



Relazione di attività 2025

**U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dipartimento di Prevenzione
Febbraio 2026**

Il presente documento ha l'obiettivo di **restituire l'attività svolta dall'Unità Operativa di Igiene degli Alimenti e Nutrizione nel corso del 2025.**

Le funzioni di vigilanza, controllo e supporto tecnico-scientifico riguardano tre ambiti:

1. la sicurezza alimentare lungo l'intera filiera,
2. la tutela dell'acqua destinata al consumo umano
3. la prevenzione nutrizionale

Le attività vengono svolte attraverso una **rete consolidata di collaborazioni** con laboratori accreditati, enti di controllo, gestori dei servizi idrici, imprese alimentari e professionisti della nutrizione. Questo sistema integrato consente di affrontare in modo coordinato le diverse aree di intervento, garantire una gestione efficace dei rischi e assicurare risposte adeguate alle esigenze di tutela della salute pubblica del territorio.

1. SICUREZZA ALIMENTARE

1.1 CONTROLLI E ISPEZIONI

Nel 2025 sono stati realizzati:

- **2.029 controlli in imprese post primarie** di cui 318 per controlli ad hoc effettuati per la gestione delle allerte, per i secondi controlli per la chiusura di non conformità e per le SCIA
- **72 controlli programmati** sulle imprese agricole sul corretto impiego dei fitosanitari e sulle buone prassi agricole e igieniche
- **26 controlli congiunti** come da programma con i tecnici della prevenzione in servizio presso l'U.O. Igiene e Sanità pubblica veterinaria
- **559 ispezioni** come nuove priorità di controllo e sono state emesse n° 775 attestazioni per l'export

La capacità di intervento dell'U.O. IAN nel 2025 si aggira al **16,9% del totale delle imprese alimentari registrate**, con l'esclusione dei produttori primari.

Le imprese alimentari con relazione di controllo con almeno una non conformità sono state 202 ed hanno dato luogo a: 39 sanzioni amministrative; 1 sequestro, 9 sospensioni di attività e 1 denuncia penale. Di seguito si riassumono i requisiti controllati e le tipologie di non conformità rilevate

	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Sistema di stoccaggio e trasporto
Requisiti controllati	1.594	374	456	1.293	1.481	1.566	356	367	565	1212
Non conformità	139	6	37	73	55	54	1	8	79	36

- Nr. controlli c/o Produttori e confezionatori con e senza vendita diretta: 242 (320) 12 non conformità (4,9%)
- Nr. controlli ufficiali stabilimenti riconosciuti 4 di cui 1 non conformità (25%)
- Nr. controlli ufficiali Vendita al dettaglio 315 di cui 11 non conformità (3,4%)
- Nr. controlli ufficiali Ristorazione Pubblica 1022 di cui 151 non conformità (14,7%)
- Nr. controlli ufficiali Ristorazione Collettiva: 251 di cui 17 non conformità (6,7%)

Nel corso dell'attività ispettiva sono stati privilegiati **controlli mirati alla valutazione della gestione dei processi delle imprese alimentari**. Si è cercato di osservare l'applicazione delle buone norme di prassi igienica, il corretto impiego degli utensili, delle attrezzature e dei piani di lavoro, la corretta manipolazione, cottura e conservazione degli alimenti e la loro etichettatura/informazione al consumatore. Particolare attenzione è stata posta al sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari e alla formazione degli operatori. La finalità di tali interventi è stata quella di contribuire ad abbassare costantemente il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari, a garanzia di sicurezza e salubrità, intervenendo, laddove necessario, con la richiesta di azioni correttive concordate nei tempi e nelle modalità, a seconda delle priorità, con gli Operatori del Settore Alimentare.

1.2 AUDIT

Per dare attuazione all'articolo 6 del regolamento (UE) 2017/625, l'Amministrazione provinciale dispone l'esecuzione di audit interni sull'APSS. L'UOC. IAN in data 17 giugno 2025 è stata oggetto di **audit interno** da parte del Comitato per la sicurezza alimentare e benessere animale della Provincia Autonoma di Trento in merito al settore frutta e ortaggi. Il luogo dove è stato effettuato l'audit è stato la sede dell'UOIAN e presso l'impresa alimentare: Consorzio Melinda SCA a Sanzeno. L'audit è esito positivamente senza che venisse rilevata alcuna non conformità.

L'UO. IAN ha invece effettuato **16 audit in stabilimenti**:

- 1 imbottigliamento acqua minerale
- 1 produzione e confezionamento piccoli frutti;
- 1 produzione vinicola
- 2 ingrossi
- 4 ristorazione collettiva
- 3 produttori e confezionatori
- 4 produttori, confezionatori con vendita diretta.

1.3 ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO

L'attività di campionamento (**574 campioni**) è stata completata ed è esitata in 3 campioni non conformi, per tracce di residui di fitosanitari non autorizzati in Italia su quelle culture: trattasi di susine, fragole e ribes.

1.4 ALLERTE

Anche nel 2025 l'impegno per la gestione delle allerte è stato considerevole. Sono stati aperti **86 fascicoli** che riguardavano:

- 12 contaminazioni microbiologiche

- 8 contaminazioni chimiche
- 2 allergeni
- 11 residui di fitosanitari
- 5 migrazioni MOCA
- 13 corpi estranei
- 9 micotossine
- 16 etichetta
- 5 trattamento non consentito
- 2 aspetti fisici
- 3 altro

1.5 ATTIVITÀ MICOLOGICA

Il Centro di Controllo Micologico è composto da 5 micologi.

Nel 2025 le settimane di attività del servizio di reperibilità micologica (22 agosto 9 novembre) sono state aumentate - da 10 a 11- e gli interventi richiesti dai Pronto Soccorso ospedalieri per sospetta intossicazione legata all'ingestione di funghi sono stati n. 3. Tutti provocati dal consumo di funghi derivanti da raccolta privata. Da sottolineare che in 1 caso l'intervento dei micologi si è rivelato necessario per verificare la specie fungina, dei funghi ingeriti da un bambino di 7 anni. Inoltre, in uno dei tre interventi è stata accertata l'ingestione da parte del paziente di *Clitocybe nebularis* fungo che ormai da molti anni è considerato tossico. Durante il periodo di reperibilità sono inoltre stati gestiti dal micologo che presta servizio presso il laboratorio di Patologia Clinica dell'ospedale S. Chiara, 14 casi di presunta intossicazione da funghi, che hanno visti coinvolti 23 pazienti, di cui per 21 di questi è stato eseguito il test delle amanitine.

È stata garantita la disponibilità dei Tecnici della Prevenzione esperti micologi a fornire ai raccoglitori di funghi la **consulenza sulla commestibilità, a Trento in Piazza Vittoria, per 1 giorno alla settimana nel periodo compreso dal 1 luglio al 10 novembre**. Al di fuori dei lunedì di questo periodo, negli altri giorni della settimana i Tecnici micologi ricevono i raccoglitori in ufficio previo appuntamento, sia presso il CSS di Trento che presso la sede veterinaria di Tione.

Nel corso del 2025 in piazza sono state effettuate **127 consulenze** e sono stati controllati 63,7 kg di funghi (alcune di queste consulenze sono state effettuate in ufficio, previo appuntamento preso telefonicamente dai cittadini raccoglitori). Sono stati numerosi i funghi trattenuti e distrutti, responsabili di varie sindromi, anche con sintomatologia importante: *Tricholoma equestre* (vietata la raccolta e il consumo per presunta sindrome rabdomiolitica), *Tricholoma sciodes* e *Tricholoma pardinum* (anche con la sua varietà *filamentosum*) (sindrome gastrointestinale importante), *Russula illota*, *Hypholoma fasciculare*, *Russula emetica* e *Russula badia* (sindrome gastrointestinale), *Ramaria* sp (sindrome gastrointestinale) *Boletus calopus*, *Clitocybe nebularis* (sospetto tossico).

2. TUTELA DELL'ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

2.1 ATTIVITÀ DI CONTROLLO SULLE ACQUE MINERALI DESTINATE ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

In provincia di Trento sono presenti 4 Imprese produttrici di acque minerali: Surgiva, Pejo, Levico Acque Minerali SpA, Cedeo S.r.l.

I **controlli alle fonti di acqua minerale** naturale destinate all'imbottigliamento sono stati **53**: 4 prelievi per riconoscimento ministeriale e 49 per prelievi stagionali.

Oltre che alla fonte, l'attività di verifica sulle acque minerali ha previsto **controlli chimici e microbiologici in uno o più punti dell'impianto e sul prodotto finito** all'uscita della catena di imbottigliamento, secondo lo schema sotto riportato (cfr. circolari ministeriali n. 17 e 19 citate): 64 controlli di tipo microbiologico e 61 di tipo chimico alla linea di imbottigliamento e 8 controlli di tipo microbiologico e 8 di tipo chimico al deposito.

2.2 ATTIVITÀ DI CONTROLLO SULLE ACQUE POTABILI

Gli acquedotti in totale sono n° 818. Per il 2025 sono stati realizzati **controlli su 566 acquedotti**: tutti quelli ad alta priorità (14 acquedotti) di controllo sono stati controllati 4 volte all'anno (una volta a trimestre), quelli a media priorità (102) sono stati controllati come da programma con una numerosità campionaria che va dai 2 ai 3 campioni all'anno mentre i rimanenti 450 con uno o due controlli all'anno in base ai risultati dei controlli. Ai controlli cosiddetti routinari sono associati i controlli per il piano radioattività, per i fitosanitari, arsenico e Pfas secondo piani di attività specifici.

Sono stati effettuati **in totale 1.295 campioni**.

Di seguito si riassumono l'attività di controllo svolta per determinati acquedotti che presentano caratteristiche degli acquiferi particolari e/o presenti nel piano radioattività 2024-2025 (PdC_3 e ricontrollo step A)

Parametro	Acquedotti Nr.	Controlli/anno	Numero controlli
Arsenico	18	4	72
DI alfa e beta totali (F) e radon	60	1	60
DI alfa e beta totali (A) e radon	55	1	60
DI alfa e beta totali e radon sottocontrollo	15	1	15
Fitosanitari	16	1	16
Totale			223

Per i PFAS è previsto dal 2020 un monitoraggio sistematico su due acquedotti: Borgo Chiese acquedotto di Condino con un controllo mensile al pozzo e all'utenza; Storo acquedotto di Storo un controllo mensile al pozzo e all'utenza. Totale **48** campioni. A questo si aggiungano 25 campioni

effettuati dando priorità agli acquedotti con maggior utenze dai quali non sono emerse problematiche.

2.3 RINNOVO CONCESSIONE RIFUGI

Nel corso dell'estate 2025 sono state eseguite ispezioni in alta quota al fine di verificare i requisiti igienico sanitari dei rifugi in merito alla disponibilità di acqua potabile: **14 rifugi** (8 nel 2024).

3. AREA PREVENZIONE NUTRIZIONALE

Nel corso del 2025 sono state sviluppate due linee progettuali:

- 1) La prima linea progettuale ha riguardato la **realizzazione di un documento di indirizzo sulla gestione della celiachia nella ristorazione scolastica**; tale progetto ha offerto la possibilità di collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) sezione Trentino. Il documento vuole rappresentare uno strumento operativo rivolto ai gestori dei servizi di ristorazione, ai referenti scolastici e al personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti.
- 2) La seconda linea progettuale ha avuto come oggetto di studio **l'organizzazione del servizio di ristorazione nelle Residenze Sanitarie Assistenziali (RSA) del Trentino**, con un focus sugli aspetti nutrizionali e gestionali. L'indagine è stata condotta in collaborazione con l'U.O.C Supporto Clinico-Organizzativo RSA del Dipartimento Transmurale Anziani e Longevità e ha coinvolto tutte le **57 RSA presenti sul territorio provinciale**, mediante la somministrazione di un questionario esplorativo. L'obiettivo era quello di ottenere una fotografia aggiornata sui servizi di ristorazione assistenziale presenti e individuare eventuali criticità e buone pratiche. I risultati dello studio sono stati presentati ai referenti delle RSA in data 7 ottobre 2025, in un incontro di restituzione che ha favorito il confronto e la condivisione di esperienze.