



Ministero della salute

Relazione sulla *performance* - Anno 2017 -

Centro di responsabilità amministrativa:

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Obiettivo strategico	Consolidamento dell'azione finalizzata all'armonizzazione delle attività in materia di sicurezza degli alimenti e nutrizione		
Codice:	H.1		
Missione di riferimento	20. Tutela della salute		
Programma di riferimento	20.08 Sicurezza degli alimenti e nutrizione		
Priorità politica di riferimento	Promozione della salute pubblica veterinaria e sicurezza degli alimenti		
Data di inizio	01/01/2017	Data di completamento	31/12/2019
Responsabile	Direttore della Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione		
Referente	Direttore della Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione		
Altre strutture/soggetti coinvolti	DGSIS, DGCORI, ISS, Autorità delle Regioni e Province autonome		
Stakeholder di riferimento	Imprese del settore; Associazioni di categoria e dei consumatori		

Descrizione sintetica delle finalità e delle modalità di realizzazione dell'obiettivo strategico

L'obiettivo strategico triennale è finalizzato a potenziare l'approccio integrato dei controlli ufficiali in materia di alimenti, attraverso il coordinamento interistituzionale a garanzia sia della sicurezza degli alimenti che della trasparenza e corretta comunicazione delle attività svolte dalle Autorità competenti. Per l'anno 2017 si è data priorità alla armonizzazione in materia di contaminanti ed al completamento delle attività per la informatizzazione delle notifiche di integratori alimentari ed altri prodotti di competenza.



Ministero della salute

Relazione sulla performance - Anno 2017 -

Centro di responsabilità amministrativa:

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Dati contabili obiettivo							
LEGENDA Preventivo 2017 = risorse finanziarie destinate alla realizzazione dell'obiettivo in termini di stanziamenti c/competenza definitivi (1) Consuntivo 2017 = risorse finanziarie impiegate nell'anno per realizzare l'obiettivo in termini di pagamenti in c/competenza (2) + Residui accertati in c/competenza al termine dell'esercizio Residui Accertati di nuova formazione = rimasto da pagare in c/competenza al termine dell'esercizio ad esclusione dei residui di stanziamento (lett F).	Previsioni 2017		Consuntivo 2017				
	Stanziamenti definitivi c/competenza (LB) (1)		Pagamento competenza (*) (2)	Residui accertati di nuova formazione (*) (3)	Totale (4) = (2) + (3)		
	€	2.077.418,20	€	1.195.368,33	€	453.739,40	€

(*) Sia le previsioni sia il consuntivo di spesa allocati sugli obiettivi sono al netto di somme destinate al pagamento di debiti pregressi, ivi inclusi residui perenti reiscritti in bilancio.

Indicatori				
Dati anagrafici degli indicatori		Valori target a preventivo 2017	Valori a consuntivo 2017	
Codice e descrizione	numero documenti di indirizzo a valenza interna ed esterna predisposti	>=5	8	
Tipologia	Realizzazione fisica			
Unità di misura				
Metodo di calcolo	numerico			
Fonte del dato	Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione			



Ministero della salute

Relazione sulla *performance* - Anno 2017 -

Centro di responsabilità amministrativa:

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Elenco degli obiettivi operativi collegati all'obiettivo strategico per il 2017

Codice	Obiettivo operativo	Inizio	Termine	Indicatore dell'obiettivo operativo	Peso
H.1.1	Aumentare la sensibilità e la consapevolezza dei consumatori nei confronti degli sprechi alimentari e svolgere attività di ricerca presso le scuole per coinvolgere le nuove generazioni, come previsto dalla legge n.166/2016 per la prevenzione degli sprechi alimentari, nel rispetto della sostenibilità ambientale	01/01/2017	31/12/2017	Documento bozza di linee di indirizzo nazionali; Relazione attività del Progetto di Ricerca SPAIC	35%
H.1.2	Incrementare il livello della tutela dei consumatori attraverso l'implementazione del sistema di notifica elettronica degli integratori alimentari, alimenti addizionati di vitamine e minerali, alimenti per gruppi specifici e formule per lattanti	01/01/2017	31/12/2017	Report finale	35%
H.1.3	Sviluppare le conoscenze relative a possibili contaminazioni dei prodotti alimentari con sostanze non normate dal Regolamento CE n. 1881/2006 e con sostanze naturalmente presenti negli alimenti, attraverso l'acquisizione ed elaborazione di dati, ottenuti dall'attuazione di monitoraggi conoscitivi	01/01/2017	31/12/2017	Rapporto finale	30%
				Totale	100%



Ministero della salute

Relazione sulla performance - Anno 2017 -

Centro di responsabilità amministrativa:

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Obiettivo strategico		Consolidamento dell'azione finalizzata all'armonizzazione delle attività di controllo in materia di sicurezza degli alimenti e nutrizione			
Codice:					
Lettera	Numero				
H	1				
Obiettivo operativo		Aumentare la sensibilità e la consapevolezza dei consumatori nei confronti degli sprechi alimentari e svolgere attività di ricerca presso le scuole per coinvolgere le nuove generazioni, come previsto dalla legge n.166/2016 per la prevenzione degli sprechi alimentari, nel rispetto della sostenibilità ambientale			
Codice:	H.1.1				
Direzione generale		Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione			
Responsabile		Direttore Generale della Direzione per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione			
Referente		Direttore dell'Ufficio 5			
Data di inizio		01/01/2017	Data di completamento		31/12/2017
Indicatore dell'obiettivo operativo		Documento bozza di linee di indirizzo nazionali; Relazione attività del Progetto di Ricerca SPAIC		Valore target	2
				Valore a consuntivo	2

Fasi di attuazione dell'obiettivo operativo								
Codice	Attività	Peso delle attività sull'obiettivo	Data inizio prevista	Data termine prevista	Indicatore / Risultato di fase	Valore target	Valore a consuntivo	Altre strutture interessate
H.1.1.1	Azioni intersettoriali, multidisciplinari per l'informazione ai consumatori sulla prevenzione degli sprechi alimentari	50%	01/01/2017	31/12/2017	Documento bozza di linee di indirizzo nazionali;	1	1	
H.1.1.2	Coordinamento e monitoraggio del Progetto di Ricerca SPAIC Prevenzione sprechi (scuole)	50%	01/01/2017	31/12/2017	Relazione attività del Progetto di Ricerca SPAIC	1	1	
Totale		100%						



Ministero della salute

Relazione sulla *performance* - Anno 2017 -

Centro di responsabilità amministrativa:

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Descrizione sintetica delle finalità, delle modalità di realizzazione dell'obiettivo operativo e delle eventuali criticità riscontrate

Al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione di alimenti il Tavolo tecnico per la predisposizione di Linee di indirizzo rivolte agli Enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità ha sviluppato l'indice concordato del documento da predisporre e sono stati presentati dai componenti alcuni contributi da valutare.

L'istituzione del Tavolo e le sue funzioni sono state presentate alla Consulta dei consumatori.

Il Tavolo di lavoro si è riunito per la discussione dei relativi capitoli che costituiscono il documento da predisporre.

Il tavolo ha discusso la proposta di documento finale che è stato approvato dai componenti ed è stato inviato alla Conferenza stato - regioni.

Il progetto di Ricerca SPAIC Prevenzione sprechi (scuole) è stato presentato al Tavolo sprechi con la dottoressa Sturchio, ricercatrice e referente INAIL e la dottoressa Giacomini, referente scientifico del progetto. La presentazione del detto progetto da parte della Sturchio è stata effettuata anche durante l'incontro della Consulta dei consumatori presso l'auditorium di Ripa.

Per il progetto SPAIC è stato realizzato un cortometraggio per lanciare i principali messaggi per la prevenzione degli sprechi in ambito familiare da una delle tre scuole aderenti al progetto.

E' stata svolta presso i tre istituti scolastici un'attività formativa ed è stato distribuito materiale divulgativo utile al raggiungimento degli obiettivi.

Con il progetto Spaic si è realizzata la partecipazione al Bando ricerca PANE del Mipaaf (vedi allegato).

Sono state realizzate le ricette svuota frigo nell'ambito del progetto, con attività svolta dall'IIS Bardolini, scuola partecipante, con il coordinamento di INAIL DT e MdS.

E' stato realizzato un abstract per la diffusione dei risultati presso FAO-CFS.



Ministero della salute

Relazione sulla performance - Anno 2017 -

Centro di responsabilità amministrativa:

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Obiettivo strategico	Consolidamento dell'azione finalizzata all'armonizzazione delle attività di controllo in materia di sicurezza degli alimenti e nutrizione		
Codice:			
Lettera			
H	1		
Obiettivo operativo	Incrementare il livello della tutela dei consumatori attraverso l'implementazione del sistema di notifica elettronica degli integratori alimentari, alimenti addizionati di vitamine e minerali, alimenti per gruppi specifici e formule per lattanti		
Codice:	H.1.2		
Direzione generale	Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione		
Responsabile	Direttore Generale della Direzione per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione		
Referente	Direttore dell'Ufficio 4		
Data di inizio	01/01/2017	Data di completamento	31/12/2017
Indicatore dell'obiettivo operativo	report finale	Valore target	1
		Valore a consuntivo	1



Ministero della salute

Relazione sulla performance - Anno 2017 -

Centro di responsabilità amministrativa:

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Fasi di attuazione dell'obiettivo operativo								
Codice	Attività	Peso delle attività sull'obiettivo	Data inizio prevista	Data termine prevista	Indicatore / Risultato di fase	Valore target	Valore a consuntivo	Altre strutture interessate
H.1.2.1	Valutazione e test del prototipo operativo per la gestione della notifica elettronica preparato	50%	01/01/2017	31/12/2017	report finale	1	1	DGSISS
H.1.2.2	Azioni intersettoriali, multidisciplinari correlate alla implementazione della procedura di notifica elettronica	50%	01/01/2017	31/12/2017	eventi formativi svolti con gli operatori/eventi programmati; creazione di una nuova area del sito web dedicata; manuale per gli operatori del settore alimentare	100%; 1; 1	100%; 1; 1	DGSISS, DGCOREI
Totale		100%						

Descrizione sintetica delle finalità, delle modalità di realizzazione dell'obiettivo operativo e delle eventuali criticità riscontrate

E' stata effettuata la convalida del prototipo operativo relativo alla notifica elettronica. La sperimentazione del sistema avverrà nel corso del 2018.
E' stato effettuato l'incontro formativo con il personale dell'ufficio. E' stato presentato il sistema operativo agli stakeholder esterni con una giornata di incontro presso il Ministero. E' stata creata la nuova area del sito, che verrà pubblicata nel corso del 2018.
Il manuale è stato predisposto e sarà reso disponibile sul sito appena la nuova area verrà pubblicata.



Ministero della salute

Relazione sulla *performance* - Anno 2017 -

Centro di responsabilità amministrativa:

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Obiettivo strategico	Consolidamento dell'azione finalizzata all'armonizzazione delle attività di controllo in materia di sicurezza degli alimenti e nutrizione		
Codice:			
Lettera			
H	1		
Obiettivo operativo	Sviluppare le conoscenze relative a possibili contaminazioni dei prodotti alimentari con sostanze non normate dal Regolamento CE n. 1881/2006 e con sostanze naturalmente presenti negli alimenti, attraverso l'acquisizione ed elaborazione di dati, ottenuti dall'attuazione di monitoraggi conoscitivi		
Codice:	H.1.3		
Direzione generale	Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione		
Responsabile	Direttore Generale della Direzione per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione		
Referente	Direttore dell'Ufficio 6		
Data di inizio	01/01/2017	Data di completamento	31/12/2017
Indicatore dell'obiettivo operativo	Rapporto finale	Valore target	1
		Valore a consuntivo	1



Ministero della salute

Relazione sulla *performance* - Anno 2017 -

Centro di responsabilità amministrativa:

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Fasi di attuazione dell'obiettivo operativo								
Codice	Attività	Peso delle attività sull'obiettivo	Data inizio prevista	Data termine prevista	Indicatore / Risultato di fase	Valore target	Valore a consuntivo	Altre strutture interessate
H.1.3.1	Esame delle informazioni disponibili circa la situazione attuale dei contaminanti e delle sostanze naturalmente presenti (normativa nazionale e comunitaria, dati, note diffuse dall'ufficio, ecc.)	25%	01/01/2017	30/06/2016	proposta documento e cronoprogramma	1	1	
H.1.3.2	Acquisizione ed elaborazione di dati, a seguito dei monitoraggi, ed esame delle criticità	35%	01/07/2016	30/09/2017	report intermedio	1	1	Autorità delle Regioni e Province autonome
H.1.3.3	Acquisizione ed elaborazione di eventuali ulteriori dati e acquisizione della valutazione di esposizione. Realizzazione del report finale ed invio per la pubblicazione sul sito istituzionale	40%	01/10/2017	31/12/2017	report finale	1	1	Istituto Superiore di Sanità
Totale		100%						



Ministero della salute

Relazione sulla *performance* - Anno 2017 -

Centro di responsabilità amministrativa:

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Descrizione sintetica delle finalità, delle modalità di realizzazione dell'obiettivo operativo e delle eventuali criticità riscontrate

Si è provveduto a valutare i dati sui controlli ufficiali relativi alle micotossine (contaminanti agricoli) negli alimenti relativi all'anno 2016. Sono state rappresentate le risultanze, le criticità e le proposte di risoluzione alle Autorità sanitarie competenti, nonché ai laboratori addetti al controllo ufficiale.

E' stata richiesta, inoltre, all'ISS specifica valutazione dell'esposizione alle micotossine. Contestualmente, è stata pubblicata una relazione delle risultanze dei controlli ufficiali sulle micotossine sul portale del Ministero (http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=4875&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica).

La pianificazione dei monitoraggi conoscitivi (contaminanti agricoli e tossine vegetali) per l'anno 2017 è stata trasmessa ufficialmente alle Autorità regionali sanitarie.

La stessa prevede la conduzione dei campionamenti e l'inserimento di dati nel sistema NSIS Alimenti.

Alla scadenza prevista risultano inseriti alcuni dati relativi a pochi campioni per i monitoraggi conoscitivi di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali.

E' stata completata la raccolta dei dati e l'elaborazione dei risultati analitici regionali/provinciali sui monitoraggi conoscitivi di contaminanti industriali e ambientali (Arsenico, contaminanti di processo quali Acrilammide, MCPDesteri e glicidil-esteri) nonché la loro elaborazione a livello nazionale e l'inoltro alla Commissione europea e all'EFSA per l'inserimento nella banca dati della UE.

La pianificazione dei monitoraggi conoscitivi ha previsto il campionamento di alimenti e il contemporaneo inserimento dei dati nel sistema NSIS Alimenti.

Alla scadenza prevista risultano inseriti dati per soli due campioni sugli "alcaloidi del tropano" (cereali, derivati dei cereali: fette biscottate), fra le sostanze indesiderabili diverse dalle micotossine.

Risultano altresì inseriti, fra le micotossine, dati sulle tossine T2 e HT2 (5 campioni), nonché per l'ocratossina A (4 campioni: birra e spezie) su alimenti non compresi nel regolamento (CE) n.1881/2006.

In relazione ai controlli ufficiali sulle micotossine sul portale del Ministero sono state pubblicate le risultanze dei controlli effettuati (http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=4875&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica).

Inoltre, si è provveduto a diffondere, a livello territoriale, le risultanze del progetto "Valutazione dell'esposizione alle micotossine derivante dalla dieta di gruppi di popolazione sensibili".

In base alla Pianificazione sui controlli si è provveduto a verificare (e a prevalidare) nel sistema NSIS Alimenti i dati di campionamento e analisi per i contaminanti agricoli e le tossine vegetali naturali negli alimenti al fine della relativa elaborazione.

Risultano essere stati inseriti dai laboratori di controllo ufficiale dati per micotossine e nitrati in alimenti non compresi nel regolamento 1881/2006 come per sostanze (alcaloidi del tropano, tossine t2 e ht2, cannabinoidi e non) di cui nelle specifiche raccomandazioni della Commissione europea.

In generale i risultati analitici sono risultati inferiori ai limiti di quantificazione dei metodi analitici, eccetto in alcuni casi (nitrati, cannabinoidi, ocratossina A).

E', altresì, evidente una discrepanza fra le programmazioni regionali/provinciali e i dati presenti nel sistema.

L'elaborazione dei dati con le rispettive conclusioni sono illustrate nel report finale.