

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



IL PRESIDENTE

Consiglio regionale della Sardegna

Regione Autonoma della Sardegna
Ufficio di Gabinetto della Presidenza
Prot. Uscita del 06/02/2018
nr. 0000893
Classifica I.6.4.Fasc. 59 - 2012
01 - 00 - 00



> On. Gianfranco Ganau
Presidente

> On. Paolo Truzzu
- Gruppo Sardegna

e p.c. > Presidenza

Oggetto: Interrogazione n.1323/A su eventuali controlli effettuati dai servizi di Igiene pubblica dell'ATS sulla qualità dei panini tipici della cucina turca, meglio noti come "Kebab", venduti presso le attività commerciali della Sardegna. Risposta.

In riferimento all'interrogazione in oggetto, trasmetto la nota n.563/gab del 5 febbraio 2018 inviata dall'Assessore dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale.

Con i migliori saluti.

Francesco Pigliaru

1.6.4.1



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PEC

-no72

8585/17
8661/17

Ufficio di Gabinetto

Prot. 563/402

Cagliari 05.02.2018

Regione Autonoma della Sardegna
Ufficio di Gabinetto della Presidenza
Prot. Entrata del 05/02/2018
nr. 0000813
Classifica I.6.4.Facc. 59 - 2012
01-00-00

Alla Presidenza della Giunta regionale

Ufficio di Gabinetto

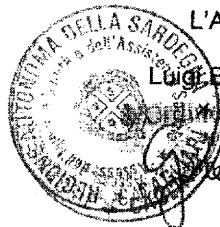
SEDE



Oggetto: Trasmissione elementi di risposta interrogazione n. 1323 A (TRUZZU)

In riferimento all'interrogazione in oggetto, si trasmette la relazione predisposta dal Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare contenente elementi utili di risposta.

Cordiali saluti.



L'Assessore

Luigi Benedetto Arru

Assessore dell'ASSESSORATO

Luigi Benedetto Arru

Regione Autonoma della Sardegna
 Uff. Gab. Igiene, Sanità e Assistenza Sociale
 Prot. Entrata del 24/01/2018



nr. 0000385
 Classifica I.S.4
 12-00-00

REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
 ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità
 Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare
 Prot. N.

Cagliari,

Comunicazione trasmessa via PEC

All'Assessore dell'igiene e sanità
 e dell'assistenza sociale

SEDE

Oggetto: Interrogazione n. 1323/A (TRUZZU) con richiesta di risposta scritta, su eventuali controlli effettuati dai Servizi di Igiene Pubblica dell'ATS sulla qualità dei panini tipici della cucina turca, meglio noti come "Kebab" venduti presso le attività commerciali della Sardegna. Richiesta notizie.

Con riferimento all'interrogazione in oggetto prot. RAS 0029764 del 18 dicembre c.m., si forniscono di seguito le informazioni richieste.

Nell'ambito della programmazione regionale, il Piano regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti (di cui è possibile consultare la versione aggiornata per l'anno in corso, nel sito istituzionale della Regione <http://www.regione.sardegna.it/i/v/2568?s=291638&v=2&c=1250&t=1> SCHEDA 8), prevede tra l'altro (allegato B) le frequenze minime dei controlli ufficiali suddivisi per attività produttive e codici Master list definiti dal Ministero della Salute e validi pertanto su tutto il territorio nazionale, nei quali, sebbene non esplicitata, rientra anche l'attività di "rivendita di Kebab" così come definita nel testo dell'interrogazione.

Ciò premesso si riportano di seguito ulteriori elementi di riscontro, acquisiti dall'autorità competente locale preposta ai controlli ufficiali, appositamente contattata dallo scrivente.

ASSL di SASSARI:

Il Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione (SIAN) della ASSL di Sassari, nel corso del 2017 ha effettuato 5 Controlli Ufficiali (n. 4 a Sassari e n. 1 ad Alghero) in attività concernenti la rivendita di prodotti collegati alla produzione di "Kebab" o affini.

Dai Controlli effettuati, ai sensi del Reg. (CE) 882/04, sono derivati i seguenti provvedimenti:

- N. 4 Prescrizioni
- N. 1 Sospensione di attività
- N. 1 Sanzione

ASSL di OLBIA:

Gli Operatori del Settore Alimentare che vendono/somministrano il *Kebab*, così come verificato dal Servizio Igiene degli alimenti di Origine animale (SIAOA) nel corso degli anni, si approvvigionano della materia prima in forma di tronco/cono e allo stato fisico di prodotto congelato o surgelato; questo approvvigionamento avviene direttamente o indirettamente da stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario che risiedono e operano in Italia. Negli ultimi 5 anni il Servizio ha effettuato controlli di tipo microbiologico (n° 1 campionamento) sul prodotto oggetto dell'interrogazione, in seguito ad una segnalazione di presunta malattia trasmessa da alimenti (MTA) comunicata dal consumatore (utente/cittadino). Gli esiti del controllo, in quella occasione, hanno dato esito favorevole (conforme). In quella occasione non sono state accertate carenze o assenze di requisiti generali e specifici applicabili alla fattispecie.

Attualmente il Servizio non ha elementi di valutazione, che scaturiscono da una valutazione di rischio specifico per la tipologia richiamata, che suggeriscono un allestimento di un Piano di controlli dedicato. Inoltre non sono stati segnalati in numero significativo episodi di MTA correlate (n° 1 nel quinquennio 2013/2017). La tipologia di OSA è equiparabile/equivalente ad altre tipologie tipo "Paninoteche". Non è previsto un Programma specifico di controllo degli OSA "Kebab" i quali sono comunque sottoposti a controllo ufficiale OSA cd "etnici" o con indirizzo produttivo

Siglato da: GIOVANNA IRRANCA



**REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE

ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della sanità

Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

"rituale" allo stesso modo e con la medesima frequenza delle tipologie di OSA "equivalenti" per classe di rischio. Infatti la normativa di settore applicabile non prevede una classificazione particolare degli OSA (con rischio specifico) che posseggono l'indirizzo produttivo definibile "rituale" o "religioso" o legato a particolari abitudini alimentari c.d. "etniche".

Pertanto, il SIAN della ASSSL di Olbia, pur non effettuando specifico controllo con campionamento di alimenti, ha effettuato controlli su attività di preparazione di alimenti della cucina etnica (definiti come Kebaberie), riscontrando gravi non conformità di natura igienico-sanitaria e delle procedure, per cui sono stati adottati provvedimenti di sospensione delle stesse, fino alla messa in atto delle azioni correttive richieste per il riavvio delle attività.

ASSSL di NUORO:

Il SIAN di Nuoro nel corso del 2017 ha effettuato controlli ispettivi presso n. 3 rivendite di *Kebab* (di cui n. 2 gestite dal personale locale che prepara una sorta di "kebab sardo" con carne acquistata nelle macellerie del luogo). I controlli hanno dato esito di conformità.

ASSSL di LANUSEI:

Nel territorio di competenza della ASSSL di Lanusei esiste una sola attività, ubicata a Tortoli, per la quale il SIAN ha predisposto i controlli analitici per il 2018.

ASSSL di ORISTANO:

Nell'ambito della programmazione dei controlli ufficiali nelle attività di ristorazione e gastronomie da asporto, effettuata dal SIAN secondo i piani regionali e sulla base della valutazione del rischio, il Servizio ha sottoposto ad ispezione alcune attività anche con produzione e vendita di kebab (n. 4 dal 2015 al 2017). Nel corso dei controlli non sono state riscontrate significative non conformità riconducibili in particolare alla produzione/vendita di kebab (materie prime, semilavorati, etichettatura, tracciabilità e rintracciabilità ecc.).

ASSSL di SANLURI:

Il SIAN non ha posto in essere specifici programmi di controllo, ma nelle imprese alimentari ricadenti nel territorio della ASSSL Sanluri in cui si prepara anche il *Kebab*, non sono state rilevate non conformità ai controlli ufficiali.

ASSSL di CARBONIA:

Nella programmazione delle attività ispettive per il 2017, il SIAN ha previsto n. 2 controlli ufficiali presso altrettante attività di produzione e vendita di *Kebab*. Nel corso dei controlli tali attività sono risultate chiuse. Per l'anno 2018 il SIAN ha previsto n. 4 controlli con il campionamento di matrici alimentari per la ricerca dei parametri microbiologici.

ASSSL di CAGLIARI:

Il SIAOA informa che per le strutture registrate/riconosciute insistenti nel territorio di competenza, la vendita di *Kebab* avviene esclusivamente nei depositi all'ingrosso in presenza di prodotti congelati di varie pezzature. Le carni (della specie bovina, ovina, avicola) provengono prevalentemente dalla Germania da stabilimenti riconosciuti (pertanto dotati di bollo CE), sono tracciate ed etichettate.

Su un totale di n. 41 attività dislocate nel territorio della ASSSL di Cagliari, il SIAN ha riscontrato gravi carenze igienico - sanitarie in n. 2 di queste e carenze nel Piano HACCP, di gestione dei prerequisiti, di igiene di lavorazione e del personale in n. 4 attività. Per tutte le n. 6 strutture è stata impartita la sospensione immediata dell'attività.

Tanto si comunica in riscontro alla PEC n. 29764 del 18 dicembre 2017.

Distinti saluti.

Il Direttore del Servizio
Dott.ssa Daniela Mulas
(firmato digitalmente)

Dott.ssa GI/ Resp. 5.1

Firmato digitalmente da

**DANIELA
MULAS**