

DECRETO n. 791 del 26 giugno 2024.

Piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare. Anni 2024-2027.

IL DIRIGENTE GENERALE
DEL DIPARTIMENTO REGIONALE
PER LE ATTIVITÀ SANITARIE
E OSSERVATORIO EPIDEMIOLOGICO

G.U.R.S.
ONE

- VISTO lo Statuto della Regione Siciliana;
- VISTA la legge n. 833 del 23 dicembre 1978 istitutiva del Servizio sanitario Nazionale e s. m. e i.;
- VISTE le leggi regionali n. 30 del 3 novembre 1993 e n. 33 del 20 agosto 1994;
- VISTA la legge regionale 15 maggio 2000 n. 10;
- VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 maggio 2000 sulla individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali e organizzative da trasferire alle regioni in materia di salute e sanità veterinaria ai sensi del D.L. del 31 marzo 1998 e s. m. e i.;
- VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 e s.m. e i. che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m. e i. sull'igiene dei prodotti alimentari;
- VISTO il Decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei relativi regolamenti comunitari, che individua le autorità competenti per l'applicazione dei regolamenti del c.d. "pacchetto igiene";
- VISTA la legge n. 5 del 14 aprile 2009 concernente le norme per il riordino del servizio sanitario regionale;
- VISTO la legge regionale n. 21/2014 art. 68 e successive modifiche e integrazioni che sancisce l'obbligo di pubblicazione sul sito web istituzionale;
- VISTO il D.P. Reg. n. 9 del 5 aprile 2022, pubblicato sulla GURS n. 25 Parte I del 01/06/2022, con il quale è stato emanato il Regolamento di attuazione del Titolo II della L.R. n. 19/2008. Rimodulazione degli assetti organizzativi dei Dipartimenti regionali di cui all'articolo 49, comma 1, della legge regionale 7 maggio 2015, n. 9;
- VISTO il Comunicato riguardante i manuali di corretta prassi operativa, elaborati ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 295 del 19/12/2015, con cui il Ministero della Salute, con il supporto dell'Istituto Superiore di Sanità, dichiara conforme alle disposizioni del Regolamento CE 852/2004 il manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare, elaborato da Confindustria Sicilia;
- VISTO il Regolamento (UE) n. 625 del 15 marzo 2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio;

VISTO il D.Lgs. del 2 febbraio 2021, n. 27 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere *a), b), c), d)* ed *e)* della legge 4 ottobre 2019, n. 117;

VISTO il D.Lgs. del 23 febbraio 2023 n. 18 "Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano";

VISTO il D.A. n. 276 dell'11 marzo 2024 - Recepimento Intesa Rep. atti n. 55/CSR del 22 marzo 2023, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente il "Piano di controllo nazionale pluriennale 2023-2027", ai sensi dell'art. 109 del Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 e approvazione del Piano di Controllo Regionale Pluriennale (PCRP) 2023-2027;

VISTO il D.P. Reg. n. 5687 del 22 dicembre 2022 con il quale, in attuazione della deliberazione di Giunta regionale n. 586 del 16 dicembre 2022, è stato conferito al Dott. Salvatore Requirez l'incarico di Dirigente Generale del Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico;

CONSIDERATO che l'Organizzazione mondiale della Sanità già nell'anno 2006, pubblicando il manuale "Cinque punti chiave per alimenti più sicuri", indicava il ghiaccio alimentare tra gli alimenti a rischio di contaminazione da microrganismi e sostanze chimiche pericolose per la salute umana;

RITENUTO di fondamentale importanza, al fine di garantire la sicurezza alimentare per il consumatore, attivare nel territorio regionale i Controlli Ufficiali sul ghiaccio alimentare;

RITENUTO di dover procedere nel merito;

DECRETA

Articolo 1

Per i motivi espressi in premessa, che qui si intendono integralmente riportati, è approvato il Piano Regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare per gli anni 2024-2027, costituito dall'Allegato A (Piano), al cui contenuto si farà puntuale riferimento per quanto non espressamente previsto o citato nel presente atto, e dai seguenti allegati: B -Tabella programmazione campionamenti, C - Verbale e D - Tabella rendicontazione, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente decreto.

Articolo 2

Le Aziende Sanitarie Provinciali della Sicilia, nel rispetto delle indicazioni contenute nel Piano (Allegato A), assicureranno una puntuale esecuzione delle attività di controllo.

L'attività di controllo, in via generale, è rivolta a stabilimenti di fabbricazione di ghiaccio alimentare, ristoranti, fast food, bar, catering/mense, discoteche con somministrazione di bevande, chioschi ambulanti, esercizi di pescheria, stabilimenti di produzione e trasformazione di prodotti della pesca, mercati ittici, grande distribuzione (GDO).

Il programma di campionamento è eseguito dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), e dai Servizi di Igiene delle produzioni degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA) delle AA.SS.PP. della Sicilia.

L'attività di campionamento attribuita ai SIAOA è rivolta alle imprese alimentari ove vi è prevalenza di produzione, preparazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti alimentari di origine animale (es. pescherie, depositi e mercati ittici, stabilimenti produzione di prodotti della pesca).

Il totale dei campioni da prelevare e la loro distribuzione è indicato nell'Allegato B al presente provvedimento.

Le AA.SS.PP. conferiranno i campioni prelevati nello svolgimento del controllo ufficiale ai laboratori incaricati, individuati nei Laboratori di Sanità Pubblica delle ASP di Agrigento, Palermo e Siracusa, entro il

15 dicembre dell'anno di riferimento, al fine di consentire l'esecuzione delle analisi e la relativa emissione del rapporto di prova entro l'anno di riferimento.

L'attività svolta dovrà essere rendicontata entro il 28 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento.

Articolo 3

I laboratori di Sanità Pubblica delle ASP di Agrigento, Palermo e Siracusa, nella qualità di laboratori ufficiali incaricati, assicureranno le analisi microbiologiche e chimiche, ritenute opportune dall'autorità competente in base, anche, alla valutazione del rischio. Assicureranno altresì la gestione del flusso dei dati analitici e la trasmissione del report sull'attività svolta alla Regione – Servizio 7 “Sicurezza Alimentare” del Dipartimento A.S.O.E., entro il 28 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento.

Articolo 4

Il Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP) 2023-2027, approvato con D.A. n. 276 dell'11 marzo 2024, è integrato con il presente provvedimento.

Articolo 5

Il referente regionale per l'attuazione del presente piano è: la Dirigente del Servizio 7 – Sicurezza Alimentare - Dott.ssa Daniela Zora (daniela.zora@regione.sicilia.it - 091.7079285).

Articolo 6

Il presente provvedimento sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana e, ai sensi dell'art.68, c.5, della Legge regionale 12 agosto 2014, n.21 e ss.mm.ii., sul sito web istituzionale del Dipartimento A.S.O.E.

Palermo, 26 giugno 2024.

REQUIREZ

REPUBBLICA ITALIANA



Regione Siciliana
ASSESSORATO DELLA SALUTE
Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico
Servizio 7 - Sicurezza Alimentare

Piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare - Anni 2024-2027

L'Organizzazione Mondiale della Sanità già nell'anno 2006, pubblicando il manuale "cinque punti chiave per alimenti più sicuri", indicava il ghiaccio alimentare tra gli alimenti a rischio di contaminazione da microrganismi e sostanze chimiche pericolose per la salute umana.

Nel mese di maggio 2015, il Ministero della salute ha inserito tra i Manuali di Corretta Prassi GHP validati, il Manuale di Corretta Prassi Operativa per la Produzione di Ghiaccio Alimentare predisposto dall'Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare (INGA).

Il documento rappresenta un inedito in Europa e pone l'Italia in posizione di capofila per quanto riguarda l'igiene della produzione, distribuzione e conservazione del ghiaccio alimentare.

La necessità di disporre di un Manuale approvato emerge in parallelo con la comparsa, nel nostro Paese, di realtà industriali dedicate esclusivamente alla produzione e alla diffusione di ghiaccio sicuro per uso alimentare, ma anche con la presa d'atto della diffusione capillare dell'autoproduzione di ghiaccio negli esercizi di somministrazione, utilizzando macchinari di piccole dimensioni.

Tenuto conto che il documento in argomento, facendo parte dei manuali validati dal Ministero, assume il ruolo di linea guida condivisa sia per i produttori ma anche per le Autorità addette al Controllo Ufficiale.

Per "ghiaccio alimentare" si fa riferimento a quello preparato con acqua potabile (conforme al D. Lgs. 23 febbraio 2023, n.18), che alla fusione si trasforma in acqua con le stesse caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche di quella usata per la sua produzione.

Il Regolamento 178/2002, all'art. 2, definisce alimento (o "prodotto alimentare", o "derrata alimentare") "*qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento*".

Il ghiaccio alimentare è, quindi, da considerarsi un alimento, poiché secondo la definizione di cui sopra è destinato ad essere ingerito.

In caso contrario, proprio perché potenzialmente pericoloso per la salute, esso deve essere considerato come ghiaccio non alimentare (o non commestibile), ovvero può essere utilizzato per raffreddare bevande e cibi, a patto che non venga mai a contatto diretto con essi.

Obiettivi del Piano Regionale

Il presente piano si prefigge l'obiettivo di fornire alle AA.SS.PP. le indicazioni relative al controllo ufficiale del ghiaccio alimentare. I risultati provenienti dall'attività di controllo, saranno elaborati per verificare il sistema di gestione del rischio nel consumo di ghiaccio alimentare e acquisire elementi utili al fine di rimodulare successivamente la pianificazione dei controlli.

Riferimenti normativi:

- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Regolamento (CE) n. 852/2004 su "L'igiene dei prodotti alimentari";
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, "Relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari..."
- Decreto Legislativo 23 febbraio 2023, n. 18 Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano;

Il referente regionale per l'attuazione del presente piano è la Dirigente del Servizio 7 "Sicurezza Alimentare" - Dott.ssa Daniela Zora (daniela.zora@regione.sicilia.it - 091.7079285).

Programmazione regionale

L'uso del ghiaccio ha conosciuto una considerevole espansione per la crescente richiesta nell'impiego dei cocktail, per il raffreddamento delle bevande e dei cibi e per la conservazione degli stessi.

Negli ultimi anni si è assistito, proprio per l'aumento dei consumi, sia a un incremento dell'auto produzione, mediante macchine di capacità medio/piccole utilizzate negli esercizi di somministrazione alimenti in modo particolare per accompagnare le bevande, sia all'espansione della produzione industriale del ghiaccio alimentare confezionato.

Inoltre, l'impiego del ghiaccio è aumentato nel settore ittico per il condizionamento dei prodotti della pesca sin dalla cattura e fino alla presentazione del prodotto al consumatore/acquirente negli esercizi commerciali.

Con l'analisi delle peculiarità del territorio regionale, valutando le criticità connesse alla produzione, stoccaggio e consumo di ghiaccio alimentare e tenendo conto della vocazione turistica del territorio, si è ravvisata la necessità di avviare il presente piano durante il periodo estivo, in considerazione del fatto che i consumi di alimenti refrigerati, quali granite, cocktail freschi e bevande ghiacciate, tendono ad aumentare proprio durante la stagione calda.

COPIA
NON



Sulla scorta di tali considerazioni è stato predisposto il presente piano di controllo ufficiale.

Per quanto sopra, ciascuna A.S.P., tenendo conto della realtà socio-territoriale, avrà cura di individuare le aree maggiormente a rischio, con riguardo alla produzione industriale, l'autoproduzione negli esercizi di vendita e somministrazione, con particolare riferimento alla ristorazione, concentrando in tali aree critiche i Controlli Ufficiali.

Il C.U. è eseguito dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), e dai Servizi di Igiene delle produzioni degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA) delle ASP della Sicilia.

L'attività di campionamento attribuita ai SIAOA sarà rivolta alle imprese alimentari ove vi è prevalenza di produzione, preparazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti alimentari di origine animale (es. pescherie, depositi e mercati ittici, stabilimenti produzione di prodotti della pesca)

L'attività di controllo, in via generale, è rivolta a stabilimenti di fabbricazione di ghiaccio alimentare, ristoranti, fast food, bar, catering/mense, discoteche con somministrazione di bevande, chioschi ambulanti, esercizi di pescheria, stabilimenti di produzione e trasformazione di prodotti della pesca, mercati ittici, grande distribuzione (GDO).

Appare, pertanto, opportuno indicare di sottoporre ad azioni mirate le località balneari per la cui vocazione turistica nel periodo estivo si concentra la maggior parte della popolazione.

In tale contesto e considerata l'elevata concentrazione di attività legate alla ristorazione, dovranno essere condotti controlli adeguati nelle "isole minori" quali arcipelaghi delle Eolie, Egadi e Pelagie, Isola di Ustica e Isola di Pantelleria, compatibilmente con le risorse e le capacità organizzative delle AA.SS.PP. interessate per territorio.

Nell'Allegato B si riporta il numero di OSA da sottoporre al Controllo Ufficiale e contestuale campionamento di ghiaccio alimentare.

Limitatamente al corrente anno 2024, in considerazione dei tempi di decorrenza del presente piano, il numero dei campionamenti è stato ridotto al 30 per cento rispetto ai programmati degli anni successivi.

Nella selezione degli OSA da sottoporre a Controllo Ufficiale dovrà essere data priorità alla produzione industriale di ghiaccio alimentare. Tutti i produttori dovranno essere sottoposti a controllo;

Relativamente alle modalità ed alla ratio del campionamento, si precisa quanto segue:

- a) Il campionamento deve avvenire contestualmente all'attività di ispezione o di audit;
- b) ciascun campione dovrà essere sottoposto alle analisi microbiologiche e chimiche ritenute opportune dall'Autorità Competente in base, anche, alla valutazione del rischio.

In ogni caso, dovranno essere eseguite almeno le indagini microbiologiche di cui alla tabella sotto riportata.

COPIA TI
NON V'

Pericoli	Produzione	Stoccaggio	Autoproduzione
<i>Escherichia coli</i> (E.coli)	SI	SI	SI
Enterococchi	SI	SI	SI
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	SI	SI	NO
Conteggio delle colonie a 22°C	SI	SI	SI
Conteggio delle colonie a 37°C	SI	SI	SI
<i>Clostridium perfringens</i>	SI	SI	SI

L'attività di campionamento dovrà essere organizzata in maniera tale da prevedere:

- N. 3 campioni presso gli esercizi di vendita e/o di somministrazione:
 - Campione di acqua potabile subito dopo il contatore;
 - Campione di acqua potabile all'ingresso della macchina di produzione del ghiaccio;
 - Campione di ghiaccio alimentare finito.
- N. 3 campioni presso le attività di produzione industriale:
 - Campione di acqua potabile subito dopo il contatore;
 - Campione di acqua potabile all'ingresso della macchina di produzione del ghiaccio;
 - Campione di ghiaccio alimentare finito.
- N. 1 campione di ghiaccio alimentare finito presso le attività di deposito di ghiaccio alimentare.

Istruzioni operative produzione di ghiaccio per autoconsumo

La finalità è quella di descrivere il processo produttivo dell'attività di autoproduzione di ghiaccio e fornire indicazioni per una corretta gestione di un processo produttivo spesso sottovalutato, agli organi di controllo nell'esecuzione delle attività previste dal presente piano, nonché quello di dare informazioni agli operatori al fine di mantenere condizioni generali ottimali per la produzione di ghiaccio salubre, destinato a venire a contatto con alimenti o destinato ad essere assunto dal consumatore.

Un elenco non esaustivo di imprese del settore alimentare che effettuano l'autoproduzione di ghiaccio alimentare è rappresentato da ristoranti, fast food, bar, catering/mense, discoteche con somministrazione di bevande, chioschi ambulanti, esercizi di pescheria, stabilimenti di produzione e trasformazione di prodotti della pesca, mercati ittici, grande distribuzione (GDO).

L'autoproduzione di ghiaccio deve essere compresa nel sistema HACCP come previsto dal Regolamento CE 852/2004. Se tale attività viene svolta all'interno di imprese registrate di vendita e/o di somministrazione di alimenti, deve essere denunciata presso l'autorità sanitaria competente e gestita nel proprio sistema di corrette prassi igieniche anche per quanto riguarda il confezionamento.

La macchina per l'autoproduzione del ghiaccio deve essere inserita nella planimetria dei locali, così come tutte le altre attrezzature presenti.

COPIA
NON

La macchina deve essere posizionata in ambiente mantenuto pulito ed idoneo alla produzione di alimenti (si devono quindi evitare magazzini o ripostigli), che permetta il regolare svolgimento delle operazioni di pulizia, sanificazione e manutenzione.

La produzione di ghiaccio per uso alimentare avviene in tre fasi:

- Fase I Alimentazione acqua potabile,
- Fase II Autoproduzione del ghiaccio alimentare,
- Fase III Manipolazione e conservazione del ghiaccio alimentare.

Compito dell'operatore è quello di stabilire le proprie procedure di pulizia e sanificazione all'interno delle proprie corrette prassi igieniche. In alcuni casi potrebbe essere richiesto lo smontaggio di talune parti della macchina per effettuare un'adeguata pulizia e sanificazione. Le procedure per la pulizia e la sanificazione devono contenere le seguenti informazioni: tipologie di sanificanti da utilizzare, schede tecniche e di sicurezza, concentrazioni/quantità da dosare nel rispetto delle indicazioni riportate sulla scheda tecnica dei prodotti, modalità per effettuare il dosaggio dei sanificanti, tempi di contatto nel rispetto delle indicazioni riportate nella scheda tecnica dei prodotti, sequenze dei prodotti utilizzati. Nel caso di utilizzo di più prodotti: modalità di effettuazione dei risciacqui (tempi, volumi utilizzati, eventuali ripetizioni), responsabilità per lo svolgimento delle operazioni, azioni correttive da porre in atto in caso di anomalie, registrazioni delle operazioni.

Dopo la produzione, il ghiaccio deve essere subito raccolto in contenitori di materiali idonei al contatto con gli alimenti, secondo la vigente legislazione. Questi contenitori devono essere mantenuti puliti e sanificati e, una volta riempiti di ghiaccio, se non adeguatamente isolati, devono essere deposti in congelatore a -10°C al fine di evitare liquefazioni e sviluppi microbici. Le temperature del congelatore devono essere monitorate e i risultati del monitoraggio opportunamente registrati. Il posizionamento nei congelatori deve avvenire in modo da evitare contaminazioni da parte di altri alimenti in questi stoccati.

Il ghiaccio deve sempre essere movimentato utilizzando attrezzi dedicati (palette, cucchiai, pinze in materiali idonei al contatto con gli alimenti) e sottoposti a lavaggi al fine di evitare contaminazioni crociate con altri alimenti contenenti allergeni e/o sviluppi microbici. Il ghiaccio caduto sul pavimento o su superfici non pulite deve essere prontamente eliminato.

Durante l'utilizzo, gli operatori devono sempre rispettare le corrette prassi igieniche per la manipolazione degli alimenti (igiene delle mani, igiene del vestiario, ecc.) al fine di evitare contaminazioni microbiologiche e particellari. Durante l'utilizzo il ghiaccio deve essere conservato in contenitori isolati termicamente e richiusi dopo ogni prelievo.

Nel caso di utilizzo di ghiaccio per la refrigerazione di alimenti esposti per l'acquisto o il consumo, questo deve essere reintegrato durante l'esposizione. Deve essere impiegato un corretto rapporto tra quantità di ghiaccio e quantità di alimento (per i prodotti della pesca il rapporto tra ghiaccio e pesce da utilizzarsi è generalmente non inferiore a 1 a 3). Nella definizione di questo rapporto si deve considerare la temperatura dell'ambiente, in quanto l'aumento della temperatura porta ad un aumento del rapporto in peso tra ghiaccio e pesce.

I contenitori utilizzati per l'esposizione devono permettere il drenaggio dell'acqua di fusione, che deve essere raccolta e convogliata nei reflui.

COPIA
NON

Alla fine della giornata lavorativa il ghiaccio deve essere eliminato come scarto, evitandone il riutilizzo. Bisogna prestare la massima attenzione a non utilizzare ghiaccio che è già stato in contatto con prodotti crudi, per refrigerare prodotti di pronto consumo.

Il contatto del ghiaccio con gli alimenti può essere suddiviso in tre tipologie:

1. Contatto diretto come refrigerante: il ghiaccio viene messo a contatto direttamente con i prodotti alimentari che vengono da questo refrigerati e mantenuti a temperatura del ghiaccio fondente.

Le acque di fusione hanno un effetto di lavaggio dei prodotti ma persistono nel prodotto finito, anche se in quantità minime, fino al momento della vendita/trasformazione. Eventuali contaminanti sono pertanto, almeno parzialmente, portati nell'alimento o possono in questo svilupparsi (batteri). L'esempio è rappresentato dall'utilizzo del ghiaccio nel settore ittico.

2. Utilizzo come ingrediente e refrigerante: il ghiaccio viene posto direttamente nell'alimento in fase di lavorazione o somministrazione e ne diventa un ingrediente. Eventuali contaminanti presenti nel ghiaccio sono pertanto portati nell'alimento.

A titolo di esempio: ghiaccio utilizzato nei cocktail o inserito nelle bevande nel momento della somministrazione. Nel caso di cocktail e bevande il ghiaccio viene, in parte o totalmente, ingerito dal consumatore senza alcun ulteriore trattamento al prodotto stesso.

3. Contatto indiretto: il ghiaccio viene utilizzato come refrigerante per alimenti contenuti in confezioni sigillate o non sigillate. Eventuali contaminanti del ghiaccio non dovrebbero raggiungere gli alimenti, se non in caso fortuito/accidentale (ad esempio durante la movimentazione o tramite la formazione di gocce nella parte esteriore delle confezioni).

A titolo di esempio: bottiglie sigillate immerse in ghiaccio per la refrigerazione e vendita, bottiglie lasciate nel ghiaccio dopo l'apertura, come nel caso del vino e piatti composti e pronti posti al di sopra del ghiaccio per l'esposizione alla vendita e consumo.

Laboratori di riferimento

I campioni dovranno essere conferiti ai Laboratori di Sanità Pubblica delle ASP di Agrigento, Palermo e Siracusa.

I laboratori assicureranno la rendicontazione dell'attività svolta alla Regione – Servizio 7 “Sicurezza Alimentare” del Dipartimento A.S.O.E. entro il 28 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento.

Al fine di standardizzare le procedure, si allega al presente piano il modello di verbale di campionamento da utilizzare in sede di Controllo Ufficiale (Allegato C).

I controlli di cui al presente piano sono inquadrabili nell'ambito del Piano regionale di controllo pluriennale 2023-2027, di cui al D.A. n. 276/2024.

Le ASP, tramite l'apposito modello di rendicontazione (allegato D), trasmetteranno gli esiti dei controlli alla Regione – Servizio 7 “Sicurezza Alimentare” del Dipartimento A.S.O.E., entro e non oltre il 28 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento.

Le informazioni relative alle Non Conformità dovranno essere inviate dall'Autorità Competente, senza indugio, al Servizio 7 “Sicurezza Alimentare”, a seguito della redazione del Rapporto di Prova da parte del laboratorio incaricato.

COP1
NO

Piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare - Anni 2024-2027

Programmazione annuale campionamenti				
ASP	n. OSA /Campioni anno 2024 SIAN	n. OSA /Campioni anno 2024 SIAOA	n. OSA/Campioni annuale 2025-2027 SIAN	n. OSA/Campioni annuale 2025-2027 SIAOA
AG	5	2	17	5
CL	4	1	11	3
CT	14	5	40	13
EN	2	1	7	2
ME	9	2	24	8
PA	16	5	46	15
RG	4	1	11	4
SR	5	2	15	5
TP	5	2	17	5
Totale	64	21	188	60

NOTE:

- Il campionamento, contestualmente all'attività di ispezione o di audit, deve essere effettuato in: stabilimenti di fabbricazione di ghiaccio alimentare, ristoranti, fast food, bar, catering/mense, discoteche con somministrazione di bevande, chioschi ambulanti, esercizi di pescheria, stabilimenti di produzione e trasformazione di prodotti della pesca, mercati ittici, grande distribuzione (GDO).
- presso gli esercizi di vendita e/o di somministrazione vanno prelevati n. 3 campioni:
 - Campione di acqua potabile subito dopo il contatore;
 - Campione di acqua potabile all'ingresso della macchina di produzione del ghiaccio;
 - Campione di ghiaccio alimentare finito;
- presso le attività di produzione industriale devono essere prelevati n. 3 campioni:
 - Campione di acqua potabile subito dopo il contatore;
 - Campione di acqua potabile all'ingresso della macchina di produzione del ghiaccio;
 - Campione di ghiaccio alimentare finito;
- presso le attività di deposito di ghiaccio alimentare deve essere prelevato n. 1 campione di ghiaccio alimentare finito.
- Ciascun campione, dovrà essere sottoposto alle analisi microbiologiche e chimiche ritenute opportune dall'Autorità Competente in base, anche, alla valutazione del rischio.

ASP di _____

Dipartimento di Prevenzione _____

CAMPIONAMENTO UFFICIALE di Ghiaccio Alimentare

(D.Lgs 18/2023, Reg. CE 852/2004, Reg. (EU) 2017/625)

VERBALE n° _____ del _____

L'anno duemila _____ giorno _____ del mese di _____ alle ore _____,

i/il sottoscritto/i _____ qualifica _____

su disposizione del _____

si sono presentati presso: _____

tipologia di OSA registrato _____

Ragione sociale o Ditta _____

Responsabile _____ nato a _____ il _____

Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____

Qualifica _____

Presente all'ispezione: Sig. _____ nato a _____ il _____

Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____

Qualifica _____

e, dopo essersi qualificati e aver fatto conoscere lo scopo della visita, hanno proceduto al prelievo di

GHIACCIO ALIMENTARE nome Commerciale _____

Prelievo avvenuto nel circuito: Bar/Pub , Esercizi di vendita , distribuzione ,ristorazione , deposito/magazzino , produttore , altro .

Ditta produttrice _____ Sede _____

 Stabilimento _____ Produzione propria con impianto : _____**Lotto TMC N. Aliquote _____ u.c. per aliquota _____****Analisi richiesta CHIMICA E BATTERIOLOGICA** ai sensi del D.Lgs 18/2023**Tipologia del prodotto:** ghiaccio sfuso dalla macchina produttrice , confezioni originali

integre,

 confezioni originali aperte

Merce conservata /esposta _____ a temperatura refrigerata (_____ °C)

Data di Produzione ____ / ____ / ____ **Data di scadenza o TMC** ____ / ____ / ____

Ai Fini dalla tracciabilità : Si allega l'etichetta/il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale (la copia del cartellino fa parte integrante del verbale e quindi si allega sempre, anche alla copia del verbale)

Modalità di prelievo:

Campione n. 1 aliquota **Kg 1** **Chimico** Verifica + Metalli

Punto di prelievo _____

Provenienza _____

Campione n. 2 aliquota **Kg 2** **Microbiologico (V)** + Pseudomonas Aeuruginosa
 Clostridium perfringens

Punto di prelievo _____

Provenienza _____

Copia del verbale viene consegnato a: Sig. _____

nat_ a _____ (_____) il ____ / ____ / ____, residente in _____

loc/via _____ identificato con _____

avente qualifica _____

che, presente all'operazione, ed in seguito a specifica domanda, ha dichiarato che:

_____ n° _____

_____ campioni (indicare dettaglio campioni) unitamente a n° _____ copie del presente verbale vengono inviate al **Laboratorio di Sanità Pubblica di** _____ in data _____, il campione viene trasferito al laboratorio a mezzo di contenitore isoterico alla temperatura di °C _____ (indicare temperatura di trasporto).

L'analisi verrà effettuata presso il laboratorio di Sanità Pubblica di _____ il giorno _____ alle ore _____ sarà cura del Laboratorio comunicare alla parte la data e l'ora di inizio analisi
(da compilare solo nel caso di campioni in aliquota unica o per campioni irripetibili, a garanzia dei diritti di difesa ai sensi dell'art. 223 del decreto legislativo n. 271 del 1989).

La partita/lotto relativa al campione prelevato **viene/non viene** posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Altre note: _____

Il campionamento è stato effettuato secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
Fatto, letto e sottoscritto.

LA PARTE

I VERBALIZZANTI

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sul Ghiaccio Alimentare 2024- 2027

Rendicontazione

OSA			
Tipologia	Programmati n.	Controllati n.	Non Conformi n.
Produzione industriale			
Stoccaggio			
Autoproduzione			
Totale			

NON CONFORMITA'		
MICROBIOLOGICHE N.	CHIMICHE N.	PARAMETRI INDICATORI

NON CONFORMITA' RILEVATA

Parametri microbiologici	Produzione industriale	Stoccaggio	Autoproduzione
Escherichia coli (E.coli)			
Enterococchi intestinali			
Pseudomonas aeruginosa			
Conteggio delle colonie a 37°C			
Conteggio delle colonie a 22°C			
Clostridium perfringens			
Totale			
Parametri chimici	Produzione industriale	Stoccaggio	Autoproduzione
Acrilammide			
Antimonio			
Arsenico			
Benzene			
Benzo(a)pirene			
Bisfenolo A			
Boro			
Bromato			
Cadmio			
Clorato			
Clorito			
Cromo			
Rame			
Cianuro			
1,2 dicloroetano			
Epicioridrina			
Fluoruro			
Acidi aloacetici (HAAs)			
Piombo			
Mercurio			
Microcistina-LR			
Nichel			
Nitrato (come NO3)			
Nitrito (come NO2)			
Antiparassitari			
Antiparassitari-Totale			
PFAS Totale			
Somma di PFAS			
Idrocarburi policiclici aromatici			
Selenio			
Tetracloroetilene e tricloroetilene			
Triometani -			
Totale			
Uranio			
Vanadio			
Vinilcloruro			
Totale	0	0	0

(2024.26.1290)12.a