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

Sede: ☐ **n. civ.** ☐ **CAP** ☐ - ☐ ☎**TEL.** ☐ **FAX** ☐ **@PEC:** ☐

Registro Ufficio N. .....
Verbale N ..... **del** ...../...../20.....

Num. Reg. IZSLT .....
Data ..... /..... / 20.....
Temp. rilevata dall'IZS ..... C°
☐ PRIC ☐ UVAC ☐ A PAGAMENTO*
☐ EXPORT EXTRA-UE** ☐ INDAGINE MTA***
☐ LATTE CRUDO VENDITA DIRETT. ☐ ALTRO

RICERCHE (Vedi Allegato 1)
☐ Microbiologica ☐ Fisica
☐ Chimica ☐ Altro

VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONI

(Ai sensi legge 30-4-1962 n. 283, D.P.R. 26-3-1980 n. 327, D.M. 16-12-93, ...)

RAGIONE SOCIALE:
.....
.....
Sede legale:.....
.....
Tel..... Fax: .....
PEC:.....
.....

RAPPRESENTANTE LEGALE:
Cognome .....
Nome .....
nato a .....
il ..... domiciliato in
.....
Via .....
.....
qualifica: .....
.....

PRESENTE AL PRELEVAMENTO:
Cognome .....
Nome .....
nato a .....
il ..... domiciliato in
.....
Via ..... n .....
qualifica:.....
Documento:.....

L'anno..... il giorno..... del mese di ..... alle ore ..... i.... sottoscritt.... ..... (Ufficial..... di Polizia Giudiziaria) assistit... da .....si è/sono presentat.. nell'attività di .....
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** _____
in un locale/attrezzatura ..... con temperatura .....
e condizioni igieniche sanitarie .....La merce era posta in vendita/depositata ☐ in imballaggio originale ☐ integro ☐ non integro ☐ preincarto ☐ sfusa ☐ sporzionata al momento del prelievo e sull'imballaggio o etichetta o cartello, era riportata la dicitura/e ☐ allegata tramite etichetta/e o fotocopia/e (☐ di cui si riporta il testo) :.....
.....
.....
.....
.....
..... ☐ e con l'indicazione da consumarsi previa cottura prodotta dalla Ditta ..... ubicata in ..... Paese di provenienza .....
Num. CE ..... con la seguente ☐ T.M.C.: ...../..... ☐ Data di scadenza: ...../...../.....
In presenza del Sig. ....., da una partita/ quantitativo di..... è stato prelevato numero 1 campione da considerarsi ☐ deteriorabile ☐ non deteriorabile ☐ deteriorabilità da determinare, che è stato suddiviso in:

☐ 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 ..... (1) 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 di .....gr)di cui n.1 aliquota contrassegnata con la lettera ..... viene consegnata al Sig. ..... Le restanti aliquote (n. .....) vengono inoltrate all'IZSLT Sede di .....(1) per 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/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/quantità della/e aliquota/e è di circa A: ..... gr. B: ..... gr. C: ..... gr. D: ..... gr. E: ..... gr. F: ..... gr. e viene determinato a mezzo .....
La merce è stata campionata ☐ in asepsi, ☐ non in asepsi, con attrezzature ☐ sterili ☐ non sterili e le aliquote sono state racchiuse in sacchetti ☐ sterili ☐ non sterili

☐ suggellati 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.
Il Sig. ..... dichiara che dopo il ricevimento la merce stessa ha / non ha subito aggiunte di ..... ed è / non è stata manipolata .....
e dichiara che la merce è stata fornita/trasportata dalla Ditta.....ubicata in.....
in data ...../...../..... e ha / non ha esibito al momento documentazione commerciale giustificativa ☐ bolla ☐ fattura ☐ D.d.T. n°..... del ...../...../..... intestata/o a .....

☐ La rimanente merce non viene sequestrata; ☐ La merce residua viene posta sotto sequestro sanitario con apposito verbale;
☐ La merce residua viene posta sotto vincolo sanitario con apposito verbale.
Del presente verbale sono state redatte ..... copie di cui.....vengono consegnate al Laboratorio , ☐ una viene inviata con raccomandata / fax / PEC 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
.....

* L'attività analitica è successiva a non conformità/inadeguatezze dell'OSA e quindi il costo sarà a totale carico del suddetto a norma dell'art 28 Reg 882/04 e D.lgs 19/11/08 n. 194 **Campionamento eseguito per consentire l'esportazione di merci in paesi extra_UE *** Campionamento eseguito per sospetta Malattia a Trasmissione Alimentare

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. IZSLT ....
Data ..... /..... / 20.....
Temp. rilevata dall'IZS ..... C°

Chimica:

Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)
Cadmio
Mercurio
Piombo

Biotossine algali idrosolubili (P.S.P.)
Biotossine algali liposolubili (D.S.P.)
Biotossine algali idrosolubili (A.S.P.)

Farmaci\Inibenti* : .....
Benzoati
Sorbati

Solfiti
Nitriti e nitrati
Polifosfati
Ac. Ascorbico

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

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

Microbiologica:

Se si fa riferimento ai criteri del Reg. 2073/05 utilizzare l'apposito riquadro oppure specificare la prova in altro. Uno stesso campione può essere sottoposto sia agli esami previsti dal Reg. 2073 che ad altre prove di laboratorio non previste nello stesso, purché il campionamento sia rispondente ai criteri del Reg. 2073 (matrice, n° di U.C.).

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

Matrice	U.C.	Esame
- Alimento pronto che costituisce terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes* (1.2) Immessi sul mercato, durante il loro periodo di conservabilità Prodotto sotto il controllo del produttore	5	*Listeria monocytogenes* pH Aw
Alimento pronto che **non costituisce** terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes* (1.3)	5	
Carne fresca di pollame (1.28) *(solo Salmonella typhimurium e Salmonella enteritidis)*	5	*Salmonella* spp
- Carne macinata e preparazioni a base di carne (1.4 – 1.5 – 1.6) Carni Sep Mecc (1.7) destinate ad essere consumate crude destinate ad essere consumate cotte (a base di carne di pollame) destinate ad essere consumate cotte (diverse dal pollame)	5	
- Prodotti a base di carne (1.8 – 1.9) destinati a essere consumati crudi di pollame destinati a essere consumati cotti	5	
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	
Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi (1.17)	5	
Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi (1.25)	5	*E.coli*
Formaggi, latti in polvere e siero di latte in polvere (1.21)	5	Enter. stafilococciche
- Prodotti della pesca (1.26 – 1.27 e 27 bis) ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	9	Istamina
Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca	1	

- Altro

Carica Batterica Totale
Escherichia coli
Enterobatteri
Stafilococchi coag. pos.
Lieviti e muffe

***Salmonella* spp.**
Listeria monocytogenes
***Campylobacter* spp.**
Clostridium perfringens
Clostridi solfito-riduttori

Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche
***Coli* STEC**
Yersinia enterocolitica

***Shighella* spp.**
Vibrio patogeni
Bacillus cereus
Cronobacter sakazakii

Altro: (specificare la/e prova/e_____)

Chimico-Fisica:

Attività dell'acqua (Aw) **pH** **Radiazioni ionizzanti** **Altro: (specificare la/e prova/e_____)**

Altro:

Specificare la/e prova/e: _____

SELEZIONARE LA FASE DELLA FILIERA DURANTE LA QUALE E' AVVENUTO IL PRELIEVO, BARRARE SOLO 1 CASELLA

Attività registrata ai sensi del Reg. 852\04 Numero Registrazione..... e Codice Fiscale o P.IVA : .....

- Produzione primaria
Caccia
Pesca (imbarcazioni)
Produzione alimenti in allevamento per vendita diretta

- Imprese di produzione, trasformazione e confezionamento
Macellazione prodotti della pesca
Macellazione di avicunicoli in aziende agricole
Lavorazione e trasformazione di carne
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca
Produzione di prodotti a base di latte (es.caseifici)
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario

- Ristorazione
Rist. collettiva (mensa, catering...)
Rist. pubblica (ristorante, bar...)

- Commercio
Commercio all'ingrosso, cash and carry
Commercio al dettaglio
Commercio ambulante
Distributori automatici (alimenti, latte crudo, ...)

Deposito conto terzi
Piattaforma di distribuzione alimenti
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi

Attività riconosciuta ai sensi del Reg. 853\04 Numero Riconoscimento..... e Codice Fiscale o P.IVA : .....

Deposito **Macello** **Sezionamento carni** **Attività carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.** **Prodotti a base di carne** **Centro lavorazione selvaggina**
Mercato ittico **Imp. collettivo aste** **Sezionamento prodotti della pesca** **Trasformazione prodotti della pesca** **Centro Depurazione Molluschi**
Centro Spedizione Molluschi **Centro imballaggio uova** **Centro di raccolta latte** **Trattamento termico latte** **Stabilimento trasformazione latte (es. caseifici)**
Stagionatura prodotti caseari **Stomaci, vesciche e intestini trattati** **Centro riconfezionamento**

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

Fatto, chiuso, letto e sottoscritto

FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO

I VERBALIZZANTI

....

Rev 06