



# PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI

## TITOLO V

### PIANI DI CONTROLLO

#### *Articolo 41*

##### **Piani di controllo nazionali pluriennali**

Al fine di garantire l'effettiva attuazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 178/2002, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali e dell'articolo 45 del presente regolamento, ciascuno Stato membro elabora un unico piano integrato di controllo nazionale pluriennale.

#### *Articolo 42*

##### **Principi per l'elaborazione dei piani di controllo nazionali pluriennali**

2. Ciascun piano di controllo nazionale pluriennale contiene informazioni generali sulla struttura e sull'organizzazione dei sistemi di controllo dei mangimi e degli alimenti e della salute e del benessere degli animali nello Stato membro interessato, in particolare:



# PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI



Ministero della Salute

[Contatti](#) | [Sedi](#) | [RSS](#) | [Canali](#)



[Home](#) | [Temi](#) | [Sala Stampa](#)

Ti trovi in: [Home](#) > [Temi](#) > [Alimenti](#) > Piano Nazionale Integrato 2011-2014

## Piano Nazionale Integrato 2011-2014



A cura di:  
**Direzione generale per  
l'igiene e la sicurezza  
degli alimenti e la  
nutrizione**

Web editing:  
M. DE MARTINO

### Sommario

Il Piano Nazionale Integrato (PNI o MANCP), ai sensi del [Regolamento \(CE\) n.882/2004](#), descrive il "Sistema Italia" dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e sanità delle piante ed è finalizzato alla razionalizzazione delle attività, mediante un'opportuna considerazione dei rischi ed un adeguato coordinamento di tutti i soggetti istituzionali coinvolti.

Per l'ampia varietà delle materie trattate, il Piano 2011-2014, nasce dall'intensa e proficua collaborazione tra il Ministero della Salute, punto di contatto nazionale, e diverse Amministrazioni ed è stato approvato in Conferenza Stato Regioni con l'Intesa del 16 dicembre 2010.

### Consulta il Piano Nazionale Integrato 2011-2014

#### Introduzione

Struttura del Piano, Principi di riferimento e Punto di contatto

#### Cap. 1 - Obiettivi strategici

Obiettivi strategici nazionali generali

#### Cap. 2 - Autorità competenti e Laboratori Nazionali di Riferimento

Autorità competenti, Laboratori Nazionali di Riferimento e Organismi di controllo che hanno ricevuto una delega

#### Cap. 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

#### Cap. 4 - Piani di intervento e Assistenza reciproca

Piani di intervento e Assistenza reciproca

#### Cap. 5 - Audit sulle Autorità competenti

Modalità di realizzazione di audit sulle Autorità competenti, ai sensi del Reg. (CE) n.882/2004, art. 4(6)

#### Cap. 6 - Criteri operativi e procedure

Misure adottate per garantire il rispetto dei criteri operativi fissati dal Reg. (CE) n.882/2004

#### Cap. 7 - Riesame e adattamento del PNI

Riesame e adattamento del Piano Nazionale Integrato

#### Appendice - Sezioni regionali

Appendice - Sezioni regionali

#### Indice dei contenuti

[Indice stampabile](#)

### Introduzione

#### Cap. 1 - Obiettivi strategici

#### Cap. 2 - Autorità competenti e Laboratori Nazionali di Riferimento

#### Cap. 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

#### Cap. 4 - Piani di intervento e Assistenza reciproca

#### Cap. 5 - Audit sulle Autorità competenti

#### Cap. 6 - Criteri operativi e procedure

#### Cap. 7 - Riesame e adattamento del PNI

#### Appendice - Sezioni regionali

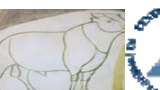
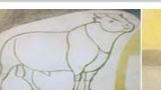
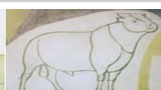
#### Indice dei contenuti

Relazione  
Annuale  
2011



[Link alle Autorità competenti](#)

[Aree tematiche correlate](#)



# PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI (PRIC)



## ALLEGATO A

*Piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale. Approvazione dei piani di campionamento degli alimenti di origine animale e dei mangimi*

Il **Piano Regionale Integrato dei Controlli (P.R.I.C.)** è stato predisposto conformemente ai principi ed agli orientamenti contenuti negli artt. 41, 42 e 43 del Reg. 882/2004 e delle Decisione della Commissione 2007/363/CE del 21 maggio 2007.

Esso non rappresenta una nuova entità da aggiungere alle molteplici attività di controllo ufficiale già esercitate sul territorio, ma lo strumento per l'integrazione e l'ottimizzazione di tali attività.

In tal senso, quindi, il Piano si propone di garantire, nel tempo, una ricognizione completa ed esaustiva di tutte le attività pertinenti.

Il Piano viene aggiornato in funzione del sopraggiungere di nuova normativa, nuove malattie o altri rischi per la salute, della valutazione e categorizzazione del rischio, o in relazione ai risultati dei controlli effettuati (in ambito regionale, nazionale e da parte dell'FVO) o per cambiamenti significativi della struttura, gestione o funzionamento delle autorità competenti, o per evidenze scientifiche.

**Il PRIC 2011-2014 è attualmente composto da cinque sub-allegati:**

- 1. PIANO CAMPIONAMENTO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO;**
- 2. PIANO DI CAMPIONAMENTO DEI MOLLUSCHI EDULI LAMELLIBRANCHI;**
- 3. PIANO REGIONALE RESIDUI;**
- 4. PIANO CAMPIONAMENTI DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE (FEED);**
- 5. PIANO REGIONALE DI PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MICOTOSSINE NEL LATTE, NEI PRODOTTI A BASE DI LATTE E NEI MANGIMI.**





# PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI

Si predispongono per il triennio 2012-2014 i seguenti piani annuali di campionamento per il controllo degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano:

## **1) Piano di campionamento per le ricerche microbiologiche**

- A) Campionamento ufficiale per la valutazione dei criteri di sicurezza alimentare del Reg. CE 2073/2005
- B) Campionamento ufficiale per la sorveglianza di alcuni agenti zoonotici

## **2) Piano di campionamento ufficiale per le ricerche chimiche**

- A) Contaminati ambientali/industriali
  - I.P.A. (Idrocarburi Policiclici Aromatici) – Benzo(a)pirene
  - Metalli pesanti (mercurio e cadmio)
- B) Additivi non consentiti o in quantità superiori ai limiti
  - Polifosfati
  - Solfiti
  - Nitriti/Nitrati
  - Acido ascorbico
  - Sorbati, benzoati e p-idrossibenzoati
- C) Sostanze antibiotiche
  - Nitrofurani/cloramfenicolo
- D) Biocontaminanti
  - Istamina

## **3) Piano di campionamento per la ricerca di allergeni**

- A) Campionamento ufficiale per la ricerca di proteine delle uova, proteine del latte e lattosio
- B) Monitoraggio speciale per la ricerca di glutine

## **4) Piano di campionamento ufficiale per il controllo del trattamento con radiazioni ionizzanti**

**Deliberazione n. 126 del 30 marzo 2012 "DGR 101/2011 Piano Regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale. Aggiornamento Sub allegato I "**

# PRIC MICROBIOLOGICO - Criteri di sicurezza 2073

TABELLA 1 : CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (REG. CE 2073/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE)

	CARNI MACINATE		PREPARAZION I A BASE DI CARNE <sup>#</sup>		PRODOTTI A BASE DI CARNE <sup>##</sup>		FORMAGGI		FORMAGGI, BURRO PANNA A BASE DI LATTE CRUDO O TERMIZZATO**		GASTRONOMIA E ALIMENTI PRONTI
<b>Patogeni da ricercare (Reg. CE 2073/2005)</b>	<i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i>		<i>Salmonella</i> spp.		<i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i>		<i>Listeria monocytogenes</i> , Enterotossina stafilococcica		<i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> , Enterotossina stafilococcica		<i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i>
ASL	S*	D	S	D	S	D	S	D	S	D	D
RM/A	0	3	1	5	1	4	0	4	0	4	6
RM/B	2	4	3	7	1	5	1	6	1	5	8
RM/C	0	5	1	6	1	4	0	5	0	4	6
RM/D	0	5	1	6	1	4	0	5	1	4	6
RM/E	1	3	1	6	1	4	1	4	1	4	6
RM/F	1	2	1	3	1	2	1	2	1	2	3
RM/G	2	3	2	5	1	3	1	4	1	3	5
RM/H	0	7	7	6	3	4	1	4	1	4	6
VT	0	3	1	3	3	2	5	3	4	2	4
RI	0	2	1	2	2	1	2	1	1	1	2
LT	1	3	3	6	2	4	6	5	5	4	6
FR	1	3	3	5	2	4	4	4	3	4	6
Tot. attività	8	43	25	60	19	41	22	47	19	41	64
Tot. matrice	51		85		60		69		60		64
Tot. campioni	389										

S = Stabilimento (30% del totale matrice) D = Esercizio al dettaglio (70% del totale matrice)

\* nel caso in cui non siano reperibili campioni di carne macinata presso gli Stabilimenti di produzione è possibile eseguire i medesimi al dettaglio. Tuttavia, dovrà essere mantenuta la numerosità totale prevista per la ASL di riferimento

\*\* **termizzazione**= trattamento a 57 °C e 68 °C per almeno 15 secondi ovvero trattamento inferiore alla pastorizzazione

<sup>#</sup> **preparazione a base di carne**: carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche (Reg 853/2004). Esempi: fettine di vitello crude; hamburger crudo, anche speziato e con aggiunta di ingredienti; salsiccia cruda.

<sup>##</sup> **prodotto a base di carne**: prodotti risultanti dalla trasformazione della carne in modo tale che la superficie di taglio permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca (Reg 853/2004). Esempi: salame, prosciutto cotto e stagionato, salsicce stagionate, mortadella, porchetta, pancetta affumicata.

# PRIC MICROBIOLOGICO - Criteri di sicurezza 2073

- Matrici previste dal regolamento 2073
- Patogeni previsti dal regolamento 2073
- Stabilisce un numero di campioni atteso minimo

Carni

Formaggi

Alimenti pronti

*Salmonella*

*Listeria monocytogenes*

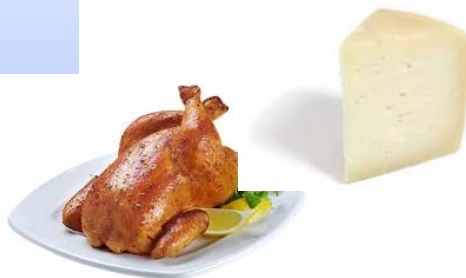
Enterotossina stafilococcica



# PRIC MICROBIOLOGICO - Sorveglianza di alcuni agenti zoonotici



*Escherichia coli*  
Verocitossici



*Campylobacter* spp.



*Yersinia*  
*enterocolitica*

TABELLA 2: *ESCHERICHIA COLI* VTEC

	Carne e preparazioni di carne bovina <sup>a</sup>		Formaggi a latte crudo <sup>a</sup> o sottoposti a trattamento termico blando <sup>a,b</sup>	
ASL	S	D	S	D
RM/A	0	1	0	5
RM/B	1	1	1	6
RM/C	0	1	0	5
RM/D	0	1	1	5
RM/E	0	1	1	5
RM/F	0	1	1	3
RM/G	0	1	2	4
RM/H	1	1	1	5
VT	0	1	5	3
RI	0	0	2	1
LT	0	1	6	5
FR	1	1	4	4
totale attività	3	11	24	51
totale matrice	14		75	
totale campioni	89			

	Formaggi		Carne e preparazioni di pollame <sup>a</sup>	
	S	D	S	D
ASL				
RM/A	0	2	1	3
RM/B	0	2	3	5
RM/C	0	2	0	4
RM/D	0	2	0	4
RM/E	0	2	1	4
RM/F	0	1	0	2
RM/G	1	2	3	3
RM/H	0	2	2	4
VT	2	1	2	2
RI	1	1	0	1
LT	2	2	3	4
FR	2	2	1	3
totale attività	8	21	16	39
totale matrice	29		55	
totale campioni			84	

TABELLA 4: *YERSINIA ENTEROCOLITICA*

	Carne e preparazioni di carne suina <sup>a</sup>		Prodotti a base di carne suina <sup>a,b</sup>	
ASL	S	D	S	D
RM/A	0	2	1	4
RM/B	1	3	1	5
RM/C	0	2	1	4
RM/D	0	2	1	4
RM/E	0	2	1	4
RM/F	0	1	1	2
RM/G	0	2	1	3
RM/H	1	2	3	4
VT	1	1	3	2
RI	1	1	2	1
LT	1	2	2	4
FR	1	2	2	4
totale attività	6	22	19	41
totale matrice	28		60	
totale campioni	88			



# PRIC - Monitoraggio



REGIONE  
LAZIO

**Monitoraggio Piani Regionali Anno 2012**



## SCOPO

Le seguenti tabelle hanno lo scopo di conteggiare a cadenza trimestrale il numero dei campioni eseguiti nell'ambito dei seguenti piani:

- Piano Regionale Residui (PRR)
- Piano Regionale Alimentazione Animale (PRAA)
- Piano Regionale Integrato dei Controlli - Sub-allegato A1 (Microbiologico, Chimico, Allergeni, Radiazioni Ionizzanti) (PRIC)

## ELABORAZIONE DATI

- La Rendicontazione Trimestrale viene effettuata mediante l'elaborazione di tabelle e grafici. Per quanto concerne le tabelle le prime colonne si riferiscono all'ultimo trimestre e indicano il numero di campioni effettuati per singola ASL, il numero di campioni attesi ed il rapporto in percentuale tra campioni attesi ed effettuati. Le ultime 3 colonne della tabella descrivono l'andamento del piano in base all'atteso dell'anno in corso e riportano il totale campioni effettuati, il totale campioni previsti ed il rapporto in percentuale tra campioni attesi ed effettuati.
- Il numero totale di campioni attesi per ogni ASL viene ricavato dai singoli piani che ogni anno la Regione emana in base alle indicazioni ministeriali.  
Il numero di campioni attesi per trimestre è stato ricavato dividendo l'atteso totale per i 4 trimestri che compongono l'anno.
- La rendicontazione trimestrale viene effettuata in funzione della data di prelievo dei campioni. Nella rendicontazione annuale vengono considerati tutti i campioni prelevati a partire dal 01/01 al 31/12 dell'anno in esame.
- I dati per la rendicontazione dei piani vengono estratti dal Sistema Informativo dei Laboratori (SIL) dell'IZSLT e vengono acquisiti solo alcune settimane dopo la fine del trimestre oggetto della rendicontazione allo scopo di avere la certezza che il laboratorio abbia concluso le procedure di accettazione.  
Per ogni piano viene riportata la data di estrazione dei dati.

[www.izslt.it/csra](http://www.izslt.it/csra)

# PRIC - Monitoraggio

## PRIC - CONTROLLO UFFICIALE : MICROBIOLOGICO

PRIC  
MICROBIOLOGICO

### CONTROLLO UFFICIALE : MICROBIOLOGICO 2012-Campioni al 31/12/2012

ASL	IV Trimestre						Totale 2012					
	Criteri di sicurezza alimentare Reg. 2073/2005			Sorveglianza altri agenti zoonotici			Criteri di sicurezza alimentare Reg. 2073/2005			Sorveglianza altri agenti zoonotici		
	E	A	%	E	A	%	E	A	%	E	A	%
RM/A	9	7	128,6	8	4,8	167	34	28	121,4	20	19	105,3
RM/B	14	10,75	130,2	5	7,3	69	43	43	100,0	27	29	93,1
RM/C	7	8	87,5	2	4,8	42	42	32	131,3	20	19	105,3
RM/D	11	8,25	133,3	7	5,0	140	35	33	106,1	26	20	130,0
RM/E	9	8	112,5	9	5,3	171	34	32	106,3	22	21	104,8
RM/F	10	4,75	210,5	5	3,0	167	28	19	147,4	16	12	133,3
RM/G	22	7,5	293,3	14	5,5	255	35	30	116,7	24	22	109,1
RM/H	6	10,75	55,8	5	6,5	77	58	43	134,9	26	26	100,0
VT	9	7,5	120,0	10	5,8	174	23	30	76,7	18	23	78,3
RI	6	3,75	160,0	4	2,8	145	25	15	166,7	12	11	109,1
LT	21	11,25	186,7	19	8,0	238	101	45	224,4	64	32	200,0
FR	13	9,75	133,3	7	6,8	104	66	39	169,2	27	27	100,0
TOTALE	137	97,25	140,9	93	65,3	143	524	389	134,7	298	261	114,2

Estrazione dati: 23/01/2013

19/02/2013- Errata corrige: ASL RM/A agenti zoonotici

E= Effettuato

A= Atteso

%= % rispetto all'atteso



## Report Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC) Sub-Allegato A/1- Anno 2011



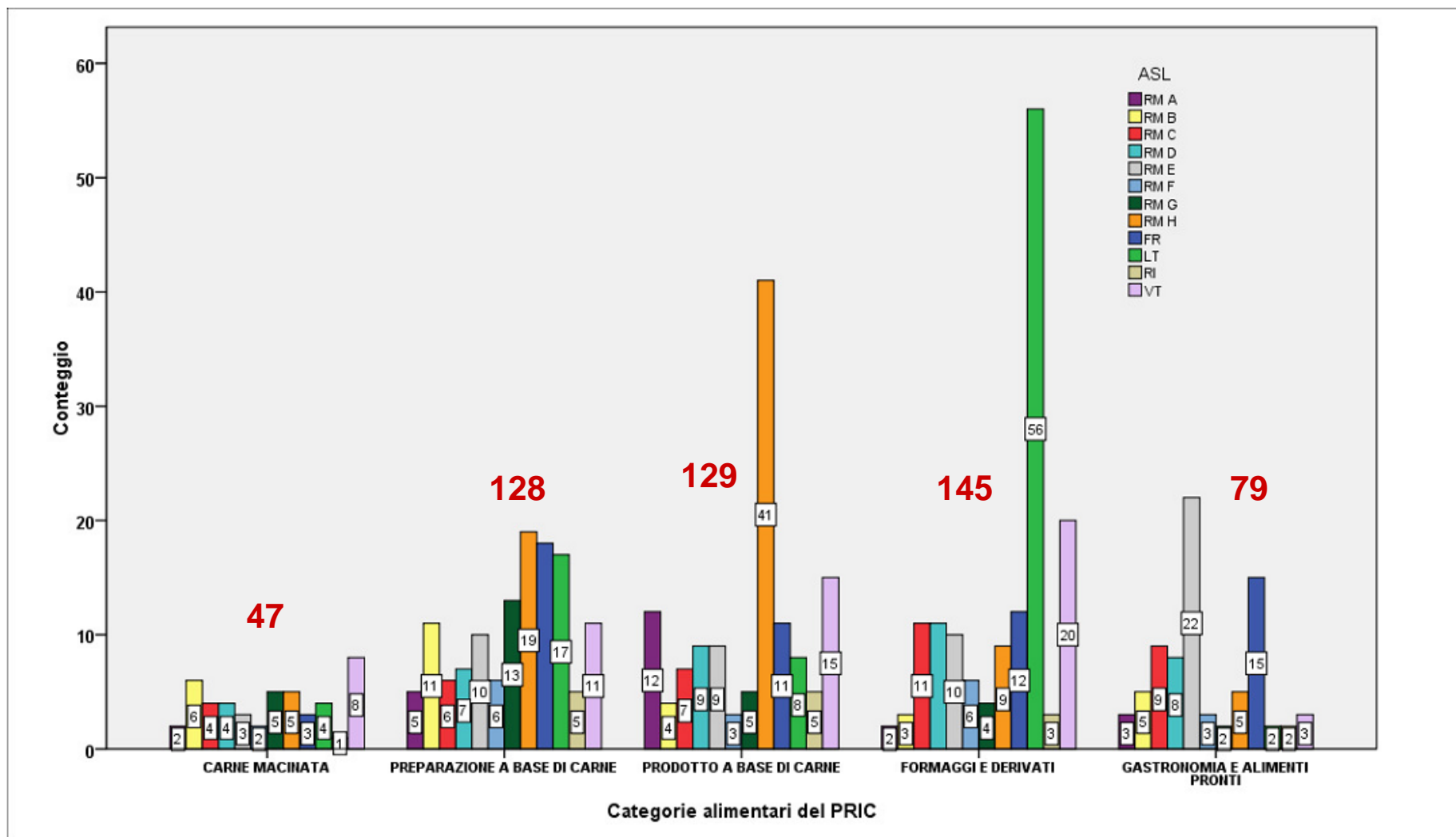
A cura del Centro Studi per la Sicurezza Alimentare (CSA) dell'IZSLT:

Dott.ssa Stefania Marazzi  
Dott. Roberto Condoleo

### Indice

1. Introduzione
2. Piano di campionamento per le ricerche microbiologiche
  - A. Campionamento ufficiale per la valutazione dei criteri di sicurezza alimentare del Reg. CE 2073/2005
    - *Salmonella*
    - *Listeria monocytogenes*
    - Enterotossina Stafilococcica
  - B. Campionamento ufficiale per la sorveglianza di alcuni agenti zoonotici
    - *Campylobacter* spp.
    - VTEC
    - *Yersinia enterocolitica*
3. Piano di campionamento ufficiale per le ricerche chimiche
  - A. Contaminanti ambientali/industriali
  - B. Additivi non consentiti o in quantità superiori ai limiti
  - C. Sostanze antibiotiche
  - D. Biocontaminanti
4. Piano di campionamento per la ricerca di allergeni
  - A. Campionamento ufficiale per la ricerca di proteine delle uova, proteine del latte e lattosio
  - B. Monitoraggio speciale per la ricerca di glutine
5. Appendice I – Riepilogo dei risultati analitici distinti per agente ricercato e categoria alimentare

Grafico 1 – Numero di campioni per *Salmonella* spp. ripartiti per prodotto e ASL





**Tabella 2 - Numero dei campioni risultati positivi dopo l'analisi della I aliquota (*Salmonella* spp.)**

	CAMPIONI ANALIZZATI IN I ALIQUOTA*				
	ASSENTE		PRESENTE		
CARNE MACINATA	42	89,4%	5	10,6%	47
PREPARAZIONE A BASE DI CARNE	106	82,8%	22	17,2%	128
PRODOTTO A BASE DI CARNE	121	93,8%	8	6,2%	129
FORMAGGI E DERIVATI	145	100,0%	0	,0%	145
GASTRONOMIA E ALIMENTI PRONTI	78	98,7%	1	1,3%	79
TOTALE	492	93,2%	36	6,8%	528

\* 2 campioni non sono stati analizzati dall'IZSLT perché ritenuti non idonei

Tabella 4 - Dettaglio dei Prodotti risultati positivi

PRODOTTI POSITIVI		
	Frequenza	Percentuale
SALSICCE	12	33,3
CARNE MACINATA	5	13,9
LONZA	5	13,9
HAMBURGER	4	11,1
POLPETTE	3	8,3
SALAME	2	5,6
COPPIETTE	1	2,8
KEBAB	1	2,8
PREPARAZIONE A BASE DI CARNE BOVINO-SUINO	1	2,8
SPIEDINI	1	2,8
TAGLIO DI CARNE BOVINA	1	2,8
<b>TOTALE</b>	<b>36</b>	<b>100,0</b>

Grafico 2 - Numero di campioni per *Listeria monocytogenes* ripartiti per prodotto e ASL

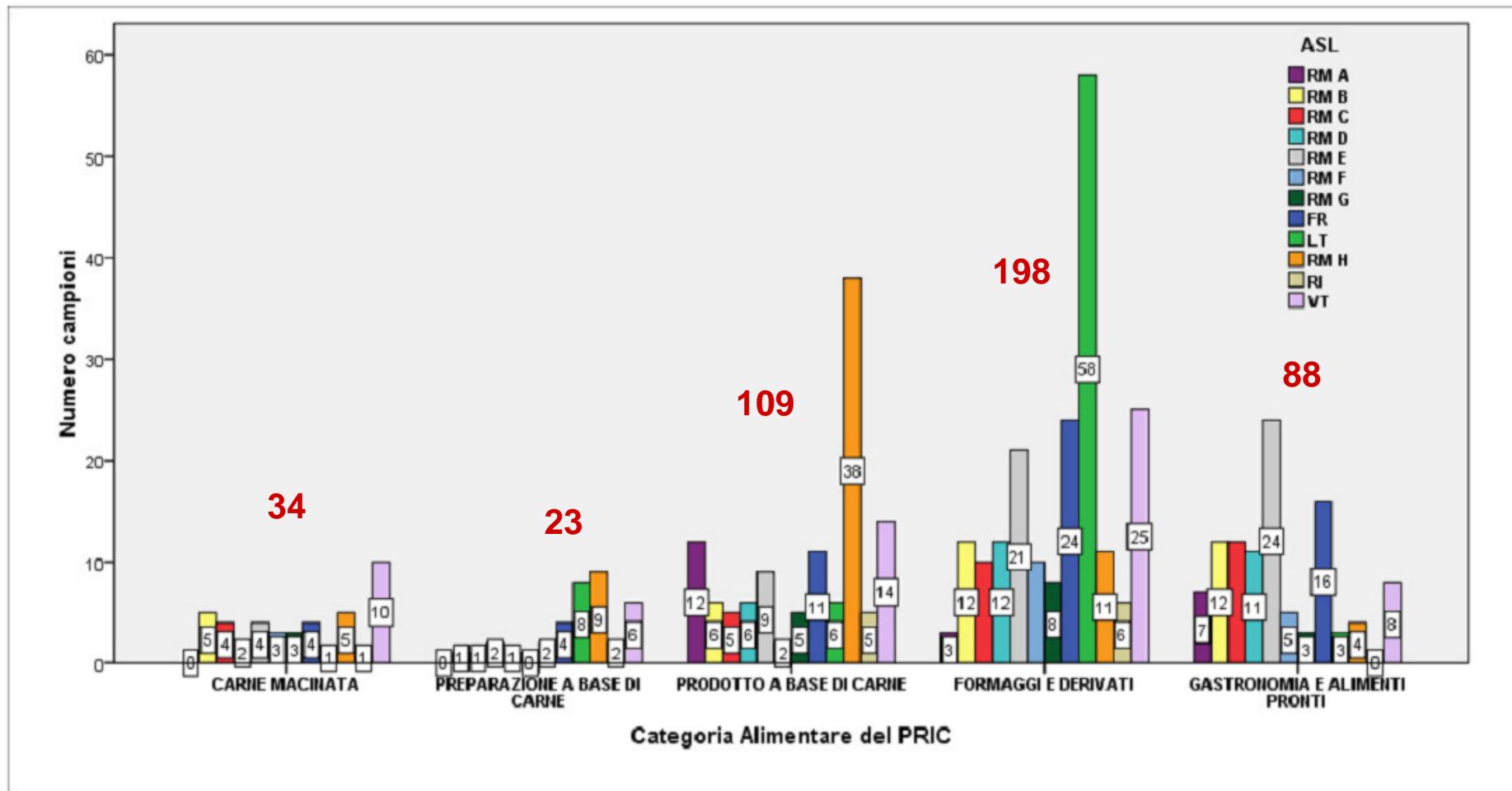


Tabella 6 - Numero dei campioni risultati positivi dopo l'analisi della I aliquota (*L. Monocytogenes*)

	CAMPIONI ANALIZZATI IN I ALIQUOTA*				TOTALE
	ASSENTE		PRESENTE		
CARNE MACINATA	34	81,0%	8	19,0%	42
PREPARAZIONE A BASE DI CARNE	23	63,9%	13	36,1%	36
PRODOTTO A BASE DI CARNE	109	91,6%	10	8,4%	119
FORMAGGI E DERIVATI	198	100,0%	0	0%	198
GASTRONOMIA E ALIMENTI PRONTI	88	84,6%	16	15,4%	104
TOTALE	452	90,6%	47	9,4%	499

\* Non sono stati considerati 3 campioni ritenuti non idonei dall'IZSLT



**NON E' POSSIBILE STABILIRE SE SI TRATTA DI ALIMENTI PRONTI!**

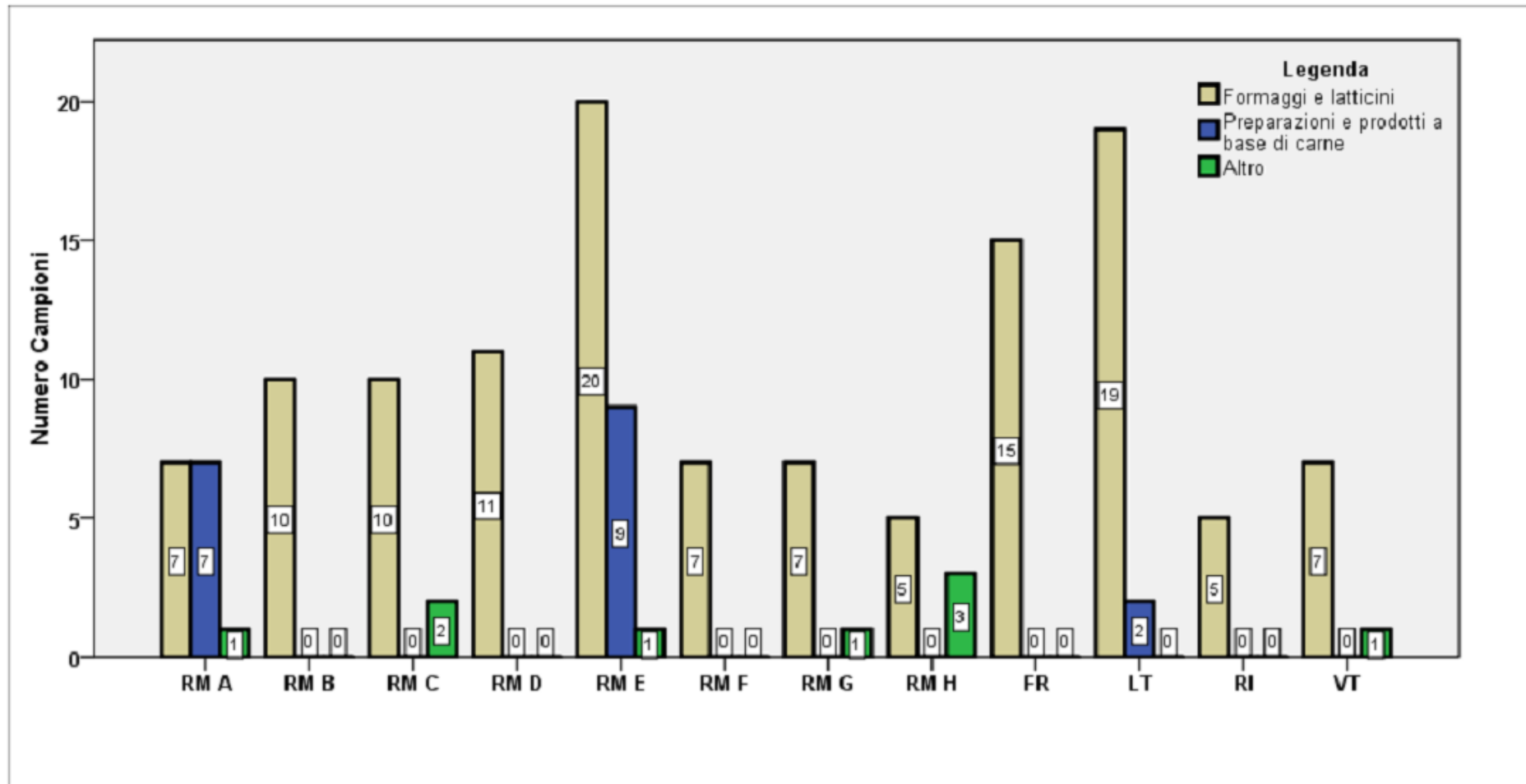


**Tabella 8 - Elenco dei campioni positivi in 1 aliquota alle prove quantitative e relative cariche**

PRODOTTO	TECNICA	LISTERIA MONOCYTOGENES (Log ufc/g)*
SALMONE AFFUMICATO	COLTURALE ISO	4,48
SALMONE AFFUMICATO	COLTURALE ISO	2,85
SALMONE AFFUMICATO	COLTURALE ISO	2,58
SALSICCIA SUINA	COLTURALE ISO	2,43
SALAME DI BUFALO	COLTURALE ISO	2,28
SALMONE AFFUMICATO	COLTURALE ISO	2,18
SALSICCIA FRESCA DI SUINO	MPN	1,63
SALSICCIA SUINA STAGIONATA	COLTURALE ISO	1,60
SALSICCIA	MPN	0,56
PREPARAZIONE A BASE DI CARNE BOVINO-SUINO	MPN	0,03

\* Nel caso *L. monocytogenes* sia stata rilevata su più unità campionarie dello stesso campione è stata riportato il valore di carica batterica più elevato

Grafico 3 - Numero di campioni per Enterotossina Stafilococcica ripartiti per prodotto e ASL



**Tabella 10 - Numero dei campioni risultati positivi per la ricerca di tossina stafilococcica\***

	RISULTATI ANALISI				Totale
	ASSENTE		PRESENTE		
Formaggi e latticini	127	98,8%	1	0,8%	128
Preparazioni e prodotti a base di carne	18	100,0%	0	0,0%	18
Altro	3	100,0%	0	0,0%	3
Totale	148	99,0%	1	0,7%	149

*\* Non è stato considerato un campione il cui esito non è disponibile*

Solamente in un campione dei 149 analizzati è stata rilevata la presenza di tossina stafilococcica (un campione di formaggio a latte crudo). L'analisi della seconda aliquota ha dato tuttavia esito negativo.

# IL VERBALE DI CAMPIONAMENTO

## PERCHE' UN VERBALE UNICO PER IL CONTROLLO UFFICIALE?

UNIFORMARE LA MODULISTICA  
PER RIDURRE IL NUMERO  
NOTEVOLE DI VERBALI UTILIZZATI  
AL PARI DI ALTRE REGIONI

DIFFICOLTA' ACCETTAZIONE DEI  
LABORATORI

MANCANZA DI INFORMAZIONI  
OBBLIGATORIE PER LEGGE

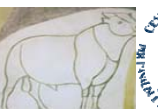
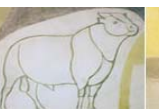
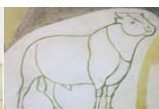
UNIFORMITA' NEI CRITERI PER LA  
COMPILAZIONE DEL VERBALE

ADEGUARSI ALLE NORMATIVE  
EUROPEE (ES. 2073/05)

FACILITARE LE OPERAZIONI  
DI STESURA DEL VERBALE

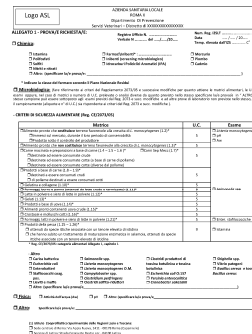


GRUPPO DI LAVORO CON PERSONALE DEI SERVIZI  
VETERINARI E IZSLT





# IL NUOVO VERBALE DI CAMPIONAMENTO



**Revisione 00** del Verbale

## DETERMINAZIONE

N. 53353 del 09 AGO. 2010

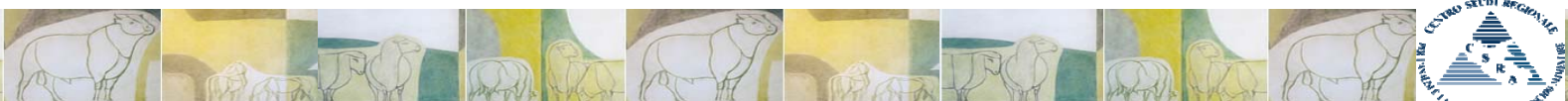
Proposta n. 12000 del 16/07/2010

**Oggetto:**

Piano regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale (Determinazione n. D1166 del 17.03.08). Approvazione verbale di campionamento degli alimenti di origine animale.

**Revisione 01** del verbale nel PRIC 2011-2014 (Delibera 101 del 25 marzo 2011)

**Revisione 02** del verbale nell'aggiornamento 2012 del PRIC 2011-2014 (Deliberazione n. 126 del 30 marzo 2012)



# MODULO VERBALE DI CAMPIONAMENTO PER IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

## Elenco revisioni

**Rev00:** Modulo del verbale originale pubblicato con Determinazione n. D3353 del 9 Agosto 2010

<b>GRUPPO DI LAVORO</b>
Dott.ssa Amatiste, Dott.ssa Flores, Dott.ssa Marcianò, Dott.ssa Marozzi, Dott.ssa Salinetti, Dott. Benevelli, Dott. Bilei, Dott. Condoleo, Dott. De Angelis, Dott. Neri, Dott. Masotti, Dott. Saccares, Dott. Tomassetti, Dott. Ubaldi

**Rev01:** Modulo con alcune modifiche pubblicato nella Delibera del nuovo PRIC 2011-2014 (Delibera n. 101 del 25 Marzo 2011)

<b>MODIFICA ESEGUITA</b>	<b>PROPONENTE</b>
Aggiunto logo della Regione Lazio in alto a destra	Della Marta
Aggiunta la possibilità di riportare i dati di un ulteriore aliquota (aliquota "F"). Questo permette quindi, in caso di necessità, di comporre un campione con 6 aliquote (es. aggiunta di un aliquota aggiuntiva per la determinazione della deperibilità del campione da parte del laboratorio)	Condoleo, Marozzi
Aggiunta la possibilità di indicare il numero dei campioni elementari con i quali è stata composta l'aliquota (nel box che riguarda i campioni prelevati in più aliquote)	Tomassetti, Benevelli, Salinetti
Cambiata la dizione della frase "...suggellati mediante piombini annullati con sigla di ufficio e muniti di cartellini identificativi..." nella frase "...suggellati sigilli antimanomissione riportanti sigla di ufficio e muniti di cartellini identificativi...". I piombini, secondo l'attuale normativa, non possono essere infatti più utilizzati per questioni di sicurezza.	Benevelli

**Rev02:** Deliberazione n. 126 del 30 marzo 2012 - Aggiornamento Sub allegato 1

<b>MODIFICA ESEGUITA</b>	<b>PROPONENTE</b>
Nell'allegato 1, modifica della frase " <i>indicare la classe del farmaco secondo il Piano Nazionale Residui</i> " con " <i>Indicare la classe del farmaco (per esempio: tetraciline, penicilline, chinolonici, sulfamidici, cloramfenicolo, macrolidi, coccidiostatici)</i> "	Salinetti, Neri
Nell'allegato 1, all'intestazione della tabella sui criteri di sicurezza alimentare aggiunte le parole " <u>Reg. CE/2072/05 e successive modifiche</u> )"	Vari
Nell'allegato 1, il numero del criterio di sicurezza alimentare riguardanti i "prodotti della pesca" è stato modificato da "(1.25 - 1.26)*" a "(1.26 - 1.27)*" come da Regolamento 1441/07 che modifica il Regolamento 2073/05	Calvani

## COME E' STRUTTURATO IL VERBALE?

[illegible][illegible]

## "CORPO" DEL VERBALE



# ALLEGATO I

**INFORMAZIONI  
OBBLIGATORIE  
PREVISTE III  
DALLA  
NORMATIVA**



## Informazioni generali

## Informazioni sul detentore

### Informazioni relative alla data e al luogo di campionamento

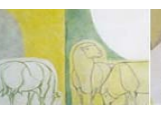
**Informazioni relative alla merce campionata**

**Informazioni relative all'aliquota/e**

**Informazioni relative al trasporto e modalità di preparazione del campione**

## Informazioni relative a dichiarazioni, documentazione annessa e verbale

## PARTE SPECIFICA SULLE PROVE DA RICHIEDERE AL LABORATORIO







# PARTE CENTRALE DEL VERBALE

## INFORMAZIONI ANAGRAFICHE DELL'ASL

INSERIMENTO LOGO



ASL E DISTRETTO  
INTERESSATO



		AZIENDA SANITARIA LOCALE										
		A.U.S.L. Roma X										
		Dipartimento Di Prevenzione - Servizi Veterinari										
		Distretto di XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX										
Sede	Corso Italia	n. civ.	1	CAP	000001	- Roma	TEL	06/1111111111	FAX		@E-mail:	rossi@asl.it



RECAPITO ASL

# PARTE CENTRALE DEL VERBALE

## A. INFORMAZIONI GENERALI

### NUMERO DI VERBALE

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

**RICERCHE** (Vedi Allegato 1)

☐ Microbiologica ☐ Fisica

☐ Chimica ☐ 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

### INFORMAZIONI RISERVATE ALL'IZSLT

Num. Reg. IZSLT .....

Data ..... / ..... / 20.....

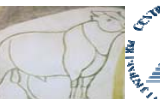
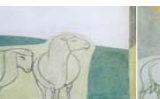
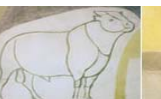
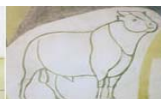
Temp. rilevata dall'IZS ..... C°

### INDICAZIONI SULLA TIPOLOGIA DELLE RICERCHE

### NORMATIVA DI RIFERIMENTO ULTERIORE

☐ PRIC  
☐ UVAC  
☐ ALTRO

### MOTIVO DEL PRELIEVO



# PARTE CENTRALE DEL VERBALE

## B. INFORMAZIONI SUL DETENTORE

INFORMAZIONI SULL'IMPRESA  
ALIMENTARE



RAGIONE SOCIALE:

.....  
Sede legale:.....

Tel..... Fax: .....

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:.....

INFORMAZIONI SUL  
RAPPRESENTANTE LEGALE  
INDIVIDUATO



INFORMAZIONI SULLA PERSONA  
PRESENTE AL PRELEVAMENTO



# PARTE CENTRALE DEL VERBALE

## C. INFORMAZIONI SU DATA E LUOGO DI CAMPIONAMENTO

### INFORMAZIONI SU QUANDO E DOVE E' STATO ESEGUITO IL CAMPIONAMENTO

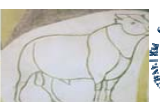
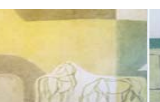
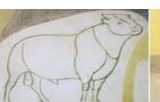
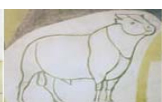


L'anno..... il giorno..... del mese di ..... alle ore ..... i.... sottoscritt....  
..... (Ufficial.... di Polizia Giudiziaria) assistit..... da  
..... si è/sono presentat... nell'esercizio  
di .....  
sito in ..... Via o P.zza.....  
n. ...., ove dopo essersi qualificat..... ed aver reso noti i motivi della visita, ha..... provveduto,  
alla presenza del Sig. ....a lato generalizzato, all'ispezione  
dei locali dell'esercizio stesso, al controllo dei generi ivi tenuti e al prelevamento di **campioni di**

in un locale/attrezzatura ..... con temperatura .....  
e condizioni igieniche sanitarie .....



**DEFINIRE LA MATRICE  
ALIMENTARE CHE È  
STATA CAMPIONATA**



# PARTE CENTRALE DEL VERBALE

## C. INFORMAZIONI SU DATA E LUOGO DI CAMPIONAMENTO

INFORMAZIONI SU QUANDO E  
DOVE E' STATO ESEGUITO IL  
CAMPIONAMENTO



L'anno..... il giorno..... del mese di ..... alle ore ..... i.... sottoscritt....  
..... (Ufficial.... di Polizia Giudiziaria) assistit..... da  
..... si è/sono presentat... nell'esercizio  
di .....  
sito 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 dell'esercizio stesso, al controllo dei generi ivi tenuti e al prelevamento di **campioni di**

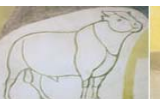
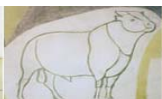
in un locale/attrezzatura ..... con temperatura .....  
e condizioni igieniche/sanitarie .....



DOVE ERA IL PRODOTTO?

A CHE TEMPERATURA?

SPECIFICARE IL TIPO DI  
PRODOTTO PRELEVATO



# PARTE CENTRALE DEL VERBALE

## D. INFORMAZIONI SULLA MERCE PRELEVATA

### DEFINIZIONE DELLO STATO DI PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO



La merce era posta in vendita/depositata  
☐ in confezione originale ☐ integra ☐ non integra - ☐ preincarto ☐ sfusa ☐ sporzionata al  
momento del prelievo e sulla confezione stessa o su etichetta o su un cartello, vi era la seguente  
dicitura: (☐ si allega etichetta o sua fotocopia) .....

#### INFORMAZIONI DEL PRODOTTO RIPORTATE SULLA CONFEZIONE O CARTELLO

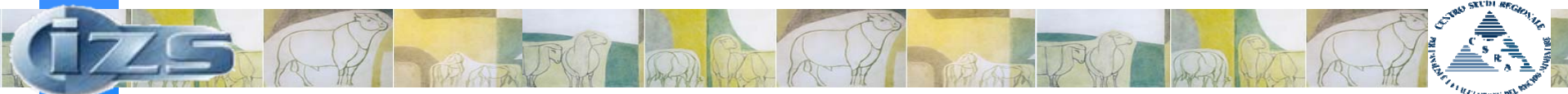
.....  
.....  
.....  
.....  
..... ☐ e con l'indicazione da consumarsi previa cottura  
prodotta dalla Ditta ..... ubicata

in ..... Paese di provenienza .....  
Num. CE ..... con la seguente ☐ T.M.C.: ...../...../..... ☐ Data di scadenza: ...../...../.....



### SCADENZA DEL PRODOTTO

### INFORMAZIONI SUL PRODUTTORE





# PARTE CENTRALE DEL VERBALE

## E. INFORMAZIONI RELATIVE ALL'ALiquota/E

### INFORMAZIONI SULLA DETERIORABILITA'

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 .....<sup>(1)</sup> e si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile da effettuare: ☐ il ...../...../..... alle ore ..... oppure ☐ previa comunicazione del Laboratorio dell'IZSLT al produttore/fornitore/detentore ai sensi dell'art. 223 del D. lgs. 271/89, garantendo i diritti alla difesa.

☐ 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 .....<sup>(1)</sup> 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.

### BOX IN CASO DI ALIQUOTA UNICA (REPERTO)

- OBBLIGATORIO INSERIRE LA "MOTIVAZIONE"

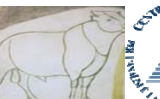
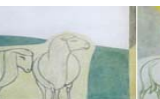
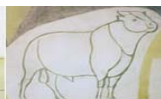


DEVE ESSERCI  
EFFETTIVA NECESSITA'!

- POSSIBILE INDICARE SUBITO DATA E ORA DELLA CONVOCAZIONE O DEMANDARLA ALL'IZSLT



CONTATTARE IL  
LABORATORIO!



# PARTE CENTRALE DEL VERBALE

## E. INFORMAZIONI RELATIVE ALL'ALIKUOTA/E

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 .....<sup>(1)</sup> e si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile da effettuare: ☐ il ...../...../..... alle ore ..... oppure ☐ previa comunicazione del Laboratorio dell'IZSLT al produttore/fornitore/detentore ai sensi dell'art. 223 del D. lgs. 271/89, garantendo i diritti alla difesa.

☐ 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 .....<sup>(1)</sup> 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

### BOX IN CASO DI PRELIEVO IN 4/5 ALIQUOTE

- INDICARE CHIARAMENTE IL NUMERO DI ALIQUOTE PRELEVATE, LE UC DI CIASCUNA O IL NUMERO DI CAMPIONI ELEMENTARI E IL PESO MEDIO
- RIPORTARE LA LETTERA CON CUI E' STATA CONTRASSEGNA L'ALIKUOTA CONSEGNATA AL DETENTORE

# PARTE CENTRALE DEL VERBALE

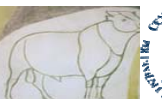
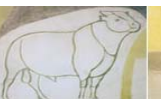
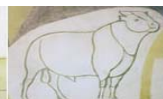
## F. INFORMAZIONI SU TRASPORTO E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEL CAMPIONE

### INFORMAZIONI SUL TRASPORTO



Il campione viene trasportato al laboratorio mediante .....a temperatura ..... Il peso/quantità 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 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.

- **INDICARE LO STRUMENTO DI TRASPORTO (ES. FRIGORIGERO PORTATILE)**
- **INDICARE LA TEMPERATURA IN GRADI (ES. +4 C°) O STIMATA (ES. “DI REFRIGERAZIONE”)**



# PARTE CENTRALE DEL VERBALE

## F. INFORMAZIONI SU TRASPORTO E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEL CAMPIONE

### INFORMAZIONI SUL PESO DELLE ALIQUOTE



~~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.

- **OGNI ALIQUOTA DEVE ESSERE CONTRASSEGNA CON UNA LETTERA**
- **INDICARE IL METODO USATO PER DETERMINARE IL PESO (ES. BILANCIA ELETTRONICA, PESO DICHIARATO SULLE CONFEZIONI, ECC..)**

# PARTE CENTRALE DEL VERBALE

## F. INFORMAZIONI SU TRASPORTO E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEL CAMPIONE

### INFORMAZIONI SULLE MODALITA' DI PRELIEVO

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.

- **INDICARE L'ASEPSI O MENO DEL CAMPIONAMENTO (OBBLIGATORIA PER RICERCHE MICROBIOLOGICHE)**
- **INDICARE L'UTILIZZO DI SACCHETTI STERILI CON SIGILLI ANTIMANOMISSIONE OPPURE DI SACCHETTI STERILI INTRODOTTI IN BUSTE AUTOSIGILLANTI**
- **IN CASO DI UTILIZZO DI BUSTE AUTOSIGILLANTI E ANTIMANOMISSIONE INDICARE I NUMERI IDENTIFICATIVI PRESENTI PER OGNI ALIQUOTA**

# PARTE CENTRALE DEL VERBALE

## G. INFORMAZIONI SU DICHIARAZIONI, DOCUMENTAZIONE ANNESSA E VERBALE

### INFORMAZIONI SULLA MANIPOLAZIONE DELLA MERCE

Il Sig. .... dichiara che dopo il ricevimento la merce stessa ha / non ha subito aggiunte di ..... ed è / non è stata manipolata .....

Il Sig. .... presente al prelevamento del campione dichiara che la merce è stata fornita 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 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

Pag. 1 di 2

### D.P.R. 327/80 Art. 15

***Il verbale di prelevamento da compilarsi in esecuzione dei precedenti articoli deve contenere: (...omissis...)***

***“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”***





# PARTE CENTRALE DEL VERBALE

## G. INFORMAZIONI SU DICHIARAZIONI, DOCUMENTAZIONE ANNESSA E VERBALE

### INFORMAZIONI SULLA FORNITURA DELLA MERCE

Il Sig. .... dichiara che dopo il ricevimento la merce stessa ha / non ha subito aggiunte di .....  
ed è / non è stata manipolata

Il Sig. .... presente al prelevamento del campione dichiara che la merce è stata fornita 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 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

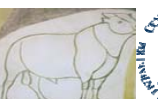
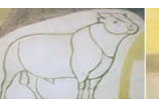
I VERBALIZZANTI

Pag. 1 di 2

### D.P.R. 327/80 Art. 15

***Il verbale di prelevamento da compilarsi in esecuzione dei precedenti articoli deve contenere: (...omissis...)***

***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***



# PARTE CENTRALE DEL VERBALE

## G. INFORMAZIONI SU DICHIARAZIONI, DOCUMENTAZIONE ANNESSA E VERBALE

### INFORMAZIONI SULL'EVENTUALE SEQUESTRO/VINCOLO DELLA MERCE

Il Sig. .... dichiara che dopo il ricevimento la merce stessa ha / non ha subito aggiunte di ..... ed è / non è stata manipolata .....

Il Sig. .... presente al prelevamento del campione dichiara che la merce è stata fornita dalla Ditta ..... ubicata in ..... in data ...../...../..... e ha / non ha esibito al momento documentazione commerciale giustificativa ☐ bolla ☐ fattura ☐ D.d.T. n° .....

del ...../...../..... intestata/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 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

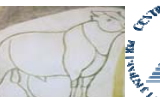
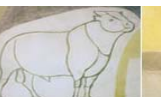
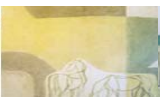
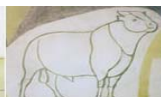
I VERBALIZZANTI

Pag. 1 di 2

### **D.P.R. 327/80 Art. 15**

***Il verbale di prelevamento da compilarsi in esecuzione dei precedenti articoli deve contenere: (...omissis...)***

***o) la specifica indicazione della merce eventualmente sequestrata, oggetto del prelievo***



# PARTE CENTRALE DEL VERBALE

## G. INFORMAZIONI SU DICHIARAZIONI, DOCUMENTAZIONE ANNESSA E VERBALE

Il Sig. .... dichiara che dopo il ricevimento la merce stessa ha / non ha subito aggiunte di ..... ed è / non è stata manipolata .....

Il Sig. .... presente al prelevamento del campione dichiara che la merce è stata fornita 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 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

Pag. 1 di 2

## INFORMAZIONI SULLA CONSEGNA/INVIO DEI VERBALI E DICHIARAZIONI

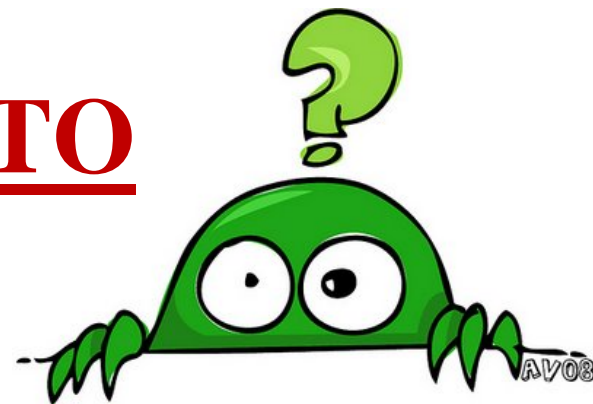
**D.P.R. 327/80 Art. 15**

***h) la dichiarazione che il titolare dell'impresa o un suo rappresentante o il detentore ha trattenuto una copia del verbale e un campione***

***n) le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa, del rappresentante o del detentore***



# COME È STRUTTURATO L'ALLEGATO 1:



L'allegato 1 del verbale di campionamento è la sezione nella quale il verbalizzante deve:

1. Specificare le prove che il laboratorio effettuerà sul campione;
2. Specificare la sede dell'IZSLT dove le stesse verranno eseguite.

☐ **Chimica:**

- ☐ Istammina
- ☐ Polifenoli
- ☐ Solfiti
- ☐ Nitriti e nitrati
- ☐ Altro: (specificare la/e prova/e: .....) )

# 1 Prove chimiche

Indicare la classe del farmaco secondo il Piano Nazionale Residui

☐ **Microbiologica:** (fare riferimento ai criteri del Regolamento 2073/05 e successive modifiche per quanto attiene le matrici alimentari, le U.C. e gli esami previsti dal Reg. 2073/05 e succ. modifiche) ad avere prodotti laboratorio previsti nello stesso, purché il campione sia idoneo alla prova.

# 2 Prove microbiologiche:

**- CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (Reg. CE/2073/05)**

Matrice	U.C.	Esame
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che <b>costituisce</b> terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.2)* <input type="checkbox"/> Immessi 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 <b>non costituisce</b> terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.3)*	5	
<input type="checkbox"/> Carne macinata e preparazioni a base di carne (1.4 – 1.5 – 1.6)* <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)	5	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne (1.1 – 1.3)* <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate crude <input type="checkbox"/> di pollame destinati a essere consumati cotti	5	
<input type="checkbox"/> Gelatina e collagene (1.10)*	5	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp
<input type="checkbox"/> Formaggi, burro e panna (ottenuti da latte crudo o pastorizzato)	5	
<input type="checkbox"/> Latte in polvere e siero di latte in polvere (1.12)*	5	
<input type="checkbox"/> Gelati (1.13)*	5	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di uova (1.14)*	5	
<input type="checkbox"/> Alimenti pronti contenenti uova crude (1.15)*	5	
<input type="checkbox"/> Crostacei e molluschi cotti (1.16)*	5	
<input type="checkbox"/> Formaggi, lattini in polvere e siero di latte in polvere (1.21)*	5	<input type="checkbox"/> Enter. stafilococciche
<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca (1.25 – 1.26)* <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	9	<input type="checkbox"/> Istamina

\* Reg. CE/2073/05: categorie alimentari Allegato 1, capitolo 1

**- Altro**

- ☐ Carica batterica
- ☐ *Escherichia coli*
- ☐ Enterobatteri
- ☐ Stafilococchi coag. pos.
- ☐ Lieviti e muffe
- ☐ Altro: (specificare la/e prova/e: .....) )
- ☐ *Salmonella* spp.
- ☐ *Listeria monocytogenes*
- ☐ *Listeria* spp.
- ☐ *Campylobacter* spp.
- ☐ *Clostridium perfringens*
- ☐ Clostridi solfito-riduttori
- ☐ Clostridi produttori di tossina botulinica e tossina enterica
- ☐ *Yersinia enterocolitica*
- ☐ *Cronobacter sakazakii*
- ☐ *Shigella* spp.
- ☐ Altri patogeni
- ☐ *Bacillus cereus*
- ☐ Tossina *Bacillus cereus*

## 2.b Altre prove microbiologiche

☐ **Fisica:**

☐ Attività dell'acqua

# 3 Prove fisiche

☐ **Altro:**

Specificare la/e prova/e: .....

# 4 Altre prove

# 5 Sedi IZSLT

# 5 SEZIONI



# SEZIONE 2: PROVE MICROBIOLOGICHE

## 2.a) Criteri di sicurezza alimentare secondo Reg.2073/2005

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

Matrice	D.C.	Esame
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che <b>costituisce</b> terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.2)* <input type="checkbox"/> Immessi 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 <b>non costituisce</b> terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.3)*	5	
<input type="checkbox"/> Carne macinata e preparazioni a base di carne (1.4 – 1.5 – 1.6)* <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)	5	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne (1.8 – 1.9)* <input type="checkbox"/> destinati ad essere consumati crudi <input type="checkbox"/> di pollame destinati ad essere consumati cotti	5	
<input type="checkbox"/> Gelatina e collagene (1.10)*	5	
<input type="checkbox"/> Formaggi, burro e panna (ottenuti da latte crudo o termizzato) (1.11)*	5	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp
<input type="checkbox"/> Latte in polvere e prodotti lattiero-polveri (1.12)*	5	
<input type="checkbox"/> Gelati (1.13)*	5	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di uova (1.14)*	5	
<input type="checkbox"/> Alimenti pronti contenenti uova crude (1.15)*	5	
<input type="checkbox"/> Crostacei e molluschi cotti (1.16)*	5	
<input type="checkbox"/> Formaggi, lattini in polvere e siero di latte in polvere (1.21)*	5	<input type="checkbox"/> Enter. stafilococciche
<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca (1.25 – 1.26)* <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, contenute in specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	9	<input type="checkbox"/> Istamina

\* Reg. CE/2073/05: categorie alimentari Allegato 1, capitolo 1

**Macrocategorie e per  
alcuni prodotti  
ulteriori specifiche**



- La **sezione 2.a** deve essere compilata 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° u.c.**



## **Criteri di sicurezza alimentare**


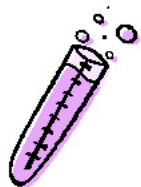
criteri che definiscono l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti e sono applicabili ai prodotti immessi sul mercato.

# SEZIONE 2.A: È' NECESSARIO SEMPRE CONTRASSEGNARE:

1. la matrice da esaminare

2. le ulteriori specifiche inerenti la matrice selezionata, se presenti nella tabella

3. l'esame da effettuare sulla stessa

Matrice 	U.C.	Esame
<input checked="" type="checkbox"/> Alimento pronto che <b>costituisce</b> terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.2)* <input type="checkbox"/> Immessi sul mercato, durante il loro periodo di conservabilità <input checked="" type="checkbox"/> Prodotto sotto il controllo del produttore	5	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Aw
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che <b>non costituisce</b> terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.3)*	5	



ulteriori specifiche inerenti la matrice:  
**importante selezionarle sempre**

## **L'esempio *Listeria monocytogenes*:**

SE      Matrice      E'	U.C.	Esame
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che <u>costituisce</u> terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.2)* <input checked="" type="checkbox"/> Immessi sul mercato, durante il loro periodo di conservabilità <input checked="" 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 <u>non costituisce</u> terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.3)*	5	

le **metodiche** che il laboratorio utilizzerà per la ricerca del patogeno sono **differenti in funzione delle dichiarazioni del produttore**



- 1) **Alimenti immessi sul mercato:** Metodo quantitativo o qualitativo (in funzione delle dichiarazioni del Produttore);
- 2) **Alimenti sotto controllo produttore:** Metodo qualitativo/quantitativo



**Se manca l'informazione il laboratorio non può interpretare la richiesta !!!**

Sono diversi i relativi **limiti di accettabilità:**



- 1) ■ **Alimenti immessi sul mercato:** non  $>100$  ufc/g o assenza;
- 2) ■ **Alimenti sotto controllo produttore:** richiesta sempre assenza del patogeno o non  $>100$  ufc/g .



**Il giudizio relativo all'esito  
della prova è differente!!!!**



# SEZIONE 2: PROVE MICROBIOLOGICHE

## 2.b) Altre prove microbiologiche

- Altro

☐ Carica batterica

☐ *Escherichia coli*

☐ Enterobatteri

☐ Stafilococchi coag.  
pos.

☐ Lieviti e muffe

☐ Altro: (specificare la/e prova/e \_\_\_\_\_)

☐ *Salmonella* spp.

☐ *Listeria monocytogenes*

☐ *Listeria monocytogenes* O.M.

☐ *Campylobacter* spp.

☐ *Clostridium perfringens*

☐ Clostridi solfito-riduttori

☐ Clostridi produttori di  
tossina botulinica e tossina  
botulinica

☐ *Escherichia coli* O:157

☐ *Bacillus cereus*

☐ Tossina *Bacillus cereus*

☐ *Yersinia enterocolitica*


☐ *Cronobacter sakazakii*

☐ *Shigella* spp.

☐ *Vibrio* patogeni

# La sezione 2.b deve essere compilata nei seguenti casi:

1. Ricerca *L. monocytogenes* in ALIMENTI “NAZIONALI” 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 (**Ordinanza Ministeriale 7/12/1993**). Selezionare prova *Listeria monocytogenes* O.M.



- 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>Yersinia enterocolitica</i>
<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>Cronobacter sakazakii</i>
<input type="checkbox"/> Enterobatteri	<input checked="" type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M.	<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i>	<input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.
<input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos.	<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.	<input type="checkbox"/> Tossina <i>Bacillus cereus</i>	<input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni
<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		

2. Per i campioni eseguiti in attività di controllo ufficiale volti a valutare i **criteri di sicurezza alimentare secondo il Reg. 2073/05, nei quali si ritenga utile ricercare altri parametri** aggiuntivi a quelli della tabella alla sezione 2.a



3. Nel caso dei campionamenti eseguiti per valutare i **criteri di igiene di processo** secondo il Reg. CE 2073/05 e succ. modifiche



**Criteri di igiene:** criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione.

Questo criterio, che non si applica ai prodotti immessi sul mercato.

3. Per tutte le matrici ed i parametri non contemplati dal Reg. 2073/2005 ed in tutti i casi che esulino dal contesto normativo del medesimo regolamento (es. Reperto per quantità insufficiente in caso di tossinfezione alimentare)





- **NB** qualora la prova da effettuare non sia specificata, andrà precisata alla voce “altro”



## **Esempio: carpaccio di pesce spada**

**X** Altro

☐ Carica batterica

☐ *Escherichia coli*

☐ Enterobatteri

☐ Stafilococchi coag.  
pos.

☐ Lieviti e muffe

☐ *Salmonella* spp.

☐ *Listeria monocytogenes*

☐ *Listeria monocytogenes* O.M.

☐ *Campylobacter* spp.

☐ *Clostridium perfringens*

☐ Clostridi solfito-riduttori

☐ Clostridi produttori di  
tossina botulinica e tossina  
botulinica

☐ *Escherichia coli* O:157

☐ *Bacillus cereus*

☐ Tossina *Bacillus cereus*

☐ *Yersinia enterocolitica*

☐ *Cronobacter sakazakii*

☐ *Shigella* spp.

☐ *Vibrio* patogeni

**X**

Altro: (specificare la/e prova/e

**Vibrio parahaemolyticus**



# ALLEGATO 1 - PROVA/E RICHIESTA/E:

Registro Ufficio N. ....  
Verbale N ..... del \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

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

## ☐ Chimica:

- ☐ Istamina
- ☐ Polifosfati
- ☐ Solfiti
- ☐ Nitriti e nitrati
- ☐ Altro: (specificare la/e prova/e: \_\_\_\_\_)

- ☐ Farmaci/Inibenti\* : .....
- ☐ Inibenti (screening microbiologico)
- ☐ Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)

- ☐ Mercurio
- ☐ Piombo
- ☐ Cadmio

\* Indicare la classe del farmaco secondo il Piano Nazionale Residui

☐ 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).

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

## (1) Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana:

- ☐ Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma (Capannelle)
- ☐ Sezione di Latina: Strada Congiunte Destre snc - 04100 Latina
- ☐ Sezione di Rieti: Via Tancia, 21 - 02100 Rieti
- ☐ Sezione di Viterbo: Strada Terme - 01100 Viterbo

5

## - Altro

- ☐ Carica batterica
- ☐ *Escherichia coli*
- ☐ Enterobatteri
- ☐ Stafilococchi coag. pos.
- ☐ Lieviti e muffe
- ☐ Altro: (specificare la/e prova/e: \_\_\_\_\_)

- ☐ *Salmonella* spp.
- ☐ *Listeria monocytogenes*
- ☐ *Listeria monocytogenes* O:157
- ☐ *Campylobacter* spp.
- ☐ *Clostridium perfringens*
- ☐ Clostridi solfito-riduttori

- ☐ Clostridi produttori di tossina botulinica e tossina botulinica
- ☐ *Escherichia coli* O:157
- ☐ *Bacillus cereus*
- ☐ Tossina *Bacillus cereus*

- ☐ *Yersinia enterocolitica*
- ☐ *Cronobacter sakazakii*
- ☐ *Shigella* spp.
- ☐ *Vibrio* patogeni

## ☐ Fisica:

☐ Attività dell'acqua (Aw)

☐ pH

☐ Altro: (specificare la/e prova/e: \_\_\_\_\_)

## ☐ Altro:

Specificare la/e prova/e: \_\_\_\_\_

5

Sedi IZSLT

# LA VERSIONE INFORMATICA DEL VERBALE

IL VERBALE È STATO TRASFORMATO  
IN UN MODULO INTERATTIVO PER  
CONSENTIRE LA SUA COMPLETA  
COMPILAZIONE MEDIANTE  
STRUMENTI INFORMATICI

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. Num. Reg. IZSLT / 2C  
Data Temp. rilevata dall'IZS

RICERCHE (Vedi Allegato 1)  
☐ Microbiologica ☐ Fisica ☐ Chimica ☐ Altro (Ai sensi legge 30-4-1962 n. 283, D.P.R. 26-3-1980 n. 327, D.M. 16-12-93, Regolamento 2073/05)

VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONI

L'anno 2010 il giorno del mese di alle ore ottocrit...  
(Ufficial... Polizia Giudiziaria) assistit...  
si è/sono presentat... all'esercizio

di

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 dell'esercizio stesso, al controllo dei generi ivi tenuti e al prelevamento di campioni di

in stato di conservazione con temperatura

e condizioni igieniche sanitarie La merce era posta in ver... ta/dep... itata  
☐ in confezione originale ☐ integra ☐ non integra ☐ preincartato ☐ sfusa ☐ sporzionata al  
momento del prelievo e sulla confezione stessa o su etichetta o su un cartello, vi era la seguente

RAZIONE SOCIALE:  
Tel. Fax:  
Responsabile:  
Cognome  
Nome  
nato a  
il domiciliato in

stro Ufficio N. ....  
ale N ..7..... del .08../.08/2010.

RCHE (Vedi Allegato 1)

icrobiologica ☐ Fisica

imica ☐ Altro

(Ai sensi legge 30-4-1962 n. 283, D.P.R. 26-3-1980 n. 327, D.M. 16-12-93, Regolamento 2073/05)

ONE SOCIALE:

ico Bella Bufala

Via Lattea

3/23000 Fax: 06/309900

## VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONI

L'anno 2010 il giorno 08 del mese di Agosto alle ore

..Roberto Condoleo e P. (Ufficial.... di Polizia Giudiz

si è/sono pres

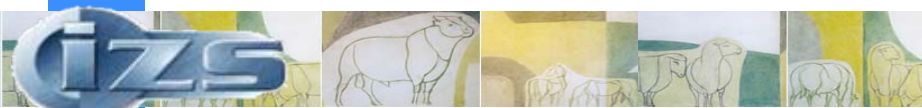
di

sito in ..... Via o P.zza.....

n. ...., ove dopo essersi qualificat..... ed aver reso noti i motivi della visita, h

alla presenza del Sig. .... a lato gene

Il sig. .... dichiara che dopo il ricevimento la merce stessa ha non subito aggiunte di  
ed / n. è stata manipolata  
Il Sig. .... presente al prelevamento del campione dichiara che la merce è stata fornita dalla Ditta  
ubicata in .....  
in data .. / .. / .. e / n. ha esibito al momento documentazione commerciale giustificativa ☐ bolla ☐ fattura ☐ D.d.T.  
n°. .. del .. / .. / .. intestata/o a  
☐ La rimanente merce non viene sequestrata poiché il campione è a scopo indagativo; ☐ 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  
racca .. andata .. x alla ditta produttrice dell'alimento ed una viene consegnata previa lettura al Sig. ..



# LA VERSIONE INFORMATICA DEL VERBALE

## COSA BISOGNA SAPERE PRIMA DI UTILIZZARLO.....:

### CHE TIPO DI FILE E'?

- E' UN FILE "PDF"

### CON QUALE PROGRAMMA LO DEVO USARE?

- LA PERFETTA IMPAGINAZIONE DEI CARATTERI È GARANTITA SOLO UTILIZZANDO IL PROGRAMMA ADOBE® READER®, CHE RAPPRESENTA IL LETTORE DI FILE PDF MAGGIORMENTE IN USO AL MONDO ED È DISPONIBILE GRATUITAMENTE SU INTERNET. SI CONSIGLIA DI INSTALLARE L'ULTIMA VERSIONE

### UNA VOLTA CHE HO COMPILATO I CAMPI COSA POSSO FARE?

- STAMPARE IL VERBALE IN PIU' COPIE
- **NEWS!...** E' POSSIBILE SALVARE IL FILE E ARCHIVIARLO ELETTRONICAMENTE DOPO LA COMPILAZIONE!



# LA VERSIONE INFORMATICA DEL VERBALE

**IN ALTERNATIVA...**

- **INSTALLARE SUL VOSTRO PC UNO DEI NUMEROSI PROGRAMMI DISPONIBILI GRATUITAMENTE SU INTERNET CHE PERMETTONO SIA DI COMPILARE I MODULI PDF CHE DI SALVARLI CON I DATI INSERITI. IN PARTICOLARE, VI SUGGERIAMO IL SOFTWARE PDF X-CHANGE OPPURE FOXIT READER**



# LA VERSIONE INFORMATICA DEL VERBALE

## FAI ATTENZIONE A....:

- NON INSERIRE TROPPI CARATTERI IN UN CAMPO PERCHÉ QUELLI IN ECCESSO NON SARANNO VISUALIZZATI (SCALERANNO SULLA RIGA INFERIORE) E QUINDI LE INFORMAZIONI SARANNO RIPORTATE SOLO PARZIALMENTE O CON PAROLE INCOMPLETE.



..... duplicata  
Paese di provenienza Repubblica.....  
Data di scadenza: ...../...../.....

# LA VERSIONE INFORMATICA DEL VERBALE

## FAI ATTENZIONE A....:

- IN ALCUNI PUNTI DEL VERBALE È POSSIBILE BARRARE DEI TERMINI PER RAPPRESENTARE MEGLIO LE DIVERSE POSSIBILI SITUAZIONI DI CAMPIONAMENTO



dei locali dell'esercizio stesso, al controllo d  
**Mozzarelle di Bufala Campana**

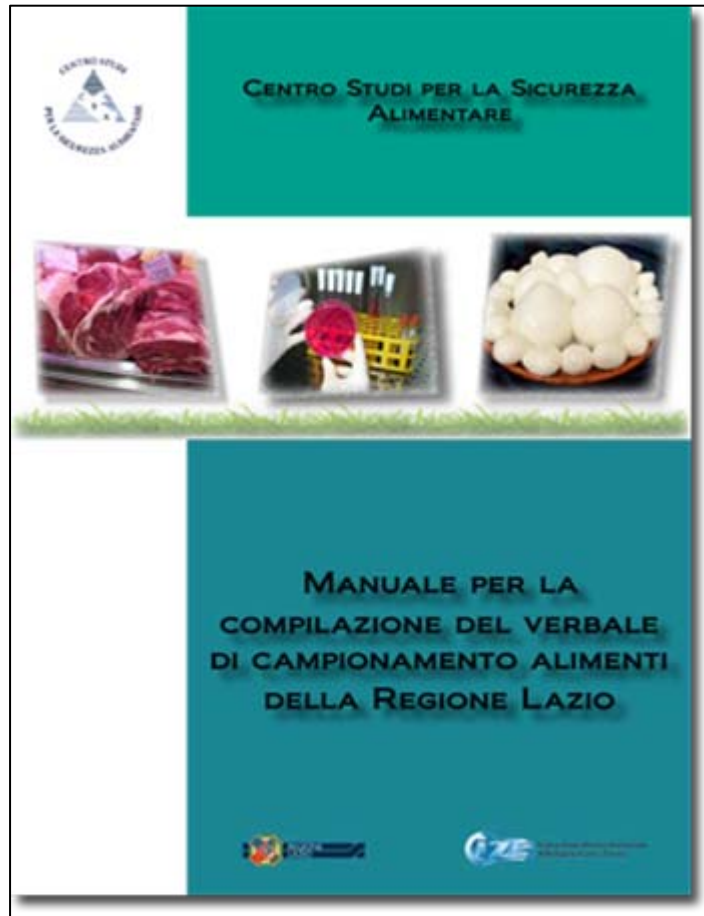
in un locale/attrezzatura banco frigo .....  
e condizioni igieniche sanitarie buone .....

□ . . . . . □ . . . . . □





# Manuale per la Compilazione del Verbale di Campionamento Alimenti della Regione Lazio



**A. Informazioni generali**

**A**

Sede: \_\_\_\_\_ n. civ. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ TEL \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_ @E-mail: \_\_\_\_\_

A1 Registro Ufficio N. \_\_\_\_\_ A4 Num. Reg. IZSLT \_\_\_\_\_

A2 Verbale N. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_ A5 Data \_\_\_\_\_

A3 Ricerche (Vedi Allegato 1) A6 Temp. rilevata dall'US \_\_\_\_\_ °C

A3 Microbiologica \_\_\_\_\_ Fisica \_\_\_\_\_ Altro \_\_\_\_\_

A3 Chimica \_\_\_\_\_

VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONI A7 \_\_\_\_\_ A8 \_\_\_\_\_

A9 \_\_\_\_\_ A10 \_\_\_\_\_ A11 \_\_\_\_\_ A12 \_\_\_\_\_ A13 \_\_\_\_\_ A14 \_\_\_\_\_ A15 \_\_\_\_\_ A16 \_\_\_\_\_ A17 \_\_\_\_\_ A18 \_\_\_\_\_ A19 \_\_\_\_\_ A20 \_\_\_\_\_

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



## VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONI

(Ai sensi legge 30-4-1962 n.238, D.P.R. 26-3-1980 n.327, D.M. 16-12-93, \_\_\_\_\_)

**RAGIONE SOCIALE**

ADDONIZIO GIANCARLO - 00342940590 - VIA MIGLIARA 45 NÄfäëÄ,Ä°38 - LATINA - 04100  
Prima di inserire il verbale si prega di aggiornare le informazioni riguardanti il TELEFONO e il FAX della figura anagrafica in questione.

**RAPP.LEGALE/TITOLARE**

ADDONIZIO GIANCARLO - 00342940590 - VIA MIGLIARA 45 NÄfäëÄ,Ä°38 - LATINA - 04100

Prima di inserire il verbale si prega di aggiornare le informazioni riguardanti il COMUNE DI NASCITA e la DATA della figura anagrafica in questione.

**AGGIORNA**

Qualifica: \_\_\_\_\_

**PRESENTE AL PRELEVAMENTO**

**CONSULTA**

Qualifica: \_\_\_\_\_

Documento: \_\_\_\_\_

Verb. S.I.E.V. n° 15

**ATTENZIONE: Il N. verbale S.I.E.V. è temporaneo, il sistema rilascerà il N. verbale definitivo al termine della procedura.**

**Registro ufficio N.**

15

**Verbale N.**

15

**Data prelievo**

07 05 2013

**ore**

12 53

**RICHIESTA**

Criteri sicurezza alimentare

**sottoscritto/verbalizzante:**

ALESSIA ANDREUCCI

**sottoscritto/verbalizzante:**

(vuoto)

**si è/sono presentato/i nell'attività:**

**SEDE OPERATIVA**

VIA DON MINZONI N°1, LATINA

47.99.20.a Vendita di latte crudo attraverso distributori automatici

ove dopo essersi qualificato/i ed aver reso noti i motivi della visita, ha/hanno provveduto, alla presenza del Sig. \_\_\_\_\_ a lato generalizzato, all'ispezione dei locali nell'attività stessa, al controllo dei generi ivi tenuti al prelevamento di:

**1 CAMPIONE DI**

**CONSULTA**

**DESCRIZIONE**

**in un**

LOCALE

DESCRIZIONE

**con temperatura di C°**

e condizioni igieniche sanitarie

**La merce era posta in**

VENDITA

IN CONFEZIONE ORIGINALE

( ☒ integra ☐ non integra )

☐ sporzionata al momento del prelievo e sulla confezione stessa o su etichetta o su un cartello, vie era la seguente dicitura:

☐ si allega etichetta o fotocopia

☐ con indicazione da consumarsi previa cottura

**prodotta dalla Ditta**

**CONSULTA**

**Paese di provenienza**

**CONSULTA**

**Num. CE**

**con la seguente**

T.M.C. GG MM AAAA

☒ Data scadenza 07 05 2013

**In presenza del Sig.**

da una PARTITA

di

è stato prelevato numero 1 campione da considerarsi

DETERIORABILE

**ALIQUOTA UNICA**

^^^ RIDUCI ^^^

**ALIQUOTA MULTIPLA**

**Il campione viene trasportato al laboratorio mediante**

a temperatura

**Il PESO**

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**

ASEPSI

con attrezzature

STERILI

e le aliquote sono state racchiuse in sacchetti

STERILI

☒ suggellati mediante sigilli antimanomissione riportanti sigla d'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 NON HA subito aggiunte di

ed

☐ NON È stata malpolata

e dichiara che la merce è stata fornita dalla ditta

**CONSULTA**

il 07 05 2013

**HA**

esibito al momento documentazione commerciale giustificativa BOLLA N.

del 07 05 2013

## Centro Studi Regionale per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare



Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
delle Regioni Lazio e Toscana



REGIONE  
LAZIO

[Home](#)[Il Centro Studi](#)[Chi Siamo](#)[Contatti](#)[La Missione](#)[La Sede](#)

### Altri Articoli

#### Il Piano regionale integrato dei controlli (PRIC) 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale.



Il PRIC rappresenta lo strumento di controllo e di pianificazione delle attività di verifica effettuate nel settore della Sicurezza alimentare e della Sanità pubblica veterinaria, come predisposto con **Delibera** dalla Giunta Regionale

Pubblicato il 06 Maggio 2011

[Leggi l'articolo](#)

### Aree tematiche

Filiere Produttive  
Sanità e igiene Allevamenti  
Contaminanti Chimici  
Ambiente  
Malattie Alimentari  
OGM  
Alimentazione Animale  
Prodotti di ieri e di oggi  
La Cucina Etnica

### Informazioni

Legislazione  
Rassegna Stampa  
Rassegna Scientifica  
Pubblicazioni  
Le Vostre Domande  
Attività Formative  
Campagne Ministeriali  
Archivio Articoli  
Quaderni di Zooprofilassi

#### Il Piano Regionale di campionamento ufficiale per il controllo del trattamento con radiazioni ionizzanti in prodotti di origine animale



Il 15 maggio 2011 scadrà il termine perentorio previsto per l'invio all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana dei campioni raccolti per il controllo del trattamento con radiazioni ionizzanti, come previsto dalla Determinazione Regionale n.82567 del 5 Aprile 2011.

Pubblicato il 29 Aprile 2011

[Leggi l'articolo](#)

### Opuscoli Informativi

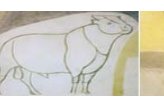
Attività Sistema Veterinario II  
Visita sanitaria Post-Mortem  
Gli Additivi Alimentari  
Altri

### Utility

### Login

Utente

Password





## Centro Studi per la Sicurezza Alimentare



**IZSLT**  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
delle Regioni Lazio e Toscana



REGIONE  
LAZIO

[Home](#)[Il Centro Studi](#)[Chi Siamo](#)[Contatti](#)[La Missione](#)[La Sede](#)

### Altri Articoli

Aggiornato il 20 Magg. 2012

### Informazioni

- [Legislazione](#)
- [Rassegna Stampa](#)
- [Rassegna Scientifica](#)
- [Pubblicazioni](#)
- [Prove accreditate IZSLT](#)
- [Le Vostre Domande](#)
- [Attività Formative](#)
- [Campagne Ministeriali](#)
- [Archivio Articoli](#)
- [Allerta Alimentare](#)

### Utility

- [Come Raggiungerci](#)
- [Newsletter](#)
- [Piani e Modulistica](#)

### Link

[Istituto Zooprofilattico](#)



### Piano Regionale integrato dei controlli (PRIC) - Risultati Anno 2011 -



Il Piano regionale integrato dei controlli (PRIC) rappresenta lo strumento di verifica e di pianificazione dei controlli effettuati nel settore della Sicurezza alimentare e della Sanità pubblica veterinaria. Il presente documento adempie al mandato assegnato dalla Regione al CSA, ovvero rappresentare annualmente i risultati dell'attività di campionamento e analitica prodotta dalle ASL e dall'IZSLT del sub-allegato A/1 (la parte del PRIC relativa ai controlli su alimenti di origine animale destinati al consumo umano).

*Pubblicato il 19 Marzo 2013*

[Leggi](#)

#### L'articolo

### Al via nella Regione Lazio, il piano di campionamento straordinario sulle carni equine



"In riferimento ai recenti episodi di alimenti contenenti carne equina non dichiarata in etichetta, la Commissione Europea, ha invitato gli Stati Membri ad effettuare un piano straordinario e coordinato di controllo sulle carni equine. Le attività verranno svolte anche nel Lazio secondo la programmazione definita dal Ministero della Salute e dall'Area Sanità Veterinaria della Regione."

*Pubblicato il 12 Marzo 2013*

[Leggi](#)

#### L'articolo

### Monitoraggio Piani Regionali Anno 2012



Disponibili i risultati del monitoraggio IV Trimestre 2012, relativo ai Piani Regionali sulla Sicurezza Alimentare (PRIC sub-allegato A1- PNR - PNAA, periodo di riferimento: IV° trimestre 2012 ).

**19/02/2013 - Errata corrige: ASL RM/A agenti zoonotici**

**05/03/2013- Errata corrige: ASL RM/H P.R.I.C.- Chimico**

### Aree tematiche

- [Filiere Produttive](#)
- [Sanità e igiene Allevamenti](#)
- [Contaminanti Chimici](#)
- [Ambiente](#)
- [Malattie Alimentari](#)
- [OGM](#)
- [Alimentazione Animale](#)
- [Prodotti di ieri e di oggi](#)
- [I Piani di controllo](#)

### Opuscoli Informativi

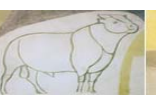
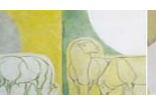
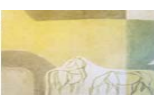
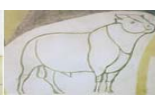
- [Manuale Verbale Camp.](#)
- [Attività Sistema Veterinario](#)
- [La Filiera del Latte](#)
- [Visita sanitaria Post-Mortem](#)
- [Quaderni di Zooprofilassi](#)
- [Altri](#)

### Login

Salve, Roberto  
[Esci](#)

### Visitatori

884213 [Dettaglio Accessi](#)



## Centro Studi per la Sicurezza Alimentare



Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
delle Regioni Lazio e Toscana



REGIONE  
LAZIO

[Home](#)[Il Centro Studi](#)[Chi Siamo](#)[Contatti](#)[La Missione](#)[La Sede](#)

### Altri Articoli

[Indice Download](#)[Cerca documento](#)[Invia un nuovo documento](#)

### Downloads

File

#### Categorie



**P.R.I.C. – Piano Regionale Integrato dei Controlli**

5



**P.N.R. – Piano Nazionale Residui**

3



**P.N.A.A. – Piano Nazionale Alimentazione Animale**

8



**Prove accreditate IZSLT**

11



**Modulistica Gestione Sistema Rapido di Allerta**

8



**Opuscoli Informativi**

14



**Materiale e Attività Formative**

35

### Aree tematiche

[Filiera Produttiva](#)[Sanità e igiene Allevamenti](#)[Contaminanti Chimici](#)[Ambiente](#)[Malattie Alimentari](#)[GM](#)[Alimentazione Animale](#)[Prodotti di ieri e di oggi](#)[I Piani di controllo](#)

### Opuscoli Informativi

[Manuale Verbale Camp.](#)[Attività Sistema Veterinario](#)[La Filiera del Latte](#)[Visita sanitaria Post-Mortem](#)[Quaderni di Zooprofilassi](#)[Altri](#)

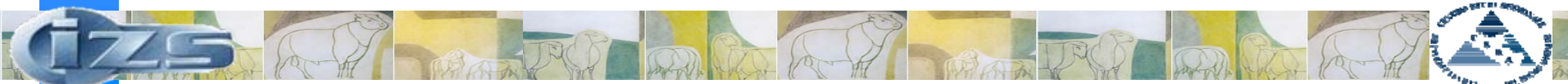
### Login

### Il progetto "cultura"

### Informazioni

[Legislazione](#)[Rassegna Stampa](#)[Rassegna Scientifica](#)[Pubblicazioni](#)[Prove accreditate IZSLT](#)[Le Vostre Domande](#)[Attività Formative](#)[Campagne Ministeriali](#)[Archivio Articoli](#)[Allerta Alimentare](#)

### Utility



## Altri Articoli

**Il progetto "cultura dell'alimentazione"**

## Informazioni

[Legislazione](#)  
[Rassegna Stampa](#)  
[Rassegna Scientifica](#)  
[Pubblicazioni](#)  
[Prove accreditate IZSLT](#)  
[Le Vostre Domande](#)  
[Attività Formative](#)  
[Campagne Ministeriali](#)  
[Archivio Articoli](#)  
[Allerta Alimentare](#)

## Utility

[Come Raggiungerci](#)  
[Newsletter](#)  
[Piani e Modulistica](#)

## Link

[Istituto Zooprofilattico](#)  
[Regione Lazio](#)  
[S.I.E.V.](#)  
[Altri](#)



[.....Indice Download](#) [.....Cerca documento](#) [.....Invia un nuovo documento](#) [.....](#)

## Downloads

Indice Download » [P.R.I.C. - Piano Regionale Integrato dei Controlli](#)

[Data inserimento](#)

## Documenti

Ordina per : [nome](#) | [data](#) | [hits](#) | [ [crescente](#) ]



**Verbale di campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti per l'uomo Regione Lazio Rev.02** *hot!*

Hits: 641

[Dettagli](#) [Download](#) [Visualizza](#) [Modifica](#) [Checkout](#) [Resetta](#) [Sposta](#)  
[Cancella](#) [Aggiorna](#) [Non pubblicare](#)



**PRIC Regione Lazio 2012 (ULTIMA REVISIONE)** *hot!*

Hits: 445

[Dettagli](#) [Download](#) [Visualizza](#) [Modifica](#) [Checkout](#) [Resetta](#) [Sposta](#)  
[Cancella](#) [Aggiorna](#) [Non pubblicare](#)



**PRIC Regione Lazio 2011\_2014** *hot!*

Hits: 443

[Dettagli](#) [Download](#) [Visualizza](#) [Modifica](#) [Checkout](#) [Resetta](#) [Sposta](#)  
[Cancella](#) [Aggiorna](#) [Non pubblicare](#)



**Verbale di campionamento per il monitoraggio del glutine in preparazioni e prodotti carnei** *hot!*

Hits: 289

## Aree tematiche

[Filieri Produttive](#)  
[Sanità e igiene Allevamenti](#)  
[Contaminanti Chimici](#)  
[Ambiente](#)  
[Malattie Alimentari](#)  
[OGM](#)  
[Alimentazione Animale](#)  
[Prodotti di ieri e di oggi](#)  
[I Piani di controllo](#)

## Opuscoli Informativi

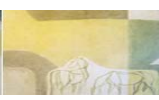
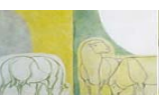
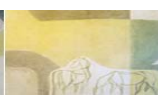
[Manuale Verbale Camp.](#)  
[Attività Sistema Veterinario](#)  
[La Filiera del Latte](#)  
[Visita sanitaria Post-Mortem](#)  
[Quaderni di Zooprofilassi](#)  
[Altri](#)

## Login

Salve, Roberto  
[Escl](#)

## Visitatori

884279 [Dettaglio Accessi](#)





Pubblicato il 11 Marzo 2011

## Informazioni

Legislazione  
Rassegna Stampa  
Rassegna Scientifica  
Pubblicazioni  
Le Vostre Domande  
Attività Formative  
Campagne Ministeriali  
Archivio Articoli  
Quaderni di Zooprofilassi

## Utility

Come Raggiungerci  
Glossario  
Newsletter  
Download  
Sondaggi



Il 17 marzo di quest'anno il Canada ha deciso di porre fine alla controversia con l'UE, firmando un accordo preliminare grazie al quale viene formalizzata la rinuncia all'utilizzo di ormoni per i bovini destinati all'esportazione in Europa.

Pubblicato il 20 Aprile 2011

[Leggi l'articolo](#)

## L'incidente nucleare in Giappone e il rischio di contaminazione alimentare



Il Giappone continua a tremare e il pericolo di contaminazioni, dovute alle radiazioni nucleari, allarma anche l'Europa. Quali sono i pericoli per le importazioni e quali i provvedimenti intrapresi dall'Europa e dall'Italia?

Pubblicato il 08 Aprile 2011

[Leggi l'articolo](#)

## Il sistema rapido di allerta degli alimenti nel 2010: i dati dell'Italia e della Reg. Lazio



Grazie alla pubblicazione della *Relazione sul sistema di allerta comunitario*, da parte del Ministero della Salute, è stato possibile confrontare i dati riguardanti le allerte comunitarie, nazionali e della Regione Lazio, pervenute nell'anno 2010.

Pubblicato il 06 Aprile 2011

[Leggi l'articolo](#)

Ambiente

Malattie Alimentari

OGM

Alimentazione Animale

Prodotti di ieri e di oggi

La Cucina Etnica

## Opuscoli Informativi

Attività Sistema Veterinario II

Visita sanitaria Post-Mortem

Gli Additivi Alimentari

Altri

## Login

Salve, Roberto

[Esci](#)

## Visitatori

496681 [Dettaglio Accessi](#)

**in vigore**

dicembre 2010

ampa  
ientifica  
i  
mande  
mative  
inisteriali  
icoli  
Zooprofilassi

ingerci

profilattico  
o

## Altri Opuscoli Informativi



[Scarica](#)



[Scarica](#)



Sanità e igiene Allevamenti  
Contaminanti Chimici  
Ambiente  
Malattie Alimentari  
OGM  
Alimentazione Animale  
Prodotti di ieri e di oggi  
La Cucina Etnica

## Opuscoli Informativi

Attività Sistema Veterinario II  
Visita sanitaria Post-Mortem  
Gli Additivi Alimentari  
**Altri**

## Login

Salve, Roberto

[Esci](#)

## Visitatori

496683 **Dettaglio Access**

# ***GRAZIE PER L'ATTENZIONE...***



**Dr. ROBERTO CONDOLEO**

**Dr.ssa SELENE MAROZZI**

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA

- CENTRO STUDI REGIONALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE -

Via Appia Nuova 1411, Roma

Tel.06/79099360

- Roberto.condoleo@izslt.it

- Selene.marozzi@izslt.it

www.izslt.it\csra

