimento/registrazione
2. Condizioni strutturali ed attrezzature
3. Condizioni di pulizia e sanificazione
4. Igiene del personale e delle lavorazioni
5. Formazione del personale
6. Lotta agli infestanti
7. Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale
8. Approvvigionamento idrico
9. Rintracciabilità, ritiro/riciamo
10. Materie prime, semilavorati e prodotti finiti
11. Etichettatura
12. Sistema di stoccaggio e trasporto
13. HACCP
14. Criteri microbiologici (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)

5. RISULTATI DEI CONTROLLO UFFICIALI

Dalla rendicontazione dell'attività svolta nel corso dell'anno 2025 risultano complessivamente 3064 attività produttive registrate sul territorio di competenza del SIAN.

Nell'ambito della programmazione dei controlli ufficiali, erano state individuate 250 attività da sottoporre a controllo. Nel corso dell'anno sono state complessivamente effettuate 276 ispezioni presso gli Operatori del settore Alimentare (OSA), corrispondenti al 110,4% dell'obiettivo programmato.

Il risultato evidenzia pertanto un livello di attuazione della programmazione superiore a quello previsto, a conferma dell'impegno del servizio, malgrado il numero esiguo degli operatori, nell'assicurare una adeguata copertura del territorio e una efficace attività di vigilanza.

SSD SIAN ASL Nuoro, Via L. Da Vinci, 28

Nel complesso è stato rilevato un elevato livello di conformità delle attività sottoposte a controllo. A fronte delle 276 ispezioni effettuate, sono stati registrati 18 esiti finali di non conformità, pari a circa il 6.5% dei controlli effettuati. Il dato evidenzia che la maggior parte degli operatori controllati presenta condizioni igienico sanitarie e modalità operative sostanzialmente conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Il maggior numero assoluto di esiti non conformi è stato rilevato nella Ristorazione Pubblica, con 10 casi. Tale dato può essere facilmente interpretato anche in relazione alla consistenza numerica del settore, che, con 1227 attività, risulta essere quello maggiormente rappresentato tra le attività registrate.

L'attività di controllo non si è limitata alla verifica puntuale dei requisiti, ma ha rappresentato anche un importante strumento di prevenzione e promozione della sicurezza alimentare, consentendo di individuare eventuali criticità, richiedere agli operatori l'adozione delle necessarie misure correttive e verificare successivamente il superamento delle carenze riscontrate.

6. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' E MISURE CONSEGUENTI

Nel corso dell'anno 2025, i 18 esiti finali di non conformità, sono stati oggetto di specifica gestione da parte del SIAN, secondo le procedure differenziate in relazione alla tipologia, alla gravità e al livello di rischio associato alle carenze riscontrate.

La gestione delle non conformità è stata finalizzata prioritariamente al ripristino delle condizioni di conformità, alla tutela della sicurezza degli alimenti, attraverso l'individuazione delle misure necessarie e l'assegnazione agli operatori degli eventuali adempimenti correttivi.

Particolare attenzione è stata rivolta alla verifica dell'effettiva risoluzione delle criticità. Le successive attività di follow-up hanno consentito di verificare l'attuazione delle prescrizioni impartite agli OSA e il ripristino delle condizioni richieste, garantendo la continuità del processo di controllo.

Le attività svolte e gli eventuali provvedimenti adottati sono stati adeguatamente documentati agli atti del Servizio.

Nell'ambito dell'Area della Nutrizione, il SIAN ha garantito, nel corso del 2025, la completa attuazione della programmazione dei controlli quali-quantitativi previsti per la ristorazione collettiva, raggiungendo il 100% degli obiettivi programmati.

7. CAMPIONAMENTI UFFICIALI SU ALIMENTI E ACQUE

L'attività di controllo ufficiale del SIAN è stata inoltre integrata dall'esecuzione di campionamenti ufficiali di alimenti e acque destinate al consumo umano, che costituiscono uno degli strumenti fondamentali attraverso i quali viene verificata, anche analiticamente, la sicurezza e la conformità delle matrici sottoposte a controllo.

Le attività di campionamento sono state effettuate nell'ambito dei programmi ufficiali di controllo e monitoraggio previsti dalla normativa e dalla programmazione regionale e aziendale, interessando differenti tipologie di matrici e specifici fattori di rischio, nell'ambito di diversi piani.

Nel corso del 2025 il SIAN ha dato piena attuazione ai piani di campionamento ufficiale programmati, effettuando la totalità dei campionamenti previsti per l'anno. In particolare sono stati completati i campionamenti previsti nell'ambito dei diversi programmi di controllo, comprendenti MOCA, Fitosanitari, Irradiati, OGM, Contaminanti ambientali e Industriali, Additivi e Aromi, Acque per Radioattività, nonché controllo delle acque destinate al consumo umano.

Il risultato conseguito corrisponde al 100% della programmazione prevista.

SSD SIAN ASL Nuoro, Via L. Da Vinci, 28

8. GESTIONE ALLERTE ALIMENTARI

A completamento dell'attività di controllo programmata, nel corso del 2025 il SIAN ha inoltre garantito la gestione delle allerte sanitarie relative agli alimenti, assicurando gli interventi di competenza nell'ambito del sistema di allerta per gli alimenti e mangimi. Nel corso dell'anno sono stati effettuati complessivamente 32 interventi connessi alla gestione delle allerte, finalizzati a verificare la presenza e l'eventuale distribuzione sul territorio di prodotti oggetto di segnalazione e ad assicurare, ove necessario, l'adozione delle misure previste per la tutela della salute dei consumatori.

9. ALTRE ATTIVITÀ SIAN 2025

Nel corso dell'anno, oltre alle attività di controllo ufficiale programmate, il SIAN ha assicurato lo svolgimento di ulteriori attività tecnico-amministrative e di vigilanza connesse alle proprie competenze in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione.

In particolare sono state gestite le notifiche e le pratiche relative alla registrazione delle imprese alimentari, attraverso l'esame della documentazione trasmessa tramite SUAPE e la verifica della relativa conformità ai requisiti previsti dalla normativa vigente

Sono state inoltre svolte attività di rilascio certificazioni per l'esportazione di alimenti e attestazioni di assistenza al conferimento per la distruzione delle derrate alimentari.

Ha inoltre assicurato interventi di verifica, sopralluogo e valutazione di rischio presso le varie attività, a seguito di segnalazioni, esposti e notifiche di presunte non conformità.

Nell'ambito della vigilanza sui prodotti fitosanitari, sono state svolte attività di controllo presso tutte le rivendite presenti nel territorio di competenza del SIAN Nuoro, con verifica della regolarità dei prodotti e delle condizioni di vendita, nonché presso alcune aziende agricole, con valutazione diretta all'utilizzo.

Inoltre nel corso del 2025 è stata assicurata la gestione degli adempimenti connessi all'applicazione delle tariffe previste dal D. Lgs 32/2021, relative al finanziamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali ed effettuate nei confronti degli operatori del settore alimentare, compresa la registrazione degli importi dovuti e delle somme introitate e la successiva rendicontazione e trasmissione agli uffici competenti.

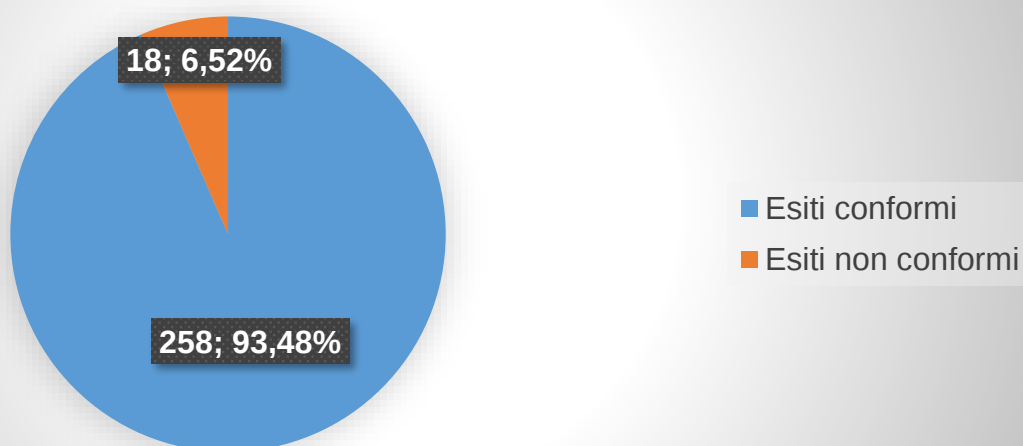
Nel complesso tale attività di gestione tariffaria ha rappresentato un'attività trasversale a supporto del sistema dei controlli ufficiali, garantendo la tracciabilità delle prestazioni soggette a tariffazione, la corretta applicazione delle tariffe e la regolarità degli adempimenti connessi alla riscossione e rendicontazione delle somme dovute.

RELAZIONE ANNUALE SULL'ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE - ANNO 2025

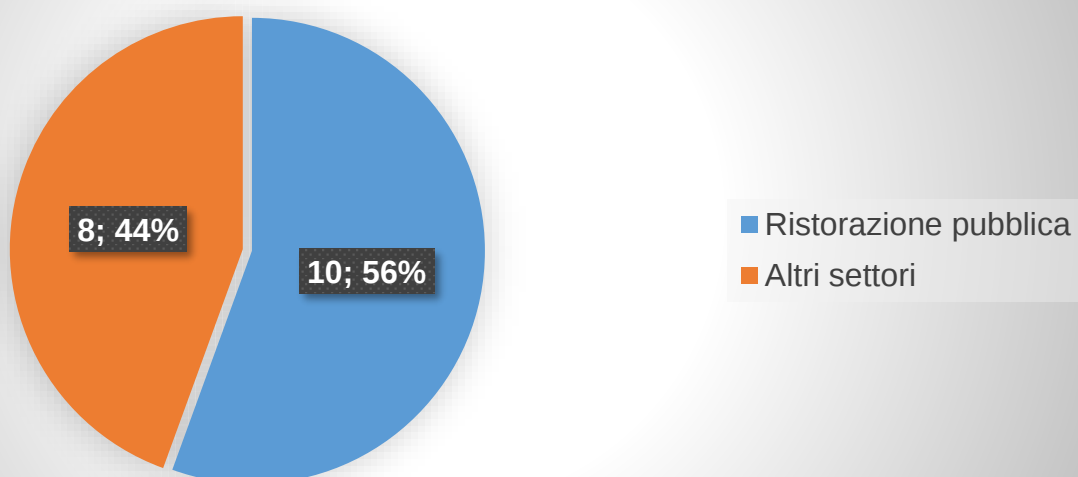
SSD SIAN ASL Nuoro, Via L. Da Vinci, 28

Attività registrate	Controlli ufficiali	Esiti finali non conformi	Follow-up
3064	276	18	18

Esiti CU 2025



Settori N.C.



Le 18 non conformità rilevate sono state oggetto di gestione da parte del SIAN, con l'adozione delle misure correttive e la successiva verifica di ottemperanza, al fine di assicurare il ripristino delle condizioni di conformità e la tutela della sicurezza alimentare.

RELAZIONE ANNUALE SULL'ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE - ANNO 2025

SSD SIAN ASL Nuoro, Via L. Da Vinci, 28

CAMPIONAMENTI MATRICI ALIMENTARI E ACQUE

Tipologia Matrice/Ambito	Campioni effettuati	Note e Esiti
Prelievi Alimenti (Materia prima – prodotto finito)	(29) 100%	In ottemperanza ai piani regionali OGM, Ir-radiati, MOCA, Fitosanitari, AA e Ar, Contaminanti
Campionamento Acque destinate al consumo umano	(447)100%	Fonti, potabilizzatori, reti idriche
Campionamento Acqua per Radioattività	(22) 100%	Controlli radiometrici sulle reti idriche territoriali

GESTIONE ALLERTE

Attività	n.	Note e Esiti
Gestione Allerte	(32) 100%	Verifiche per segnalazione prodotti non conformi

GONTROLLI RIVENDITE FITOSANITARI

Attività	n.	Note e Esiti
Rivendite fitosanitari	(13) 100%	Verifica regolarità prodotti e condizioni di vendita