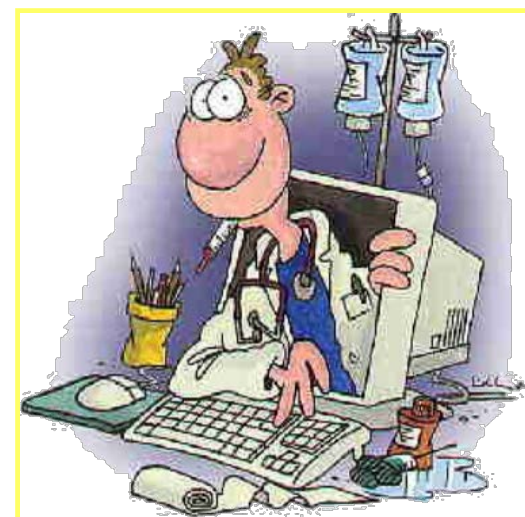


Adeguamento dei Piani Regionali Integrati dei Controlli del Lazio e della Toscana



Ziad Mezher

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana

Centro Studi per la Sicurezza Alimentare

11 Settembre 2017, ROMA

CONTENUTI



1) Controllo Ufficiale

- Normativa

2) Piano Nazionale Integrato dei Controlli e il Piano Regionale

3) Allegato 6 – linee guida 882

4) Piano Vigilanza e Controllo Alimenti della Regione Lazio

- Descrizione del Piano Integrato 2015-2018
- Novità relative del piano

5) Alcuni dati....



Piano Nazionale Integrato di controllo pluriennale

Multi annual National Control Plan (MANCP)

Articolo 41

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 (PNI).

Regolamento 882/2004

Documento di programmazione che pianifica tutte le attività di Controllo Ufficiale delle Autorità di Controllo (es. ASL)



Articolo 42

Principi per l'elaborazione dei piani di controllo nazionali pluriennali

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:

- a) **sugli obiettivi strategici del piano** di controllo e sul modo in cui le **priorità dei controlli** e lo stanziamento delle risorse rispecchiano tali obiettivi;
- b) sulla **categorizzazione del rischio** delle attività interessate;
- c) sulla **designazione delle autorità competenti** e sui loro compiti a livello centrale, regionale e locale, nonché sulle risorse di cui esse dispongono;
- d) sull'organizzazione generale e la gestione dei controlli ufficiali a livello nazionale, regionale e locale, compresi i controlli ufficiali in singoli stabilimenti;
- e) sui **sistemi di controllo applicati** ai diversi settori e sul coordinamento tra i diversi servizi delle autorità competenti incaricati dei controlli ufficiali in tali settori;
- f) se del caso, sulla **delega** di compiti a organismi di controllo;
- g) sui **metodi per assicurare la conformità** ai criteri operativi di cui all'articolo 4, paragrafo 2;
- h) sulla **formazione dei funzionari** che eseguono i controlli ufficiali di cui all'articolo 6;
- i) sulle **procedure documentate** di cui agli articoli 8 e 9;
- j) sull'organizzazione e sul funzionamento di piani di emergenza in caso di emergenze per malattie di origine animale o alimentare, contaminazioni di mangimi e di alimenti e altri rischi per la salute umana;
- k) **sull'organizzazione della cooperazione** e dell'assistenza reciproca.

- **A. Alimenti**
 - Acque Potabili e Minerali
 - Importazioni e Scambi
 - Qualità Merceologica
 - Sicurezza e Nutrizione
- **B. Mangimi**
 - Igiene e Sicurezza
 - Importazioni
 - Qualità Merceologica
- **C. Sanità Animale**
 - Anagrafe
 - Farmaco Veterinario
 - Importazioni e Scambi
 - Malattie Infettive
 - Riproduzione
- **D. Benessere Animale**
- **E. Sanità delle Piante**
 - Controlli sul Territorio
 - Esportazioni
 - Importazioni
 - Prodotti Fitosanitari
- **F. Attività Trasversali**
 - Allerta
 - Ambiente
 - Randagismo
 - Sottoprodotti
 - Zoonosi



Ministero della Salute

PIANO NAZIONALE INTEGRATO 2015-2018

Cerca nel PNI

VAI

1	2	3	4	5	6	7		
INTRODUZIONE	OBIETTIVI STRATEGICI	AUTORITÀ COMPETENTI E LABORATORI NAZIONALI DI RIFERIMENTO	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI	PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA	AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI	CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE	RIESAME E ADATTAMENTO DEL PNI	APPENDICE - SEZIONI REGIONALI
								INDICI



PIANO NAZIONALE INTEGRATO 2015 - 2018

Il Piano Nazionale Integrato è volto ad orientare i controlli ufficiali per la sicurezza alimentare e per la lotta alle frodi lungo l'intera filiera produttiva, in funzione dei rischi.

A tal fine, le attività di controllo sulle produzioni alimentari sono integrate con quelle relative ad altri ambiti strettamente correlati, quali sanità e benessere animale, alimentazione zootecnica, sanità delle piante e tutela dell'ambiente.

Il PNI 2015-2018, redatto dal Ministero della Salute in coordinamento con le altre amministrazioni competenti per i diversi settori, in conformità al Regolamento (CE) n.882/2004 e alla Decisione 2007/363/CE, è stato approvato dalla Conferenza Stato-Regioni con Intesa del 18 dicembre 2014.





PIANO NAZIONALE INTEGRATO 2015-2018

Cerca nel PNI

VAI

INTRODUZIONE	1 OBIETTIVI STRATEGICI	2 AUTORITÀ COMPETENTI E LABORATORI NAZIONALI DI RIFERIMENTO	3 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI	4 PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA	5 AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI	6 CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE	7 RIESAME E ADATTAMENTO DEL PNI	APPENDICE - SEZIONI REGIONALI	INDICI
--------------	---------------------------	--	--	---	--------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	--------

Sei in: Home > 3. Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali > Alimenti - Sicurezza e Nutrizione

ALIMENTI - SICUREZZA E NUTRIZIONE

Versione stampabile

Introduzione	Alimenti in Generale	Alimenti Origine Animale	Alimenti particolari	Nutrizione	Radiazioni Ionizzanti
Novel Food	Esportazione Alimenti	Funghi	Manuali Prassi Igienica	Monitoraggi	Materiali a Contatto
Attività Regionali					Additivi alimentari

Alimenti in Generale

- Fitosanitari - Controlli ufficiali sui residui in alimenti
- Fitosanitari - Programma comunitario coordinato residui in alimenti
- OGM negli alimenti - Piano nazionale di controllo ufficiale
- Piano di vigilanza e controllo alimenti e bevande ←
- Registrazione imprese alimentari

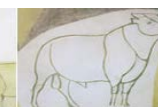
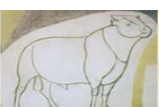
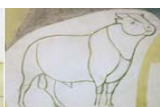


In evidenza



Relazione Annuale del Piano Nazionale Integrato (PNI): i risultati 2016

14 luglio 2017 - Il quadro completo delle attività relative ai controlli ufficiali svolti nel 2016 per la tutela del consumatore





REGIONE
LAZIO

SI RIPARTE
CON I FONDI EUROPEI
PER LE IMPRESE.
E UNA REGIONE
CHE LI USA BENE.



SANITA' VETERINARIA

ENTRA in REGIONE | ARGOMENTI | SERVIZI ONLINE | URP | CERCA A-Z

ISCRIVITI alla NEWSLETTER



AGROALIMENTARE: DUE FINE SETTIMANA DEDICATI ALLE ECCELLENZE DEL LAZIO

Sei in: Home \ sanita' veterinaria e sicurezza alimentare \ piano regionale dei controlli - pric \ piano regionale dei controlli - pric \ **organizzazione e gestione dei controlli ufficiali**

PRIC 2015- 2018

ORGANIZZAZIONE, RECAPITI

- ▶ [Link Assessore](#)
- ▶ [Link a struttura amministrativa](#)

DOCUMENTAZIONE

- ▶ [Normativa](#)
- ▶ [Bandi e Avvisi](#)
- ▶ [Atti Amministrativi](#)
- ▶ [Circolari e comunicati](#)
- ▶ [Accordi e Intese](#)
- ▶ [Pubblicazioni e rapporti](#)
- ▶ [Modulistica](#)

Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Le macro-aree interessate dal PNI, suddivise in settori sono declinate a livello regionale come nell'elenco che segue. Per ciascuna delle voci indicate si riportano le informazioni, le prassi e gli atti adottati per definire il sistema dei controlli nei settori specifici.

- **A. ALIMENTI**
- **B. MANGIMI**
- **C. SANITA' ANIMALE**
- **D. BENESSERE ANIMALE**
- **E. SANITA' DELLE PIANTE**
- **F. ATTIVITA' TRASVERSALI**

PIANO REGIONALE DEI CONTROLLI - PRIC

Obiettivi strategici

Autorità competenti e laboratori

Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Piani di intervento e cooperazione

Audit delle autorità competenti

Criteri operativi e procedure

Riesame e adattamenti del PRIC



Piano Regionale Integrato Controlli della Regione Lazio (PRIC) 2015 - 2018





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri


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



LINGUA:  

AREE TEMATICHE 

ATTIVITÀ FORMATIVA 

PIANI E MODULISTICA 

Gestione Sistema Rapido di
Allerta Alimentare

P.N.R. Piano Nazionale Residui

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

PRIC Regione Lazio 2015-2018 

PRIC Regione Lazio anni
precedenti

Report Annuali Esiti PRIC

Piano Monitoraggio
Denominazione Origine Miele

Piano Monitoraggio STEC in
formaggi ovi-caprini

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

PRIC REGIONE LAZIO 2015-2018



Verbale campionamento controllo ufficiale regione Lazio rv.4



DOWNLOAD



PRIC 15-18 Vigilanza Campionamento Alimenti Origine Animale Rev-2016 



DOWNLOAD



PRIC 15-18 Piano Campionamento Additivi Alimenti Origine Animale



DOWNLOAD



PRIC 15-18 Piano Radiazioni Ionizzanti Alimenti Origine Animale



DOWNLOAD



Manuale utilizzo cruscotto reportistica PRIC



DOWNLOAD

<http://www.izslt.it/sicurezzaalimentare/>

Piano Regionale Integrato Controlli della Regione Lazio (PRIC) 2015 – 2018:



"Document in progress"



+I -I

CONFERENZA STATO-REGIONI DEL 10.11.2016: Intesa sul documento concernente Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004

martedì 29 novembre 2016

CONFERENZA STATO-REGIONI DEL 10.11.2016: Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004. (SALUTE)

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131.

Repertorio Atti n.: 212/CSR del 10/11/2016

 **212CSR_101116.pdf**

 Mi piace 3

 Condividi

 Tweet

 G+

 Share

 Stampa

 Email



Iscriviti

Puoi ricevere via e-mail nei giorni feriali la **newsletter Regioni.it**, che pubblica documenti e notizie sul sistema delle autonomie e delle regioni.

Per iscriverti **clicca qui**



Aggiornati anche su Facebook cliccando "mi piace" sulla pagina FB di Regioni.it



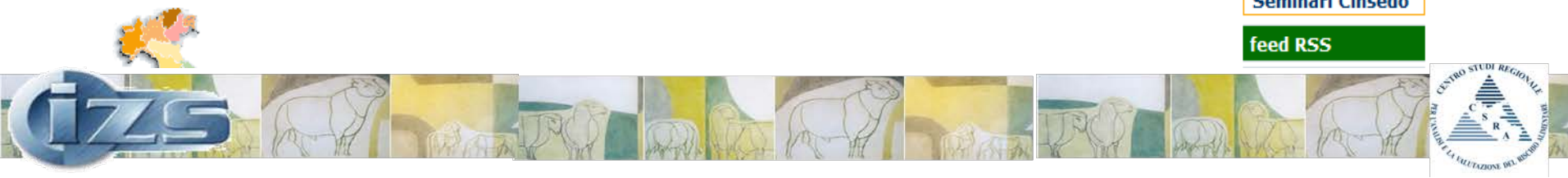
Oppure segui @regioni_it su Twitter



Seminari Cinsedo



feed RSS



LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE AI SENSI DEI REGOLAMENTI (CE) 882/2004 E 854/2004

Sommario

Capitolo 1 - Introduzione	3
Obblighi degli Operatori del settore alimentare (OSA) e del settore dei mangimi (OSM) e degli operatori del settore dei materiali a contatto.....	3
Obblighi degli Stati membri.....	3
Capitolo 2 - Scopo del documento e campo di applicazione	4
Capitolo 3 - Competenze e ruoli	5
Capitolo 4 - Metodi e tecniche del controllo ufficiale	7
Capitolo 5 - Strumenti per la registrazione dell'attività.....	10
Capitolo 6 - Conduzione di azioni successive al controllo ufficiale.....	11
Capitolo 7 - Strumenti per la registrazione e la gestione delle non conformità	12
Tabella 1.....	13
Capitolo 8 - Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali	14
Capitolo 9 - Audit su OSA/OSM.....	15
Tabella 2: nella seguente tabella sono sviluppati, a fini esemplificativi, alcuni dei concetti sovraesposti.	19
Capitolo 10 - Principi di pianificazione e programmazione dei controlli.....	21
Rapporto tra livelli di controllo predefiniti e controlli basati sul rischio.....	22
Capitolo 11 - Pianificazione e programmazione dei controlli.....	22
1. Livello Ministeriale	22
2. Livello regionale e delle Province autonome.....	23
3. Livello di azienda sanitaria locale	24
Capitolo 12 - Classificazione in base al rischio stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del	24

Regolamento CE 882/2004

Art.3: «Stati membri debbano garantire che i controlli Ufficiali siano eseguiti **periodicamente**, in base ad una **valutazione dei rischi** e con **frequenza appropriata**»

PROGRAMMAZIONE MINIMA DEI CONTROLLI ANALITICI

Capitolo 15 - Controlli analitici sugli alimenti: interpretazione e gestione degli esiti analitici

Le Regioni e le Province Autonome concorderanno annualmente, nell'ambito del Piano Nazionale Integrato (PNI) con i Laboratori del controllo ufficiale competenti per territorio, sulla base delle indicazioni delle presenti linee guida, i piani di campionamenti finalizzati all'applicazione delle normative e all'approfondimento delle caratteristiche dei pericoli microbiologici, chimici e fisici degli alimenti sulla base delle quali i Dipartimenti di Prevenzione organizzeranno la loro attività. Per monitorare i principali pericoli ricollegabili alle singole matrici, dovrà essere effettuato, annualmente, almeno il numero di analisi/pericoli per singola matrice previsto nell'Allegato 6. Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima di analisi, altri pericoli previsti dalle specifiche norme vigenti o basati su un approccio risk-based devono essere presi in considerazione nei PRIC.



Allegato 6:

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell’ambito di una programmazione minima dei controlli;altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi	N. analisi PRODUZIONE (45%) *	N. analisi DISTRIBUZIONE (55%) *
CARNE FRESCA,PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	CARNE FRESCA (di qualsiasi specie)	Salmonellaspp (v. valori guida in Allegato 7)	5,300	2385	2915
		Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)			
		Listeria monocytogenes(v. valori guida in Allegato 7)			
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)			
		Diossine e PCB (Reg.1881)			
	CARNI MACINATE,PREPARAZIONI A BASE DI CARNE,CARNI SEPARATE MECC.	Salmonellaspp (Reg.2073)	3,000	1350	1650
		Escherichia coliSTEC (v. valori guida in Allegato 7)			
		Escherichia coli(Reg. 2073)			
		Listeria monocytogenes(Reg. 2013)			
		Listeria monocytogenes(v. valori guida in Allegato 7)			
		Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)			
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)			
		Diossine e PCB (Reg.1881)			
		IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)			
	PRODOTTI A BASE DI CARNE (Tutti)	Salmonellaspp (Reg. 2073)	3,000	1350	1650
		Listeria monocytogenes(v. valori guida in Allegato 7)			
		Listeria monocytogenes(Reg. 2073)			
		Escherichia coliSTEC (v. valori guida in Allegato 7)			
		Escherichia coli(v. valori guida in Allegato 7)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)			
		Clostridium perfringens(v. valori guida in Allegato 7)			
		Yersinia enterocolitica(v. valori guida in Allegato 7)			
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)			
		Diossine e PCB (Reg.1881)			
		IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)			

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli;altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi Linee guida 882 2015	N. analisi Linee guida 882 2016
CARNE FRESCA,PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	CARNE FRESCA (di qualsiasi specie)	Salmonellaspp (v. valori guida in Allegato 7)	1,200	5,300
		Salmonellaenteritidis eSalmonellatyphimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)		
		Listeria monocytogenes(v. valori guida in Allegato 7)		
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)		
		Diossine e PCB (Reg.1881)		
	CARNI MACINATE,PREPARAZIONI A BASE DI CARNE,CARNI SEPARATE MECC.	Salmonellaspp (Reg.2073)	1,200	3,000
		Escherichia coliSTEC (v. valori guida in Allegato 7)		
		Escherichia coli(Reg. 2073)		
		Listeria monocytogenes(Reg. 2013)		
		Listeria monocytogenes(v. valori guida in Allegato 7)		
		Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)		
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)		
		Diossine e PCB (Reg.1881)		
	PRODOTTI A BASE DI CARNE (Tutti)	IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)		
		Salmonellaspp (Reg. 2073)	1,200	3,000
		Listeria monocytogenes(v. valori guida in Allegato 7)		
		Listeria monocytogenes(Reg. 2073)		
		Escherichia coliSTEC (v. valori guida in Allegato 7)		
		Escherichia coli(v. valori guida in Allegato 7)		
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)		
		Clostridium perfringens(v. valori guida in Allegato 7)		
		Yersinia enterocolitica(v. valori guida in Allegato 7)		
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)		
		Diossine e PCB (Reg.1881)		
		IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)		



Totale 2015	Totale 2016
20,500	43,020

PRIC: Piano Vigilanza e Controllo Alimenti

PIANO CAMPIONAMENTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO 2015-2018

1. Campionamento ufficiale per le ricerche microbiologiche

1.1. Campionamento ufficiale per la valutazione dei criteri di sicurezza alimentare del Reg. CE

2073/2005

- *Salmonella*
- *Listeria monocytogenes*
- Enterotossina stafilococcica
- *Escherichia coli*

1.2. Campionamento ufficiale per la sorveglianza di alcuni agenti zoonotici

- *Coli* STEC
- *Campylobacter*
- *Yersinia enterocolitica*

2. Campionamento ufficiale per le ricerche chimiche

2.1. Contaminati ambientali/industriali

- I.P.A. (Idrocarburi Policiclici)
- Mercurio
- Cadmio
- Piombo

2.2. Sostanze antibiotiche

- Nitrofurani
- Cloramfenicolo

2.3. Biocontaminanti

- Istamina
- Biotossine algali

3. Campionamento ufficiale per la ricerca di allergeni

- Proteine delle uova
- Proteine del latte e lattosio
- Glutine

4. Appendice

- Verbale di campionamento
- Scheda di non idoneità del campione

TIME TO UPDATE



A: Assessorati alla sanità delle regioni e delle provincie autonome di Trento e Bolzano

Commissione Salute
Regione Emilia Romagna
commissionesalute@postacert.regione.emilia-romagna.it

Commissione Salute
Regione Veneto
area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it

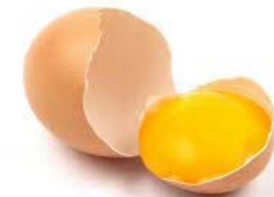
Registro – Classif:

Oggetto: Trasmissione ripartizione regionale controlli analitici - linee guida 882.

In riferimento alle *Linee guida 882 per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004* - Intesa Stato regioni del 10 novembre 2016 che prevedono una programmazione minima dei controlli analitici e sulla base di quanto concordato con codeste Regioni nella riunione del 14 febbraio 2017, si trasmette, in allegato, la ripartizione regionale dei controlli analitici.

Le Regioni dovranno ripartire il numero di analisi per singola matrice e per singolo pericolo. La pianificazione dei controlli analitici dovrà comunque prendere in considerazione anche tutti i pericoli per i quali è previsto un limite di legge.

Principali modifiche rispetto alla precedente revisione del piano di campionamento (revisione del 2017):



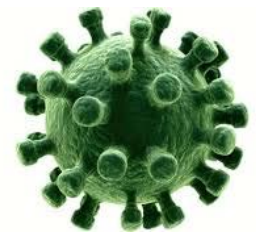
1.1 Campionamento ufficiale per la valutazione dei criteri di sicurezza alimentare del Reg. CE 2073/2005

(*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *E. coli* e Enterotossina stafilococcica,)

TABELLA 1: SALMONELLA SPP

TABELLA 1: SALMONELLA SPP																
ASL	<u>Carni fresche di pollame</u>		Carni macinate		Preparazioni a base di carne macinata (es.hamburger , salsiccie)		Preparazioni a base di carne (generiche) ¹		Prodotti a base di carne				<u>Uova fresche e prodotti a base di uova crude</u>		Molluschi bivalvi ³	
	<u>S</u>	<u>D</u>	S	D	S	D	S	D	Salumi ²		Prodotti a base di carne (diversi da salumi)		<u>S</u>	<u>D</u>	S ⁴	D
RM1	<u>3</u>	<u>12</u>	1	6	2	6	2	6	1	6	1	6	<u>1</u>	<u>3</u>	6	14
RM2	<u>7</u>	<u>18</u>	4	9	3	9	3	9	2	9	2	9	<u>1</u>	<u>3</u>	2	16
RM3	<u>2</u>	<u>6</u>	1	3	1	3	1	3	0	3	0	3	<u>1</u>	<u>1</u>	13	7
RM4	<u>1</u>	<u>4</u>	0	2	1	2	1	2	1	2	1	2	<u>1</u>	<u>2</u>	2	4
RM5	<u>3</u>	<u>6</u>	2	3	1	3	1	3	1	3	1	3	<u>1</u>	<u>3</u>	31	6
RM6	<u>7</u>	<u>6</u>	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	<u>2</u>	<u>2</u>	11	7
VT	<u>2</u>	<u>4</u>	1	2	1	2	1	2	2	2	2	2	<u>3</u>	<u>3</u>	2	4
RI	<u>2</u>	<u>2</u>	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	<u>1</u>	<u>3</u>	0	2
LT	<u>2</u>	<u>6</u>	1	3	1	3	1	3	2	3	2	3	<u>3</u>	<u>3</u>	41	7
FR	<u>1</u>	<u>6</u>	0	3	1	3	1	3	1	3	1	3	<u>1</u>	<u>2</u>	7	6
Totale attività	<u>30</u>	<u>70</u>	15	35	15	35	15	35	15	35	15	35	<u>15</u>	<u>25</u>	115	73
Totale matrici	<u>100</u>		50		100				100				<u>40</u>		188	
TOTALE	578															

1.2 Campionamento ufficiale per la sorveglianza di alcuni agenti zoonotici



Il DLgs 191/2006, attuazione della direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici (GU n. 119 del 24 maggio 2006), ha lo scopo di garantire una adeguata sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici per consentire di raccogliere le informazioni necessarie ad una valutazione delle relative tendenze e fonti (Flusso Zoonosi). L'Autorità Competente ai fini dell'applicazione delle disposizioni del DLgs 191/2006 è il Ministero della Salute mentre le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano provvedono alla raccolta, all'analisi e all'invio dei dati relativi all'incidenza di zoonosi, di agenti zoonotici e di resistenza agli antimicrobici ad essi correlata. Ogni anno i dati sulle zoonosi provenienti dai 27 Stati Membri della Comunità Europea e da 4 nazioni non comunitarie (Norvegia, Svizzera, Liechtenstein ed Islanda), vengono esaminati dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e dal Centro Europeo per la Prevenzione ed il Controllo delle Malattie (ECDC). L'EFSA e l'ECDC pubblicano annualmente una relazione sulle zoonosi e sulle epidemie di origine alimentare.

In considerazione di quanto stabilito nel DLgs 191/2006, dei rapporti EFSA/ECDC degli ultimi anni e dall'analisi dei dati disponibili nella regione Lazio, il presente piano di campionamento ufficiale dispone il prelievo di alcune matrici alimentari per la ricerca dei seguenti patogeni:

- *Coli* STEC
- *Campylobacter* spp.
- *Yersinia enterocolitica*
- Vibrio patogeni
- Virus dell'epatite A





TABELLA 8:VIBRIO PATOGENI

<u>ASL</u>	<u>Prodotti ittici pronti al consumo (RTE)</u>	
	<u>S</u>	<u>D</u>
<u>RM1</u>	<u>2</u>	<u>7</u>
<u>RM2</u>	<u>3</u>	<u>8</u>
<u>RM3</u>	<u>1</u>	<u>4</u>
<u>RM4</u>	<u>1</u>	<u>2</u>
<u>RM5</u>	<u>2</u>	<u>3</u>
<u>RM6</u>	<u>2</u>	<u>3</u>
<u>VT</u>	<u>2</u>	<u>3</u>
<u>RI</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
<u>LT</u>	<u>3</u>	<u>4</u>
<u>FR</u>	<u>1</u>	<u>3</u>
<u>Totale attività</u>	<u>18</u>	<u>38</u>
<u>TOTALE</u>	<u>56</u>	

TABELLA 9: EPATITE A

<u>ASL</u>	<u>Molluschi bivalvi</u>	
	<u>S</u>	<u>D</u>
<u>RM1</u>	<u>2</u>	<u>2</u>
<u>RM2</u>	<u>1</u>	<u>4</u>
<u>RM3</u>	<u>3</u>	<u>2</u>
<u>RM4</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
<u>RM5</u>	<u>6</u>	<u>2</u>
<u>RM6</u>	<u>3</u>	<u>2</u>
<u>VT</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
<u>RI</u>	<u>0</u>	<u>1</u>
<u>LT</u>	<u>8</u>	<u>2</u>
<u>FR</u>	<u>2</u>	<u>1</u>
<u>Totale attività</u>	<u>27</u>	<u>18</u>
<u>TOTALE</u>	<u>45</u>	



SI RICORDA CHE PER OGNI MATRICE CAMPIONATA, OLTRE AL PATOGENO/I RICERCATO/I, DEVONO ESSERE RICHIESTE LE RELATIVE PROVE PER LA RICERCA DI GERMI INDICATORI D'IGIENE (FARE RIFERIMENTO ALLA TABELLA 10 – RIASSUNTO DELLE RICERCHE MICROBIOLOGICHE).

TABELLA 10: RIASSUNTO DELLE RICERCHE MICROBIOLOGICHE

[illegible]



RISULTATI: PRIC 2015



APPENDICE I

Tabella 34: Riepilogo dei risultati analitici distinti per agente ricercato e categoria alimentare

Patogeno/sostanza*	Matrice	Numero campioni**	Positivi	%
<i>Salmonella</i> spp.	Carne macinata	48	2	4.2
	Preparazione a base di carne	48	4	8.3
	Preparazioni a base di carne macinata	85	10	11.8
	Prodotti a base di carne	71	0	0
<i>Listeria monocytogenes</i>	Formaggi e derivati	148	3	2
	Gastronomia e alimenti pronti	135	8	5.9
	Prodotti a base di carne cotta e/o salata	103	13	12.6
	Prodotti ittici RTE	78	9	11.5
Tossina Stafilococcica	Formaggi e derivati	112	0	0
<i>Campylobacter</i> spp	Carni fresche di pollame	91	1	1.1
	Preparazioni a base di carne di pollame	37	0	0
VTEC	Formaggi	50	3	6
	Preparazioni e prodotti a base di carne RTE	64	0	0
<i>Yersinia enterocolitica</i> ***	Carni fresche di maiale	10	0	0
	Preparazioni a base di carne di maiale	34	4	11.8

Campioni Controllo Ufficiale in Italia

- Alimenti di Origine Animale -



REGIONE	CAMPIONI - Prodotti di origine animale	%
PUGLIA	3062	15,4
VENETO	2257	11,3
SICILIA	1950	9,8
LOMBARDIA	1724	8,7
CAMPANIA	1664	8,4
LAZIO	1599	8,0
EMILIA ROMAGNA	1576	7,9
PIEMONTE	953	4,8
SARDEGNA	816	4,1
TOSCANA	619	3,1
LIGURIA	544	2,7
ABRUZZO	542	2,7
MARCHE	516	2,6
CALABRIA	422	2,1
MOLISE	341	1,7
BASILICATA	316	1,6
PROV. AUTON. TRENTO	307	1,5
FRIULI VENEZIA GIULIA	272	1,4
UMBRIA	217	1,1
PROV. AUTON. BOLZANO	163	0,8
VALLE D'AOSTA	66	0,3
Totale Risultato	19926	100

Campioni Controllo Ufficiale in Italia

- Alimenti di Origine Vegetale -



REGIONE	CAMPIONI - Prodotti di origine vegetale	%
SICILIA	1119	14,7
VENETO	1009	13,3
LOMBARDIA	969	12,7
EMILIA ROMAGNA	935	12,3
PUGLIA	928	12,2
CAMPANIA	682	9,0
PIEMONTE	341	4,5
SARDEGNA	290	3,8
TOSCANA	230	3,0
PROV. AUTON. BOLZANO	163	2,1
LIGURIA	161	2,1
MARCHE	155	2,0
UMBRIA	126	1,7
FRIULI VENEZIA GIULIA	125	1,6
BASILICATA	85	1,1
CALABRIA	84	1,1
ABRUZZO	58	0,8
VALLE D'AOSTA	42	0,6
PROV. AUTON. TRENTO	37	0,5
MOLISE	35	0,5
LAZIO	27	0,4
Totale Risultato	7601	100,0



GRAZIE PER L'ATTENZIONE...



Dr. ZIAD MEZHER

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA

- CENTRO STUDI REGIONALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE -

Via Appia Nuova 1411, Roma

Tel. 06/7990360

ziad.mezher@izslt.it

web-site: <http://www.izslt.it/sicurezzaalimentare/>

