



CENTRO STUDI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



MANUALE PER LA COMPILAZIONE DEL VERBALE DI CAMPIONAMENTO ALIMENTI DELLA REGIONE LAZIO

I.	Indice	
II.	Introduzione	
III.	Scopo del manuale	1
IV.	Corpo del verbale	3
	A. Informazioni generali	7
	B. Informazioni sul detentore	11
	C. Informazioni relative alla data e al luogo di campionamento	14
	D. Informazioni relative alla merce campionata	20
	E. Informazioni relative all'aliquota/e	28
	F. Informazioni relative al trasporto e modalità di preparazione del campione	40
	G. Informazioni relative a dichiarazioni, documentazione annessa e verbale	43
V.	Allegato 1 – Richiesta prove	47
	H. Le prove chimiche	51
	Istamina	51
	Metalli pesanti (Mercurio, Piombo, Cadmio)	51
	Nitriti e nitrati	51
	Farmaci\Inibenti	52
	I. Le prove microbiologiche	53
	<i>Listeria monocytogenes</i>	57
	<i>Salmonella spp.</i>	63
	<i>Stafilococchi coagulasi positivi ed enterotossine stafilococciche</i>	66
	<i>Carica batterica</i>	68
	<i>Escherichia coli</i>	69
	<i>Enterobatteri</i>	70
	<i>Campylobacter spp.</i>	71
	<i>Clostridi solfito-riduttori</i>	72
	<i>Clostridium perfringens,</i>	72

	<i>Clostridium botulinum</i> produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche	73
	<i>Bacillus cereus</i> e tossine	73
	<i>Yersinia enterocolitica</i>	75
	<i>Cronobacter sakazakii</i>	75
	<i>Shigella</i> spp.	76
	<i>Vibrio</i> patogeni	77
L.	Le prove chimico fisiche	78
M.	Altre prove	79
N.	Le sedi dell'IZSLT	80

Presentazione

La pubblicazione del manuale “Compilazione del verbale di campionamento degli alimenti” rappresenta la continuazione di un’attività di formazione e divulgazione che da sempre ha caratterizzato l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana. Tale iniziativa prosegue infatti il percorso tracciato dal precedente documento riguardante “La visita sanitaria post-portem” e punta ad essere un ulteriore strumento di supporto e ausilio per un’altra rilevante attività di controllo condotta dai Servizi Veterinari, quale il campionamento degli alimenti. Il prelievo degli alimenti in ambito di controllo ufficiale, rappresenta un’operazione estremamente delicata e di grande complessità. Infatti, le attuali procedure di campionamento devono tenere conto di numerosi fattori in costante evoluzione come l’affinamento delle tecniche di analisi e delle metodologie di composizione del campione, l’emanazione continua di normative sempre più numerose e dettagliate, il riscontro di nuovi pericoli alimentari e scenari d’intervento. Il verbale di campionamento, quale atto finale che suggella e garantisce un procedimento ufficiale, riflette pienamente tutti questi aspetti e la sua corretta compilazione non è una semplice operazione formale ma anzi, una prova della preparazione scientifica e giuridica dell’Autorità Competente. Con la pubblicazione del presente manuale abbiamo inteso dare un supporto operativo ai colleghi della Regione Lazio che sono chiamati con la propria attività sul territorio a verificare il rispetto dei requisiti di Sicurezza Alimentare delle derrate alimentari. Si tratta, come è stato anche per il precedente manuale, di uno strumento che ha lo scopo di dare un ausilio concreto, sottolineando spesso le criticità e contemporaneamente fornendo indicazioni nel rispetto della normativa.

Il Direttore Generale dell’Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del Lazio e della Toscana

Dott. Remo Rosati

II. Introduzione

Il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e della normativa cogente da parte degli Operatori del Settore Alimentare può e deve essere verificato con diversi strumenti quali l'audit, l'ispezione, il monitoraggio, la sorveglianza e il campionamento. Quest'ultimo rappresenta a tutti gli effetti una parte fondamentale del processo di verifica e controllo. Negli ultimi decenni, grazie alla continua evoluzione del quadro normativo, le attività di campionamento ufficiale degli enti di controllo che operano nell'ambito della sicurezza alimentare hanno subito una progressiva riorganizzazione. Da un'attività poco coordinata e condizionata per la maggior parte da problematiche locali si è infatti passati ad una visione più ampia che si basa su evidenze scientifiche oggettive, frutto a loro volta di opportune analisi del rischio. Come riportato nelle Linee Guida Europee del Reg. 882/04, l'attività di campionamento ufficiale per essere efficace deve avvalersi di una strategia pianificata e coordinata sul territorio in modo da poter fornire dati significativi e operare in maniera più efficace. Le attività di campionamento ufficiale sono state quindi organizzate, in base alla natura dei controlli eseguiti, in differenti piani di controllo come il Piano Nazionale Residui, il Piano Nazionale Alimentazione Animale, Il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti, ecc...I criteri e le modalità di attuazione generali dei piani vengono stabiliti a livello centrale e quindi recepiti a cascata dalle amministrazioni territoriali. La programmazione degli interventi delle autorità competenti e l'utilizzo delle medesime procedure, terminologie e sistemi informativi permette di agire maggiormente in un'ottica di "sistema" e quindi coordinare in maniera più efficiente le attività di controllo, ottimizzare le risorse disponibili e diminuire le possibilità di errore.

Anche il "Controllo Ufficiale degli Alimenti destinati all'Uomo" sta subendo una progressiva riorganizzazione. Il P.R.I.C. (grande Piano contenitore dei Controlli Regionali su animali e alimenti) ha consentito di pianificare annualmente le attività di controllo sulle filiere alimentari, pur non trascurando le problematiche locali e garantendo l'autonomia di azione dei Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali. Fin dall'inizio è stato chiaro che l'adozione di strategie e procedure condivise a livello Regionale non poteva prescindere, al pari degli altri piani prima citati, di

una modulistica comune a tutte le ASL. La collaborazione tra Regione Lazio – Area Sanità Veterinaria, Servizi Veterinari Regionali e Centro Studi per la Sicurezza Alimentare dell'IZSLT ha portato quindi alla stesura e diffusione di un Verbale di prelievo per gli Alimenti di origine animale unico su tutto il territorio regionale. Tale progetto ha permesso di ridurre il gran numero di modelli in uso, evitare l'impiego di verbali sprovvisti delle informazioni richieste dalla normativa cogente, facilitare le operazioni di verbalizzazione sul campo e agevolare le procedure di accettazione dei campioni da parte dell'IZSLT.

Il campionamento ufficiale rappresenta comunque una materia di grande complessità e, nonostante gli evidenti miglioramenti, si verificano ancora casi di verbali compilati in maniera imprecisa o mancanti di alcune informazioni a causa di norme non dettagliate. Il presente manuale, scaturisce proprio dal tentativo di chiarire alcune questioni e correggere taluni errori ricorrenti; rappresenta quindi un ulteriore passo verso l'adozione di criteri comuni, allo scopo di uniformare le procedure operative e la richiesta delle prove analitiche.

A proseguimento di tale *iter*, sono previste in quest'ambito ulteriori iniziative a supporto dei Servizi Veterinari come ad esempio la compilazione diretta del verbale mediante applicativi informatici e la stesura di manuali tecnici sulle modalità di campionamento.

Il Dirigente dell'Area Sanità Veterinaria

Dott. Ugo Della Marta

III. Scopo del manuale

Il presente manuale ha lo scopo di fornire indicazioni chiare ed esaurienti riguardo le modalità di compilazione del nuovo verbale di campionamento degli alimenti della Regione Lazio. La predisposizione di tale strumento scaturisce dall'esigenza di riportare le informazioni sul documento secondo criteri condivisi e quindi favorire un uso della modulistica uniforme su tutto il territorio regionale nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria. In molti casi, infatti, il formato con cui le informazioni devono essere inserite sul verbale non è chiaramente definito dalla normativa e può quindi variare in base all'operatore con conseguente comportamento dissimile da parte degli organismi di controllo territoriali.

Oltre a tali aspetti, bisogna inoltre prendere atto che la complessità della materia e la relativa mancanza di documenti esplicativi da parte delle autorità centrali, favoriscono la possibilità di compiere errori nella stesura del documento.

Questo manuale non è un documento ufficiale ma vuole essere un ausilio agli enti di controllo regionali indicando una linea di interpretazione univoca per la compilazione del verbale in uso ed evidenziando una serie di problematiche o errori che si sono verificati nel corso degli anni durante le operazioni di campionamento.

Il nuovo verbale di campionamento

Il verbale di campionamento oggetto del manuale è stato approvato dalla Regione Lazio tramite la determinazione regionale 3353 del 9 agosto 2010 e deve essere utilizzato per il prelievo di tutti i campioni eseguiti nell'ambito del "Controllo Ufficiale degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano" (fatta eccezione per il piano di sorveglianza e vigilanza dei molluschi bivalvi, per i quali è prevista una specifica modulistica).

L'adozione di un nuovo verbale regionale (in sostituzione dei vari documenti esistenti) è scaturita dalla necessità di rispondere a diverse esigenze:

- ampliare il campo di utilizzo, in alcuni casi limitato alla sola verifica dei criteri microbiologici, a tutti gli altri pericoli che potrebbero condizionare la sicurezza degli alimenti di origine

- animale;
- uniformare il comportamento dei Servizi Veterinari nella stesura del verbale;
 - agevolare la compilazione del verbale di campionamento durante le operazioni di prelievo da parte degli Enti territoriali;
 - ridurre la quantità di documenti utilizzati dagli enti territoriali allo scopo di rendere più semplice ed efficiente l'accettazione dei campioni da parte dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana (IZSLT);
 - inserire i nuovi aggiornamenti normativi nell'ambito della sicurezza alimentare.

La proposta per l'elaborazione di un nuovo modello, che uniformasse i numerosi documenti utilizzati in precedenza dalle diverse ASL, è stata avanzata dall'IZSLT e dai Servizi Veterinari delle ASL e promossa dall'Area di Sanità Veterinaria della Regione Lazio. L'obiettivo finale è stato quello di dare attuazione al piano unico di controllo nazionale pluriennale (PRIC), secondo quanto previsto dall'art. 41 del Regolamento CE n 882/2004.

Secondo quanto previsto dalla determinazione regionale, i Servizi Veterinari devono utilizzare esclusivamente il nuovo verbale di campionamento, pena la mancata accettazione dei campioni da parte dell'IZSLT; inoltre l'IZSLT avrà mandato di predisporre trimestralmente un report delle non conformità rilevate nell'accettazione dei campioni previsti dal Piano regionale, comunicandolo all'Area di Sanità Veterinaria Regionale.

Il verbale, inoltre, viene periodicamente modificato dalla Regione in base a specifiche necessità o suggerimenti provenienti dagli enti territoriali, cambiamenti della normativa, progressi tecnico-scientifici in materiale di campionamento e analisi degli alimenti. Attualmente il documento è giunto alla sua seconda revisione.

Sul sito del Centro Studi per la Sicurezza Alimentare (www.izslt.it/csra, alla sezione "Piani e modulistica") viene regolarmente pubblicata l'ultima versione del verbale di campionamento.

IV. Corpo del verbale

AZIENDA SANITARIA LOCALE					
A.U.S.L. _____					
Dipartimento Di Prevenzione - Servizi Veterinari					
Distretto di _____					
Sede _____	n. civ. _____	CAP _____	TEL _____	FAX _____	E-mail _____
Registro Ufficio N. _____					
Verbale N. _____ del ____/____/20____					
RICERCHE (Vedi Allegato 1)					
<input type="checkbox"/> Microbiologica <input type="checkbox"/> Fisica					
<input type="checkbox"/> Chimica <input type="checkbox"/> Altro (Ai sensi legge 30-4-1962 n. 283, D.P.R. 26-3-1980 n. 327, D.M. 16-12-93, _____)					
VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONI					
L'anno _____ il giorno _____ del mese di _____ alle ore _____ (sottoscritt... (Ufficiale... di Polizia Giudiziaria) assistit... da _____ si e/sono presentat... nell'attivita di _____					
Sede legale: _____ Via o P.zza _____ n. _____, ove dopo essersi qualificat... ed aver reso noti i motivi della visita, ha... provveduto, alla presenza del Sig. _____ a lato generalizzato, all'ispezione dei locali nell'attivita stessa, al controllo dei generi ivi tenuti e al prelevamento di 1 campione di _____					
In un locale/attrezzatura _____ con temperatura _____ e condizioni igieniche sanitarie _____ La merce era posta in vendita/depositata <input type="checkbox"/> in confezione originale <input type="checkbox"/> integra <input type="checkbox"/> non integra <input type="checkbox"/> preincartato <input type="checkbox"/> sfusa <input type="checkbox"/> sporzionata al momento del prelievo e sulla confezione stessa o su etichetta o su un cartello, vi era la seguente dicitura: (<input type="checkbox"/> si allega etichetta o fotocopia) _____					
_____ e con l'indicazione da consumarsi previa cottura prodotta dalla Ditta _____ ubicata in _____ Paese di provenienza _____					
Num. CE _____ con la seguente <input type="checkbox"/> T.M.C.: _____/_____/_____/_____/_____/_____ Data di scadenza: _____/_____/_____					
In presenza del Sig. _____ da una partita/ quantitativo di _____ e' stato prelevato numero 1 campione da considerarsi <input type="checkbox"/> deteriorabile <input type="checkbox"/> non deteriorabile <input type="checkbox"/> deteriorabilita da determinare, che e' stato suddiviso in: _____					
<input type="checkbox"/> aliquota unica (composta da _____ u.c., del peso medio di _____ gr.) perche' _____ in quantita non sufficiente a suddividere il campione in 4/5 aliquote tali da poter eseguire le analisi richieste <input type="checkbox"/> campione altamente deperibile <input type="checkbox"/> altro (_____)					
Detta aliquota e inoltrata presso l'ZSLT Sede di _____ e si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile da effettuare: <input type="checkbox"/> _____ alle ore _____ avendo dato comunicazione al detentore, _____ produttore e/o _____ fornitore ai sensi dell'art. 223 del D.lgs 271/89, garantendo i diritti alla difesa oppure: <input type="checkbox"/> previa comunicazione dell'ZSLT al detentore/fornitore/produttore nelle modalita stabilite dalla legge.					
N...aliquote (ogni aliquota e composta da _____ u.c., parte di ciascuno dei _____ campioni elementari, del peso medio di _____ gr) di cui n.1 aliquota contrassegnata con la lettera _____ viene consegnata al Sig. _____ Le restanti aliquote (n. _____) vengono inoltrate all'ZSLT Sede di _____ per eseguire la/e prova/e richieste in allegato e in caso di alimenti in confezione originale integra, n. 1 aliquota sar conservata a disposizione del produttore presso l'ZSLT per 60 gg. Qualora si tratti di alimento deteriorabile, in caso di non-conformita dell'aliquota, sar cura del Laboratorio dell'ZSLT comunicare agli/all'interessati/o il giorno, l'ora e il luogo dell'analisi di revisione ai sensi del D.M. 16/12/93.					
Il campione viene trasportato al laboratorio mediante _____ a temperatura _____ Il peso/quantita della/e aliquota/e e di circa A: _____ gr. B: _____ gr. C: _____ gr. D: _____ gr. E: _____ gr. F: _____ gr. e viene determinato a mezzo _____					
La merce e stata campionata <input type="checkbox"/> in asepsi, <input type="checkbox"/> non in asepsi, con attrezzature <input type="checkbox"/> sterili <input type="checkbox"/> non sterili e le aliquote sono state racchiuse in sacchetti <input type="checkbox"/> sterili <input type="checkbox"/> non sterili					
<input type="checkbox"/> suggellati mediante sigilli antimanomissione riportanti sigla di ufficio e muniti di cartellini identificativi					
<input type="checkbox"/> e introdotti in buste di materiale plastico autosigillanti e antimanomissione numerate A: _____ B: _____ C: _____ D: _____ E: _____ F: _____ riportanti il numero del presente verbale, le firme, la natura del campione, la data di prelievo e l'identificativo dell'aliquota.					
Il Sig. _____ dichiara che dopo il ricevimento la merce stessa ha / non ha subito aggiunte di _____ ed e / non e stata manipolata _____					
e dichiara che la merce e stata fornita dalla Ditta _____ ubicata in _____					
in data _____/_____/_____ e ha / non ha esibito al momento documentazione commerciale giustificativa <input type="checkbox"/> bolla <input type="checkbox"/> fattura <input type="checkbox"/> D.d.T. n° _____ del _____/_____/_____ intestata/o a _____					
<input type="checkbox"/> La rimanente merce non viene sequestrata; <input type="checkbox"/> La merce residua viene posta sotto sequestro sanitario con apposito verbale;					
<input type="checkbox"/> La merce residua viene posta sotto vincolo sanitario con apposito verbale.					
Del presente verbale sono state redatte _____ copie di cui _____ vengono consegnate al Laboratorio, <input type="checkbox"/> una viene inviata con raccomandata/fax alla ditta produttrice dell'alimento ed una viene consegnata previa lettura al Sig. _____ che non rifiuta di sottoscrivere il presente processo verbale e dichiara inoltre _____					
FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO			I VERBALIZZANTI		

LEGENDA

In blu: parti riguardanti soprattutto l'IZSLT

In corsivo: periodi a cui prestare particolare attenzione perché riportano problematiche o errori ricorrenti

Sottolineato: frase o parola chiave nel contesto della spiegazione

Grassetto: riferimento testuale (es. DETENTORE) o in codice (es. B1) ad uno specifico campo del verbale

CONSIDERAZIONI PRELIMINARI

Particolari cautele nell'utilizzo del verbale

E' fondamentale che il verbale sia compilato nella sua interezza: nessuna delle informazioni previste dal documento è infatti facoltativa ma deve invece essere necessariamente riportata per rispettare l'attuale normativa in vigore. La mancata o erronea compilazione di alcune voci del verbale può determinare possibili contestazioni e quindi compromettere la validità del processo di verifica.

Alcune informazioni possono sembrare poco utili o superflue, tuttavia sono state incluse perché durante lo sviluppo del documento si è cercato di soddisfare tutte le normative correlate al grande tema del campionamento degli alimenti. A questo proposito, si riporta un estratto dell'art. 15 del D.P.R. 327/80 (tuttora la normativa chiave in materia) che riporta alcune informazioni necessariamente presenti:

“Il verbale di prelevamento da compilarsi in esecuzione dei precedenti articoli deve contenere:

- a) il numero d'ordine per ciascun prelievo;*
- b) la data, l'ora e il luogo del prelievo;*
- c) le generalità e la qualifica della o delle persone che eseguono il prelievo;*
- d) il nome o la ragione sociale e l'ubicazione dello stabilimento, deposito od esercizio in cui è stato eseguito il prelievo, nonché le generalità della persona che ha assistito al prelievo della merce in qualità di titolare dell'impresa, di rappresentante o di detentore della merce;*
- e) l'indicazione della natura della merce, la descrizione delle condizioni*

ambientali di conservazione e le indicazioni con cui è posta in vendita, o le diciture apposte sulle etichette e la dichiarazione se la merce è posta in vendita sfusa o in contenitori originali, con particolare cenno all'eventuale originalità ed integrità delle confezioni;

- f) le modalità seguite nel prelievo;*
- g) la dichiarazione del prelevatore o dei prelevatori dalla quale risulti se si è proceduto o meno all'eventuale sequestro della merce da cui è prelevato il campione;*
- h) la dichiarazione che il titolare dell'impresa o un suo rappresentante o il detentore ha trattenuto una copia del verbale e un campione;*
- i) la dichiarazione che il verbale è stato letto alla presenza dell'interessato – titolare dell'impresa, rappresentante o detentore e che è stato sottoscritto anche dal medesimo, o che lo stesso si è rifiutato di sottoscriverlo;*
- l) la firma del o dei verbalizzanti e quella del titolare dell'impresa o di un suo rappresentante, o del detentore della merce;*
- m) le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa o del rappresentante o del detentore sul nome e residenza del fornitore della merce e sulla data della consegna della merce medesima;*
- n) le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa, del rappresentante o del detentore sulle aggiunte o manipolazioni subite dalla merce dopo il ricevimento della stessa;*
- o) la specifica indicazione della merce eventualmente sequestrata, oggetto del prelievo;*
- p) le eventuali altre osservazioni o dichiarazioni, anche se fatte dal titolare dell'impresa, dal rappresentante o dal detentore;*
- q) l'eventuale peso lordo riportato sul campione;*
- r) l'indicazione di eventuali aggiunte o trattamenti subiti dalla merce all'atto del prelievo.”*

Struttura e compilazione del corpo del verbale

La parte “centrale” del verbale può essere didatticamente suddivisa in una serie di paragrafi ognuno dei quali tratta una precisa tipologia di informazioni. All'inizio di ogni paragrafo è presente un'immagine che ha

lo scopo di correlare ogni campo (o, in alcuni casi, gruppi di campi simili) ad un codice (es. **A3**). Per sapere quali sono le informazioni che devono essere inserite in quel campo e quali accortezze si devono intraprendere per evitare errori, è sufficiente leggere la parte di testo che si riferisce a quello specifico codice. (es. se ho dei dubbi su come compilare il campo **A8**, andrò a consultare il relativo paragrafo per evitare di commettere errori).

A. Informazioni generali

A

A

Sede:	<input type="text"/>	n. civ.	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>	TEL	<input type="text"/>	FAX	<input type="text"/>	@E-mail:	<input type="text"/>
A1	Registro Ufficio N.										
A2	Verbale N. del	/ 20									
VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONI											
<small>[Ai sensi legge 30-4-1962 n. 283, D.P.R. 26-3-1980 n. 327, D.M. 16-12-93,</small>											
RICERCHE (Vedi Allegato 1)											
A3	<input type="checkbox"/> Microbiologica	<input type="checkbox"/> Fisica									
	<input type="checkbox"/> Chimica	<input type="checkbox"/> Altro									
A4	Num. Reg. IZSLT										
A5	Data	/ 20									
A6	Temp. rilevata dall'IZS	A7									
		A9									
		A8									
		PRIC									
		UVAC									
		ALTRO									

A1: “Registro Ufficio N.” rappresenta un codice di tracciabilità interna utilizzato da alcune ASL (compilazione quindi facoltativa)

A2: Inserire il numero del verbale e la sua data di stesura in maniera chiara e leggibile. Tale informazione viene registrata anche dal laboratorio in fase di accettazione ed è utile per la corretta archiviazione della documentazione e per l'identificazione del campione nel tempo.

A3: Sbarrare la casella in base alla natura della ricerca analitica richiesta. Rappresenta una prima indicazione al laboratorio e permette di agevolare le procedure di accettazione del campione; indicazioni più dettagliate sulle prove che dovranno essere effettuate saranno fornite successivamente mediante l'allegato 1 del verbale di campionamento.

A4: *Spazio destinato al personale dell'accettazione del laboratorio.* Il “Numero Registrazione IZSLT” è un

numero che viene attribuito al/ai campione/i dal laboratorio mediante la pre-accettazione ovvero la fase durante la quale il prelevatore effettua la consegna presso una delle sedi dell'IZSLT. E' composto da 8 cifre: le prime 2 individuano l'anno, mentre le restanti 6 indicano una numerazione progressiva che parte all'inizio di ogni anno e termina alla sua conclusione (es. il Num. Reg. "10020561" è stato generato nel 2010 e rappresenta il 20561 esimo numero di registrazione attribuito dal laboratorio ad un campione (o gruppo di campioni) durante l'anno).

- A5:** *Spazio destinato al personale dell'accettazione del laboratorio.* Rappresenta la data di conferimento del campione presso l'accettazione dell'IZSLT. Viene riportata sul verbale dal personale del laboratorio al momento della pre-accettazione.
- A6:** *Spazio destinato al personale dell'accettazione del laboratorio.* In tale spazio viene annotata la temperatura alla quale sono stati consegnati i campioni al laboratorio. Tale operazione viene eseguita dal personale dell'accettazione mediante una specifica procedura. In caso di alimenti trasportati a temperatura di refrigerazione o congelamento è prevista la misurazione della temperatura interna dei contenitori utilizzati per il trasporto. Tale verifica viene attualmente eseguita utilizzando una sonda che viene immersa in contenitori contenenti acqua distillata o etanolo (obbligatorio per i congelati) presenti nel frigo portatile. Qualora la verifica della temperatura non fosse possibile l'operatore dell'accettazione annota sul verbale "temperatura non rilevabile".
- A7:** Spazio destinato alla firma dell'operatore dell'accettazione che ha effettuato le operazioni di pre-accettazione e alla controfirma del conferente del campione. Avviene al termine della compilazione dei punti **A4, A5, A6.**
- A8:** Indicare eventuali normative alle quali si è fatto riferimento per l'esecuzione della procedura di campionamento. Sul verbale sono già riportate le normative basilari che regolano il prelievo di campioni in ambito di controllo ufficiale degli alimenti per l'uomo (Legge 30-

4-1962 n. 283, D.P.R. 26-3-1980 n. 327, D.M. 16-12-93). Esistono tuttavia norme che dispongono l'attuazione di specifiche procedure di campionamento nei confronti di determinate matrici o nel caso si stia ricercando un particolare analita.

Esempio: Regolamento CE n. 333/2007 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari.

A9: Barrare la casella adeguata per indicare l'ambito specifico secondo il quale è stato eseguito il presente campionamento ufficiale per il controllo degli alimenti destinati all'uomo. E' possibile barrare ovviamente una sola casella:

- PRIC (Piano Regionale Integrato dei Controlli): il campionamento è stato eseguito secondo i criteri e la programmazione riportata dall'attuale Piano Regionale.
- UVAC (Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari): il campione è stato eseguito a seguito di controlli disposti dell'Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari.
- Altro: sbarrare questa casella per indicare una qualsiasi altra situazione differente dalle due opzioni riportate precedentemente (PRIC e UVAC). *Per esempio, il caso di un campione conferito da privato cittadino, campione eseguito nell'ambito di un'indagine legata ad un caso di tossinfezione, campione eseguito su sospetti specifici o su richiesta di altri organi di controllo, ecc..)*



Questa informazione è fondamentale per l'accettazione dell'IZSLT perché permette di definire il tipo di richiesta che è stata effettuata dall'ASL nell'ambito del controllo ufficiale. In fase di elaborazione dati e reportistica questo campo verrà preso in considerazione per decidere se i campioni rientrano nell'attività PRIC o UVAC. Per esempio, un campione di hamburger viene conferito all'IZSLT per la ricerca di Salmonella spp. e sul verbale di campionamento viene contrassegnata la casella "PRIC": il campione verrà quindi conteggiato dalle strutture epidemiologiche

A

dell'IZSLT nelle rendicontazioni trimestrali e annuali.

Se tale informazione non fosse stata invece fornita sarebbe stato ignorato ai fini della rendicontazione del PRIC pur essendo previsti nel piano dei campioni di questa tipologia.

B. Informazioni sul detentore

B

RAGIONE SOCIALE:
.....

B 1 Sede legale:.....
Tel..... Fax:

Rappresentante legale:
Cognome
Nome
nato a
B 2 il domiciliato in
Via
qualifica:

Presente al prelevamento:
Cognome
Nome
nato a
B 3 il domiciliato in
Via n
qualifica:.....
Documento:.....

B1: Inserire le informazioni anagrafiche che riguardano l'impresa alimentare:

- Ragione sociale: Inserire la ragione sociale dell'azienda che detiene l'alimento sottoposto a campionamento.
- Sede legale: Inserire l'indirizzo completo (Via/Piazza, N. civ., Comune, Provincia) della sede legale dell'impresa alimentare.
- Telefono: Inserire il numero telefonico della struttura.
- Fax: Inserire il numero telefonico del fax se l'impresa ne è

dotata. Questa informazione è importante soprattutto per il laboratorio, infatti l'IZSLT potrebbe avere l'esigenza di eseguire comunicazioni ufficiali in tempi brevi (Es. avvisare l'impresa riguardo il giorno e l'ora dell'apertura ufficiale di un aliquota).

B



Ogni impresa alimentare presente sul territorio deve essere presente nell'anagrafe regionale delle attività produttive. Tale banca dati è gestita dal SIEV (Sistema Informativo per l'Epidemiologia Veterinaria) ed è liberamente consultabile all'indirizzo web: <http://siev.izslt.it/>. E' quindi auspicabile che ogni operatore verifichi la presenza dell'azienda in tale elenco e la correttezza delle informazioni ad essa associate (dati anagrafici quali l'indirizzo della sede operativa, attività svolte nell'ambito del settore alimentare, ecc..). Qualora l'azienda non sia presente oppure le informazioni risultino non aggiornate sarà necessario provvedere rispettivamente ad un nuovo inserimento o ad una variazione dei dati presenti.

B2: Inserire, sulla base delle informazioni disponibili, i dati anagrafici della persona che è stata individuata come rappresentante legale dell'impresa alimentare (o, se è stato designato, di un suo delegato) al momento del prelievo:

- Cognome: Inserire il cognome del rappresentate legale
- Nome: Inserire il nome del rappresentate legale
- Nato a: Inserire il luogo di nascita
- il: Inserire la data di nascita
- Domiciliato in: Inserire il comune di domicilio
- Via: Inserire la via di domicilio
- N.: Inserire il numero civico se disponibile
- Qualifica: Inserire la qualifica che risulta dalla documentazione disponibile o dichiarata

B3: Inserire le informazioni anagrafiche della persona presente durante le operazione di prelievo del campione. Può trattarsi della medesima persona generalizzata al punto **B2** e deve coincidere con il punto **C4**

e **E1.**

- Cognome: Inserire il cognome della persona presente
- Nome: Inserire il nome della persona presente
- Nato a: Inserire il luogo di nascita
- il: Inserire la data di nascita
- Domiciliato in: Inserire il domicilio
- Via: Inserire la via/piazza di domicilio
- N.: Inserire il numero civico se disponibile
- Qualifica: Inserire la qualifica che risulta dalla documentazione disponibile o dalle dichiarazioni del soggetto (titolare dell'impresa, rappresentante o detentore della merce)
- Documento: Inserire la tipologia di documento e il numero identificativo della persona presente al prelievo.

C. Informazioni relative alla data e al luogo di campionamento



C 1	L'anno.....	il giorno.....	del mese di	alle ore	i.....	sottoscritt.....
C 2 (Official..... di Polizia Giudiziaria) assistit..... da si è/sono presentat,.. nell'attività di					
C 3	sita in	Via o P.zza..... n., ove dopo essersi qualificat..... ed aver reso noti i motivi della visita, ha..... provveduto, alla presenza del Sig. a lato generalizzato, all'ispezione dei locali nell'attività stessa, al controllo dei generi ivi tenuti e al prelevamento di 1 campione di				
C 5					
C 6	in un locale/attrezzatura					
C 8	e condizioni igieniche sanitarie					
C 7 con temperatura					

C1: Questa serie di campi serve a definire l'anno (in formato esteso: "aaaa"), giorno, mese e ora alla quale gli operatori si sono recati presso l'impresa alimentare ed eseguito il prelievo di campioni.

Si sottolinea che la data di prelievo è solitamente considerata dai vari flussi informativi regionali e ministeriali come data di riferimento per definire se il campione rientra o meno nel periodo temporale che deve essere rendicontato. Per esempio, il PRIC – Piano campionamento alimenti di origine animale destinati al consumo umano - considera solamente i campioni che sono stati prelevati nell'anno solare di riferimento, anche se le relative analisi si sono concluse l'anno successivo. Anche le rendicontazioni eseguite per trimestre tengono conto unicamente della

data di prelievo.

- C2:** Questi campi servono a identificare il prelevatore che ha provveduto ad eseguire il controllo ufficiale ed il successivo prelievo di campioni. E' possibile aggiungere i nominativi di uno o più individui che hanno prestato assistenza per le operazioni di prelievo.
- C3:** In questo punto devono essere annotate le informazioni relative all'attività di chi detiene la merce.
- Attività di: Inserire il proprietario dell'attività
 - sito in: Inserire il comune dell'attività
 - Via o P.zza: Inserire l'indirizzo dell'attività
 - N.: Inserire il numero civico dell'attività

Tali campi devono essere compilati con particolare attenzione: una trascrizione incompleta o imprecisa dell'informazione potrebbe creare difficoltà al personale dell'IZSLT nella ricerca e nell'identificazione dell'impresa alimentare nel database del sistema informatico di accettazione.

- C4:** In questo punto viene specificato, come richiesto dalla normativa, che i prelevatori hanno reso nota la loro qualifica e i motivi del controllo ufficiale prima di procedere al campionamento. Deve essere inoltre specificato il nome e cognome della persona che ha assistito alle operazioni (che devono coincidere con quelli indicati al punto **B3** “**PRESENTE AL PRELEVAMENTO**”).

- C5:** Definire la matrice alimentare che è stata campionata. Non esistono regole univoche per compilare in maniera corretta ed esauriente questo campo tuttavia è sempre bene descrivere in maniera completa il prodotto in modo da fornire il maggior numero di informazioni rilevanti al laboratorio e alle strutture di elaborazione dati.

In caso di alimenti confezionati va tenuta in considerazione la denominazione di vendita dichiarata mentre è necessario evitare di riportare nomi commerciali o di fantasia che potranno invece essere eventualmente riportati successivamente se presenti in etichetta (nel punto **D3**).

In caso di alimenti sfusi o non confezionati, riportare la denominazione di vendita dichiarata (mediante etichette o cartelli) o, se ciò non è possibile, eseguire una descrizione oggettiva del prodotto. In linea generale, la determinazione della matrice alimentare prelevata dovrebbe sempre tenere conto, laddove esistano indicazioni precise, della terminologia stabilita dalla legislazione vigente (per esempio le definizioni di “carne macinata”, “preparazione a base di carne” e “prodotto a base di carne” sono riportate in maniera chiara nel Reg. CE 853/2004).

Per questo motivo si suggerisce una serie di possibili attributi ritenuti importanti per definire in maniera chiara il prodotto:

- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E/O FISICHE. Ogni prodotto, può essere ulteriormente caratterizzato utilizzando le classificazioni riportate dalla letteratura scientifica: i salumi possono essere distinti in base al loro grado di stagionatura (fresco, stagionato), i formaggi in base alla consistenza (molliti, semimolliti, ecc.) o alla natura della materia prima (a latte crudo, termizzato, pastorizzato)... *Es. salsiccia fresca di suino, formaggio di vacca a pasta molle, ecc...*
- SPECIE ANIMALE DI ORIGINE. *Es. Preparazione a base di carne di suino, formaggio di bufala a pasta filata, latte di capra, conserva di tonno, ...*
- STATO FISICO DI CONSERVAZIONE. Si intende la condizione termica in cui si trovava il prodotto al momento del prelievo (*es. petti di pollo congelato, filetti di platessa surgelati, totani decongelati, pasta all'uovo refrigerata, ecc..*). Da non confondere con il punto C7 “**temperatura del locale/attrezzatura**” che invece non si riferisce al prodotto, come in questo caso, ma alle condizioni termiche ambientali in cui questo è posto.
- OPERAZIONI DI TAGLIO O PORZIONATURA. Indicare se l'alimento è stato sottoposto (dal produttore o dal detentore) a operazioni di affettatura, sfilettatura, cubettatura, tritatura, riduzione in tranci. *Es. Prosciutto crudo a fette, pancetta affumicata a cubetti, tranci di salmone congelato, ecc..*
- TRATTAMENTI DI CONSERVAZIONE E MANIPOLAZIONE.

Indicare se il prodotto è stato sottoposto a trattamenti allo scopo di prolungarne la conservabilità o renderlo maggiormente appetibile al consumatore. Possibili esempi sono i prodotti sotto olio, sotto alcool, sotto aceto, pastorizzati, cotti, disidratati, affumicati, in atmosfera protettiva, in scatola, sotto vuoto, liofilizzati, in salamoia, essiccati, sotto sale.

EVITARE INVECE DI RIPORTARE IN QUESTO CAMPO:

- Indicazioni sul peso o volume dell'alimento. *Es. Latte fresco pastorizzato 1 Litro*
- caratteristiche qualitative dell'alimento dichiarate dal detentore che non hanno un riscontro oggettivo. *Es. macinato scelto di bovino, mozzarella nostrana, yogurt artigianale, pasta all'uovo casereccia, ecc..*
- marchi o termini di natura commerciale.

Tali informazioni possono eventualmente essere riportate al punto **D3** se presenti in etichetta o sulla confezione o su cartello.

In alcune situazioni, è bene annotare se l'alimento prelevato è stato sottoposto a cottura (ed è quindi da considerarsi una preparazione gastronomica) per evitare che il personale che non ha la possibilità di ispezionare il campione possa compiere errori di interpretazione (come ad esempio tecnici non presenti in laboratorio, il personale delle strutture epidemiologiche, ecc...).

Esempio: Un ipotetico campione definito come "Filetti di merluzzo" potrebbe essere un alimento fresco prelevato in una pescheria oppure un piatto pronto prelevato presso il banco di una mensa. Aggiungendo semplicemente la parola "cotti", risulterebbe invece chiaro a chi sta analizzando i dati (e quindi non ha la possibilità di esaminare materialmente il campione) che si tratta di una preparazione gastronomica e non di una preparazione a base di pesce fresco.



Garantire la precisione, accuratezza e completezza di questa informazione è particolarmente importante perché permette di avere la piena conoscenza di ciò che è pervenuto al laboratorio e quindi poter elaborare i dati secondo le specifiche necessità

oltre che diminuire la possibilità di errori. Al contrario l'inserimento di informazioni generiche o non chiare nel sistema non permette agli operatori di accedere ad informazioni fondamentali per alimentare i flussi informativi cogenti o rispondere a particolari richieste da parte degli enti regionali e nazionali. Esempio: Dopo aver eseguito un' estrazione dei dati dal SIL, e' frequente ritrovare campioni descritti semplicemente come "Formaggio": in questi casi è impossibile conoscere informazioni importanti come la specie, la tipologia di formaggio, il tipo di stagionatura, ecc.. gli esiti che deriveranno dalle analisi di laboratorio non saranno quindi utilizzabili per alimentare i vari flussi informativi che richiedono obbligatoriamente questo tipo di informazioni.



Nell'ambito del Controllo ufficiale degli alimenti per l'uomo, possono essere comprese alcune attività mirate (ad esempio uno specifico piano di monitoraggio o la verifica di una determinata tipologia di prodotti a seguito di un allerta alimentare, ecc..) che richiedono il prelievo di alimenti con caratteristiche particolari e ben definite. In questi casi è doveroso che tali particolarità vengano evidenziate sul verbale in maniera da poter identificare facilmente il campione durante le fasi di analisi dei dati e di rendicontazione dell'attività.

Esempio: Il Piano Integrato dei Controlli – Sub Allegato AI- dispone che tutti i S.V. delle A.U.S.L della Regione Lazio effettuino annualmente un determinato numero di campioni di "formaggi spalmabili" per la ricerca di polifosfati. Questa specifica categoria di prodotti è stata scelta perché, in base ai dati provenienti dalla letteratura e dai vari sistemi di sorveglianza, risulta maggiormente soggetta a irregolarità nei confronti di questo additivo alimentare.

Se il prelevatore non annota in maniera esplicita che si tratta di un "formaggio spalmabile" o l'operatore dell'IZSLT non inserisce tale informazione nel SIL, sarà impossibile distinguerlo da altri prodotti caseari che non hanno questa caratteristica e quindi non sarà incluso nel piano di controllo durante le fasi di elaborazione dei dati.

Il verbale di campionamento può essere utilizzato anche per l'esecuzione di prelievi di matrici non alimentari o di natura biologica

(es. tamponi superficiali)

C6: Indicare la tipologia di locale o definire l'attrezzatura in cui era depositata la merce che è stata prelevata. E' consigliabile sbarrare uno dei due termini in base alla situazione specifica.

Esempio.: "...prelevamento di campioni di conserve di carne bovina in un locale/attrezzatura adibito allo stoccaggio delle merci...."
oppure "...prelevamento di campioni di prosciutto crudo a fette in un locale/attrezzatura banco frigo..."

C7: Fornire indicazioni riguardo la temperatura alla quale era mantenuto l'alimento prima di essere prelevato.

E' possibile riportare tale informazione con due diverse modalità:

- segnando la temperatura ambientale rilevata in gradi Celsius. Ciò è possibile quando il prelevatore ha la possibilità di effettuare una misurazione mediante un termometro oppure se l'alimento è posto in un'attrezzatura dotata di uno strumento di misurazione della temperatura (un frigorifero, una cella frigo, un congelatore, ecc..). *Per esempio "...con temperatura.. +8 C°...." oppure "... con temperatura...-20 C° ..."*
- riportando la temperatura ambientale stimata in base alle condizioni oggettive in cui l'alimento è mantenuto. In questo caso non è possibile specificare i gradi ed è quindi sufficiente descrivere le condizioni con attributi più generici.

Per esempio: "...con temperatura.. di refrigerazione, di congelamento, ambiente, ecc...

C8: Indicare, dopo opportuna ispezione, le condizioni igieniche ambientali in cui si trovava l'alimento al momento del prelievo (es. buone, soddisfacenti, scadenti, ecc...). Informazioni relative alla merce campionata

alla condizione in cui si trova la merce:

- IN CONFEZIONE ORIGINALE: la merce campionata è un prodotto alimentare confezionato ed è provvisto ancora della confezione originale di cui era dotato al momento della sua produzione.



Si ricorda che per prodotto alimentare confezionato si intende “l’unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alla collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall’imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata” (D.Lgs. 27-1-1992 n. 109)

- INTEGRA: la confezione originale del prodotto alimentare al momento del prelievo si presenta integra, quindi non è stata aperta volontariamente e/o non presenta soluzioni di continuo, anche di natura accidentale, in grado di favorire un’alterazione o contaminazione del contenuto.
- NON INTEGRA: la confezione del prodotto al momento del prelievo si presenta non integra. Questa eventualità si può verificare quando gli stessi operatori dell’esercizio di vendita al dettaglio aprono la confezione originale (spesso di grosse dimensioni) per cedere il prodotto in piccole quantità ai consumatori.

Esempio: Gli esercizi di vendita al dettaglio come i supermercati acquistano prodotti di salumeria confezionati di grosse dimensioni (prosciutto cotto, mortadelle, ecc.) che poi porzionano al momento in base alla richiesta del consumatore.

Talvolta l’apertura volontaria della confezione viene effettuata quando c’è la necessità di utilizzare il prodotto come ingrediente per altre preparazioni alimentari. Alcuni prodotti alimentari sono commercializzati appositamente in formati di grosse dimensioni per essere poi utilizzati da ristoratori o esercizi di vendita per la preparazione “in loco” di specialità gastronomiche

Esempio: E’ molto comune ritrovare negli esercizi di ristorazione delle

consERVE di grosse dimensioni di tonno o di maionese che vengono aperte (e utilizzate anche per diversi giorni) per la preparazione di tramezzini, insalate di pasta, ecc...

In alcuni casi, la confezione del prodotto alimentare ha subito danni di varia natura (es. traumi fisici, difetti nel confezionamento, fermentazioni indesiderate, ecc..) che hanno causato la perdita di integrità della confezione.

- PREINCARTO: il prodotto alimentare è un preincarto, quindi non è dotato di una confezione originale. Non è ovviamente possibile spuntare contemporaneamente questa casella e la casella precedente “IN CONFEZIONE ORIGINALE”.

D



Si ricorda che per prodotto alimentare preincartato si intende “l’unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall’involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita”.

Esempio: Le confezioni di carne in vaschetta presenti nei banchi dei supermercati sono spesso dei preincarti perché preparate sul posto dal laboratorio dell’esercizio e poi esitate al consumo nei locali di vendita. Tuttavia, è sempre opportuno prestare particolare attenzione perché si potrebbe trattare invece di prodotti forniti da uno stabilimento riconosciuto (quindi non preparati nell’esercizio di vendita) e poi esitati al consumo. In questo caso parliamo quindi di un prodotto preconfezionato.

- SFUSA: la merce è detenuta allo stato sfuso ovvero il prodotto alimentare non presenta alcuna confezione o preincarto.

Esempio: Alcuni prodotti alimentari vengono tradizionalmente conservati o presentati nei locali di vendita sprovvisti di qualsiasi involucro e collocati in contenitori o attrezzature dell’esercizio di vendita (talvolta dopo essere stati privati della loro confezione originale). E’ il caso di alcuni formaggi (es. mozzarelle) presenti nei banconi dei supermercati, della frutta presente sui banchi di vendita e delle bevande che vengono cedute a richiesta del consumatore (es. latte fresco alla spina).

- **SPORZIONATA AL MOMENTO DEL PRELIEVO:** questo punto si riferisce ad una particolare modalità di prelievo eventualmente adottata dal prelevatore. In alcuni casi infatti, per comporre il campione, è necessario prelevare piccole quantità di alimento da un'unità di grossa pezzatura. E' quindi indispensabile segnalare nel verbale che si è proceduto ad un'operazione del genere in maniera da rendere noto anche al laboratorio che l'alimento non veniva commercializzato in quella forma ma deriva da un prodotto di pezzatura maggiore.

Esempio: Alcuni formaggi sono commercializzati in forme di dimensioni notevoli (anche svariati chilogrammi). Nel caso sia necessario effettuare un campione, verranno prelevate delle porzioni dall'unità in maniera da ottenere la quantità di prodotto necessaria a formare la/le aliquote/e e le unità campionarie.

D2: in questo punto andranno riportate le diciture riportate sulla confezione o sull'etichetta o cartello.

Tali informazioni sono solitamente quelle previste dal Decreto Legislativo 109/92 (denominazione di vendita, stabilimento di produzione, lotto, ingredienti, ecc...) e da eventuali normative che disciplinano produzioni specifiche (es. provenienza della materia prima nel caso del latte, tipologia di allevamento per le uova, certificazioni volontarie per le carni di pollame, ecc..).

Si ricorda che il D.Lgs. 109/92 per gli alimenti preincartati o sfusi prevede un numero di informazioni obbligatorie limitate rispetto agli alimenti preconfezionati.



E' importante che tutte le diciture obbligatorie per legge vengano trascritte sul verbale. Questo permette a coloro che sono o saranno eventualmente interessati dal procedimento (operatori delle ASL, operatori del laboratorio, magistratura, ecc...) di accedere a tutte le informazioni relative all'alimento prelevato. Inoltre una trascrizione non corretta e/o completa potrebbe determinare contestazioni e il possibile invalidamento del campione.

Per rendere l'operazione dei verbalizzanti più agevole è possibile allegare ad ogni verbale di campionamento l'etichetta o una sua fotocopia. In questo caso è necessario spuntare l'apposita casella (es.: “si allega etichetta o fotocopia”). Si ricorda che eventuali allegati al verbale devono essere debitamente controfirmati dal verbalizzante e da chi ha assistito al prelievo per avere validità.



Le etichette o fotocopie di cui sopra devono essere allegate ad ogni singola copia del verbale. Qualora non fossero del numero sufficiente sarà obbligatoriamente necessario compilare questo campo!

D3: questa casella deve essere spuntata quando è indicato sulla confezione, etichetta o cartello che il prodotto deve essere consumato previa cottura. Questa informazione è estremamente importante soprattutto quando vengono richieste prove microbiologiche poiché i limiti stabiliti da diverse normative (es. Regolamento 2073/05, O.M. 1978 sulla *Listeria*, ecc...) sono differenti nel caso sia previsto un trattamento termico da parte del consumatore prima del consumo.

*Esempio: sulle confezioni di wurstel è spesso indicato che il prodotto deve essere “consumato previa cottura”. Qualora tale indicazione sia presente, l'alimento non può essere considerato un “alimento pronto al consumo” e quindi non rientra nel relativo criterio microbiologico riguardante *Listeria monocytogenes* presente nel Regolamento 2073/05. Inoltre non sarà possibile applicare il criterio relativo alla presenza di *Salmonella* in “Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi” (anche questo riportato nella suddetta normativa). E' quindi necessario appurare la presenza della sopraindicata indicazione ed eventualmente spuntare la casella sul verbale. Tale accertamento deve essere sempre effettuato, anche se questa informazione viene nuovamente richiesta al momento della selezione delle prove mediante la tabella presente nel successivo “ALLEGATO 1” – Criteri di sicurezza alimentare”.*

D4: indicare gli estremi della ditta che ha prodotto l'alimento.

Per i prodotti confezionati tali informazioni possono essere desunte dall'etichetta presente sull'involucro o dai documenti di accompagnamento della merce.

Per gli alimenti preincartati o prodotti in loco, le informazioni possono coincidere con quelle del detentore della merce (e quindi con quelle riportate nel punto **B1**)

Le informazioni che devono essere riportate sono:

- DITTA: ragione sociale della ditta produttrice
- UBIKATA IN: indirizzo, città, provincia, CAP e, se disponibile, numero telefonico e di fax della ditta produttrice.
- PAESE DI PROVENIENZA: Paese di origine della ditta produttrice (es. "Thailandia"). Tale informazione è particolarmente utile nel caso di controlli eseguiti su indicazione degli UVAC.
- NUMERO CE: Numero di riconoscimento europeo dello stabilimento produttore. Ad ogni impresa alimentare comunitaria riconosciuta ai sensi del Reg. 853/04 è stato assegnato un codice univoco di identificazione che deve essere riportato sulla confezione del prodotto. *Esempio: un mattatoio o un impianto di sezionamento carni svolgono un'attività che rientra nel campo di applicazione della suddetta normativa; devono quindi presentare una domanda di riconoscimento all'autorità competente che si conclude con l'attribuzione di un numero identificativo di quel preciso stabilimento (es. IT 820 M). Le imprese alimentari che non rientrano nel campo di applicazione del Reg. 853/04 (es. aziende che lavorano alimenti di origine vegetale) e quelle che operano in paesi terzi non possiedono alcun numero di riconoscimento.*

D5: Indicare il Termine Minimo di Conservazione (TMC) o la data di scadenza. Non è possibile che su un prodotto alimentare siano riportate entrambe le informazioni quindi ne consegue che sarà compilato solamente uno dei due campi disponibili.

Secondo il D.lvo 109/92 art. 3, "*il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza*", devono essere obbligatoriamente presenti su ogni prodotto preconfezionato.

I prodotti alimentari preincartati e sfusi non devono invece riportare la TMC o la data di scadenza.



Il Termine Minimo di Conservazione (TMC) è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Può essere indicato con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro” o con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro la fine”.

Il termine minimo di conservazione si può comporre:

- D**
- a) *con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;*
 - b) *con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma per meno di diciotto mesi;*
 - c) *con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.*

La data di scadenza viene riportata invece quando il prodotto confezionato è rapidamente deperibile dal punto di vista microbiologico e può costituire, dopo breve tempo, un pericolo per la salute umana. Essa deve essere preceduta dalla dicitura “da consumarsi entro” seguita dalla data stessa o dalla menzione del punto della confezione in cui figura. La data di scadenza comprende, nell'ordine ed in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno.



Nel caso sia necessario effettuare alcune prove microbiologiche, i prodotti alimentari con una TMC/ data di scadenza breve devono essere prelevati in aliquota unica per l'esecuzione di analisi unica ed irripetibile. I tempi tecnici necessari per l'esecuzione della prova in laboratorio infatti non permetterebbero

di eseguire l'eventuale ripetizione di analisi entro il periodo di scadenza dell'alimento (condizione necessaria affinché la prova abbia valore). L'IZSLT consiglia di eseguire un campione in aliquota unica quando la conservabilità dell'alimento al momento del prelievo non è maggiore di 8 giorni.

Esempio: le carni macinate fresche confezionate hanno per loro natura

un periodo di conservabilità di pochi giorni. L'esecuzione da parte del laboratorio della prova analitica finalizzata alla ricerca di Salmonella in una matrice alimentare richiede tempi tecnici non inferiori ai 5 giorni. Di conseguenza, l'operatore che ha la necessità di verificare la presenza di tale microrganismo in carni macinate sarà costretto a eseguire un campione in aliquota unica perché, in caso di non conformità della prova, non sarà possibile garantire la ripetizione dell'analisi (e quindi il diritto alla difesa) entro il periodo di conservabilità dell'alimento.

Nota Bene: Nel presente capitolo ci sono numerosi riferimenti al Decreto Legislativo 109/92 concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Tali indicazioni dovranno essere riviste in funzione del nuovo Regolamento (UE) n. 1169/2011 che sostituirà progressivamente il D.Lvo 109/92 (in vigore al momento della stesura del presente manuale).

D

E. Informazioni relative alla/e aliquota/e

<h1 style="text-align: center;">E</h1>	E.1 In presenza del Sig., da una partita/ quantitativo di è stato prelevato numero 1 campione da considerarsi	<input type="checkbox"/> deteriorabile <input type="checkbox"/> non deteriorabile <input type="checkbox"/> deteriorabilità da determinare, che è stato suddiviso in:	E.2 E.3
	E.4.1 <input type="checkbox"/> aliquota unica (composta da u.c., del peso medio di gr.) perché: <input type="checkbox"/> in quantità non sufficiente a suddividere il campione in 4/5 aliquote tali da poter eseguire le analisi richieste <input type="checkbox"/> campione altamente deperibile <input type="checkbox"/> altro: (.....gr/.....).	E.4.2	
	E.4.3 Detta aliquota è inoltrata presso l'IZSLT Sede di ⁽¹⁾ e si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile da effettuare: <input type="checkbox"/> il/...../..... alle ore..... avendo dato comunicazione al detentore, <input type="checkbox"/> produttore e/o <input type="checkbox"/> fornitore ai sensi dell'art. 223 del D.lgs 271/89, garantendo i diritti alla difesa oppure <input type="checkbox"/> previa comunicazione dell'IZSLT al detentore/fornitore/produttore nelle modalità stabilite dalla legge.	E.5.3 E.5.5	
E.4	E.5.1 <input type="checkbox"/> N.....aliquote (ogni aliquota è composta dau.c., <input type="checkbox"/> parte di ciascuno dei.....campioni elementari,del peso medio digr/.....)di cui n.1 aliquota contrassegnata con la lettera viene consegnata al Sig.	E.5.2	E.5.4
E.5	E.5.6 Sede diper eseguire la/e prova/e richieste in allegato e in caso di alimenti in confezione originale integra, n. 1 aliquota sarà conservata a disposizione del produttore presso l'IZSLT per 60 gg. Qualora si tratti di alimento deteriorabile, in caso di non-conformità dell'aliquota, sarà cura del Laboratorio dell'IZSLT comunicare agli/ll'interessati/lo il giorno, l'ora e il luogo dell'analisi di revisione ai sensi del D.M. 16/12/93.		

E1: indicare la persona che è presente al prelevamento. Deve coincidere con il punto **B3** e **C4**.

E2: Non esistono regole precise per la compilazione di questo campo poiché le situazioni che si possono verificare sono numerosissime. In ogni caso, l'obiettivo del prelevatore deve essere quello di descrivere sinteticamente ed in maniera chiara e completa come si presentava la merce all'atto del prelievo (privilegiando in particolar modo le informazioni quantitative).

In primo luogo si deve specificare (sbarrando il termine indesiderato) se il campione globale è stato tratto da una partita omogenea di prodotto o più genericamente da un determinato quantitativo di merce.

Esempio: "... da una partita / quantitativo di 50 confezioni..." oppure "... da una partita / quantitativo di 80 chilogrammi..."

Nel campo libero si consiglia invece di riportare le seguenti informazioni:

- TIPOLOGIA DELL'UNITA' DI STOCCAGGIO/VENDITA. Riportare in che modo era organizzata la merce rinvenuta (es. in confezioni, cassette, imballaggi, pallet, bidoni, barili, cisterne, container, ecc...)

Esempio: "...da una partita di 20 imballaggi" oppure "... da un quantitativo di 8 pallet..."

- QUANTITATIVO DELLA MERCE.

- numero di unità di stoccaggio/vendita. Indicare il numero di confezioni, imballaggi, barili, ecc... presenti al momento del prelievo.

Esempio: "...da una partita di 80 confezioni..." oppure "...da una partita di 20 imballaggi..."

- unità di peso o massa delle unità presenti o della merce "in toto". Indicare il peso o il volume delle singole unità a seconda della tipologia e della natura della merce.

Esempio: "...da una partita di 80 confezioni di 100 grammi cadauna..." oppure "... da una partita di 20 barili di 10 litri cadauno..."

Qualora non fosse specificata l'unità di stoccaggio/vendita o non fosse possibile indicarne il peso, si può riportare il valore riferendolo a tutta la merce.

Esempio: “..da una partita di 80 confezioni del peso complessivo di 8 kg...” oppure “...da un quantitativo complessivo di 200 litri...”

Questi elementi sono ritenuti importanti perché in alcuni casi l'operatore deve mettere in relazione questo dato con il numero di campioni elementari prelevati per comporre un campione globale rappresentativo della merce. Il numero dei campioni elementari da prelevare è infatti stabilito da specifiche normative inerenti le ricerche chimiche (es. Regolamento 333/2007) in base alla grandezza della partita.

E



Non è necessario specificare nuovamente in questo campo la natura della merce (sarebbe una ripetizione inutile poiché questa informazione è stata già riportata nel precedente punto C5). Esempio di una compilazione errata: “...da una partita di 50 confezioni di prosciutto crudo confezionato a fette...”

E3: le tre voci presenti permettono all'operatore di indicare se l'alimento prelevato è ritenuto deteriorabile o meno (in base al D.M. 16 dicembre 1993) oppure di avvalersi del laboratorio per stabilire tale condizione.



Si riportano in sintesi le condizioni riportate dalla succitata normativa (art. 1) secondo la quale sono da considerarsi deteriorabili:

- a) *i prodotti alimentari preconfezionati, destinati come tali al consumatore, il cui periodo di vita commerciale, inferiore a sessanta giorni, risulti dalla data di scadenza indicata in etichetta, con la dicitura «da consumarsi entro ..»;*
- b) *i prodotti a base di carne che non abbiano subito un trattamento*

completo e presentino pertanto le seguenti caratteristiche fisico-chimiche: Aw superiore a 0,95 e pH superiore a 5,2 oppure Aw superiore a 0,91 oppure pH uguale o superiore a 4,5;

c) i prodotti alimentari sfusi e quelli posti in involucro protettivo destinati alla vendita previo frazionamento non sottoposti a congelazione o a trattamenti atti a determinare la conservazione allo stato sfuso per periodi superiori a tre mesi (quali sterilizzazione, disidratazione, affumicatura, aggiunta di soluti e/o di conservativi antimicrobici, altri trattamenti di pari effetto) costituiti in tutto o in parte da:

- 1) latte, ivi compreso quello parzialmente concentrato;
- 2) derivati del latte quali: crema di latte, formaggi freschi spalmabili, formaggi freschi a pasta filata preincartati, latticini freschi, formaggi molli senza crosta, formaggi molli con crosta a stagionatura non superiore a sessanta giorni, formaggi erborinati;
- 3) carni fresche e preparazioni gastronomiche fresche a base di carni fresche;
- 4) prodotti della pesca freschi, nonché alimenti composti freschi e preparazioni gastronomiche a base di prodotti della pesca;
- 5) prodotti d'uovo, freschi o pastorizzati, nonché alimenti composti e di pasticceria e preparazioni gastronomiche, a base di prodotti d'uovo;
- 6) prodotti ortofruttilicoli freschi, refrigerati e non;
- 7) paste fresche con ripieno destinate ad essere vendute allo stato sfuso.

Per indicare la deperibilità o meno dell'alimento, il prelevatore dovrà sbarrare la casella che ritiene opportuna (es. "...numero 1 campione da considerarsi deteriorabile...").

Qualora sorgano dubbi sulla deteriorabilità di qualche prodotto fra quelli di cui al comma 1, lettera c), l'accertamento della stessa viene effettuato in laboratorio tenendo conto del fatto che sono considerati non deteriorabili gli alimenti non preconfezionati né sottoposti a trattamento conservativo idoneo ad ottenerne una conservazione per periodi non inferiori a tre mesi che presentino:

- a) pH uguale o inferiore a 4,5 e/o
- b) Aw uguale o inferiore a 0,85.

In questo caso, la richiesta al laboratorio verrà eseguita sbarrando l'apposita casella (es.: "... numero 1 campione da considerarsi deteriorabilità da determinare...") e dovrà essere prelevata un'aliquota aggiuntiva che verrà utilizzata proprio per tale verifica.



La determinazione della deperibilità dell'alimento è particolarmente importante quando sono richieste al laboratorio prove microbiologiche. Infatti, per i prodotti deperibili, qualora una delle suddette prove risulti non conforme, non si procederà all'eventuale analisi di revisione presso l'ISS ma il laboratorio competente procederà alla ripetizione dell'analisi, limitatamente ai parametri non conformi, dopo aver comunicato all'interessato il giorno, l'ora ed il luogo, in modo che il medesimo o persona di sua fiducia appositamente designata, possa presenziare all'analisi, eventualmente con l'assistenza di un consulente tecnico.

E

E4: Questo box deve essere compilato quando è stato eseguito un campione in aliquota unica per l'esecuzione di analisi unica e irripetibile e non il normale numero di aliquote previste dal D.P.R. 327/80 (in questo caso deve essere invece compilato il box **E5**). Non essendo presenti le aliquote aggiuntive tali da garantire i diritti alla difesa, la data e la sede di inizio delle analisi andranno comunicate alle parti.



*Il campione in singola aliquota va eseguito solamente quando c'è una effettiva impossibilità ad eseguire un normale campionamento in più aliquote o quando c'è l'improrogabile urgenza di eseguire le analisi in tempi brevi (vedi punto **E4.2**). Tra l'altro la lavorazione di questo tipo di campione è estremamente più laboriosa e dispendiosa di risorse per il laboratorio e per il detentore/produttore, perché prevede comunicazioni ufficiali aggiuntive tra le parti, variazione della programmazione delle attività del laboratorio (questo tipo di campione ha la priorità rispetto agli altri), compilazione di atti ufficiali normalmente non previsti, ecc.. Quindi la scelta di avvalersi di questo tipo di campionamento deve essere fatta con*

attenzione e soltanto se sono rispettati i criteri previsti dalla normativa.

E4.1: indicare il numero di unità campionarie in cui è stata suddivisa l'aliquota. Riportare inoltre il peso medio della/e unità campionaria/e espresso in grammi (vedi anche punto **E5.1**).

Esempio: “composta da 5 u.c., del peso medio di 200 gr.”.



Anche se il campione viene eseguito in singola aliquota, l'operatore può eseguire una suddivisione in più unità campionarie per garantire una maggiore rappresentatività del campione. Tale indicazione deve essere perseguita quando si richiedono analisi relative a matrici e agenti patogeni per i quali la normativa prevede un preciso numero di unità campionarie ad aliquota (es. reg. 2073/05).

Esempio: in un grande stabilimento ci si accingere ad eseguire un campione di carne macinata refrigerata proveniente da una grossa partita per la ricerca di Salmonella. Considerata l'alta deperibilità dell'alimento (e quindi la necessità di eseguire le analisi in tempi brevi), il prelevatore è obbligato ad eseguire un campione in singola aliquota (un'eventuale ripetizione d'analisi non avrebbe modo di essere effettuata poiché il campione sarebbe ormai deteriorato). In questo caso, considerata la disponibilità di un quantitativo di merce sufficiente, devono essere prelevate le cinque unità campionarie previste dal criterio microbiologico del reg. 2073/2005.

E4.2: specificare la motivazione per la quale è stato eseguito un campione in singola aliquota spuntando la relativa casella. Le opzioni disponibili sono:

- **QUANTITA' NON SUFFICIENTE A SUDDIVIDIRE IL CAMPIONE IN 4/5 ALIQUOTE:** il quantitativo della merce è esiguo tuttavia sia ha la necessità di effettuare delle verifiche analitiche. Non potendo suddividere il campione nelle varie aliquote del peso sufficiente si è quindi obbligati ad eseguire un campionamento in singola aliquota.
- **CAMPIONE ALTAMENTE DETERIORABILE:** la merce

prelevata ha una shelf-life molto breve quindi si ha l'esigenza di eseguire le ricerche analitiche in tempi ristretti oppure di garantire il diritto alla difesa poiché in caso di parametro difforme non sarà possibile garantire la ripetizione delle analisi non conformi.

Non esiste una definizione giuridica di "alimento altamente deteriorabile" tuttavia l'IZSLT consiglia di eseguire un campione in aliquota unica quando la conservabilità dell'alimento al momento del prelievo non è presumibilmente maggiore di 8 giorni. Proprio per questo motivo è importante accertare se:

- il prodotto riporta una data di scadenza prossima. *Esempio: si sta prelevando una mozzarella confezionata e, leggendo l'etichetta, ci si accorge che il periodo di conservabilità terminerà tra soli 5 giorni.*
 - l'alimento che si sta prelevando, pur non avendo una data di scadenza definita (es. alimenti preincartati), ha per sua natura un periodo di conservabilità molto limitato (es. carne macinata, paste alimentari fresche, prodotti a base di uova non pastorizzate, alcune preparazioni gastronomiche, ecc..)
- ALTRO: questo campo può essere compilato dall'operatore in base alle esigenze più varie (non previste dalle voci precedenti). Possibili motivazioni di prelievo in singola aliquota possono essere: si sospetta che l'alimento sia implicato in un focolaio di tossinfezione alimentare, l'alimento è stato conferito da privato cittadino all'autorità di controllo, ecc..



E' assolutamente obbligatorio riportare la motivazione che ha portato ad un campionamento in aliquota unica! Diverse sentenze giuridiche hanno invalidato i risultati dell'indagine perché la scelta di questa modalità di campionamento non era stata motivata sul verbale.

E4.3: indicare in quali delle sedi dell'IZSLT è stato inoltrato il campione. Nella Regione Lazio sono attualmente presenti quattro sedi:

- Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma

(Capannelle) – Tel. 06/79099-1 (Centralino)

- Sezione di Latina: Strada Congiunte Destre snc - 04100 Latina – Tel. 0773/696663
- Sezione di Rieti: Via Tancia, 21 - 02100 Rieti – Tel.0746/201642
- Sezione di Viterbo: Strada Terme - 01100 Viterbo - Tel. 0761/251794

Esempio: “Detta aliquota è inoltrata presso l’IZSLT Sede di Latina....”

Nell’allegato 1 del verbale è riportato in basso l’elenco delle sedi dell’IZSLT, il relativo indirizzo e il recapito telefonico. Una copia del verbale deve essere consegnata al detentore (ed eventualmente al produttore) che quindi saranno in grado di sapere a quale laboratorio verrà inviato l’alimento e dove recarsi nel caso vogliano presenziare all’analisi del campione (personalmente o tramite un rappresentante).

E

E4.4: questa serie di voci permette di fornire informazioni su quando e dove verrà eseguita l’analisi unica ed irripetibile. E’ possibile scegliere tra due diverse opzioni (sbarrando la relativa casella):

- la data (giorno/mese/anno) e l’ora alla quale verrà eseguita l’analisi dal laboratorio precedentemente segnalato vengono riportate già al momento del prelievo negli appositi spazi. In questo modo il laboratorio non dovrà comunicare in un secondo momento al produttore/fornitore/detentore tali informazioni con evidente risparmio di tempo e risorse. Utilizzando questa opzione il prelevatore dovrà precisare, sbarrando la relativa casella, se provvederà a dare comunicazione anche al produttore e/o fornitore. In questa maniera il laboratorio saprà chi è stato convocato per l’apertura dell’aliquota e, nel caso non sia stato fatto, potrà procedere a contattare il produttore e/o fornitore qualora lo ritenga necessario.

Esempio: “...si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile da effettuare: il 08/08/2010 alle ore 11:00 avendo dato comunicazione al detentore, produttore e/o fornitore ai sensi dell’art. 223 del D.lgs 271/89, garantendo i diritti alla difesa”.



L'operatore non può segnare la data e l'ora alla quale verrà eseguita l'analisi senza averla preventivamente concordata con il laboratorio. Questa operazione può avvenire anche mentre sono in corso le operazioni di verbalizzazione contattando telefonicamente il personale dirigente

del laboratorio.

- La responsabilità di comunicare agli interessati la data e l'ora alla quale verrà eseguita l'analisi viene demandata al laboratorio.

Esempio: "...oppure previa comunicazione dell'IZSLT al detentore/fornitore produttore nelle modalità stabilite dalla legge"

E



Affidare al laboratorio il compito di comunicare tali informazioni in un secondo momento determina una serie di comunicazioni ufficiali aggiuntive tra la parti. E' preferibile quindi che l'operatore si occupi personalmente di tale comunicazione e riporti durante la compilazione del verbale le informazioni che specificano quando verrà eseguita l'analisi del campione (sempre previo accordo con il laboratorio). Inoltre, affinché non sorgano eventuali problematiche nell'invio della convocazione (che di solito avviene tramite telegramma o fax) è indispensabile che i campi del verbale relativi ai dati anagrafici del detentore, fornitore e produttore siano stati compilati con accuratezza.



Il prelevatore deve accuratamente segnare sul verbale, sbarrando le relative caselle, le parti sono state comunicate le informazioni relative all'apertura dell'aliquota (produttore e/o fornitore). Questo è molto importante perché nel caso ad esempio, non sia stato possibile convocare il produttore, il laboratorio sarà a conoscenza di ciò e potrà correggere tale situazione occupandosene in prima persona.

In ogni caso, si ricorda che deve essere sempre data informazione alle parti potenzialmente interessate al procedimento (produttore/fornitore/

detentore) su “quando” e “dove” verrà eseguita l’analisi del campione (per garantire il diritto alla difesa) e ciò deve essere eseguito con un preavviso di almeno 24 ore.

E5: Questo box deve essere compilato quando il campione è formato dalle normali aliquote previste dalla normativa (nel caso si tratti invece di un campione in singola aliquota deve essere invece compilato il box **E4**).

Si ricorda che le aliquote prelevate ai sensi del D.P.R. 327/80 sono così impiegate:

- una viene consegnata, al momento del prelievo, al responsabile dell’esercizio o ad un suo rappresentante o al detentore della merce
- altre tre vengono inviate per le analisi nel più breve tempo possibile all’IZSLT e saranno utilizzate rispettivamente per l’analisi di prima istanza, per l’eventuale analisi di revisione o per la ripetizione di analisi, l’ultima infine, rimane di riserva per eventuali perizie disposte dall’autorità giudiziaria.
- la quinta aliquota deve essere prelevata in caso di prodotti confezionati. Tuttavia, nel caso il produttore dell’alimento coincida con il detentore non c’è necessità di prelevarla. L’aliquota sarà sempre inviata presso il laboratorio per essere a disposizione dell’impresa produttrice per la durata di sessanta giorni.

E’ possibile tuttavia che debbano essere prelevate ulteriori aliquote (es. per la determinazione della deperibilità o meno dell’alimento).

Invece, per i prodotti alimentari deteriorabili (vd. punto **E3**), il campione prelevato ai fini del controllo microbiologico deve essere composto da 4 aliquote, di cui una lasciata al detentore e 3 conferite al laboratorio destinate una alla prima analisi, una ad un’eventuale ripetizione delle analisi per i parametri non conformi e l’ultima all’Autorità Giudiziaria (così come definito dal D.lgs 3/3/93, n. 123 e D.M. 16 dicembre 1993).

E5.1: Segnare da quante aliquote è formato il campione. Si ricorda che è necessario provvedere al prelievo di un’ulteriore aliquota quando

si tratta di prodotti confezionati.

E5.2: In base al tipo di campionamento sarà necessario scegliere se sbarrare e indicare:

- il numero di unità campionarie in cui è stata suddivisa l'aliquota. Ogni aliquota deve ovviamente essere formata da almeno 1 unità campionaria. Riportare inoltre il peso medio della/e unità campionaria/e espresso in grammi (vedi anche punto **E4.1**).
- oppure il numero di campioni elementari che sono stati impiegati per comporre il campione globale.

*Esempio: “composta da 5 u.c., del peso medio di 200 gr.”,
“composta da 1 u.c., del peso medio di 320 gr.” “parte di
ciascuno dei 7 campioni elementari, del peso medio di 150 gr.”*

E



Tutte le aliquote che formano il campione devono avere lo stesso numero di unità campionarie!

Già in questa fase è inoltre necessario prestare attenzione al rispetto del numero di unità campionarie previsto da alcune normative specifiche (es. Regolamento 2073/05).

Esempio: Durante l'ispezione presso uno stabilimento di lavorazione, un tecnico della prevenzione ha la necessità di verificare mediante prove analitiche che dei “cacciatorini” (salumi a breve stagionatura) non siano contaminati da Salmonella. Questo tipo di alimento rientra nel criterio microbiologico stabilito dal regolamento 2073/05 secondo il quale, nei prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, Salmonella deve essere assente in cinque unità campionarie. Per verificare correttamente che l'OSA abbia rispettato tale limite, l'operatore dovrà quindi eseguire un campione di quattro aliquote ognuna delle quali sarà formata da cinque unità campionarie.



Le unità campionarie che formano l'aliquota devono essere distintamente separate tra loro! All'apertura dell'aliquota deve essere quindi possibile riconoscere le singole unità che devono essere chiuse in un proprio involucro ma non

devono essere suggellate con sigilli o corredate da cartellino.

E5.3: indicare con quale lettera dell'alfabeto (scritta in maiuscolo) è stata contrassegnata l'aliquota che viene consegnata al responsabile dell'esercizio o ad un suo rappresentante o al detentore della merce. Naturalmente, durante la preparazione del campione, l'operatore dovrà aver contrassegnato ognuna delle aliquote con una lettera dell'alfabeto che va da "A" a "D" (o "E" nel caso siano state prelevate 5 aliquote, "F" nel caso sia stata prelevata un aliquota aggiuntiva per necessità ulteriori).

L'identificazione delle aliquote deve avvenire solo in questa maniera. Questo perché il verbale al successivo punto **F3** impone di riportare il peso delle singole aliquote in base alla lettera dell'alfabeto riportata sul cartellino o sulla busta antimanomissione.

E



La normativa prevede non solo che una delle aliquote che compongono il campione sia consegnata al momento del prelievo ma anche che sul verbale sia chiaramente indicato di quale aliquota si tratti e quindi quale contrassegno identificativo riporti. Se ciò non avviene, il verbale di campionamento può essere oggetto di contestazione.

E5.4: indicare il nome e cognome della persona alla quale è stata consegnata l'aliquota destinata al detentore della merce

E5.5: indicare il numero delle aliquote che verranno inoltrate all'IZSLT.

E5.6: indicare la sede dell'IZSLT alla quale verranno inoltrate le aliquote (vedi anche **E4.3**)

F. Informazioni relative al trasporto e modalità di preparazione del campione

F

F 1	Il campione viene trasportato al laboratorio mediante aliquota/e di circa A: gr. B: gr. C: gr. D: gr. E: gr. F: gr. e viene determinato a mezzo	F 3	Il peso/quantità della/e
F 2	a temperatura	F 4	sterili non sterili e le aliquote sono state racchiuse
F 5	La merce è stata campionata in asepsi, con attrezzature in sacchetti sterili non sterili	F 6	suggeriti mediante sigilli antimanomissione riportanti sigla di ufficio e muniti di cartellini identificativi e introdotti in buste di materiale plastico autosigillanti e antimanomissione numerate A: B: C: D: E: F: riportanti il numero del presente verbale, le firme, la natura del campione, la data di prelievo e l'identificativo dell'aliquota.

F1: indicare gli strumenti che sono stati utilizzati dal/i prelevatore/i per trasportare al laboratorio il campione. *Esempio:* “Il campione viene trasportato al laboratorio mediante frigorifero portatile...”

F2: indicare la temperatura a cui il campione è stato trasportato. E' possibile indicare tale informazioni in due modi:

- in termini generici (*Esempio:* “a temperatura di refrigerazione” o “a temperatura di congelamento” o “a temperatura ambiente”)
- indicando precisamente i gradi C° riportati dallo strumento utilizzato per il trasporto (*es.* “a temperatura + 4 C°” o “a temperatura -18 C°”)

F3: Riportare il peso complessivo in grammi di ogni aliquota prelevata. Per i campioni eseguiti in singola aliquota, dovrà essere ovviamente compilato solamente il campo relativo all'aliquota “A”. Invece, in caso di campione prelevato ai sensi del D.P.R. 327/80 potranno essere compilati i campi che vanno rispettivamente fino alla lettera “F” (a seconda del numero delle aliquote).



Tutte le aliquote che compongono il campione devono essere state precedentemente contrassegnate con le lettere dell'alfabeto a partire dalla lettera "A"!

F4: indicare il mezzo o la modalità utilizzata per determinare il peso delle singole aliquote riportato al precedente punto **F3**.

Esempio: "...e viene determinato a mezzo bilancia elettronica" oppure "...e viene determinato a mezzo : lettura del peso riportato dalle confezioni".

F5: questa serie di campi permette all'operatore di descrivere le condizioni in cui è avvenuto il prelievo, e lo stato delle attrezzature e i sacchetti nei quali viene collocato l'alimento da analizzare.

Appare evidente che in caso di richiesta di prove microbiologiche è necessario che siano sbarrate tutte le caselle che indichino il rispetto delle condizioni di igiene durante il prelievo ed è quindi stata prestata attenzione ad evitare contaminazioni esterne.

Dovrà essere quindi indicato in dettaglio:

- il rispetto o meno dell'asepsi durante le operazioni di prelievo del campione. Per "asepsi" si intende, come da dizionario medico, "attuazione una serie di procedure che impediscono la contaminazione, da parte di microrganismi patogeni e non patogeni (impiego di guanti sterili, uso strumenti sterili, mascherine facciali, protezione da potenziali fonti di contaminazione ambientali, ecc..). (es. "La merce è stata campionata in asepsi,")
- sterilità o meno delle attrezzature utilizzate (es. "con attrezzature sterili")
- sterilità o meno dei sacchetti in cui vengono collocate le aliquote (es. "e le aliquote sono state racchiuse in sacchetti sterili")

F6: indicare (sbarrando l'opzione relativa) se i sacchetti in cui sono state racchiuse le aliquote sono stati:

- suggellati mediante sigilli riportanti la sigla di ufficio e muniti di cartellini identificativi
- oppure introdotti in buste di materiale plastico autosigillanti

e antimanomissione numerate A..... B.... ecc.: in questo caso l'operatore specifica di essersi avvalso di tale strumento e dovrà riportare sul verbale (per ogni aliquota) il numero riportato sulla busta antimanomissione o comunque correlare ogni busta con ogni aliquota attraverso un codice riportato su di essa.

E' assolutamente necessaria la correlazione tra l'aliquota e il relativo numero della busta antimanomissione! Esempio: "...e introdotti in buste di materiale plastico autosigillanti e antimanomissione numerate A: 111440 B: 111441 C: 111442 D: 111443 E: 111444"

Ogni aliquota deve riportare chiaramente le seguenti informazioni come previsto dalla normativa:

- Numero del verbale di campionamento associato
- Firme dei verbalizzanti e di chi ha assistito al prelievo
- Natura del campione
- Data di prelievo
- Identificativo dell'aliquota

G. Informazioni relative a dichiarazioni, documentazione annessa e verbale

<h1>G</h1>	<p>G1 Il Sig. dichiara che dopo il ricevimento la merce stessa ha / non ha subito aggiunte di ed è / non è stata manipolata</p> <p>e dichiara che la merce è stata fornita dalla Ditta..... ubicata in.....</p> <p>G2 in data/...../..... e ha / non ha esibito al momento documentazione commerciale giustificativa <input type="checkbox"/> bolla <input type="checkbox"/> fattura <input type="checkbox"/> D.d.T. n° del/...../..... intestata/o a</p> <p>G3 <input type="checkbox"/> La rimanente merce non viene sequestrata; <input type="checkbox"/> La merce residua viene posta sotto sequestrosanitario con apposito verbale;</p> <p><input type="checkbox"/> La merce residua viene posta sotto vincolo sanitario con apposito verbale.</p> <p>G4 Del presente verbale sono state redatte copie di cui..... vengono consegnate al Laboratorio, <input type="checkbox"/> una viene inviata con raccomandata/fax alla ditta produttrice dell'alimento ed una viene consegnata previa lettura al Sig.</p> <p>che non rifiuta di sottoscrivere il presente processo verbale e dichiara inoltre.....</p> <p>G5 FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO I VERBALIZZANTI</p>
	<p>Pag. 1 di 2</p> <p>Rev. 02</p>

G1: Indicare se la merce ha ricevuto aggiunte o è stata manipolata dopo il suo ricevimento. Andrà quindi riportato:

- la persona che si è resa responsabile della dichiarazione
- se la merce ha subito aggiunte di una qualche sostanza e, in caso affermativo, specificare la natura della sostanza utilizzata: in questo caso sarà necessario sbarrare i termini presenti in base all'esigenza e compilare il campo vuoto previsto (es. *“dopo il ricevimento la merce stessa ha ~~non ha~~ subito aggiunte di solfiti”*).
- se la merce ha subito manipolazioni e, in caso di risposta affermativa, descriverne la tipologia: in questo caso sarà necessario sbarrare i termini presenti in base all'esigenza e compilare il campo vuoto previsto (es. *ed è ~~non~~ è stata manipolata eseguendo una porzionatura del prodotto originale*).

G2: Questa serie di campi serve per definire la provenienza della merce che è stata campionata.

Dovrà essere quindi indicato:

- la ditta che ha fornito la merce
- l'ubicazione (indirizzo, città, nazione) della ditta che ha fornito la merce
- la data in cui la merce è stata fornita all'attuale detentore
- se ha esibito una documentazione commerciale a riguardo e, in caso affermativo, sbarrare la tipologia e compilare i campi dei punti successivi (es. *ha ~~non ha~~ esibito documentazione commerciale giustificativa bolla fattura D.d.T (documento di trasporto)”*)
- il numero del documento commerciale giustificativo
- la data di emissione del documento commerciale giustificativo
- l'intestatario del documento commerciale giustificativo

G3:Indicare gli eventuali provvedimenti intrapresi nei confronti della

merce residua sbarrando la relativa opzione:

- LA RIMANENTE MERCE NON VIENE SEQUESTRATA: a seguito dell'esame ispettivo e degli elementi disponibili, si ritiene che la merce campionata non rappresenti un rischio immediato per la salute del consumatore e quindi non si provvede al suo sequestro cautelativo.
- LA MERCE RESIDUA VIENE POSTA SOTTO SEQUESTRO CON APPOSITO VERBALE: a seguito dell'esame ispettivo e degli elementi disponibili, si ritiene che la merce campionata possa rappresentare un rischio per la salute del consumatore e quindi si provvede al suo sequestro cautelativo in attesa dei risultati analitici.
- LA MERCE RESIDUA VIENE POSTA SOTTO VINCOLO SANITARIO CON APPOSITO VERBALE: questa opzione può essere contemplata in caso di prelievo di campioni a seguito di un intervento richiesto dall'UVAC.

G4: Questa serie di campi ha lo scopo di definire:

- quante copie del verbale sono state redatte (per ogni aliquota del campione deve essere redatta una relativa copia del verbale)
 - quante copie del verbale sono state consegnate al laboratorio (ogni aliquota consegnata al laboratorio deve essere accompagnata con una copia del verbale)
 - se una copia del verbale verrà inviata mediante raccomandata/fax alla ditta produttrice dell'alimento. In questo caso andrà selezionata la relativa casella e sbarrata la modalità di invio non impiegata a questo scopo (es. “ una viene inviata con raccomandata/fax alla ditta produttrice dell'alimento”)
 - a quale persona è stata consegnata una copia del verbale e precisare che il documento è stato letto in sua presenza
 - se la persona che ha assistito al prelievo rifiuta di sottoscrivere il processo verbale e le dichiarazioni che eventualmente vuole fare
- Esempio: In un supermercato si provvede al prelevamento di salame confezionato in vaschetta per la ricerca di nitrati. Viene quindi eseguito un campione di 5 aliquote poiché è prevista*

anche l'aliquota destinata al produttore. Il verbale andrà così compilato: "Del presente verbale sono state redatte 5 copie di cui 3 vengono consegnate al Laboratorio, una viene inviata con raccomandata/fax alla ditta produttrice dell'alimento ed una viene consegnata previa lettura al Sig. Mario Rossi che non rifiuta di sottoscrivere il presente processo verbale e dichiara inoltre nulla"

G5: Assicurarsi che negli appositi spazi sia presente la firma di chi ha assistito al prelievo e del/i verbalizzanti. Ogni copia del verbale deve essere debitamente firmata. Anche eventuali allegati al verbale (es. etichette) o ulteriori fogli correlati (es. allegato 1 per la richiesta delle prove) devono essere firmati per avere valore legale.

V Allegato 1: Richiesta prove

L'allegato 1 del verbale di campionamento contiene le informazioni relative alle prove da effettuarsi sui campioni ed è suddiviso in 5 sezioni indicate nell'immagine sottostante con le lettere H, I, L, M, N.

AZIENDA SANITARIA LOCALE
 A.U.S.L. _____
 Dipartimento Di Prevenzione - Servizi Veterinari
 Distretto di _____

ALLEGATO 1 - PROVA/E RICHIESTA/E:

Registro Ufficio N. _____
Verbale N. _____ del ____/____/20__
Num. Reg. QSLT _____
Data _____/____/20__
Temp. Rilevata dall'IST _____ °C

Chimica:

<input type="checkbox"/> Istitamina <input type="checkbox"/> Polifosfati <input type="checkbox"/> Solfiti <input type="checkbox"/> Nitriti e nitrati <input type="checkbox"/> Altri: (specificare la/e prova/e: _____)	I	<input type="checkbox"/> Farmaci/Urinenti* <input type="checkbox"/> Inibenti (screening microbiologico) <input type="checkbox"/> Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) <input type="checkbox"/> Mercurio <input type="checkbox"/> Piombo <input type="checkbox"/> Cadmio
--	---	---

* Indicare la classe del farmaco (per esempio: tetracicline, penicilline, chinoloni, sulfamidici, cloramfenicolo, macrolidi, coccidiostatici)

Microbiologica: (fare riferimento ai criteri del Regolamento 2073/05 e successive modifiche per quanto attiene le matrici alimentari, le U.C. e gli esami. In caso di matrici o numero di U.C. prelevate o analisi diverse da quanto previsto nello stesso specificare la/e prova/e in "ALTRO". Uno stesso campione può essere sottoposto agli esami previsti dal Reg. 2073 e succ. modifiche e ad altre prove di laboratorio non previste nello stesso, purché il campionamento (aliquote e n° di U.C.) sia rispondente ai criteri del Reg. 2073 e succ. modifiche).

- CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (Reg. CE/2073/05 e successive modifiche)

Matrice	U.C.	Esame
Alimento pronto che costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> [1.2]* <input type="checkbox"/> Immediato sul mercato, durante il loro periodo di conservabilità <input type="checkbox"/> Prodotto sotto il controllo del produttore	5	<input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Aw
Alimento pronto che non costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> [1.3]*	5	
Carne macinata e preparazioni a base di carne [1.4 - 1.5 - 1.6]* Carne Sez Mecc [1.7]*	5	
<input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate crude <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (a base di carne di pollame) <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (diverse dal pollame)		
Prodotti a base di carne [1.8 - 1.9]*	5	
<input type="checkbox"/> destinati a essere consumati crudi <input type="checkbox"/> di pollame destinati a essere consumati cotti		
Gelatina e collagene [1.10]*	5	
Formaggi, burro e panna (ottenuti da latte crudo o termizzato) [1.11]*	5	<input type="checkbox"/> Salmonella spp
Latte in polvere e siero di latte in polvere [1.12]*	5	
Gelati [1.13]*	5	
Prodotto a base di uova [1.14]*	5	
Alimenti pronti contenenti uova crude [1.15]*	5	
Crostacei e molluschi cotti [1.16]*	5	
Formaggi, latte in polvere e siero di latte in polvere [1.21]*	5	<input type="checkbox"/> Enter. stafilococciche
Prodotto della pesca [1.26 - 1.27]*	9	<input type="checkbox"/> Istitamina
<input type="checkbox"/> ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina <input type="checkbox"/> che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina		

* Reg. CE/2073/05: categorie alimentari Allegato I, capitolo I.

Altro:

<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale <input type="checkbox"/> Escherichie coli <input type="checkbox"/> Enterobatteri <input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos. <input type="checkbox"/> Lieviti e muffe <input type="checkbox"/> Altri: (specificare la/e prova/e: _____)	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> Clostridium perfringens <input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche <input type="checkbox"/> Escherichie coli O-157 <input type="checkbox"/> Yersinia enterocolitica <input type="checkbox"/> Cronobacter azakaizii
---	---	---

Chimico-Fisica: Attività dell'Acqua (Aw) pH Altro: (specificare la/e prova/e: _____)

Altro: Specificare la/e prova/e: _____

(I) Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana:

Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma (Capo) Tel. 06.790993 Fax. 06.79542734
 Sezione di Latina: Strada Conquinto Destrino snc - 04100 Latina Tel. 0773.2211 Fax. 0773.688960
 Sezione di Bari: Via Tanusia, 21 - 07100 Bari Tel. 0846.202589 Fax. 0846.202590
 Sezione di Viterbo: Strada Tenne - 01100 Viterbo Tel. 0765.250147 Fax. 0765.211794

Fatto, a _____, il _____ 20__

FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO
I VERBALIZZANTI

Pag. 2 di 2
Rev 02

47

Le prime 4 sezioni riguardano le prove da eseguire sul campione suddivise per branche come di seguito riportato:

- **H:** prove chimiche;
- **I:** prove microbiologiche. Include due ulteriori sezioni la I1 inerente i campionamenti effettuati secondo i criteri di sicurezza alimentare del Regolamento Ce 2073/2005 e successive modifiche e la I2 che ha per oggetto altre prove microbiologiche da effettuarsi secondo i criteri stabiliti dalla normativa cogente;
- **L:** prove fisiche;
- **M:** altre prove diverse da quelle specificate in H, I, L, M da eseguire sul campione.

Alla lettera N corrisponde una [legenda nella quale sono indicate le sezioni dell'IZSLT](#) ed i relativi indirizzi, in riferimento a quanto dichiarato nella prima pagina del verbale (E).

Relativamente alle unità **H, I, L, M**, il verbalizzante dovrà segnalare:

A) la branca corrispondente contrassegnando con una “x” l’apposita casella di ogni sezione (esempio 1).

ESEMPIO 1:

<h1>H</h1>		
X Chimica:		
<input type="checkbox"/> Istantina	<input type="checkbox"/> Farmaci/Inibenti* : _____	<input type="checkbox"/> Mercurio
<input type="checkbox"/> Polifosfati	<input type="checkbox"/> Inibenti (screening microbiologica)	<input type="checkbox"/> Piombo
<input type="checkbox"/> Solfiti	<input type="checkbox"/> Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)	<input type="checkbox"/> Cadmio
<input type="checkbox"/> Nitrati e nitriti		
Altro: (specificare la/e prova/e: _____)		
* Indicare la classe del farmaco (per esempio: tetraciclina, penicilline, chinoloni, sulfamidici, cloramfenicolo, macrolidi, coccidiostatici)		

E' possibile marcare più caselle di branche differenti (esempio 2). In questa evenienza il campione dovrà essere prelevato tenendo conto delle pertinenti normative di riferimento. Qualora ad esempio, si vogliono effettuare le indagini previste nelle sezioni H ed I.1:

- per quanto concerne le prove di cui alla sezione I.1: la matrice dovrà essere prelevata secondo i criteri (numero aliquote ed unità campionarie) del Regolamento Ce 2073/2005 e successive modifiche
- per quanto riguarda le prove di cui alla sezione H la matrice dovrà essere prelevata secondo i criteri previsti da eventuali normative verticali (per esempio nel caso della ricerca di Mercurio nei pesci, il prelevatore effettuerà il campionamento conformemente a quanto previsto dal Regolamento 333/2007 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari).

Si consiglia, tuttavia, ove possibile, di utilizzare il verbale esclusivamente per l'esecuzione delle analisi previste in un'unica branca (per esempio Chimica).

ESEMPIO2:

H		
X Chimica:		
<input type="checkbox"/> Istamina	<input type="checkbox"/> Farmaci/Inibitori* : _____	<input type="checkbox"/> Mercurio
<input type="checkbox"/> Polifosfati	<input type="checkbox"/> Inibitori (screening microbiologico)	<input type="checkbox"/> Piombo
<input type="checkbox"/> Solfiti	<input type="checkbox"/> Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)	<input type="checkbox"/> Cadmio
<input type="checkbox"/> Nitriti e nitrati	<input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e) : _____	
* Indicare la classe del farmaco (per esempio: tetraciclina, penicilline, chinoloni, sulfamidici, cloramfenicolo, macrolidi, co-trimossololo)		
I		
X Microbiologica: (fare riferimento ai criteri del Regolamento 2073/05 e successive modifiche per quanto attiene le matrici alimentari, le U.C. e gli esami: oppure, nel caso di matrici o numero di U.C. prelevate o analisi diverse da quanto previsto nello stesso specificare la/e prova/e in " ALTRO". Uno stesso campione può essere sottoposto agli esami previsti dal Reg. 2073 e succ. modifiche: e ad altre prove di laboratorio non previste nello stesso, purché il campionamento (aliquote e n° di U.C.) sia rispondente ai criteri del Reg. 2073 e succ. modifiche.)		

B) le singole prove da effettuarsi (esempio 3). E' possibile selezionare più di una prova per singolo campione (esempio 4). In questo caso le modalità di prelievo dello stesso dovranno tenere in considerazione la natura delle analisi richieste (es. quantità sufficiente per l'esecuzione delle prove di laboratorio) in relazione a quanto stabilito dalla normativa cogente.

ESEMPIO 3:

H					
<p>X <u>Chimica:</u></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%; border: none; vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Istamina <input type="checkbox"/> Polifosfati <input checked="" type="checkbox"/> Solfiti <input type="checkbox"/> Nitriti e nitrati <input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e: _____) </td> <td style="width: 33%; border: none; vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Farmaci/Inibenti* : _____ <input type="checkbox"/> Inibenti (screening microbiologico) <input checked="" type="checkbox"/> Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) </td> <td style="width: 33%; border: none; vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Mercurio <input type="checkbox"/> Piombo <input type="checkbox"/> Cadmio </td> </tr> </table> <p style="font-size: 0.8em; margin-top: 5px;">* Indicare la classe del farmaco (per esempio: tetraciclina, penicilline, chinolonici, sulfamidici, cloramfenicolo, macrolidi, coccidiostatici)</p>			<input type="checkbox"/> Istamina <input type="checkbox"/> Polifosfati <input checked="" type="checkbox"/> Solfiti <input type="checkbox"/> Nitriti e nitrati <input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e: _____)	<input type="checkbox"/> Farmaci/Inibenti* : _____ <input type="checkbox"/> Inibenti (screening microbiologico) <input checked="" type="checkbox"/> Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)	<input type="checkbox"/> Mercurio <input type="checkbox"/> Piombo <input type="checkbox"/> Cadmio
<input type="checkbox"/> Istamina <input type="checkbox"/> Polifosfati <input checked="" type="checkbox"/> Solfiti <input type="checkbox"/> Nitriti e nitrati <input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e: _____)	<input type="checkbox"/> Farmaci/Inibenti* : _____ <input type="checkbox"/> Inibenti (screening microbiologico) <input checked="" type="checkbox"/> Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)	<input type="checkbox"/> Mercurio <input type="checkbox"/> Piombo <input type="checkbox"/> Cadmio			

ESEMPIO 4

H					
<p>X <u>Chimica:</u></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%; border: none; vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Istamina <input checked="" type="checkbox"/> Polifosfati <input type="checkbox"/> Solfiti <input type="checkbox"/> Nitriti e nitrati <input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e: _____) </td> <td style="width: 33%; border: none; vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Farmaci/Inibenti* : _____ <input type="checkbox"/> Inibenti (screening microbiologico) <input checked="" type="checkbox"/> Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) </td> <td style="width: 33%; border: none; vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Mercurio <input type="checkbox"/> Piombo <input type="checkbox"/> Cadmio </td> </tr> </table> <p style="font-size: 0.8em; margin-top: 5px;">* Indicare la classe del farmaco (per esempio: tetraciclina, penicilline, chinolonici, sulfamidici, cloramfenicolo, macrolidi, coccidiostatici)</p>			<input type="checkbox"/> Istamina <input checked="" type="checkbox"/> Polifosfati <input type="checkbox"/> Solfiti <input type="checkbox"/> Nitriti e nitrati <input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e: _____)	<input type="checkbox"/> Farmaci/Inibenti* : _____ <input type="checkbox"/> Inibenti (screening microbiologico) <input checked="" type="checkbox"/> Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)	<input type="checkbox"/> Mercurio <input type="checkbox"/> Piombo <input type="checkbox"/> Cadmio
<input type="checkbox"/> Istamina <input checked="" type="checkbox"/> Polifosfati <input type="checkbox"/> Solfiti <input type="checkbox"/> Nitriti e nitrati <input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e: _____)	<input type="checkbox"/> Farmaci/Inibenti* : _____ <input type="checkbox"/> Inibenti (screening microbiologico) <input checked="" type="checkbox"/> Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)	<input type="checkbox"/> Mercurio <input type="checkbox"/> Piombo <input type="checkbox"/> Cadmio			

Di seguito vengono riportate delle linee di indirizzo sulla compilazione delle 5 sezioni dell'Allegato 1 con le relative prove.

H) LE PROVE CHIMICHE:

Qualora si vogliano effettuare sul campione delle analisi chimiche deve essere contrassegnata la sezione H. Di seguito si specificano i punti chiave da tenere in considerazione per talune prove richiedibili.

ISTAMINA: la prova va selezionata nel caso in cui questa sostanza debba essere ricercata in matrici alimentari diverse dai prodotti della pesca.

NITRATI e NITRITI : I campioni destinati al controllo ufficiale del tenore di nitrati presente negli alimenti elencati nella Parte 1 dell'allegato al Regolamento (CE) n. 1881/2006 devono essere prelevati seguendo i metodi fissati nel Regolamento Ce 1882/2006 che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari (prodotti vegetali, alimenti a base di cereali ed altri limenti destinati ai lattanti e ai bambini (GU L 49 del 28.2.1996, pag. 17; Direttiva 2003/13/CE, GU L 41 del 14.2.2003, pag. 33).

MERCURIO PIOMBO E CADMIO: I campioni destinati al controllo ufficiale del tenore di metalli pesanti presente negli alimenti elencati nella Parte 3 dell'allegato al Regolamento (CE) n. 1881/2006 devono essere prelevati seguendo i metodi fissati nel Regolamento CE 333/2007 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nei prodotti alimentari e successive modifiche. Ciascun campione va collocato in un recipiente pulito, di materiale inerte, che lo protegga adeguatamente:

- da qualsiasi contaminazione;
- dalla perdita di analiti per assorbimento del recipiente;
- dai danni che potrebbero essere causati dal trasporto.

Sebbene oggetto del presente paragrafo siano i metalli pesanti, è bene comunque ricordare in questa sede, che relativamente alla ricerca degli IPA il campione va avvolto in pellicola d'alluminio prima di essere inserito nel contenitore da sigillare.

Da ogni partita o sottopartita deve essere prelevato un numero minimo di campioni elementari il cui numero è indicato nel Regolamento CE 333/2007 e successive modifiche e varia in funzione della natura della partita (sfusa o confezionata), del peso o del numero di confezioni della stessa. I campioni elementari devono avere peso/volume analogo (almeno 100 g o 100 ml) e vanno a costituire il campione globale. Quest'ultimo deve essere del peso di 1 Kg o 1 L .

FARMACI/INIBENTI (residui di sostanze antibatteriche): La selezione della prova obbliga il verbalizzante a specificare anche la natura della sostanza da ricercare indicando la classe del farmaco (ad esempio tetracicline, penicilline, chinolonici, sulfamidici, cloramfenicolo, macrolidi, coccidiostatici).

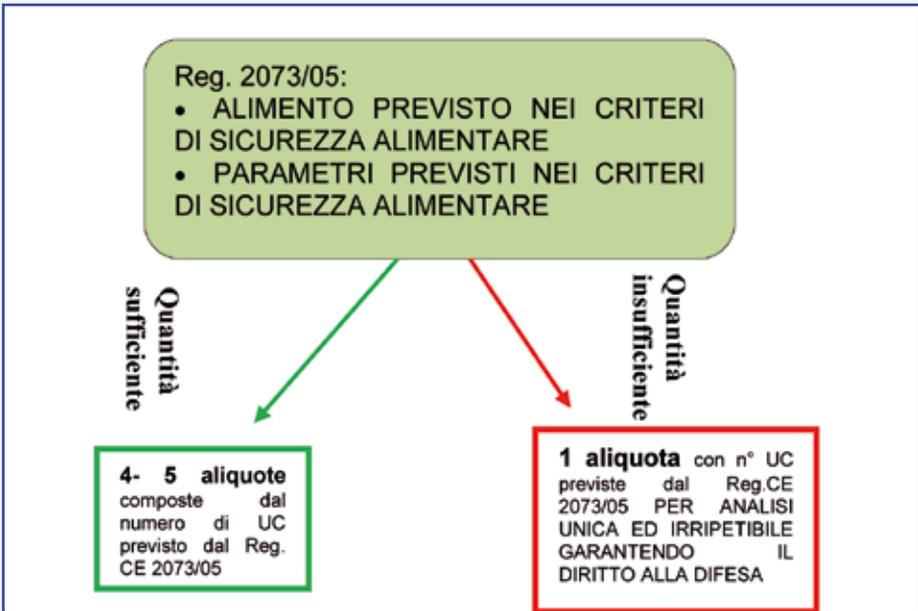
I) LE PROVE MICROBIOLOGICHE:

Qualora si vogliano effettuare sul campione delle analisi microbiologiche deve essere contrassegnata la **sezione I**. Questa parte del verbale può essere suddivisa ulteriormente in **2 sottosezioni** ovvero la sottosezione **I.1 inerente i criteri di sicurezza alimentare del Reg. Ce 2073/2005 e succ. modifiche** e la sottosezione **I.2. relativa alle altre prove microbiologiche**.

La **sottosezione I1** deve essere compilata se il verbalizzante intende verificare il rispetto dei *criteri di sicurezza alimentare* previsti dal Regolamento Ce 2073/2005 e successive modifiche, *ovvero i criteri che definiscono l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti e sono applicabili ai prodotti immessi sul mercato*.

Premesso che *gli organismi di controllo ufficiale devono attenersi sempre ed obbligatoriamente alle procedure di campionamento previste dalla L. 283/62 e nel DPR 327/80*, si ricorda che qualora si prelevino le stesse matrici e si ricerchino gli stessi parametri microbiologici contenuti nel Regolamento CE/2073/05 e successive modifiche, *le modalità di campionamento devono essere quelle previste dal Regolamento medesimo. Tuttavia, secondo quanto stabilito nell'intesa Stato Regioni, per i criteri di sicurezza alimentare è possibile non attenersi a suddette modalità di campionamento se la quantità di alimento disponibile per il campionamento non è sufficiente a formare le aliquote richieste (vedi diagramma 1)*.

Criteria di sicurezza alimentare: modalità di campionamento



Nonostante sia possibile, il *campionamento senza il rispetto delle procedure indicate dal Reg. CE 2073/05 e successive modifiche* (es. in aliquota unica), deve essere limitato a situazioni particolari ed inderogabili.

Nel caso in cui il campionamento venga effettuato su matrici e parametri previsti dal Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche, *ma il campionamento sia stato eseguito in aliquota unica senza il rispetto delle UC previste nel Regolamento medesimo* (es. reperto in unica aliquota con numero di UC inferiore rispetto a quelle previste dal Reg. CE 2073/2005 e succ. modifiche), il verbalizzante dovrà contrassegnare il verbale alla sezione I2.

I.2

- Altro	<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale <input type="checkbox"/> Escherichia coli <input type="checkbox"/> Enterobatteri <input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos. <input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input checked="" type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes G.M. <input type="checkbox"/> Campylobacter spp. <input type="checkbox"/> Clostridium perfringens <input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche <input type="checkbox"/> Escherichia coli O:157 <input type="checkbox"/> Yersinia enterocolitica <input type="checkbox"/> Cronobacter sakazakii	<input type="checkbox"/> Shigella spp. <input type="checkbox"/> Vibrio patogeni <input type="checkbox"/> Bacillus cereus e tossine <input type="checkbox"/> Escherichia coli VTEC
<input checked="" type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e)	Enterotossine stafilococciche			

Per quanto sopra esposto la **sezione I1** deve, quindi, essere compilata esclusivamente se:

1. si intende verificare il rispetto dei *criteri di sicurezza alimentare previsti dal Regolamento (CE) 2073/2005* e successive modifiche
2. se il *campionamento è stato effettuato secondo le modalità previste dal medesimo relativamente alle matrici ed al n° di u.c.*

Per i *campioni eseguiti in attività di controllo ufficiale volti a valutare i criteri di sicurezza alimentare, prelevati secondo le modalità di campionamento del Reg. Ce 2073/05 e successive modifiche*, è necessario che il verbalizzante contrassegni, nella sezione I1:

- la matrice da esaminare (vedi esempio sottostante numero **1**);
- le ulteriori specifiche inerenti la matrice selezionata (vedi esempio sottostante numero **2**), se presenti nella tabella;
- l'esame da effettuare sulla stessa (vedi esempio sottostante numero **3**).

Sezione I1:

Matrice		U.C.	Esame
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> [1.2] ^a <input type="checkbox"/> Imnessi sul mercato, durante il loro periodo di conservabilità <input type="checkbox"/> Prodotto sotto il controllo del produttore		5	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Aw
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che non costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> [1.3] ^a 1 X <input checked="" type="checkbox"/> Carne macinata e preparazioni a base di carne [1.4 – 1.5 – 1.6] ^a		5	
<input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate crude <input checked="" type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (a base di carne di pollame) <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (diverse dal pollame)		5	
<input type="checkbox"/> Carni Sep Macc [1.7] ^a		5	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne [1.8 – 1.9] ^a <input type="checkbox"/> destinati a essere consumati crudi <input type="checkbox"/> di pollame destinati a essere consumati cotti		5	
<input type="checkbox"/> Gelatina e collagene [1.10] ^a		5	
<input type="checkbox"/> Formaggi, burro e panna (ottenuti da latte crudo o termizzato) [1.11] ^a		5	3 X <i>Salmonella</i> spp
<input type="checkbox"/> Latte in polvere e siero di latte in polvere [1.12] ^a		5	
<input type="checkbox"/> Gelati [1.13] ^a		5	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di uova [1.14] ^a		5	
<input type="checkbox"/> Alimenti pronti contenenti uova crude [1.15] ^a		5	
<input type="checkbox"/> Crostacei e molluschi cotti [1.16] ^a		5	
<input type="checkbox"/> Formaggi, latte in polvere e siero di latte in polvere [1.21] ^a		5	<i>Enter. stafilococchi</i>
<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca [1.26 – 1.27] ^a <input type="checkbox"/> ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina <input type="checkbox"/> che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina		8	<input type="checkbox"/> Istamina

^a Reg. CE/2073/05: categorie alimentari Allegato I, capitolo 1

La **sotto-sezione I2**, invece, indica le eventuali altre prove microbiologiche, diverse da quelle stabilite nei criteri di sicurezza alimentare del Reg. CE 2073/2005 e succ. modifiche, da eseguirsi sul campione.

La sezione I2 deve essere contrassegnata:

1. Per i *campioni eseguiti in attività di controllo ufficiale volti a valutare i criteri di igiene di processo, prelevati secondo le modalità di campionamento del Reg. CE 2073/05 e successive modifiche* (vedi esempio sottostante).

I.2

- Altro

<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale <input type="checkbox"/> Escherichia coli <input type="checkbox"/> Enterobatteri <input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos. <input type="checkbox"/> Lieviti e muffe <input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e _____)	<input checked="" type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes O.M. <input type="checkbox"/> Campylobacter spp. <input type="checkbox"/> Clostridium perfringens <input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche <input type="checkbox"/> Escherichia coli O:157 <input type="checkbox"/> Yersinia enterocolitica <input type="checkbox"/> Cronobacter sakazakii	<input type="checkbox"/> Shigella spp. <input type="checkbox"/> Vibrio patogeni <input type="checkbox"/> Bacillus cereus e tossine <input type="checkbox"/> Escherichia coli VTEC
--	---	---	--

2. Per i campioni eseguiti in attività di controllo ufficiale volti a valutare i *criteri di sicurezza alimentare secondo il Reg. Ce 2073/05 e successive modifiche, nei quali si ritenga utile ricercare altri parametri* aggiuntivi a quelli della tabella alla sezione I.1 In questo caso, chiaramente il prelevatore compilerà per gli altri parametri la sezione I2 e per i criteri di sicurezza alimentare del Reg. 2073/05, la sezione I1. *Il campione dovrà essere prelevato secondo le modalità (numero unità campionarie) previste dal Regolamento medesimo (esempio: ricerca Listeria monocytogenes e Vibrio patogeni in pesce affumicato campione di 4-5 aliquote ognuna costituita da 5 UC).*
3. Per tutte le *matrici ed i parametri non contemplati dal Reg. Ce 2073/2005 e successive modifiche* ed *in tutti i casi che esulino dal contesto normativo del medesimo* Regolamento. In questo caso il campione verrà prelevato in 4-5 aliquote. *E' preferibile che*

ognuna delle stesse sia costituita da 5 UC. Nel caso, invece, di campionamento per esami microbiologici in unica aliquota la stessa dovrà essere costituita, ove possibile, da 5 UC.

Qualora la prova da effettuare non sia specificata nella sottosezione I.2, andrà precisata alla voce “altro” (vedi esempio sottostante)

I.2

- Altro			
<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157	<input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni
<input type="checkbox"/> Enterobatteri	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.	<input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine
<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.	<input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC
<input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>		
	<input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori		
X Altro: [specificare la/e prova/e <u><i>Vibrio parahaemolyticus</i></u>]			

Di seguito vengono descritte per microrganismo e/o gruppo microbiologico alcune delle possibili situazioni in corso di campionamento e le corrispondenti prove da selezionare nell'Allegato 1, sezione I.

LISTERIA MONOCYTOGENES:

Secondo la normativa vigente la ricerca di *Listeria monocytogenes* negli alimenti deve tenere conto della natura dell'alimento da esaminare.

Di seguito si riporta un albero decisionale con le relative opzioni di compilazione del verbale.



Diagramma decisionale per la ricerca di *Listeria monocytogenes*

Alimenti sfusi o preconfezionati da consumarsi **prima cottura** non deteriorabili (OM 07/12/1993) prelevati presso gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento (Art. 3 OM 11/10/1978)

Alimento pronto per il consumo (redy to eat)

Alimento che costituisce terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes*

Riferimento normativo: Reg. CE 2073/2005 e succ. modifiche Sezione verbale I.1

Alimento che non costituisce terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes* (esclusivamente per prodotti immessi sul mercato)

Riferimento normativo: **OM 07/12/1993; Art. 3 OM 11/10/1978; Sezione verbale I2 (esempio c)**

alimento sotto controllo del produttore o alimento immesso nel mercato

Il produttore non ha dimostrato che nella vita conservativa l'alimento non supera le 100ufc/g

Il produttore ha dimostrato che durante la vita conservativa l'alimento non supera le 100ufc/g

Metodo qualitativo presenza/assenza

Metodo quantitativo espressione dei risultati in ufc con

Espressione dei risultati in **MPN per g di prodotto**

Nessun limite di tolleranza: richiesta assenza in 25 g

Limite di tolleranza: < 100 ufc/g

ESEMPIO B:

1) ESEMPIO B.1

I.1		
- CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (Reg. CE/2073/05 e successive modifiche)		
Matrice	U.C.	Esame
AX Alimento pronto che costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> [1.2]* Immessi sul mercato, durante il loro periodo di conservabilità	5	CX <i>Listeria monocytogenes</i> pH Aw
BX Prodotto sotto il controllo del produttore		
Alimento pronto che non costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> [1.3]*	5	

2) ESEMPIO B.2

I.1		
- CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (Reg. CE/2073/05 e successive modifiche)		
Matrice	U.C.	Esame
AX Alimento pronto che costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> [1.2]* BX Immessi sul mercato, durante il loro periodo di conservabilità Prodotto sotto il controllo del produttore	5	CX <i>Listeria monocytogenes</i> pH Aw
Alimento pronto che non costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> [1.3]*	5	

I Nel caso di Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali è necessario barrare nella sezione II la casella alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes*. *Relativamente invece, ai casi in cui si effettui un controllo su alimenti non deteriorabili sfusi o confezionati destinati per loro natura ad essere consumati previa cottura o che rechino sulla confezione la dizione “da consumare previa cottura”, esclusi il latte ed i derivati del latte e prelevati presso gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento (OM 11/10/1978 Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande) bisogna non fare riferimento al Regolamento Ce 2073/2005 e successive modifiche, e quindi alla sezione II del verbale, ma all’ Ordinanza Ministeriale 0 7/12/1993.*

Di conseguenza andrà selezionata la voce esame microbiologico e la sezione **I2 “altro”**, specificando la prova ***L. monocytogenes* O.M.** (ESEMPIO C).

Nella tabella sottostante vengono specificati il numero di u.c da campionare ai sensi di suddetta OM ed i relativi limiti di tolleranza previsti dalla norma.

Ordinanza Ministeriale 0 7/12/1993: <i>Listeria monocytogenes</i> in numero di u.c e limiti di tolleranza per alimenti non deteriorabili sfusi o preconfezionati destinati per loro natura ad essere consumati previa cottura o che rechino sulla confezione la dizione “da consumare previa cottura”, esclusi il latte ed i derivati del latte e prelevati presso gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento (OM 11/10/1978 Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande)			
Prodotti alimentari	Determinazioni analitiche	Numero U.C	Limiti di tolleranza
1) Alimenti crudi non sottoposti a trattamento di riscaldamento	<i>Listeria monocytogenes</i>	3 u.c	non oltre 11/g in 1 u.c. non oltre 110/g in 2 u.c
2) Alimenti congelati o surgelati	<i>Listeria monocytogenes</i>	5 u.c	non oltre 11/g in 2 u.c. non oltre 110/g in 3 u.c
3) Alimenti precotti o pastorizzati	<i>Listeria monocytogenes</i>	5 u.c.	non oltre 11/g in 4 u.c. non oltre 110/g in 1 u.c

ESEMPIO C

<h1>I.2</h1>			
- Altro			
<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157	<input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni
<input type="checkbox"/> Enterobatteri	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.	<input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine
<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.	<input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC
<input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>		
<input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e _____)	<input type="checkbox"/> <i>Clostridi solfito-riduttori</i>		

In tutti gli altri casi, ovvero:

- alimenti prelevati secondo criteri differenti da quelli previsti dal Reg. Ce 2073/2005 e successive modifiche (modalità di campionamento e/o matrici differenti);
- alimenti prelevati secondo il Reg. Ce 2073/2005 e successive modifiche relativamente ai criteri di igiene di processo;

bisognerà invece contrassegnare la prova *L. monocytogenes* nella sezione I2 (ESEMPIO D)

ESEMPIO D

<h1>I.2</h1>			
- Altro			
<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157	<input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni
<input type="checkbox"/> Enterobatteri	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.	<input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine
<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.	<input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC
<input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>		
<input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e _____)	<input type="checkbox"/> <i>Clostridi solfito-riduttori</i>		

SALMONELLA SPP.

La sezione I1 del verbale andrà contrassegnata per la ricerca di *Salmonella* spp. nei casi in cui si vogliono valutare i criteri di sicurezza alimentare secondo quanto stabilito nel Regolamento CE 2073/2005 e successive modifiche. All'atto della compilazione della corrispondente tabella bisognerà specificare la matrice (1) e la prova richiesta (2) (ESEMPIO E).

ESEMPIO E

I.1			
Carne macinata e preparazioni a base di carne (1.4 – 1.5 – 1.6)*	Carni Sep Mecc (1.7)*	5	
<input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate crude			
<input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (a base di carne di pollame)			
<input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (diverse dal pollame)			
Prodotti a base di carne (1.8 – 1.9)*		5	
<input type="checkbox"/> destinati a essere consumati crudi			
<input type="checkbox"/> di pollame destinati a essere consumati cotti			
<input checked="" type="checkbox"/> Gelatina e collagene (1.10)*		5	
Formaggi, burro e panna (ottenuti da latte crudo o termizzato) (1.11)*		5	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp
Latte in polvere e siero di latte in polvere (1.12)*		5	
Gelati (1.13)*		5	
Prodotti a base di uova (1.14)*		5	
Alimenti pronti contenenti uova crude (1.15)*		5	
Crostacei e molluschi cotti (1.16)*		5	

Per le **carni macinate e le preparazioni a base di carne** (come definite nel Reg. Ce 853/2004 ovvero “carni fresche incluse le carni ridotte in frammenti che hanno subito un’aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificarne la struttura muscolo-fibrosa interna della carne o ad eliminare la struttura della carne fresca”), bisognerà sempre specificare la destinazione d’uso (ovvero se le stesse sono da consumarsi crude o previa cottura) (ESEMPIO F).

ESEMPIO F

I.1

Carne macinata e preparazioni a base di carne (1.4 – 1.5 – 1.6)*	Carni Sep Mecc (1.7)*	5	X <i>Salmonella</i> spp
destinate ad essere consumate crude			
destinate ad essere consumate cotte (a base di carne di pollame)			
destinate ad essere consumate cotte (diverse dal pollame)			
X Prodotti a base di carne (1.8 – 1.9)*		5	
destinati a essere consumati crudi			
di pollame destinati a essere consumati cotti			
Gelatina e collagene (1.10)*		5	
Formaggi, burro e panna (ottenuti da latte crudo o termizzato) (1.11)*		5	
Latte in polvere e siero di latte in polvere (1.12)*		5	
Gelati (1.13)*		5	
Prodotti a base di uova (1.14)*		5	
Alimenti pronti contenenti uova crude (1.15)*		5	
Crostacei e molluschi cotti (1.16)*		5	

Inoltre per le **carni macinate e le preparazioni a base di carne da consumarsi cotte** è necessario contrassegnare la natura dell'alimento (pollame o altre carni). Queste indicazioni si rendono indispensabili per 2 ragioni:

1. Il laboratorio effettua la prova in funzione di tali specifiche su 10 o 25g di alimento;
2. L'espressione del risultato è differente.

Infatti, come specificato nel Reg. Ce 2073/2005 e successive modifiche, *per le carni macinate e le preparazioni destinate ad essere consumate crude le analisi vengono condotte su 25g di alimento ed il limite di accettabilità è l'assenza di *Salmonella* spp. in 25g.*

Nel caso di *carne macinata e preparazioni di carne da consumarsi previa cottura* invece, in funzione della natura dell'alimento, *i limiti di accettabilità sono:*

- *Carne di Pollame: assenza di *Salmonella* spp. in 25g ;*
- *Altre carni diverse dal pollame: assenza di *Salmonella* spp. in 10g .*

Si precisa, inoltre, che secondo quanto stabilito nei criteri di sicurezza alimentare del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche, ad esclusione degli alimenti indicati nella tabella alla sezione I.1 del verbale, la ricerca di *Salmonella* spp. è prevista anche in altri prodotti tra i quali i

Molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Per queste matrici alimentari sono attualmente in uso presso la Regione Lazio, degli **appositi verbali di prelevamento allegati al corrispettivo Piano regionale** (Determinazione del Direttore 9 giugno 2011 n°4517, 21-7-2011 supplemento ordinario al bollettino n° 141 n° 7 nuovo “Piano regionale per il controllo sanitario della filiera dei molluschi bivalvi vivi”). Infine, in tutti i casi non contemplati nei criteri di sicurezza alimentare del Reg. Ce 2073/2005 e successive modifiche (per esempio: carne come da definizione del Reg. CE 853/2004 ovvero fegato, sangue ecc., oppure, prodotti ittici) bisognerà utilizzare per la richiesta delle prove l’area I2 del verbale di campionamento (vedi esempio G). L’area I2 dovrà essere compilata anche nel caso in cui ci si attenga a quanto previsto dal Reg. Ce 2073/2005 e successive modifiche, per i criteri di igiene di processo (vedi esempio sottostante) e per i campioni non alimentari quali, ad esempio, i tamponi ambientali (Esempio G).

ESEMPIO G

I.2			
- Altro			
<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157	<input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni
<input type="checkbox"/> Enterobatteri	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.	<input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine
<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.	<input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC
<input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>		
<input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e _____)	<input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori		

Si rammenta infine, che le matrici alimentari per le quali nei criteri di igiene di processo del Reg. Ce 2073/2005 e successive modifiche, è prevista la ricerca di *Salmonella* spp., sono la Carne ed i prodotti a base di carne (Carcasse di bovini, ovini, caprini e equini; carcasse di suini; carcasse di pollame ovvero broilers e tacchini).

STAFILOCOCCHI COAGULASI POSITIVI ED ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE

Relativamente ai criteri di sicurezza alimentare il Reg. Ce 2073/2005 e successive modifiche prevede l'identificazione delle **Enterotossine stafilococciche** esclusivamente nelle seguenti matrici alimentari:

- **formaggi,**
- **latte e siero di latte in polvere.**

Pertanto solo per i criteri di sicurezza alimentare riferiti a questi alimenti bisognerà contrassegnare la sezione I1 del verbale di campionamento (vedi esempio sottostante).

I.1	
<input checked="" type="checkbox"/> Formaggi, lattini in polvere e siero di latte in polvere (1.21)*	<input checked="" type="checkbox"/> 5 Enter. stafilococciche

La due procedure accreditate dai laboratori dell'IZSLT permettono il riscontro in queste matrici delle seguenti enterotossine stafilococciche: A, B, C (C1, C2, C3), D ed E con un esito di tipo qualitativo (presenza/assenza) e senza distinguerle tra loro.

Qualora invece, si vogliono valutare i criteri di igiene di processo secondo quanto stabilito dal Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche, nelle seguenti matrici alimentari:

- Latte in polvere e prodotti lattiero-caseari (formaggi a base di latte crudo; formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione e formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata; formaggi a pasta molle non stagionati(formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata ; latte in polvere e siero di latte in polvere)
- Prodotti della pesca (prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti).

si dovrà utilizzare la **sezione I2** e la **relativa prova Stafilococchi coagulasi positivi** (vedi esempio).

I.2

- Altro

<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale <input type="checkbox"/> Escherichia coli <input type="checkbox"/> Enterobatteri <input checked="" type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos. <input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes O.M. <input type="checkbox"/> Campylobacter spp. <input type="checkbox"/> Clostridium perfringens <input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche <input type="checkbox"/> Escherichia coli O:157 <input type="checkbox"/> Yersinia enterocolitica <input type="checkbox"/> Cronobacter sakazakii	<input type="checkbox"/> Shigella spp. <input type="checkbox"/> Vibrio patogeni <input type="checkbox"/> Bacillus cereus e tossine <input type="checkbox"/> Escherichia coli VTEC
---	--	---	--

Altro: (specificare la/e prova/e _____)

Questa sezione deve essere compilata in tutti i casi non contemplati dai criteri di sicurezza alimentare del Reg. Ce 2073/2005 e successive modifiche, oppure nei casi in cui si desidera verificare la presenza di suddetti microrganismi in ambienti o superfici a contatto con gli alimenti (per es. tamponi ambientali). In queste circostanze, se il risultato delle analisi indicherà una carica microbica elevata, il laboratorio effettuerà le pertinenti prove di identificazione delle enterotossine stafilococche.

Considerata la termoresistenza e la pericolosità delle enterotossine, in alcuni casi può essere necessario effettuare direttamente la loro ricerca in matrici già trattate o da trattare termicamente. In tutti queste circostanze, se non contemplate dai criteri di sicurezza alimentare del Reg. Ce 2073/2005 e successive modifiche, bisognerà barrare la sezione I2 e specificare la prova richiesta in “altro” (vedi esempio sottostante).

I.2

- Altro

<input type="checkbox"/> Carica batterica <input type="checkbox"/> Escherichia coli <input type="checkbox"/> Enterobatteri <input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos. <input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> Salmonella spp. <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes <input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes O.M. <input type="checkbox"/> Campylobacter spp. <input type="checkbox"/> Clostridium perfringens <input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori	<input checked="" type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossina botulinica e tossina botulinica <input type="checkbox"/> Escherichia coli O:157 <input type="checkbox"/> Yersinia enterocolitica <input type="checkbox"/> Cronobacter sakazakii	<input type="checkbox"/> Shigella spp. <input type="checkbox"/> Vibrio patogeni <input type="checkbox"/> Bacillus cereus e tossine
---	--	--	--

Altro: (specificare la/e prova/e _____) *Enterotossine Stafilococche*

Per gli alimenti liquidi, le conserve alimentari, le carni crude, il pesce ed i prodotti di gastronomia a base di carne, la procedura utilizzata dei

laboratori dell'IZSLT permette il riscontro delle seguenti enterotossine stafilococciche: A, B, C1, C 2, C 3, D e E.

CARICA BATTERICA TOTALE:

Qualora si voglia determinare il grado di contaminazione microbiologica della matrice alimentare o del materiale/superfici a contatto con l'alimento è necessario selezionare la prova: "carica batterica" nella sezione I2 del verbale. In funzione della natura del campione la prova identificherà la:

- Carica Batterica Totale Mesofila: ovvero la totalità dei microrganismi vivi (batteri, lieviti e muffe) capaci di crescere in un terreno non selettivo dopo incubazione in aerobiosi a 30°C +/-1°C
- Carica Batterica Totale Psicrotrofa ovvero la totalità dei microrganismi vivi (batteri, lieviti e muffe) capaci di crescere in un terreno non selettivo dopo incubazione in aerobiosi, a temperatura di 25° C;

Questa prova non è di per sé correlabile direttamente allo stato di sicurezza microbiologica dell'alimento, ma ne indica la contaminazione e pertanto ha significato igienico.

Si ricorda inoltre che il conteggio delle colonie aerobiche ovvero della carica batterica totale, è una *prova prevista nei criteri di igiene di processo del Regolamento Ce 2073/2005* e successive modifiche per la matrice Carne e prodotti a base di carne (carcasse di bovini, ovini, caprini ed equini; carcasse di suini; carne macinata; varne separata meccanicamente). Pertanto, qualora si vogliono verificare tali criteri in suddetti alimenti, bisognerà effettuare il campionamento in modo conforme a quanto previsto dal Regolamento medesimo (ovvero *in singola aliquota e rispettando il numero di Unità Campionarie stabilite*) contrassegnando la sezione I2 del verbale di prelievo e la relativa prova.

<h1>I.2</h1>				
<input type="checkbox"/> Altro	<input checked="" type="checkbox"/> Carica batterica Totale	<input type="checkbox"/> Salmonella spp.	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche	<input type="checkbox"/> Shigella spp.
<input type="checkbox"/> Escherichia coli	<input type="checkbox"/> Enterobatteri	<input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes	<input type="checkbox"/> Escherichia coli O:157	<input type="checkbox"/> Vibrio patogeni
<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes O.M.	<input type="checkbox"/> Yersinia enterocolitica	<input type="checkbox"/> Bacillus cereus e tossine
<input type="checkbox"/> Clostridium perfringens		<input type="checkbox"/> Campylobacter spp.	<input type="checkbox"/> Cronobacter sakazakii	<input type="checkbox"/> Escherichia coli VTEC
<input type="checkbox"/> Clostridium difficile		<input type="checkbox"/> Clostridium perfringens		
<input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori		<input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori		
<input type="checkbox"/> Altro: [specificare la/e prova/e _____]				

ESCHERICHIA COLI

La prova *Escherichia coli* nell'area I2 del verbale di campionamento può essere contrassegnata nel caso in cui si intenda verificare genericamente il grado di "contaminazione fecale". In questa circostanza però, la prova andrà associata ad altre ricerche quali Carica batterica totale ed Enterobatteri. Come noto esistono diversi ceppi di *Escherichia coli*, alcuni dei quali patogeni. La selezione della prova "*Escherichia coli*" alla voce "altro" non comporta necessariamente l'identificazione dei ceppi riscontrati e pertanto un esito positivo non è direttamente correlabile allo stato di sicurezza microbiologica del campione. Quindi, nel caso in cui l'obiettivo del campionamento sia verificare la presenza dei sierogruppi patogeni di *Escherichia coli* bisognerà:

- selezionare la relativa prova *Escherichia coli* O157 nella sezione I2, come da esempio sottostante. In questo caso verrà ricercato esclusivamente il sierogruppo O157.

<h1>I.2</h1>			
- Altro			
<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157	<input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni
<input type="checkbox"/> Enterobatteri	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.	<input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine
<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.	<input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC
<input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>		
	<input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori		
<input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e _____)			

- specificare alla sezione I2 *Escherichia coli* VTEC (vedi esempio). I sierogruppi VTEC che verranno cercati sono i seguenti: O26, O103, O111, O145, O157, O104.

<h1>I.2</h1>			
- Altro			
<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157	<input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni
<input type="checkbox"/> Enterobatteri	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.	<input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine
<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.	<input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC
<input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>		
	<input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori		
<input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e _____)			

Si precisa infine che il conteggio delle colonie di *Escherichia coli* è una *prova prevista nei criteri di igiene di processo del Regolamento Ce 2073/2005* e successive modifiche per le seguenti matrici:

- Carne e prodotti a base di carne (carne macinata; carne separata meccanicamente);
- Latte e prodotti lattiero-caseari (formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico; burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico inferiore a quello della pastorizzazione);
- Prodotti della pesca (prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti);

Di conseguenza, nel caso in cui si voglia verificare l'igiene di processo in suddetti alimenti, bisognerà effettuare il campionamento in modo conforme a quanto previsto dal Regolamento medesimo (ovvero *in singola aliquota e rispettando il numero di Unità Campionarie stabilite*), contrassegnando la sezione I2 del verbale di prelievo e la relativa prova *Escherichia coli*.

I.2			
- Altro			
<input checked="" type="checkbox"/> Carica batterica Totale	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157	<input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni
<input type="checkbox"/> Enterobatteri	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.	<input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine
<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.	<input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC
<input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>		
<input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e)	<input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori		

ENTEROBATTERI

La prova deve essere selezionata qualora si intenda verificare nella matrice campionata la presenza di microrganismi appartenenti alla Famiglia *Enterobacteriaceae* la cui numerazione è utilizzata come indicatore di igiene.

I.2			
- Altro			
<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.
<input checked="" type="checkbox"/> Enterobatteri	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157	<input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni
<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.	<input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine
<input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.	<input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC
<input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e)	<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>		
	<input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori		

Il conteggio delle colonie di *Enterobatteri* è una *prova richiesta nel caso in cui si intenda valutare l'igiene di processo secondo quanto stabilito nel Regolamento CE 2073/2005 e successive modifiche*. Tale normativa prevede la ricerca di microrganismi appartenenti alla Fam. *Enterobacteriaceae* nelle seguenti matrici:

- Carne e prodotti a base di carne (carcasse di bovini, ovini, caprini ed equini; carcasse di suini);
- Latte e prodotti lattiero-caseari (latte pastorizzato a altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati; latte in polvere e siero di latte in polvere; gelati e dessert a base di latte congelati; alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi);
- Prodotti a base di uova;

Pertanto, nel caso in cui si voglia verificare l'igiene di processo in suddetti alimenti, bisognerà effettuare il campionamento in modo conforme a quanto previsto dal Regolamento medesimo (ovvero in singola aliquota e rispettando il numero di Unità Campionarie stabilite), contrassegnando la sezione I2 del verbale di prelievo e la relativa prova Enterobatteri.

CAMPYLOBACTER spp:

I.2

<p><input type="checkbox"/> Altro</p> <p><input type="checkbox"/> Carica batterica Totale</p> <p><input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i></p> <p><input type="checkbox"/> Enterobatteri</p> <p><input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.</p> <p><input type="checkbox"/> Lieviti e muffe</p> <p><input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e)</p>	<p><input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.</p> <p><input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i></p> <p><input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.</p> <p><input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i></p> <p><input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori</p>	<p><input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche</p> <p><input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157</p> <p><input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i></p> <p><input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i></p>	<p><input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.</p> <p><input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni</p> <p><input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine</p> <p><input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC</p>
--	---	---	---

La prova *Campylobacter* spp nella sezione I2 del verbale di campionamento dovrà essere selezionata nel caso in cui si intenda verificare la presenza nell'alimento di microrganismi appartenenti al genere *Campylobacter*. La selezione della prova implica, infatti, una ricerca di genere (*Campylobacter* spp) con metodo qualitativo ed esito del tipo: presenza/assenza in una determinata quantità di campione.

CLOSTIDI SOLFITO-RIDUTTORI:

La prova comporta la ricerca nel campione di microrganismi appartenenti al genere *Clostridium* in grado di ridurre il solfito in solfuro. Appartengono a questa categoria microrganismi patogeni, quali *Clostridium botulinum* e *Clostridium perfringens* ed altri batteri implicati nel deterioramento degli alimenti. La prova quindi, dovrà essere selezionata *qualora si voglia genericamente verificare il grado di contaminazione del prodotto da microrganismi termoresistenti (sporigeni) in grado di resistere e moltiplicare nella matrice alimentare in condizioni di anaerobiosi, a volte senza provocare alterazioni ed elaborando tossine specifiche*. La prova è di tipo quantitativo pertanto il risultato viene espresso in ufc/g. In caso di positività il laboratorio può provvedere ad effettuare ulteriori esami al fine di identificare le specie isolate.

I.2				
<input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input type="checkbox"/> Enterobatteri	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157	<input type="checkbox"/> Vibrio patogeni
<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.	<input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine
<input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e)	<input checked="" type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.	<input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS:

E' possibile richiedere al laboratorio la ricerca nel campione prelevato, di microrganismi della specie *Clostridium perfringens*. In questo caso sarà necessario selezionare la relativa prova della sezione I.2. L'esito della prova è quantitativo e viene espresso come numero di ufc/g di alimento.

I.2				
<input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input type="checkbox"/> Enterobatteri	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157	<input type="checkbox"/> Vibrio patogeni
<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.	<input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine
<input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e)	<input checked="" type="checkbox"/> Clostridium perfringens	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.	<input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC

CLOSTRIDI PRODUTTORI DI TOSSINE BOTULINICHE E TOSSINE BOTULINICHE:

La selezione della prova Clostridi produttori di tossina botulinica e tossine botuliniche alla sezione I.2, comporta l'esecuzione di accertamenti volti ad identificare nella matrice campionata la presenza di microrganismi appartenenti al genere *Clostridium* produttori di neurotossine come *C. botulinum*, *C. butyricum* e *C. baratii* e/o le relative tossine botuliniche. I risultati della prova vengono espressi come presenza o assenza del microrganismo o delle tossine da esso prodotte.

I.2				
<input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	<input checked="" type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.
	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157	<input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni
	<input type="checkbox"/> Enterobatteri	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.	<input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine
	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.	<input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC
	<input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>		
		<input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori		
	<input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e _____)			

BACILLUS CEREUS E TOSSINE:

Secondo quanto stabilito nei criteri di igiene di processo del Reg. Ce 2073 /2005 e successive modifiche, la ricerca di *Bacillus cereus* deve essere eseguita negli alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi.

Qualora pertanto:

- si intenda verificare in questi alimenti la conformità ai parametri fissati da suddetto regolamento;
- si intenda verificare la presenza del microrganismo in altre matrici o criteri, non contemplati dallo stesso;

bisognerà selezionare la corrispondente prova alla **sezione I.2 del verbale di prelievo** (vedi esempio).

Al termine delle analisi di laboratorio verrà prodotto un risultato in ufc/g o ml. Poiché nella maggior parte dei casi le malattie di origine alimentare causate dal *B. cereus* sono state associate alla presenza di 5-8 log cellule/spore per grammo di alimento, qualora l'esito della prova sia

positivo il laboratorio può effettuare un ulteriore esame per identificare la presenza di cereulide (o tossina emetica) nell'alimento. Inoltre sebbene la tossina diarroica venga prodotta dai microrganismi prevalentemente nel tratto intestinale dei mammiferi, è comunque possibile la sua presenza nell'alimento. Pertanto può essere eseguita dal laboratorio la sua ricerca diretta nei campioni alimentari.

I.2

<input type="checkbox"/> - Altro	<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> <input type="checkbox"/> Enterobatteri <input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos. <input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M. <input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> <input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157 <input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i> <input type="checkbox"/> <i>Cranobacter sakazakii</i>	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni <input checked="" type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC
<input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e _____)				

Tenendo conto della termoresistenza della cereulide, in alcuni casi può essere necessario effettuare direttamente la sua ricerca in matrici già trattate o da trattare termicamente. In queste circostanze il verbalizzante contrassegnerà alla sezione I.2 la voce altro, specificando: “Tossina di *Bacillus cereus*”

I.2

<input type="checkbox"/> - Altro	<input type="checkbox"/> Carica batterica <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> <input type="checkbox"/> Enterobatteri <input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos. <input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M. <input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> <input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossina botulinica e tossina botulinica <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157 <input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i> <input type="checkbox"/> <i>Cranobacter sakazakii</i>	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine
<input checked="" type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e _____) <i>Tossina di Bacillus cereus</i>				

I

YERSINIA ENTEROCOLITICA

Qualora il verbalizzante intenda verificare la presenza nel campione di *Yersinia enterocolitica* presuntivamente patogena per l'uomo, dovrà contrassegnare l'apposita prova nella **sezione I.2 del verbale di prelevamento** (vedi esempio). L'analisi condotta dal laboratorio è di tipo qualitativo, pertanto l'esito viene espresso come presenza o assenza di *Yersinia enterocolitica* presuntivamente patogena in una determinata quantità di prodotto.

I.2				
<input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> <input type="checkbox"/> Enterobatteri <input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos. <input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M. <input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> <input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157 <input checked="" type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i> <input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC
<input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e)				

CRONOBACTER SAKAZAKII:

Secondo quanto stabilito nei criteri di sicurezza alimentare del Regolamento CE 2073/2005 e successive modifiche, la ricerca di *Cronobacter sakazakii* è prevista in alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi.

Qualora si intenda verificare nelle matrici indicate nel Regolamento di cui sopra o in altre matrici alimentari non contemplate dal medesimo, la presenza del patogeno, **bisognerà sempre contrassegnare la sezione I.2 del verbale e la relativa prova come da esempio sottostante.**

I.2				
<input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> <input type="checkbox"/> Enterobatteri <input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos. <input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M. <input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> <input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157 <input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i> <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC
<input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e)				

La ricerca di *Cronobacter sakazakii* viene effettuata dal laboratorio con metodo qualitativo ed esito del tipo: presenza/assenza in una determinata quantità di campione.

SHIGELLA SPP:

La prova “*Shigella* spp.” della **sezione I.2** deve essere selezionata qualora si intenda verificare la presenza di tale microrganismo nelle matrici campionate.

La ricerca dei batteri appartenenti al genere *Shigella* viene effettuata dal laboratorio di pertinenza con metodo qualitativo ed esito del tipo: presenza/assenza in una determinata quantità di campione.

<h1>I.2</h1>			
- Altro			
<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157	<input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni
<input type="checkbox"/> Enterobatteri	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.	<input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine
<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.	<input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC
<input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>		
<input type="checkbox"/> Altro: [specificare la/e prova/e]	<input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori		

VIBRIO PATOGENI:

la selezione della prova comporta la ricerca delle seguenti specie patogene del genere *Vibrio* ovvero:

- *Vibrio parahaemolyticus*;
- *Vibrio cholerae*;

Le analisi dei batteri vengono effettuate dal laboratorio di pertinenza con metodo qualitativo ed esito del tipo: presenza/assenza in una determinata quantità di campione.

Qualora si intenda specificatamente ricercare solo uno dei due microrganismi di cui sopra bisognerà contrassegnare nella **sezione I.2** la voce “Altro” ed indicare il microrganismo di interesse (vedi esemio sottostante)

I.2				
<input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Carica batterica Totale	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.
	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>		<input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni
	<input type="checkbox"/> Enterobatteri	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine
	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.	<input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i>	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC
	<input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>	<input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	
		<input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori		
<input checked="" type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e _____)			<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	

I.2				
<input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Carica batterica	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	<input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossina botulinica e tossina botulinica	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.
	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>		<input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni
	<input type="checkbox"/> Enterobatteri	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.	<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine
	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.	<input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i>	
	<input type="checkbox"/> Lieviti e muffe	<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>	<input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i>	
		<input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori		
<input checked="" type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e _____)			<i>Vibrio cholerae</i>	

L) LE PROVE CHIMICO-FISICHE:

La sezione L dell'Allegato 1 è l'area nella quale il verbalizzante dovrà specificare la natura delle prove da effettuarsi per indagini di tipo chimico-fisiche. Oltre alla determinazione del pH e dell'aw è possibile ad esempio richiedere alla voce "altro" la ricerca di corpi estranei (metallo, vetro, plastica, insetti ecc.) (vedi esempio) oppure di radionuclidi nel campione.

L

Chimico-Fisica: Attività dell'acqua (Aw) pH **Altro:** (specificare la/e prova/e Corpi estranei)

L

M) ALTRE PROVE

Qualora infine, il verbalizzante voglia effettuare indagini di laboratorio non previste nelle sezioni H, I, L, M potrà contrassegnare la voce “Altro” e specificare la natura delle analisi richieste (per esempio:” *Opisthorchis felineus*”)

M

Altro:

Specificare la/e prova/e: *Opisthorchis felineus*)

M

N) LE SEDI DELL'IZSLT:

La sezione N dell'allegato contiene una legenda con gli indirizzi delle sedi dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana (IZSLT), alle quali inviare i campioni. Nella prima pagina del verbale, infatti, viene indicata la sede del laboratorio (cfr sezione E), mentre si rimanda (**apice numero 1**) alla legenda della sezione N, per la specifica degli indirizzi (vedi esempio).

aliquota unica (composta da u.c., del peso medio di gr.) perché: in quantità non sufficiente a suddividere il campione in 4/5 aliquote tali da poter eseguire le analisi richieste campione altamente deperibile altro: (.....).

Detta aliquota è inoltrata presso l'IZSLT Sede di Roma e si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile da effettuare: il/..... alle ore avendo dato comunicazione al detentore, produttore e/o fornitore ai sensi dell'art. 223 del D.lgs 271/89, garantendo i diritti alla difesa oppure previa comunicazione dell'IZSLT al detentore/fornitore/produttore nelle modalità stabilite dalla legge.

N.....aliquote (ogni aliquota è composta da u.c.) parte di ciascuno dei.....campioni elementari, del peso medio digr) di cui n.1 aliquota contrassegnata con la lettera viene consegnata al Sig. Le restanti aliquote (n.) vengono inoltrate all'IZSLT Sede di Roma per es. la/e prova/e richieste in allegato e in caso di alimenti in confezione originale integra, n. 1 aliquota sarà conservata a disposizione del produttore presso l'IZSLT per 60 gg. Qualora si tratti di alimento deteriorabile, in caso di non-conformità dell'aliquota, sarà cura del Laboratorio dell'IZSLT comunicare agli/all'interessati/o il giorno, l'ora e il luogo dell'analisi di revisione ai sensi del D.M. 16/12/93

Il verbalizzante **dovrà** quindi, **selezionare con un "x" l'apposita casella corrispondente alla sede regionale dell'IZSLT alla quale verranno inviati i campioni.**

<h1>N</h1>	
(1) Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana:	
<input checked="" type="checkbox"/>	Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma (Capannelle) Tel. 06.790991 Fax. 06.79340724
<input type="checkbox"/>	Sezione di Latina: Strada Congiunte Destre snc - 04100 Latina Tel. 0773.696663 Fax. 0773.668960
<input type="checkbox"/>	Sezione di Rieti: Via Tancia, 21 - 02100 Rieti Tel. 0746.201599 Fax. 0746.201642
<input type="checkbox"/>	Sezione di Viterbo: Strada Terme - 01100 Viterbo Tel. 0761.250147 Fax. 0761.251794



A cura del Centro Studi per la Sicurezza Alimentare (CSA) dell' IZSLT:

- *Dott. Roberto Condoleo - Medico Veterinario*
- *Dott.ssa Selene Marozzi - Medico Veterinario*

Responsabile di Struttura:

Dott. Stefano Saccares

Nel sito del Centro Studi per la Sicurezza Alimentare (www.izslt.it/csra, voce “Piani e modulistica”) verranno regolarmente pubblicate le ultime versioni ed aggiornamenti del verbale di campionamento.

Si ringraziano per aver contribuito alla redazione dell'opuscolo:

- il *Dr. Ugo Della Marta* e la *Dr.ssa Rita Marcianò* dell' Area Sanità Veterinaria della Regione Lazio;
- il *Dott. Stefano Bilei* e la *Dott.ssa Tatiana Bogdanova* della D.O. Controllo degli Alimenti - Centro di riferimento regionale Enterobatteri patogeni;
- il *Dott. Bruno Neri* della D.O. Chimica e sostanze biologicamente attive - Centro riferimento regionale Diossine;
- la *Dott.ssa Tiziana Zottola* della Sezione Territoriale di Latina dell' Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana;
- il *Dott. Pietro Tomassetti* Direttore del Servizio per la Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale dell' Area Dipartimentale Sanità Pubblica Veterinaria dell' AUSL RM B;
- il *Dott. Aldo Benevelli* Direttore del Servizio per la Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale dell' Area Dipartimentale Sanità Pubblica Veterinaria dell' AUSL RM C;

Progetto grafico ed impaginazione a cura di:

Mario Coscarella

CENTRO STUDI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

VIA APPIA NUOVA, 1411

00178 ROMA

TEL. +39 06.79099360 - 312

SITO WEB: WWW.ZSLT.IT/CSRA