

Approvvigionamento acqua potabile: ricerca di antiparassitari

Fonte DATI: Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) ASL NO
Periodo: 01 gennaio 2023 - 31 dicembre 2023

Fonti di approvvigionamento acqua potabile ASL NO

Distretti	Totali			Con presenza di antiparassitari*		
	Pozzi	Sorgenti	Acque superficiali	Pozzi (%)	Sorgenti (%)	Acque superficiali (%)
Area Nord	105	15	6	15 (14%)	1 (7%)	0
Area Sud	66	3	0	18 (27%)	0	0
Distretto Urbano di Novara	25	0	0	12 (48%)	0	0
ASL NO	196	18	6	45 (23%)	1 (6%)	0

*presenza di antiparassitari = anche un solo tipo di residuo in concentrazione al di sotto del valore limite

La presenza di prodotti fitosanitari si riscontra in 46 (21%) delle 220 fonti di approvvigionamento idrico esistenti nell'ASL NO.

Tra le fonti di approvvigionamento, la presenza di antiparassitari interessa esclusivamente i pozzi. La contaminazione della falda idrica è maggiore nell'Area Sud del territorio dell'ASL NO, tradizionalmente destinata a coltivazioni cerealicole (riso e mais). Le acque superficiali utilizzate per l'approvvigionamento di acque potabili nell'ASL NO sono captate a monte di colture potenzialmente trattate con antiparassitari.

Pozzi con impianti di trattamento per antiparassitari

Distretti	Impianti di trattamento		
	Totale	valori superiori ai limiti di legge	valori inferiori ai limiti di legge
Area Nord	8	3	5
Area Sud	15	6	9
Distretto Urbano di Novara	9	7	2
ASL NO	32	16	16

Nell'anno 2023, delle 46 fonti idriche interessate dalla presenza di antiparassitari, 16 pozzi (pari al 35%) registrano all'origine valori al di sopra dei limiti di legge.

Per il loro utilizzo vengono adottati specifici interventi, rappresentati da impianti di trattamento con filtri a carboni attivi. Analoghi impianti sono stati previsti dal Gestore dei Servizi Idrici su altri 16 pozzi per i quali i controlli hanno evidenziato concentrazioni di antiparassitari inferiori ai limiti di legge molti dei quali con concentrazione appena rilevabile. Tali numeri sono soggetti a variazioni annuali in base alle condizioni climatiche di piovosità e siccità stagionali. Si precisa che nel 2023 la presenza di antiparassitari è stata pressoché sovrapponibile a quella del 2022, avendo avuto analoghe condizioni climatiche.

I prodotti fitosanitari (antiparassitari) sono composti destinati alla protezione delle piante e delle derrate alimentari. A seguito del loro utilizzo in agricoltura, alcuni residui possono percolare e raggiungere le falde acquifere.

Il laboratorio della Agenzia Regionale Prevenzione Ambientale (ARPA) di Novara ricerca nei campioni di acqua potabile, prelevati dal SIAN, fino a 29 principi attivi di sostanze antiparassitarie. Quelli più frequentemente riscontrati sono i diserbanti: atrazina e i suoi metaboliti, metolaclor, terbutilazina, simazina e bentazone.

La presenza delle sostanze atrazina, simazina e bentazone, vietate dagli anni '90, si spiega con la loro elevata inerzia e la lenta capacità di autodepurazione delle falde.

Il controllo delle acque potabili da parte del SIAN prevede almeno un campionamento annuale sull'impianto di approvvigionamento

prima e dopo l'eventuale impianto di trattamento e prelievi periodici sulla rete idrica.

In caso di superamento dei valori limite previsti dalla legge, l'acqua viene dichiarata non potabile e deve essere sottoposta a trattamento per essere nuovamente immessa in rete.

“Casette dell’acqua”

FONTE DATI: Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) ASL NO

Comuni dell’ASL NO con “casette dell’acqua” Anno 2024



Sulla base di una programmazione stabilita annualmente dalla Regione Piemonte, il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) controlla le “casette dell’acqua” sia con ispezioni e verifica della documentazione di autocontrollo che con campionamenti da sottoporre ad analisi microbiologica e chimica. Il campionamento riguarda l’acqua erogata dalla “casetta” e quella a monte dell’impianto. Nella tabella seguente vengono riportati i controlli effettuati negli ultimi 8 anni. Il riscontro di eventuali non conformità a seguito di valutazione del parametro interessato può comportare la sospensione dell’erogazione dell’acqua fino alla risoluzione del problema.

Anno	Casette controllate	Campioni chimici	Campioni microbiologici	Campioni non conformi*
2017	18	36	36	1
2018	11	22	22	2
2019	10	20	20	0
2020	6	12	12	0
2021	10	20	20	0
2022	10	20	20	0
2023	10	20	20	2
2024	10	20	20	0

Le “casette dell’acqua” sono **punti di erogazione automatica di acqua collegati all’acquedotto** ed installati in spazi pubblici.

Il loro scopo è **offrire acqua refrigerata e/o** addizionata di anidride carbonica (acqua **gassata**), variamente trattata.

Il servizio è offerto da aziende private ed è **a pagamento**. L’acqua è prelevata direttamente dai cittadini.

Attualmente **sul territorio dell’ASL NO** sono presenti **47 “casette dell’acqua”** collocate in altrettanti Comuni.

I **gestori** delle “casette dell’acqua” sono considerati a tutti gli effetti operatori del settore alimentare e quindi sono **soggetti alla normativa relativa alla sicurezza alimentare**. Devono pertanto certificare il materiale dell’impianto di distribuzione e mettere in atto un piano di autocontrollo (Hazard Analysis Critical Control Points - HACCP).

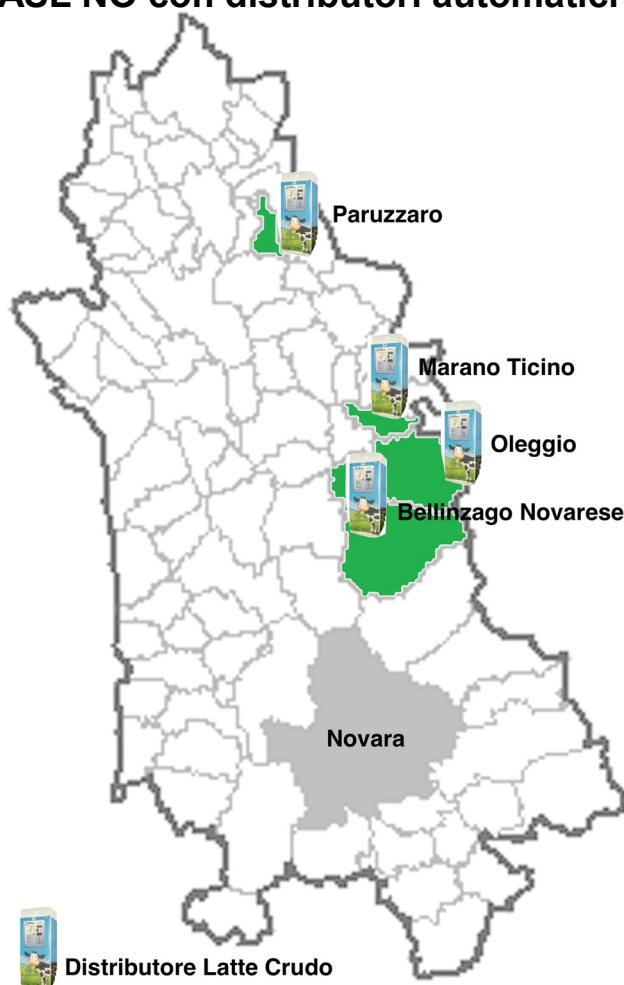
Il piano di autocontrollo deve prevedere procedure di pulizia e sanificazione dell’impianto, manutenzione dei filtri ed esecuzione di controlli analitici per la potabilità dell’acqua. I controlli effettuati ed i loro esiti devono essere annotati su appositi registri.

I controlli igienico-sanitari sono importanti per evitare che un malfunzionamento o una non corretta manutenzione o sanificazione degli impianti possano comportare anomalie soprattutto di tipo microbiologico.

Distributori automatici di latte crudo

FONTE DATI: SIAV Area C ASL NO

Comuni dell'ASL NO con distributori automatici di latte crudo Anno 2024



I distributori automatici consentono la **vendita diretta di latte crudo dal produttore al consumatore finale**.

Attualmente sul territorio dell'ASL di Novara sono presenti **4 distributori** automatici, collocati nelle stesse aziende agricole di produzione del latte.

La vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana è **regolamentata** dall'Accordo Stato Regioni Rep. n. 5/CSR del 25/01/2007 che, a tutela della sicurezza alimentare del consumatore, prevede che il latte crudo venga consumato **previa bollitura**.

Per rispettare gli standard di igiene e di salubrità richiesti al latte distribuito, **le Aziende devono attuare un piano di autocontrollo**, che garantisca sia la salute ed il benessere delle bovine che la corretta gestione del distributore automatico (pulizia e disinfezione, controllo di roditori ed insetti, controllo della refrigerazione del latte ed analisi su campioni di latte).

Il Servizio Veterinario vigila regolarmente **sulle Aziende**, verificando i requisiti previsti, la corretta applicazione del piano di autocontrollo, della corretta applicazione delle buone pratiche igieniche alla produzione ed effettuando campionamenti del latte secondo un **Piano Ufficiale di Monitoraggio** stabilito annualmente dalla Regione Piemonte. I campioni vengono effettuati per escludere la presenza di germi patogeni, di batteri indicatori di scarsa igiene, di residui di antibiotici e di Aflatossina M1, tossina derivante da eventuali muffe presenti nei mangimi.

Nel periodo 2020-2024 il Servizio Veterinario ha effettuato i controlli previsti dal **Piano Ufficiale di Monitoraggio** prelevando il latte crudo sia dalle cisterne frigo aziendali sia direttamente dai **4 distributori automatici** presenti sul territorio dell'ASL NO, con particolare attenzione alla presenza eventuale di batteri indicatori di scarsa igiene. Le tipologie di controllo ed il numero di controlli effettuati sono dettagliati in tabella.

Tipo di controllo	2020	2021	2022	2023	2024
Germi patogeni	8	9	9	9	8
Antibiotici	8	8	8	8	8
Aflatossina M1	5	4	4	4	4
Conformità latte crudo	4	4	4	4	4
TOTALE	25	25	25	25	24

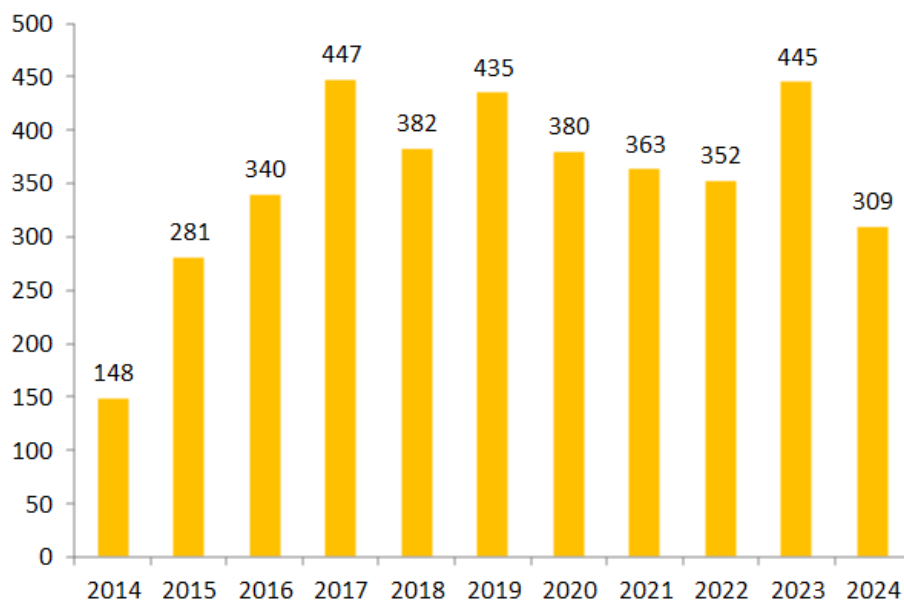
Uno specifico piano di controllo è indispensabile a garantire la qualità e la sicurezza del latte per i consumatori. I campioni effettuati nel 2024 hanno confermato la buona qualità dei prodotti forniti. I distributori di latte sono una buona opportunità di approvvigionamento per il consumatore di un prodotto fresco a chilometro zero con valori proteici e vitaminici inalterati elementi di fondamentale importanza per l'alimentazione. Al fine di mantenere nel tempo la qualità e la sicurezza del prodotto è importante che l'utilizzatore segua scrupolosamente le indicazioni fornite per la conservazione e il consumo.

Carni di cinghiale

FONTE DATI: Servizio di Igiene e Assistenza Veterinaria (SIAV) Area B ASL NO

Cinghiali lavorati sul territorio ASL NO

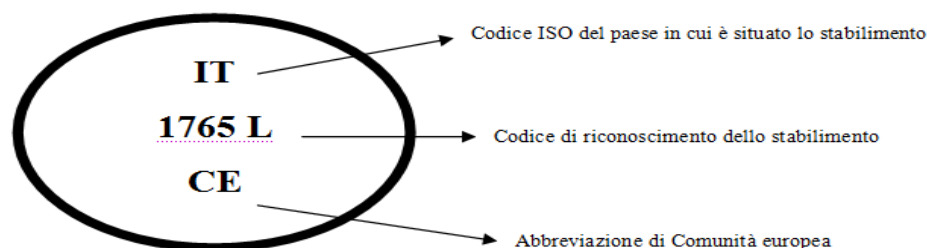
Periodo 2014-2024



Sul territorio dell'ASL NO vi sono due stabilimenti riconosciuti per la lavorazione delle carni di cinghiale. I circa 3.900 cinghiali lavorati tra il 2014 ed il 2024 sono stati cacciati nelle Province di Novara e Vercelli, provenienti dalle Aree protette del Parco del Ticino, Lago Maggiore e dal Parco Valle Sesia, nonché da riserve private e da Aree Territoriali di caccia.

Tutti gli animali esaminati fino al 2024 sono risultati negativi per la ricerca di *Trichinella*. Tuttavia per dare a chi consuma carni di cinghiale una tutela nei confronti di una malattia rara ma che può dare esiti molto gravi, i controlli continuano sul 100% dei capi avviati alla lavorazione o conferiti su base volontaria per l'autoconsumo dei cacciatori.

Bollo sanitario



L'etichetta di tutte le carni di selvaggina testate immesse sul mercato presentano un bollo sanitario ovale, riportante il numero dello stabilimento di lavorazione. **Al momento dell'acquisto il bollo garantisce al consumatore l'idoneità delle carni per il consumo umano.**

L'acquisto di selvaggina va effettuato solo da circuiti certificati in quanto il congelamento delle carni, i trattamenti di salatura-stagionatura e la cottura possono risultare non sufficienti ad evitare infestazioni o tossinfezioni alimentari.

I **cinghiali** sono suidi selvatici la cui elevata presenza sul territorio tende a creare problemi sia all'agricoltura che alla circolazione stradale. Inoltre nel corso del 2023 la Peste Suina Africana, malattia infettiva che colpisce sia i cinghiali che i suini domestici, già presente sul territorio piemontese da almeno un anno, è passata dalla popolazione selvatica a quella domestica colpendo molti allevamenti suini nella provincia di Novara. Questo ha comportato la creazione di zone di restrizione che comprendono quasi tutto il territorio provinciale in cui la caccia al cinghiale è stata vietata o fortemente limitata. In questo modo c'è stato una drastica diminuzione del numero di animali cacciati ed è risultato più complicato contenerne il numero. Ad ogni modo negli **stabilimenti autorizzati alla lavorazione della selvaggina cacciata** si è continuato a sottoporre i cinghiali abbattuti ai controlli sanitari da parte del Veterinario Ufficiale del Servizio Veterinario dell'ASL NO. I controlli comprendono anche la ricerca di *Trichinella spiralis*, parassita che può causare nell'uomo patologie allergiche o importanti danni funzionali agli organi colpiti.

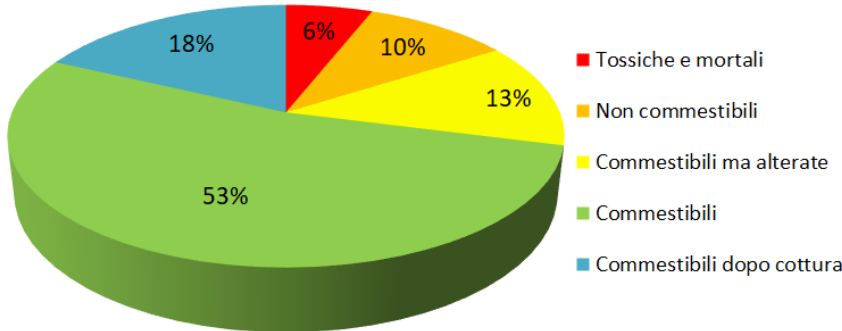
Solo nel 2020, in Piemonte, si è registrato 1 focolaio di infestazione umana da *Trichinella spiralis*, dovuto al consumo di cinghiale cacciato, non sottoposto ad ispezione e ricerca di Trichina. Ormai da anni, grazie a una disposizione della Regione Piemonte, i cacciatori che vogliono **utilizzare le carni di cinghiali che non vengono portati ad un Centro di Lavorazione** possono conferire un campione di muscolo ai Servizi Veterinari dell'ASL NO presso le sedi di Novara o Arona e ricevere (via email in pochi giorni) il risultato dell'esame trichinoscopico effettuato presso l'Istituto Zooprofilattico di Vercelli.

Consumo dei funghi in sicurezza

Periodo 2008-2024

FONTE DATI: Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) ASL NO

Esito controlli su funghi raccolti da privati



Specie mortali	n
<i>Amanita phalloides</i>	5
<i>Galerina marginata</i>	1
<i>Lepiota brunneoincarnata</i>	1
Totale	7

Specie non commestibili	n
<i>Clitocybe nebularis</i>	86
<i>Tylopilus felleus</i>	32
<i>Boletus calopus</i>	23
<i>Polyporus spp.</i>	6
<i>Laetiporus sulphureus</i>	4
<i>Amanita citrina</i>	4
Altre specie	110
Totale	265

Specie tossiche	n
<i>Agaricus xanthodermus</i>	46
<i>Hypholoma sublateritium</i>	19
<i>Paxillus involutus</i>	18
<i>Hypholoma fasciculare</i>	16
<i>Scleroderma citrinum</i>	8
<i>Cortinarius spp.</i>	6
<i>Amanita muscaria</i>	6
<i>Tricholoma spp.</i>	4
<i>Boletus satanas</i>	4
<i>Lactarius spp.</i>	4
<i>Ramaria spp.</i>	3
<i>Inocybe spp.</i>	3
Altre specie	23
Totale	160

Specie fungine responsabili di episodi di avvelenamento e/o intossicazione

Specie fungine	Causa dell'episodio	N° episodi	N° casi malatti	N° casi mortali
<i>Amanita phalloides</i>	Specie tossica mortale	7	18	3
<i>Clitocybe dealbata</i>	Specie tossica	1	1	0
<i>Amanita muscaria</i>	Specie tossica	1	1	0
<i>Armillaria mellea</i>	Cottura inadeguata per mancata prebollitura	21	32	0
<i>Clitocybe nebularis</i>	Non commestibile per intolleranza individuale	2	2	0
<i>Russula olivacea</i>	Tossico per cottura inadeguata	1	1	0
<i>Mycena inclinata</i> , <i>Collybia distorta</i>	Specie allucinogene	1	1	0
<i>Polyporus spp.</i> , <i>Macrolepiota rachodes</i>	Specie non commestibile	4	4	0
<i>Lactarius sez. dapetes</i> , <i>Boletus gr. edules</i> , <i>Xerocomus badius</i> , <i>Boletus gr. luridus</i> , <i>Leccinum sp.</i> , <i>Clitocybe gibba</i> , <i>Agaricus campestris</i> , <i>Macrolepiota rachodes</i>	Consumati crudi/poco cotti o in pasti abbondanti e rawicinati	25	27	0
Totale		63	87	3

I funghi spontanei sono un alimento molto apprezzato il cui consumo può, tuttavia, comportare rischi anche gravi per la salute. Per prevenire tali conseguenze è operativo presso il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) l'**Ispettorato Micologico** che fornisce **consulenza gratuita ai raccoglitori**.

Nel periodo 2008-2024 l'Ispettorato ha registrato **1.589 accessi con l'identificazione di 2.799 specie fungine**.

La specie non commestibile riscontrata con maggiore frequenza continua ad essere la *Clitocybe nebularis*, responsabile di casi di intolleranza individuale.

Tra le specie tossiche e mortali sono stati riconosciuti esemplari di *Amanita phalloides*, *Galerina marginata* e *Lepiota brunneoincarnata* tra le tossiche *Agaricus xanthodermus*. Il **ritiro e la distruzione di quasi il 30% dei funghi esaminati** dimostrano come questo servizio fornito ai cittadini contribuisca a prevenire casi di intossicazione e avvelenamento da funghi.

Con il medesimo obiettivo gli operatori del SIAN effettuano il controllo e la certificazione dei funghi alla vendita e corsi per i preposti al loro commercio.

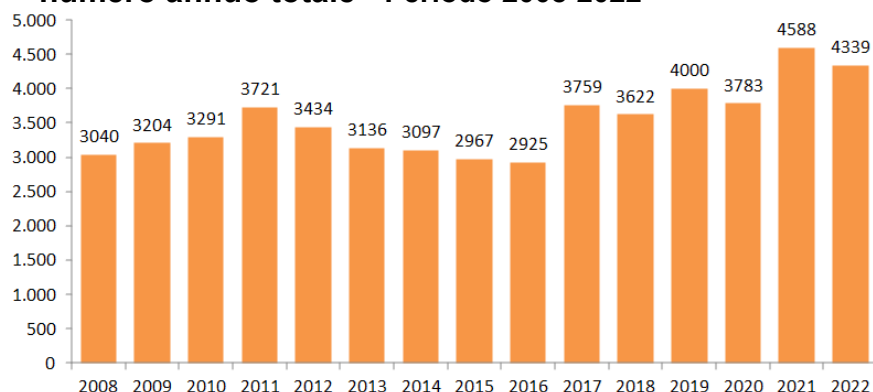
Dal 2008 al 2024 risultano 63 episodi di intossicazione da funghi con 87 casi di malattia, di cui 59 con ricovero. I 7 episodi attribuiti al consumo di *Amanita phalloides* hanno causato 3 decessi. Per consumo di *Amanita muscaria* si è registrato 1 caso di sindrome neurotossica. I rimanenti episodi sono riconducibili prevalentemente a inadeguata cottura (*Armillaria mellea*), intolleranza individuale e consumo eccessivo.

Allerte alimentari

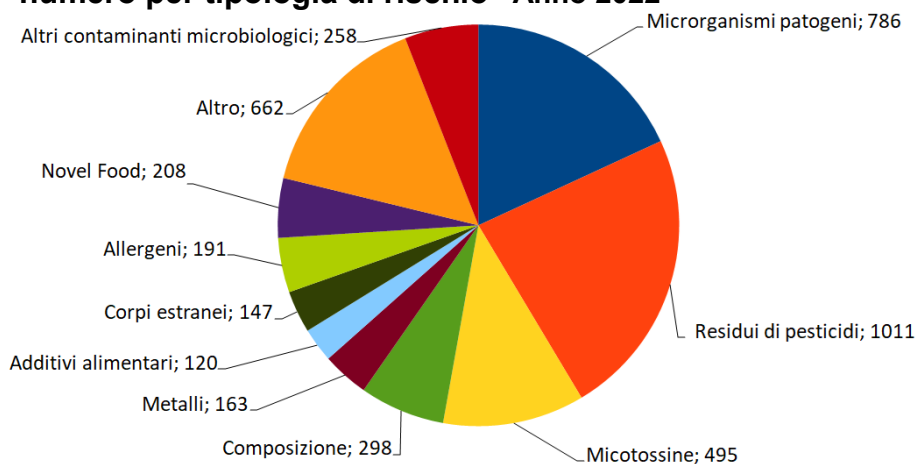
Fonte dati: MINISTERO DELLA SALUTE - RELAZIONE ANNUALE RASFF 2022

Notifiche trasmesse dal sistema di allerta rapido (RASFF)

• numero annuo totale - Periodo 2008-2022



• numero per tipologia di rischio - Anno 2022



Attività ASL NO per RASFF

	2020	2021	2022	2023	2024
Segnalazioni ricevute da RASFF	168	271	168	242	234
Sopralluoghi c/o Operatori Settore Alimentare	210	293	210	265	287
Attivazioni del Sistema RASFF	3	3	3	4	3

Nell'anno 2024 l'ASL NO ha gestito un numero di notifiche di allerta in numero equivalente al 2023 che però ha determinato un incremento del numero di ispezioni presso gli operatori del settore alimentare, poiché alcune hanno riguardato prodotti per l'infanzia. Le attivazioni delle notifiche in partenza non hanno subito grandi variazioni rispetto all'anno precedente. La tipologia di rischio che ha causato il maggior numero di attivazione di notifiche di allerta in arrivo è stata di tipo chimico, dovuta sia alla presenza di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti sia alla presenza di contaminanti agricoli e/o ambientali e alla rilevazione di istamina che si forma durante la conservazione non adeguata di alcuni prodotti ittici. La seconda tipologia di rischio è quella microbiologica e tra gli agenti che hanno causato l'attivazione del maggior numero di notifiche di allerta troviamo al primo posto la Salmonella. La salmonellosi è un'infezione gastrointestinale provocata dalla Salmonella enterica, una specie batterica che vive nell'intestino di uomini e animali, nel suolo e nelle falde acquifere. La salmonellosi si può contrarre mangiando alimenti e bevendo liquidi contaminati dal batterio, oppure entrando in contatto con oggetti contaminati o animali infetti. Nell'uomo, il rischio di sviluppare la malattia è particolarmente elevato per le donne in gravidanza, neonati, anziani ed individui immuno-compromessi. Gli alimenti più frequentemente contaminati da Salmonella sono: carne, pollame e frutti di mare crudi; latte e uova crudi non pastorizzati; frutta e verdura irrigate con acqua contaminata. Gli alimenti pronti al consumo (ready to eat) sono quelli che presentano i rischi maggiori, in quanto consumati senza ulteriori trattamenti di mitigazione del rischio (cottura, riscaldamento) e conservati a temperatura di refrigerazione che comunque non impedisce al batterio di sopravvivere e moltiplicarsi durante la vita commerciale degli alimenti.

La sicurezza degli alimenti e dei mangimi è garantita nell'Unione Europea mediante il **RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed - Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi)**. Condividendo informazioni in maniera rapida e semplice, il sistema consente di impedire la distribuzione di prodotti alimentari risultati non conformi prima che il consumatore ne risulti danneggiato. Questo strumento, avviato nel 2000, gestisce attualmente in Europa circa **4.000 notifiche ogni anno**. Le cause più frequenti di non conformità sono la presenza di microrganismi patogeni e residui di pesticidi.

Il RASFF è costituito da **punti di contatto attivi in tutti gli Stati membri 24 ore su 24** allertati rapidamente in presenza di informazioni su un rischio grave negli alimenti, nei mangimi e nel materiale a contatto con gli alimenti.

In Italia il punto di contatto con gli altri Stati membri è il Ministero della Salute che, attraverso le Regioni, attiva le ASL per verificare l'effettivo ritiro dal commercio del prodotto non conforme. Il ritiro è in carico al produttore.

Per le notifiche di Allerta l'ASL NO ha istituito un **ufficio unico** condiviso tra il Servizio Veterinario ed il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione. L'ufficio **verifica il ritiro dei prodotti segnalati e attiva il sistema di allerta rapido nel caso di riscontro di una non conformità** sul proprio territorio, ad esempio in seguito a prelievi di alimenti risultati non conformi.