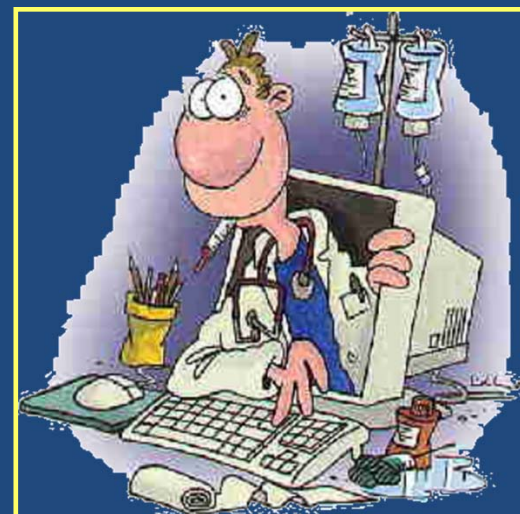
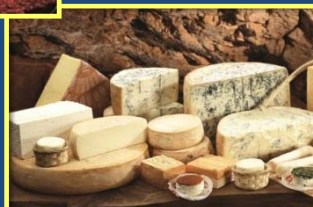




# Il flusso "VIG" –Vigilanza e Controllo degli alimenti: attività associate e funzionalità del CRS (Cruscotto Reportistica Sanitaria)



**Dr. Ziad Mezher**

Centro Studi per la Sicurezza Alimentare

**Roma, 27 Ottobre 2017**

Il flusso "VIG" -Vigilanza e Controllo degli alimenti:  
attività associate e funzionalità del CRS (Cruscotto  
Reportistica Sanitaria)

## DI COSA PARLIAMO....?

- **Diagramma di flusso dei dati**
- **I dati...a cosa servono?**
- **Le tre regole d'oro per ottenere un dato di qualità**
- **Il Flusso VIG**



# IZSLT E DEBITI INFORMATIVI

**ENTE  
PRELEVATORE**



**ACCETTAZIONE**



**ANALISI**



**REFERTAZIONE**



pg0443 www.fotosearch.com

**SISTEMA INFORMATIVO  
IZSLT (SIL)**



# IZSLT E DEBITI INFORMATIVI

## SISTEMA INFORMATIVO IZSLT (SIL)



- Dati per Reportistica interna
- Dati per Ricerca e studi epidemiologici
- Dati per rispondere a richieste specifiche di altri enti
- **DATI PER RISPONDERE A DEBITI INFORMATIVI ISTITUZIONALI**

## DEBITO INFORMATIVO

Invio periodico di informazioni/dati ad un ente istituzionale con **formati**, **modalità** e **cadenze predefinite** stabilite da una norma cogente



Controlli ufficiali alimenti per l'uomo: flussi informativi





# DEBITI INFORMATIVI E LE TRE REGOLE D'ORO

## PROCEDURA DI ALLINEAMENTO



Il dato deve essere... 1. Presente nel SIL



Verbale prelievamento campione



Controlli ufficiali alimenti per l'uomo: flussi informativi



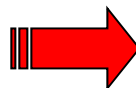
# DEBITI INFORMATIVI E LE TRE REGOLE D'ORO



## PROCEDURA DI ALLINEAMENTO



Il dato deve essere...



2. Standardizzato ovvero inserito sempre con gli stessi criteri e modalità



Controlli ufficiali alimenti per l'uomo: flussi informativi



# CATEGORIZZAZIONE MATRICE ALIMENTARE

## 1 CATEGORIA EFSA /NSIS

### HAMBURGER

*FOODEX description "Meat burger"*  
*code (A.01.001830)*



## 52 DIVERSE OCCORRENZE !!



HAMBURGER
HAMBURGER (CARNI BOVINE)
HAMBURGER (LOTTO 004317)
HAMBURGER (REPERTO)CONF.NON INTEGRA
HAMBURGER A BASE DI PROSCIUTTO COTTO
HAMBURGER ALLA PIZZAIOLA
HAMBURGER ALLA SALSA DI POMODORO E BASILICO
HAMBURGER B.A.
HAMBURGER B.A. LOTTO 193
HAMBURGER BOVINO
HAMBURGER BOVINO 90421/IZS TORINO
HAMBURGER BOVINO ADULTO
HAMBURGER BOVINO SCCETTAZIONE N° 126830/IZS TORINO
HAMBURGER BOVINO-SUINO PRODUZIONE GIORNALIERA
HAMBURGER CARNI BIANCHE
HAMBURGER CHIANINO
HAMBURGER CON TACCHINO
HAMBURGER CON VERDURE
HAMBURGER DI BOVINO ADULTO
HAMBURGER DI BOVINO E SUINO
HAMBURGER DI CARNE
Hamburger di carne bovina
HAMBURGER DI CARNE BOVINA SURGELATI S.D. 116109/IZS TORINO
HAMBURGER DI CARNE BOVINO
HAMBURGER DI POLLO
HAMBURGER DI POLLO E TACCHINO
HAMBURGER DI PROSCIUTTO COTTO
HAMBURGER DI PURO BOVINO
HAMBURGER DI PURO SUINO
HAMBURGER DI SUINO
HAMBURGER DI TACCHINO



Controlli ufficiali alimenti per l'uomo: flussi informativi



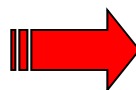


# DEBITI INFORMATIVI E LE TRE REGOLE D'ORO

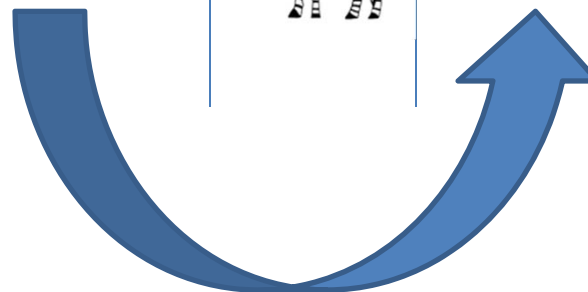
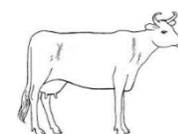
## PROCEDURA DI ALLINEAMENTO



Il dato deve essere...



3. Inserito nel posto giusto:  
idoneo, ben definito, univoco



Controlli ufficiali alimenti per l'uomo: flussi informativi





# IZSLT E DEBITI INFORMATIVI



Controlli ufficiali alimenti per l'uomo: flussi informativi





# IZSLT E DEBITI INFORMATIVI

## Flusso Vigilanza e Controllo degli alimenti (VIG)

### Normativa di riferimento

Reg. CE 882 e 854

### **Linee guida 882\_ Capitolo 11:**

“I dati riguardanti i risultati delle attività di campionamento e analisi di alimenti, bevande e materiali a contatto con alimenti, rientrano nel flusso Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande (flusso VIG). I laboratori ufficiali provvedono al loro inserimento nell’apposito sistema NSIS – Alimenti»

### Obiettivo:

- consentire al Ministero di disporre prontamente dei dati sui controlli ufficiali svolti dalle autorità competenti
- assolvere all’obbligo informativo nei confronti di organi comunitari (EFSA) e nazionali
- consentire, attraverso elaborazione dei dati presenti, tutti i passi necessari ad una corretta valutazione e gestione del rischio sanitario



**Controlli ufficiali alimenti per l'uomo: flussi informativi**



# Flusso VIG?

## SI

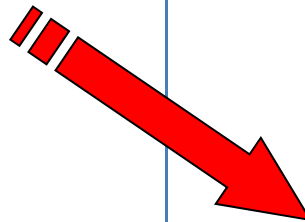
Controlli ufficiali per:

- criteri di igiene processo
- criteri di sicurezza alimentare

In qualsiasi fase della produzione, trasformazione e distribuzione

Sia sulla base di specifici programmi regionali di controllo ufficiale (es. PRIC, piano Additivi) sia a seguito di particolari contingenze

Emergenza Fipronil!



**Flusso VIG**

## NO

Piano Nazionale Residui

Piano nazionale residui dei prodotti Fitosanitari

Controllo di alimenti e loro ingredienti trattati con Radiazioni Ionizzanti

Criteri microbiologici per vendita di latte crudo

Piano OGM

Monitoraggi conoscitivi di contaminanti negli alimenti, esclusi i contaminanti agricoli e tossine vegetali

Campioni prelevati a scopo conoscitivo in fase di distribuzione, senza valore legale

Piano Nazionale Alimentazione Animale

Controlli disposti dagli UVAC

Controlli effettuati dai PIF

Controlli effettuati dagli USMAF

Controlli effettuati dai NAS

Autocontrollo degli OSA

Controlli relativi alla qualità merceologica

Criteri di igiene del processo relativi alle carcasse

Controlli su corpi estranei e infestanti



**Flusso VIG**

# Flusso Vigilanza e Controllo degli alimenti (VIG)

## 1) Utenti e funzionalità

- a. Laboratori (IZS, ARPA, LSP): caricamento dati (campionamenti, campione , analisi) secondo specifici requisiti

Analisi non accreditate ?

Il laboratorio che ha effettuato la prima accettazione del campione e che ha la competenza territoriale sul luogo di campionamento deve caricare i dati!

- b. Regioni e Province Autonome:

- Verificare i dati inseriti dal lab (coerenza dei campi delle informazioni, corretta attribuzione dei campioni alle ASL, monitoraggio degli invii da parte dei lab....)
- Validazione dato = dato ufficiale!!!

- c. Ministero della Salute: tre livelli di verifica...

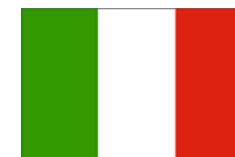
## 2) Tempi e modalità trasmissione

- Dal 1 gennaio al 31 gennaio dell'anno successivo
- Caricamento dei dati con cadenza **almeno** **quadrimestrale**



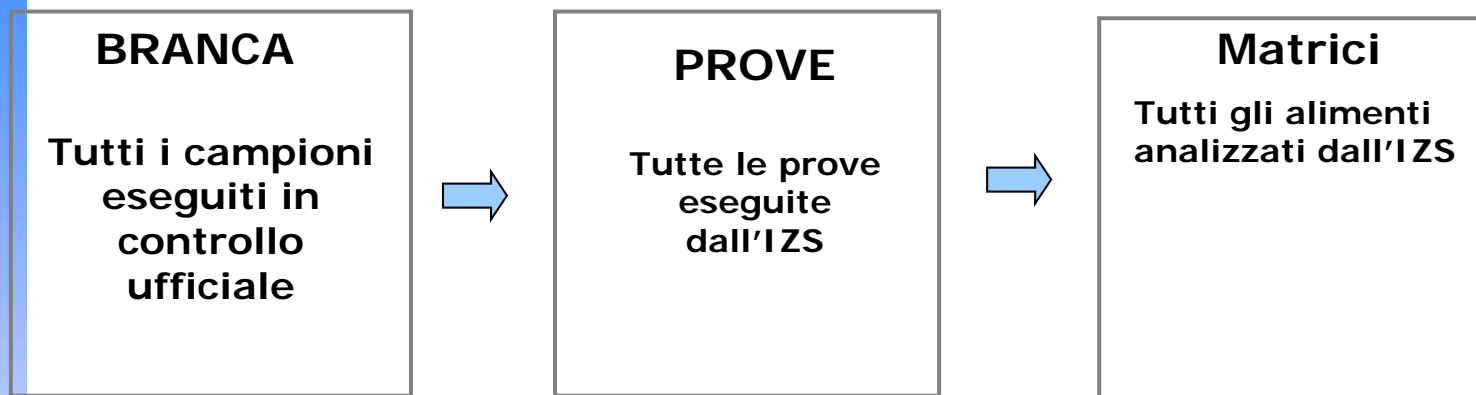


# IZSLT E DEBITI INFORMATIVI



## CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI – VIG (ex-"Modello B")

### □ COSA RIGUARDA?



### □ COSA VIENE RICHIESTO? (PRIMA...)

Tipologia alimento  
 Numero campioni analizzati  
 Numero positivi  
 Specifiche positività

Ministero della salute  
 Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione  
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni  
 Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)

Regione/Provincia autonoma: LAZIO Codice: R 120 Tipo di struttura: Centro Sicurezza Alimenti  
 Nome del referente: Roberto Condolese Telefono: e-mail: roberto.condolese@isvz.it  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 4 N° di strutture che hanno fornito dati: 4

**Regione Lazio**

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI	CONTAMINAZIONE						ETICHETTATI MA NON PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE DEFIZIONI
			Microbiologica	Chimica e fisica	Chimica e fisica	Chimica e fisica	Chimica e fisica	Chimica e fisica			
<b>1. PRODOTTI LATTEO-CASEARI</b>											
04 01	Latte e crema di latte, freschi e pastorizzati	490	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 02	Latte pastorizzato	67	-	-	-	-	-	-	-	-	
04 01 03	Latte UHT	14	-	-	-	-	-	-	-	-	
04 01 04	Latte sterilizzato	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
04 01 05	Panna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
04 02	Latte e crema di latte, pastorizzati	2	-	-	1	-	1	-	-	2	
04 03	Latte e crema di latte, pastorizzati	3	-	-	-	-	-	-	-	-	
04 04	Crema di latte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
04 05	Burro	2	-	-	-	-	-	-	-	-	
04 07	Formaggi, latticini	371	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>TOTALE</b>		<b>952</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>											
04 08	Uova di volatili in guscio	63	-	-	-	-	-	-	-	-	
04 09	Uova di volatili in guscio, sode	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>TOTALE</b>		<b>63</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	

### □ A CHI /QUANDO INVIAMO I DATI?

INVIO DATI: Ministero della Salute  
 (previa validazione Regionale)

CADENZA MINIMA: Annuale

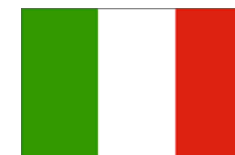


Controlli ufficiali alimenti per l'uomo: flussi informativi

Basi normative: D.P.R. 14 luglio 1995



# IZSLT E DEBITI INFORMATIVI



## "Modello B"

### Ministero della salute

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)

Regione/Provincia autonoma: **LAZIO** Codice: **R 120** Tipo di struttura: **Centro Sicurezza Alimentare**  
 Nome del referente: **Roberto Condoleo** Telefax: e-mail: [roberto.condoleo@izslt.it](mailto:roberto.condoleo@izslt.it)  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **4** N° di strutture che hanno fornito i dati: **4**

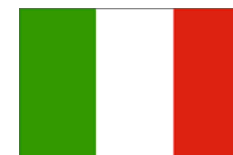
### Regione Lazio

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	490	-										-
04 01 02	Latte pastorizzato	67	-										-
04 01 03	Latte UHT	14	-										-
04 01 04	Latte sterilizzato	-	-										-
04 01 05	Panna	-	-										-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati*	-	2			1			1				2
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	3	-										-
04 04	Siero di latte	-	-										-
04 05	Burro	7	-										-
04 07	Formaggi, latticini	371	-										-
TOTALE		952	2	-	-	1	-	-	1	-	-	-	2
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	63	-										-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	-	-										-
TOTALE		63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-



# IZSLT E DEBITI INFORMATIVI

## CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI – VIG (ex-"Modello B")



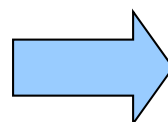
PRIMA....

... e ADESSO...

4 VARIABILI



INVIO TRAMITE  
FOGLIO CALCOLO



Attualmente 30 CAMPI  
OBBLIGATORI + 7  
facoltativi



APPLICATIVO  
INFORMATICO  
DEDICATO

Ministero della salute  
Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione  
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: analisi dei campioni  
Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)

Regione/Provincia autonoma: LAZIO Codice: R 120 Tipo di struttura: Istituto Sicurezza Alimentare  
Nome del referente: Roberto Condoleo Telefono: 06/52000000 e-mail: roberto.condoleo@ispa.it  
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 4 N° di strutture che hanno fornito i dati: 4

**Regione Lazio**

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONE				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Microbiologiche	Chimiche e diverse	Microbiologiche	Chimiche e diverse	Microbiologiche	Chimiche e diverse				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>											
DA 01	Latte e crema di latte, pastorizzato	490	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DA 01 02	Latte pastorizzato	67	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DA 01 03	Latte UHT	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DA 01 04	Latte sterilizzato	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DA 01 05	Panna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DA 02	Latte e crema di latte, conservati	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DA 03	Latte e crema di latte, conservati	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DA 04	Siero di latte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DA 05	Burro	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DA 07	Farmaci, latticini	371	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE</b>		<b>892</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>											
DA 08	Uova di volatili in guscio	63	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DA 09	Uova di volatili sgucciate, uova	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE</b>		<b>63</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

Fino al 2014

Sezione Accoglienza Flussi

Nome > Utente: m151181 - Roberto Condoleo

Invio Flussi

Informazioni Categoria Flussi

Notte: 1201120005 - 120 Lazio e Toscana Categoria Flussi: FSA - Flusso Sicurezza Alimentare

Periodo: Giornaliera - (13) Anno: 2012

Caratteristiche dei Flussi

Flusso

VIG

Flussi inviati nel periodo

Flusso	Descrizione Flusso	Data Invio	Id Upload
VIG	Nuovo Sistema Alimenti - Vigilanza Alimentare	2012-01-01	1

Flussi da inviare per il periodo

Flusso	Descrizione Flusso	Estensioni annessi	data
VIG	Nuovo Sistema Alimenti - Vigilanza Alimentare	.xml, .zip, .gz	2012-01-01

Visualizza lista Conferma Cancella Home page

Obbligatorio dal 2015...



Controlli ufficiali alimenti per l'uomo: flussi informativi



# GRAZIE PER L'ATTENZIONE...



**Dr. ZIAD MEZHER**

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA

- CENTRO STUDI SICUREZZA ALIMENTARE -

Via Appia Nuova 1411, Roma

Tel.06/7990360

[ziad.mezher@izslt.it](mailto:ziad.mezher@izslt.it)

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

