

*Corso di aggiornamento*

**CONTROLLO UFFICIALE NEL SETTORE DEGLI ALIMENTI: DEBITI  
INFORMATIVI REGIONALI E FUNZIONALITÀ CRS  
(CRUSCOTTO REPORTISTICA SANITARIA)**  
*Aggiornamento e strumenti di gestione del dato*

**Il flusso "ADDITIVI"**  
**attività associate e funzionalità del CRS**  
**(Cruscotto Reportistica Sanitaria)**



Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana

*M. Aleandri,*

Via Appia Nuova, 1411 - Roma

Emanuele Nassi e Francesca Longo  
IZSLT

## Flusso Vigilanza e controllo alimenti e bevande: **Additivi**

Il flusso Vigilanza e controllo alimenti e bevande (VIG) comprende i dati derivanti dalle attività di campionamento di alimenti, bevande, materiali a contatto con gli alimenti e additivi alimentari, svolte dalle Autorità competenti per la ricerca di contaminanti chimici e biologici/microbiologici e fisici

TABELLA RIEPILOGATIVA DEI CRITERI DI IDENTIFICAZIONE DEI <b><u>DATI COMPRESI</u></b> NEI FLUSSI NSIS ALIMENTI	
<b>Matrici</b>	Alimenti, bevande, materiali a contatto e additivi alimentari
<b>Ricerche</b>	Chimiche, biologiche / microbiologiche, fisiche
<b>Programmazione</b>	Ministero della Salute e Regioni e Province autonome
<b>Autorità preposta al prelievo dei campioni</b>	ASL (Servizi veterinari e SIAN) e altre autorità competenti per i controlli ufficiali
<b>Sede prelievo</b>	Tutta la filiera
<b>Disposizioni di riferimento</b>	Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 882/2004 e 854/2004 (Rep. Atti n. 212/CSR), Piano di controllo ufficiale micotossine, Piano di controllo ufficiale additivi e Piani Regionali di controllo ufficiale, Pianificazione dei monitoraggi conoscitivi

## Additivi

Per **additivo alimentare** si intende qualsiasi sostanza, normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari, per un fine tecnologico, nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, che si possa ragionevolmente presumere diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti direttamente o indirettamente

Un additivo autorizzato è una sostanza di cui è stata valutata la sicurezza d'uso, di cui sono stati fissati i [requisiti di purezza chimica](#) e il cui uso è consentito solo nel caso di documentata esigenza tecnologica: **anche se ritenuto non nocivo, l'additivo non è consentito se non è necessario**

## Additivi

### Normativa additivi alimentari

1. Regolamento UE n.1333/2008
2. Regolamento UE n.1129/2011 e successive modifiche
3. Regolamento UE n.1130/2011
4. Regolamento UE n.231/2012



### Reg. UE 1333/2011

- Riunisce tutte le precedenti disposizioni specifiche (Direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti, Direttiva 94/36/CE sui coloranti e Direttiva 95/2/CE sugli additivi diversi da edulcoranti e coloranti)
- Stabilisce il principio degli elenchi comunitari degli additivi alimentari consentiti, le relative condizioni d'uso negli alimenti e le norme riguardanti l'etichettatura degli stessi additivi quando sono commercializzati come tali

## Additivi

### Reg. UE 1129/2011 (Allegato II)

Istituisce l'elenco unico degli additivi alimentari autorizzati ad essere impiegati per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto e nel magazzinaggio degli alimenti. Tale elenco è strutturato sulla base della **categorizzazione degli alimenti dove l'uso degli additivi è consentito con i relativi limiti massimi stabiliti (anche quantum satis)**

### Reg. UE 1130/2011 (Allegato III)

Istituisce l'elenco unico degli additivi alimentari autorizzati negli stessi additivi negli enzimi e negli aromi alimentari

### Reg. UE 231/2012

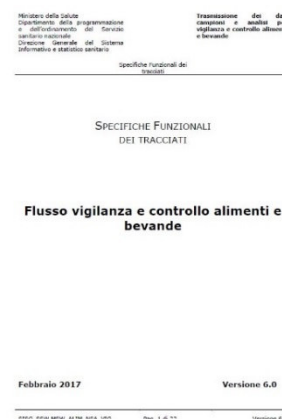
Stabilisce i requisiti di purezza che gli additivi devono possedere per essere usati nel settore alimentare



## Flusso Additivi

La raccolta dati relativa alle attività di **controllo sugli additivi alimentari** ha lo scopo di verificare la conformità alla normativa vigente e di consentire la valutazione dell'esposizione del consumatore agli additivi alimentari

Nello specifico consiste nella raccolta e nell'elaborazione dei risultati analitici trasmessi dai Laboratori ufficiali attraverso le Regioni/Province autonome, in attuazione dei Piani regionali dei controlli sugli additivi stessi. La pianificazione regionale di tale attività di controllo tiene conto di criteri basati sull'analisi del rischio e individuati nel [Piano Nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari](#) per gli anni 2015-2018





## Flusso Additivi

Piano Nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari

Nato dalla collaborazione del Ministero della Salute, l'Istituto Superiore di Sanità e le Autorità regionali e provinciali, nonché parte integrante del Piano Nazionale Integrato (PNI), riguarda:

- additivi alimentari tal quali come ingredienti che devono essere conformi a quanto prescritto dal Regolamento (UE) n. 231/2012 (e successive modifiche);
- additivi alimentari in prodotti alimentari per la verifica della conformità delle loro condizioni di impiego previste dal regolamento (UE) n. 1333/2008 (e successive modifiche).



PIANO NAZIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO  
UFFICIALE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI  
E NEI PRODOTTI ALIMENTARI

Anni 2015- 2018

## Flusso Additivi

### Modalità di prelievo e Modulistica

Tutti i campioni previsti nel piano devono essere effettuati nell'ambito del controllo ufficiale (Legge 283/62 e D.P.R. 327/80)

Il verbale di campionamento è quello ufficiale attualmente in uso nella Regione Lazio, nell'ultima revisione (rev04), che sostituisce la precedente rev03

E' presente nel Piano Vigilanza e Controllo alimenti, può essere acquisito in formato elettronico dal sito del Centro Studi per la Sicurezza Alimentare dell'IZSLT

(Verbale PRIC alla voce "Piani e Modulistica").



Temp. rilevata dall'IZS ..... C°

**VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONI**

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

**RAGIONE SOCIALE:** PIZZERIA FRESCO SRL

Sede legale: 13030 CASSINO (VI)

Tel. 0444/21421 Fax: 0444/21421

PEC: .....

**RAPPRESENTANTE LEGALE:**  
Cognome Napolitano  
Nome Giuseppe  
nato a Cassino (VI)  
il 15/01/1955 domiciliato in Cassino (VI)  
Via Piazza

Qualifica: Reg. Popp

**PRESENTE AL PRELEVAMENTO:**  
Cognome Di Fraga  
Nome Michele  
nato a Cassino  
il 15/01/1955 domiciliato in Cassino  
Via S. Simeone  
Qualifica: Stag. di tirocinio

Documento: .....

L'anno 2016 il giorno 27 del mese di Settembre alle ore 11.30 sottoscritti (Official) di Polizia Giudiziaria) assistiti da ..... si è/sono presentati nell'attività di Supermercati - Superfresco SRL sita in Cassino (VI) Via o P.zza Vittorio Veneto n. 10/10, ove dopo essersi qualificati e ad aver reso noti i motivi della visita, ha/hanno provveduto, alla presenza del Sig. Di Fraga Michele a lato generalizzato, all'ispezione dei locali nell'attività stessa, al controllo dei generi ivi tenuti e al prelevamento di 1 campione di Bastoncini di Salsiccia al sapore di Salsiccia in un locale/attrezzatura Bastoncini di Salsiccia con temperatura - 2°C e condizioni igieniche sanitarie Bastoncini di Salsiccia. La merce era posta in vendita/depositata ☒ in un imballaggio originale ☒ integro ☐ non integro ☐ preincartato ☐ sfuso ☐ sporzionata al momento del prelievo e sull'imballaggio o etichetta ☒ cartello era riportata la dicitura/e ☐ allegata tramite etichetta/ o fotocopia ☐ (di cui si riporta il testo): vedi etichetta allegata

prodotta dalla Ditta LT 68-08 snc per Anbi Sarro in ..... Paese di provenienza Lituania

Num. C.E.N. ..... o D. S. S. seguente ☐ P.M.C. ☒ Data di scadenza: 05.05.2018

In presenza del Sig. Di Fraga Michele è stato prelevato numero 1 campione da considerarsi ☒ deteriorabile ☐ non deteriorabile ☐ deteriorabilità da determinare, che è stato suddiviso in:

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

Detta aliquota è inoltrata presso l'IZSLT Sede di ..... (1) e si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile da effettuare: ☐ il ...../...../..... alle ore ..... avendo dato comunicazione al detentore, ☐ produttore e/o ☐ fornitore ai sensi dell'art. 223 del D.lgs 271/89, garantendo i diritti di difesa oppure ☐ previa comunicazione dell'IZSLT al detentore/fornitore/produttore nelle modalità stabilite dalla legge.

☒ Aliquote (ogni aliquota è composta da 1 u.c., parte di ciascuno dei ..... campioni elementari, del peso medio di 250 gr) di cui n.1 aliquota contrassegnata con la lettera E viene consegnata al Sig. Di Fraga Michele. Le restanti aliquote (n. ....) vengono inoltrate all'IZSLT ..... per eseguire la/e prova/e richieste in allegato e in caso di alimenti in confezione originale integra, n. 1 aliquota sarà conservata in ..... posizione 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 il giorno, l'ora e il luogo dell'analisi di revisione ai sensi del D.M. 16/12/93.

LEUT. ARIO-SBORACCHI LUCA

o SUPERALIMENTO CON PESCHERIA

via o P. via C. PAPAACCHINI

STRADA 1000

ove dopo essere qualificati... ed aver reso noti i motivi della visita, ha provveduto, alla presenza del Sig. VECCHIO DI ALESSANDRO, lato generalizzato, all'ispezione dei locali nell'attività stessa, al controllo dei generi su tenuti e al prelievamento di 1 campione di

SCAMPI FASCHI

con temperatura 2°C

La merce era posta in vendita/depositata

in un contenitore/astuccio/astuccio

condizioni igieniche sanitarie

in un imballaggio originale integrali non integrali

prelevato e sull'imballaggio o etichetta o cartello, era riportata la dicitura/delegata tramite etichetta/

o fotografica (di cui si riporta il testo):

SCAMPI 51/40 NEPHROPS

NORVEGICUS

PORTATO 78056 - L.P.A. GROUP SPA

prodotto dalla Ditta SCARFISH DANMARK A/S

in HAUSTHOLM

Paese di provenienza

Num. CIOK 133 con la seguente TMC: 1

Data di scadenza: 1/1

da una ~~quantità~~ quantitativo

in presenza del Sig. R. 3 CIRCA

è stato prelevato numero 1 campione da considerarsi

deteriorabile ☐ non deteriorabile ☐ deteriorabilità da determinare, che è stato suddiviso in:

del peso medio di gr. perché ☐ in quantità non sufficiente a suddividere il campione in 4/5

richieste ☐ campione altamente deperibile ☐ altro: 1

Sede di ☐ e si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile da effettuare: ☐ a

comunicazione al detentore, ☐ produttore e/o ☐ fornitore ai sensi dell'art. 223 del D.lgs. 271/89.

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

da 1 u.c. parte di ciascuno dei campioni elementari, del peso medio di 250 gr. di cui n. 1

viene consegnata al Sig. CERUATELLI. Le restanti aliquote (n. 3) vengono inoltrate all'IZSLT

e richieste in allegato e in caso di alimenti in confezione originale integra, n. 1 aliquota sarà conservata

IZSLT per 60 gg. Qualora si tratti di alimento deteriorabile, in caso di non-conformità dell'aliquota,

unicare agli/interessati/o il giorno, l'ora e il luogo dell'analisi di revisione ai sensi del D.M. 16/12/93

Il peso/quantità della/e



Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M. Aleandri



**3.0 KG SCAMPI 31-40**  
**(Nephrops norvegicus NEP)**

Sottozona: Pescato con reti da traino in FAO 27 Skagerrak, nel Kattegat IIIa e Mare del Nord IV  
La maggior parte degli scampi sono catturati nello Skagerrak e nel Kattegat IIIa

Antiossidante: (E586)

Data: 22.09.17

Max.: 0-2°C

Lot: 20170922

11 918

BWIT-AL

**SCANFISH DANMARK A/S**

**7730 HANSTHOLM**

DK1133 CE

SCAMPI ( 31/40 )

METODO DI PRODUZIONE : PESCATO  
ZONA DI CATTURA : ATL.N.OR.FAO 27.3  
NOME LATINO : nephrops norvegicus  
RETI DA TRAINO  
VEDI ETICHETTA



### Chimica:

- ☐ Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)
- ☐ Cadmio
- ☐ Mercurio
- ☐ Piombo

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

- ☐ Farmaci/Inibitori\* 1
- ☐ Benzoni
- ☐ Sorbati

Temp. rilevata dall'IZS ..... C°

- ☒ Solfiti
- ☐ Nitriti e nitrati
- ☐ Polifosfati
- ☐ Ac. Ascorbico

\*Altri: (specificare la/s prova/s: \_\_\_\_\_)

\* indicare la classe del farmaco (per esempio: tetracicline, penicilline, chinoloni, sulfamidici, clorfenicolici, macrolidi, coccidiostatici)

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

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

Matrice	U.C.	Esame
- Alimento pronto che costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.2)		
<input type="checkbox"/> Immessi sul mercato, durante il loro periodo di conservabilità	5	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>
<input type="checkbox"/> Prodotto sotto il controllo del produttore		<input type="checkbox"/> pH
<input type="checkbox"/> Prodotto sotto il controllo del produttore		<input type="checkbox"/> Aw
- Alimento pronto che non costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.3)	5	
<input type="checkbox"/> Carne fresca di pollame (1.3a) (solo <i>Salmonella typhimurium</i> e <i>Salmonella enteritidis</i> )	5	
- Carne macinata e preparazioni a base di carne (1.4 - 1.5 - 1.6)		
<input type="checkbox"/> Carni Sep Mecc (1.7)	5	
<input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate crude		
<input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (a base di carne di pollame)		
<input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (diverse dal pollame)		
- Prodotti a base di carne (1.8 - 1.9)		
<input type="checkbox"/> destinati a essere consumati crudi	5	
<input type="checkbox"/> di pollame destinati a 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"/> Latte in polvere e siero di latte in polvere (1.12)	5	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp
<input type="checkbox"/> Galati (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"/> Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi (1.17)	5	
<input type="checkbox"/> Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi (1.18)	1	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>
<input type="checkbox"/> Formaggi, latte in polvere e siero di latte in polvere (1.21)	5	<input type="checkbox"/> Enter. stafilococciche
- Prodotti della pesca (1.26 - 1.27)		
<input type="checkbox"/> ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	9	<input type="checkbox"/> Istamina
<input type="checkbox"/> che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamola, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina		

## Analisi eseguite presso la DOC IZSLT Roma

Additivo	Matrice
Polifosfati (E 338 - 341, E 343 e E 450 - E452)	<b>A Prodotti a base di carne</b> <b>B Formaggi fusi e formaggi spalmabili</b> <b>C Pesce e prodotti della pesca non trasformati e trasformati (preimballati)</b>
Solfiti (E 220-E228)	<b>A Carni macinate ed insaccati freschi</b> <b>B Crostacei e prodotti derivati</b>
Nitriti/Nitrati (E 249 – E252)	<b>A Prodotti carnei</b> <b>B Prodotti ittici</b>
Acido ascorbico (E 300 – E304) ed Acido eritorbico (E 315-316)	<b>A preparazioni di carni fresche macinate <u>non preconfezionate</u></b>
Sorbati e il loro sali (E 200 – E203) Benzoati e i loro sali, p-idrossibenzoati (E 210 - E219)	<b>A Gamberi cotti preimballati, prodotti della pesca (compresi cefalopodi) trasformati</b>
Coloranti idrofilici (E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 128, E129)	<b>A Prodotti della pesca (preparazioni e trasformati)</b> <b>B Preparazioni a base di carni macinate(es. salsicce, carni macinate) (solo E120)</b>

## Flusso Additivi

I controlli devono essere effettuati in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari ivi compresa l'importazione.

La trasmissione dei risultati analitici dei controlli di tali attività prevede l'utilizzo del Nuovo Sistema Informativo Sanitario NSIS, già in uso in altri settori da parte delle Autorità territorialmente competenti.



## Sistema NSIS - Alimenti

Il sistema NSIS – Alimenti si pone l'obiettivo di:

- consentire al Ministero di disporre prontamente dei dati sui controlli ufficiali svolti dalle autorità competenti ogni qual volta ne sia fatta richiesta da parte della Commissione europea, degli Stati membri o di Paesi terzi;
- 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.

Informazioni Categoria Flussi

Nittente: 1201120002 - IZS Lazio e Toscana Categoria Flussi: PSA - Flusso Sicurezza Alimentare

Periodo: Giornaliero - (13) Anno: 2012

Caratteristiche dei Flussi

Flusso: VIG

Flussi inviati nel periodo

Flusso	Descrizione Flusso	Data Inizio	Id Upload
--------	--------------------	-------------	-----------

Flussi da inviare per il periodo

Flusso	Descrizione flusso	Estensioni ammesse	dati
VIG	Nuovo Sistema Alimenti - Vigilanza Alimentare	.xml, .xls, .xls	

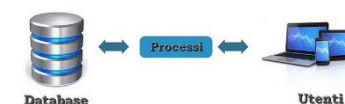
Visualizza lista Conferma Cancella Home page



## Dove vengono inviati i dati?

Caricamento dei flussi nel formato XML su specifica piattaforma del Ministero della Salute

### Sistema NSIS (Nuovo Sistema Informativo Sanitario)



**INFO UTENTE**

Nome: Emanuele  
Cognome: Nassi  
User ID: mi83440

**MENU APPLICAZIONI**

- PIANO NAZIONALE DEI RESIDUI
- Gestione Accoglienza flussi
- Nuovo Sistema Alimenti - Pesticidi
- Nuovo Sistema Alimenti - Vigilanza
- Gestione profilo utente

**AVVISO A**

Si avvisano gli utenti che a partire dal **25/11/2016** saranno adottate le applicazioni del **Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS)**, che prevedono la disattivazione a consecutivi e di quelle per le quali nei 30 giorni successivi alla loro creazione potrà essere richiesta la riattivazione delle utenze disattivate, contattando:

- Telefono: numero verde **800178178**, attivo dal lunedì al venerdì 9h-18h
- Fax: 06.64251275, sempre attivo;
- E-mail: indirizzo [servicedesk@almaviva.it](mailto:servicedesk@almaviva.it)

**Gestione Accoglienza Flussi**

Home >  
Utente: mi83440 - Emanuele Nassi  
Invio Flussi

**Informazioni Categoria Flussi**

Mittente: 120312000Z - IZS Lazio e Toscana  
Categoria Flussi: **PSA - Flusso Sicurezza Alimentare**

Periodo: Giornaliera - (13)  
Anno: **2017**

**Caratteristiche dei Flussi**

Flusso
PSD
VIG

**Flussi inviati nel periodo**

Flusso	Descrizione Flusso	Nome File	Data Invio	Id Upload
VIG	Nuovo Sistema Alimenti - Vigilanza Alimentare	VIG 2017 NITROFURANI CLORAMFENICOLI 2 Quadrimestre 2017 J002A.zip	2017-10-17 10:51:39.0	<a href="#">2636224</a>
VIG	Nuovo Sistema Alimenti - Vigilanza Alimentare	VIG 2017 FIPRONIL campioni Agosto 2017 J002A e J003A 160tt2017.zip	2017-10-17 09:40:17.0	<a href="#">2636145</a>

**Flussi da inviare per il periodo**

Flusso	Descrizione flusso	Estensioni ammesse	Data fine invio	Invio file
PSD	Residui di Prodotti Fitosanitari negli Alimenti	.xml, .zip, .gz		<input type="text"/> Sfoglia...
VIG	Nuovo Sistema Alimenti - Vigilanza Alimentare	.xml, .zip, .gz		<input type="text"/> Sfoglia...

• Invio del file per il flusso VIG eseguito in data 17/10/2017 con id upload 2636224 effettuato con successo.  
• ATTENZIONE: si ricorda che l'operazione conclusa è relativa alla sola ricezione, e non all'elaborazione del file

### Tempi e modalità di trasmissione:

- Dal 1 Gennaio al 31 Gennaio dell'anno successivo
- Caricamento dei dati su NSIS con cadenza almeno quadrimestrale

In informatica **XML** (sigla di **eXtensible Markup Language**) è un metalinguaggio per la definizione di linguaggi di markup, ovvero un linguaggio marcatore basato su un meccanismo sintattico che consente di definire e controllare il significato degli elementi contenuti in un documento o in un testo.



```
<?xml version="1.0" encoding="UTF-8"?>
<utenti>
  <utente anni="20">
    <nome>Ema</nome>
    <cognome>Princi</cognome>
    <indirizzo>Torino</indirizzo>
  </utente>
  <utente anni="54">
    <nome>Max</nome>
    <cognome>Rossi</cognome>
    <indirizzo>Roma</indirizzo>
  </utente>
</utenti>
```

	L	M	N	O
1	SIL_CLASS_ANIM_ESTESA	prodCode	prodCode_name	prodTreat
2	Gamberetto boreale o gambero boreale	A.01.000919	Crustaceans	T100A
3	Gambero	A.01.000919	Crustaceans	T100A
4	Merluzzo artico	A.01.000913	Fish fingers	T100A
5	Misto solo Prodotti ittici	A.01.001875	Prepared fish salad	T100A
6	Vongola verace	A.01.001875	Prepared fish salad	T100A
7	Nasello o merluzzo	A.01.000894	Cod and whiting (Gadus spp.)	T138A
8	Tonno a pinne gialle	A.01.000891	Tuna (Thunnus)	T100A
9	Tonno o Tonno rosso	A.01.000891	Tuna (Thunnus)	T100A
10	Salmone argentato	A.01.000883	Salmon and trout (Salmo spp.)	T999A
11	Acciuga o Alice	A.01.000881	Anchovy (Engraulis)	T999A
12	Gamberetto boreale o gambero boreale	A.01.000919	Crustaceans	T100A
13	Gambero	A.01.000919	Crustaceans	T100A
14	Merluzzo artico	A.01.000913	Fish fingers	T100A
15	Misto solo Prodotti ittici	A.01.001875	Prepared fish salad	T100A
16	Vongola verace	A.01.001875	Prepared fish salad	T100A
17	Nasello o merluzzo	A.01.000894	Cod and whiting (Gadus spp.)	T138A
18	Tonno a pinne gialle	A.01.000891	Tuna (Thunnus)	T100A
19	Tonno o Tonno rosso	A.01.000891	Tuna (Thunnus)	T100A
20	Salmone argentato	A.01.000883	Salmon and trout (Salmo spp.)	T999A
21	Acciuga o Alice	A.01.000881	Anchovy (Engraulis)	T999A
22	Bovino	A.01.000729	Beef meat (Bos spp.)	T999A
23	Bovino / Suino	A.01.000760	Mixed meat	T999A
24	Bovino	A.01.000729	Beef meat (Bos spp.)	T999A
25	Misto solo Carne	A.01.000760	Mixed meat	T999A
26	Misto solo Carne	A.01.001830	Meat burger	T999A
27	Bovino	A.01.001830	Meat burger	T999A
28	Bovino	A.01.001831	Meat balls	T999A
29	Suino	A.01.000813	Salsiccia	T999A
30	Suino	A.01.000175	Pasta, wheat flour, filled	T100A
31	Gamberetto boreale o gambero boreale	A.01.000919	Crustaceans	T100A
32	Gambero	A.01.000919	Crustaceans	T100A
33	Merluzzo artico	A.01.000913	Fish fingers	T100A

Highlighter: None	Save Mode: MS-Dos
1	'Id. Ente Anal.'; ' Num Req.'; ' Giorno Registrazione'; ' Mese Registrazione'; ' Anno Registrazione';
2	'DD36B'; '100939'; '02'; '12'; '2016'; '21'; '941000013196596'; 'A'; 'AA'; 'C'; '1998'; '1'; 'Negativo'
3	'DD36B'; '100939'; '02'; '12'; '2016'; '22'; '941000013209055'; 'A'; 'AA'; 'C'; '2004'; '1'; 'Negativo'
4	'DD36B'; '102145'; '06'; '12'; '2016'; '21'; '380271001008182'; 'A'; 'AA'; 'F'; '2014'; '1'; 'Negativo'
5	'DD36B'; '102045'; '06'; '12'; '2016'; '11'; '380271001008331'; 'A'; 'AA'; 'M'; '2010'; '1'; 'Negativo'
6	'DD36B'; '103628'; '13'; '12'; '2016'; '11'; '380271006031306'; 'A'; 'AA'; 'F'; '2016'; '1'; 'Negativo'
7	'DD36B'; '104695'; '14'; '12'; '2016'; '12'; '006000179 APA'; 'A'; 'AA'; 'F'; '1999'; '1'; 'Negativo'
8	'DD36B'; '105135'; '15'; '12'; '2016'; '11'; '380271006022422'; 'A'; 'AA'; 'F'; '2016'; '1'; 'Negativo'
9	'DD36B'; '107949'; '23'; '12'; '2016'; '21'; '941000011098727'; 'A'; 'AA'; 'M'; '2008'; '1'; 'Negativo'
10	'DD36B'; '104712'; '14'; '12'; '2016'; '17'; '380098100419456'; 'A'; 'D'; 'F'; '2003'; '1'; 'Negativo'
11	'DD36B'; '100247'; '01'; '12'; '2016'; '12'; '94100001132369'; 'A'; '00'; 'M'; '2008'; '1'; 'Negativo'
12	'DD36B'; '100247'; '01'; '12'; '2016'; '11'; '380271001028002'; 'A'; '00'; 'F'; '2005'; '1'; 'Negativo'
13	'DD36B'; '100247'; '01'; '12'; '2016'; '13'; '94100001134732'; 'A'; '00'; 'F'; '2006'; '1'; 'Negativo'
14	'DD36B'; '99919'; '01'; '12'; '2016'; '11'; '380271006017819'; 'A'; '00'; 'M'; '2016'; '1'; 'Negativo'
15	'DD36B'; '100421'; '02'; '12'; '2016'; '21'; '11005001594'; 'A'; '00'; 'M'; '1998'; '1'; 'Negativo'
16	'DD36B'; '100379'; '02'; '12'; '2016'; '11'; '3490 ASR 9'; 'A'; '00'; 'F'; '2002'; '1'; 'Negativo'
17	'DD36B'; '100379'; '02'; '12'; '2016'; '12'; '3396 ASR 9'; 'A'; '00'; 'M'; '2006'; '1'; 'Negativo'
18	'DD36B'; '100379'; '02'; '12'; '2016'; '13'; '2224 ASR 9'; 'A'; '00'; 'M'; '1999'; '1'; 'Negativo'
19	'DD36B'; '100528'; '02'; '12'; '2016'; '21'; '380271006025457'; 'A'; '00'; 'F'; '2015'; '1'; 'Negativo'
20	'DD36B'; '100528'; '02'; '12'; '2016'; '22'; '2910ASINO'; 'A'; '00'; 'F'; '2005'; '1'; 'Negativo'
21	'DD36B'; '100528'; '02'; '12'; '2016'; '23'; '941000012006497'; 'A'; '00'; 'M'; '2013'; '1'; 'Negativo'
22	'DD36B'; '100528'; '02'; '12'; '2016'; '24'; '941000012006497'; 'A'; '00'; 'M'; '2013'; '1'; 'Negativo'
23	'DD36B'; '100570'; '02'; '12'; '2016'; '11'; '380271006011215'; 'A'; '00'; 'M'; '2015'; '1'; 'Negativo'
24	'DD36B'; '100570'; '02'; '12'; '2016'; '12'; '380271006011225'; 'A'; '00'; 'M'; '2014'; '1'; 'Negativo'
25	'DD36B'; '100510'; '02'; '12'; '2016'; '11'; '941000011413869'; 'A'; '00'; 'M'; '2009'; '1'; 'Negativo'
26	'DD36B'; '100510'; '02'; '12'; '2016'; '12'; '941000014853785'; 'A'; '00'; 'M'; '2013'; '1'; 'Negativo'
27	'DD36B'; '100546'; '02'; '12'; '2016'; '11'; '941000011394891'; 'A'; '00'; 'M'; '2009'; '1'; 'Negativo'
28	'DD36B'; '100944'; '02'; '12'; '2016'; '21'; '941000013871420'; 'A'; '00'; 'F'; '2011'; '1'; 'Negativo'
29	'DD36B'; '100955'; '05'; '12'; '2016'; '11'; '941000013217372'; 'A'; '00'; 'M'; '2011'; '1'; 'Negativo'
30	'DD36B'; '100955'; '05'; '12'; '2016'; '12'; '941000013204823'; 'A'; '00'; 'F'; '2011'; '1'; 'Negativo'
31	'DD36B'; '100955'; '05'; '12'; '2016'; '13'; '38001103000330'; 'A'; '00'; 'F'; '2004'; '1'; 'Negativo'
32	'DD36B'; '101324'; '05'; '12'; '2016'; '11'; '9410000111155'; 'A'; '00'; 'F'; '2002'; '1'; 'Negativo'
33	'DD36B'; '101324'; '05'; '12'; '2016'; '12'; '9410000111155'; 'A'; '00'; 'F'; '2002'; '1'; 'Negativo'





```
<?xml version="1.0" encoding="UTF-8" standalone="true"?>
<dataroot xmlns:xsi="http://www.w3.org/2001/XMLSchema-instance">
  <sample>
    <regCode>120</regCode>
    <opType>I</opType>
    <flType>VIG</flType>
    <labCode>I0500000</labCode>
    <labAccred>L001A</labAccred>
    <labSampleCode>2017_I0500000_0382631</labSampleCode>
    <labSubSampCode>1</labSubSampCode>
    <origCountry>MA</origCountry>
    <prodCode>A.01.000928</prodCode>
    <prodText>MOLLUSCHI INTERI</prodText>
    <prodTreat>T999A</prodTreat>
    <sampDate>2017-05-05</sampDate>
    <progCode>VIG001AL</progCode>
    <progSampStrategy>ST90A</progSampStrategy>
    <progType>K005A</progType>
    <sampMethod>N008A</sampMethod>
    <sampPoint>MS.B00.100</sampPoint>
    <analysisDate>2017-05-11</analysisDate>
    <paramCode>RF-00000150-CHE</paramCode>
    <paramText>CADMIO</paramText>
    <paramType>P001A</paramType>
    <anMethRefCode>F054A</anMethRefCode>
    <anMethText>POS CHI 079 INT rev 1 2013</anMethText>
    <resUnit>G061A</resUnit>
    <resLOQ>0.015</resLOQ>
    <resVal>0.05</resVal>
    <resValRec>83</resValRec>
    <resValRecCorr>Y</resValRecCorr>
    <exprRes>B001A</exprRes>
    <resType>VAL</resType>
    <resEvaluation>J002A</resEvaluation>
    <sampAccDate>2017-05-05</sampAccDate>
    <numVerbale>1</numVerbale>
    <OSAid>ITTICA ELITE SRL SEDE LEGALE</OSAid>
    <sampOrg>120202</sampOrg>
  </sample>
</dataroot>
</?xml>
```



```
<?xml version="1.0" encoding="UTF-8" standalone="true"?>
<dataroot xmlns:xsi="http://www.w3.org/2001/XMLSchema-instance">
  <sample>
    <regCode>120</regCode>
    <opType>I</opType>
    <flType>VIG</flType>
    <labCode>I0500000</labCode>
    <labAccred>L001A</labAccred>
    <labSampleCode>2017_I0500000_0382631</labSampleCode>
    <labSubSampCode>1</labSubSampCode>
    <origCountry>MA</origCountry>
    <prodCode>A.01.000928</prodCode>
    <prodText>MOLLUSCHI INTERI</prodText>
    <prodTreat>T999A</prodTreat>
    <sampDate>2017-05-05</sampDate>
    <progCode>VIG001AL</progCode>
    <progSampStrategy>ST90A</progSampStrategy>
    <progType>K005A</progType>
    <sampMethod>N008A</sampMethod>
    <sampPoint>MS.B00.100</sampPoint>
    <analysisDate>2017-05-11</analysisDate>
    <paramCode>RF-00000150-CHE</paramCode>
    <paramText>CADMIO</paramText>
    <paramType>P001A</paramType>
    <anMethRefCode>F054A</anMethRefCode>
    <anMethText>POS CHI 079 INT rev 1 2013</anMethText>
    <resUnit>G061A</resUnit>
    <resLOQ>0.015</resLOQ>
    <resVal>0.05</resVal>
    <resValRec>83</resValRec>
    <resValRecCorr>Y</resValRecCorr>
    <exprRes>B001A</exprRes>
    <resType>VAL</resType>
    <resEvaluation>J002A</resEvaluation>
    <sampAccDate>2017-05-05</sampAccDate>
    <numVerbale>1</numVerbale>
    <OSAid>ITTICA ELITE SRL SEDE LEGALE</OSAid>
    <sampOrg>120202</sampOrg>
  </sample>
</dataroot>
</?xml>
```

## Specifiche Funzionali dei tracciati: Flusso ADDITIVI

Codice Campo	Campo	Descrizione breve	Anagrafica di riferimento / Valori ammessi	Obbligatorio
F01	regCode	Codice Regione di competenza del dato o di Altra Autorità	REGIONI	SI
F02	fiType			
F03	opType			
L.01	labCode			
L.02	labAccred			

Codice Campo	Campo	Descrizione breve	Anagrafica di riferimento / Valori ammessi	Obbligatorio
S.01	labSampleCode	Codice alfanumerico del campione analizzato assegnato dal Laboratorio (es.: 2016_IZLER_999999)		
S.02	labSubSampCode	Numero di sub campioni analizzati		
S.06	origCountry	Nazione dello stabilimento di produzione		
REG	origReg	Regione di origine del prodotto		
S.13	prodCode	Codice Prodotto		
S.14	prodText	Descrizione libera del prodotto		
S.15	prodProdMeth	Codice identificativo del metodo di produzione.		
S.16	prodPack	Codice relativo al confezionamento del prodotto.		
S.17	prodTreat	Trattamenti e processi utilizzati per la produzione.		
S.21	prodCom	Informazioni aggiuntive sul prodotto		
S.28 S.29 S.30	sampDate	Data di prelievo		
S.31	progCode	Identificativo del sottoflusso di dati		
S.32	progLegalRef	Normativa di riferimento		NO
S.33	progSampStrategy	Strategia di campionamento		SI
S.34	progType	Tipo di programma di CONTROLLO: K005A per "Official National Programme" K022A per "Monitoraggi conoscitivi"		SI
S.35	sampMethod	Metodo di campionamento		SI

Codice Campo	Campo	Descrizione breve	Anagrafica di riferimento / Valori ammessi	Obbligatorio
R.02 R.03 R.04	analysisDate	Data di inizio analisi		SI
R.06	paramCode	Analiti	PARAM	SI
R.07	paramText	Descrizione dell'analita		SI <sup>10</sup>
R.08	paramType	Specifica se il risultato è espresso come valore singolo, come somma o parte della somma	PARTYP	SI
R.09	anMethRefCode	Codice del metodo analitico	ANLYMD	SI
R.11	anMethText	Descrizione libera del metodo analitico		SI <sup>11</sup>
R.12	accredProc	Procedura di accreditamento per il metodo di analisi utilizzato	MDSTAT	NO
R.13	resUnit	Unità di misura utilizzata	UNIT	SI <sup>12</sup>
R.14	resLOD	LOD (nella stessa unità di misura riportata in resUnit).		SI <sup>13</sup>
R.15	resLOQ	LOQ (nella stessa unità di misura riportata nel campo resUnit).		SI <sup>14</sup>
R.18	resVal	Valore del risultato.		SI <sup>15</sup>
R.19	resValRec	Valore del recupero espresso in percentuale.		SI <sup>16</sup>
R.20	resValRecCorr	Correzione del risultato in base al valore di recupero.	YESNO	SI <sup>17</sup>
R.21	resValUncertSD	Deviazione standard.		NO
R.22	resValUncert	Valore dell'Incertezza di misura estesa		SI <sup>18</sup>





## Sistema NSIS

Il controllo che effettua il Ministero sui dati inviati, avviene attraverso tre livelli di verifica:

1. **Validità dello schema** (conformità del file XML allo schema XSD)
2. **Rispetto delle regole di Business** (appartenenza delle informazioni ai domini di definizione - mediante Business Rules)
3. **Coerenza scientifica delle informazioni** (ad es. coerenza dell'analisi con la matrice - attività propedeutica alla validazione regionale)

✓ Elaborato ⌚ Non elaborato ⓘ XSD Non rispettato ✕ Scarti

Cerca



Mittente	ID upload	Nome file trasmesso	Data invio	Stato elaborazione	XML Trasmesso
IZS LAZIO E TOSCANA	2556835	ADDITIVI 1Quadrimestre 2017 solo J002A in data 21Luglio2017.zip	21/07/2017 13:59:55	✕	⬇
IZS LAZIO E TOSCANA	2558322	ADDITIVI 1Quadrimestre 2017 solo J002A in data 24Luglio2017_CANC.zip	24/07/2017 15:14:24	✕	⬇
IZS LAZIO E TOSCANA	2558724	ADDITIVI 1Quadrimestre 2017 solo J002A in data 24Luglio2017.zip	24/07/2017 16:47:43	✓	⬇
IZS LAZIO E TOSCANA	2565655	ADDITIVI 1Quadrimestre 2017 solo J002A in data 1AGO2017 - CANC.zip	01/08/2017 12:30:44	✓	⬇
IZS LAZIO E TOSCANA	2565689	ADDITIVI 1Quadrimestre 2017 solo J002A in data 1AGO2017.zip	01/08/2017 13:05:20	✓	⬇

Alcuni domini di informazioni utilizzati per la codifica del flusso dovranno essere **noti** ai diversi stakeholders (Veterinari/referenti ASL, Referenti regionali, Operatori I.I.Z.Z.S.S.) per la valutazione degli esiti delle analisi effettuate e per l'arricchimento delle azioni correttive a fronte di campioni non conformi:

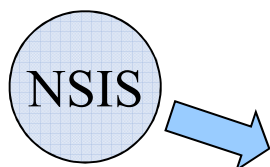
- **resEvaluation** (valutazione del risultato)
- **resQualValue** (valore del risultato qualitativo)
- **actTakenCode** (Codice dell'azione intrapresa a seguito di non conformità)

Valutazione (resEvaluation)		Valutazione qualitativa (resQualValue)					
		POS	NEG	GTT	GET	LST	LET
J002A	≤ maximum permissible quantities	X	X			X	X
J003A	> maximum permissible quantities	X		X	X		
J01CP	Parametro ricercato non presente		X				
J029A	Result not evaluated	X	X	X	X	X	X
J02CP	Riscontrato parametro ricercato	X		X	X	X	X
J031A	Compliant due to measurement uncertainty	X				X	X
J032A	Resistant	X		X	X	X	X
J033A	Sensitive	X		X	X	X	X
J034A	Satisfactory	X				X	X
J035A	Acceptable	X				X	X
J036A	Unsatisfactory	X		X	X		
J037A	Compliant	X	X			X	X
J038A	Non compliant	X		X	X		
J039A	Clinically affected	X		X	X	X	X
J040A	Not detected		X				
J041A	Detected	X		X	X	X	X

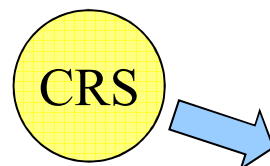


## Sistema NSIS

- actTakenCode** (Codice dell'azione intrapresa a seguito di non conformità)



code	name
HACCP	Impartite prescrizioni operative per migliorare l'efficacia delle procedure HACCP o delle procedure di controllo dell'igiene poste in essere dall'OSA
B	Intensified checks before release
D	Denial of community aid
E	Destruction of animals and/or products
F	Follow-up (suspect) sampling
I	Follow-up investigation
V	Movement restriction
A	Administrative consequences
M	Lot not released on the market
N	No action
O	Other
R	Rapid Alert Notification
S	Lot recalled from the market
W	Warnings



### Legenda Azione Intrapresa

Altro	Avvertimento
Conseguenze amministrative	Controlli intensificati prima del rilascio
Distruzione degli animali e/o dei prodotti	Lotto non rilasciato sul mercato
Lotto Richiamato dal mercato	Nessuna azione è stata intrapresa
Notifica nel sistema rapido di allerta	Prescrizioni per miglioramento autocontrollo
Restrizione della movimentazione	Rifiuto dell'aiuto comunitario
Successiva indagine	Ulteriore campionamento

## Come vengono codificati i dati?

Secondo uno schema che consente di mappare le codifiche EFSA attraverso la combinazione di alcune informazioni del nostro Sistema Informativo:

- Classificazione della Matrice del campione (a vari livelli di dettaglio)
- Classificazione della Specie
- Prova Analitica

CLASS_MATERIALE	parai	SIL_CLASS_ANIM_ESTESA	prodCode	prodCode_name	prodTreat	prodTrea	prodCom	prodCom_name
CARNI	SOLFITI	BOVINO	A.01.000729	Beef meat (Bos spp.)	T999A	Unprocessed	8.2	8.2 Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004
CARNI	SOLFITI	Bovino	A.01.000729	Beef meat (Bos spp.)	T999A	Unprocessed	8.1	8.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004
CARNE A PEZZI	SOLFITI	BOVINO	A.01.000729	Beef meat (Bos spp.)	T999A	Unprocessed	8.1	8.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004
CARNE A PEZZI	SOLFITI	Bovino	A.01.000729	Beef meat (Bos spp.)	T999A	Unprocessed	8.1	8.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004
CARNE MACINATA	SOLFITI	BOVINO	A.01.000729	Beef meat (Bos spp.)	T999A	Unprocessed	8.2	8.2 Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004
CARNE MACINATA	SOLFITI	Suino	A.01.000731	Pork / piglet meat (Sus scrofa)	T999A	Unprocessed	8.2	8.2 Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004
CARNE MACINATA	SOLFITI	Bovino	A.01.000729	Beef meat (Bos spp.)	T999A	Unprocessed	8.2	8.2 Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004
CROSTACEI	SOLFITI	Aragosta	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI	SOLFITI	Gambero	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI	SOLFITI	Mazzancolla	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI INTERI	SOLFITI	Aragosta	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI INTERI	SOLFITI	Gamberetto	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI INTERI	SOLFITI	Gamberetto boreale o gambero boreale	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI INTERI	SOLFITI	Gamberetto orientale	A.01.000924	Shrimps (Crangon crangon)	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI INTERI	SOLFITI	Gambero	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI INTERI	SOLFITI	Gambero argentino	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI INTERI	SOLFITI	Gambero rosa	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI INTERI	SOLFITI	Gambero rosso	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI INTERI	SOLFITI	Gambero rosso cinese	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI INTERI	SOLFITI	Gambero tropicale	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI INTERI	SOLFITI	Gambero viola	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI INTERI	SOLFITI	Gamberone indopacifico o gambero indopacifico	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI INTERI	SOLFITI	Mazzancolla	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
CROSTACEI INTERI	SOLFITI	Mazzancolla tropicale	A.01.000919	Crustaceans	T999A	Unprocessed	9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati

## Come vengono codificati i dati?

Il sistema di mappatura utilizzato consente la gestione di alcune informazioni necessarie per la codifica del flusso da inviare al Ministero (informazioni non presenti sul verbale):

- Prodotto/Matrice (prodCode)
- Trattamento effettuato sul prodotto (prodTreat)
- Categoria del prodotto (prodCom)
- Limite di Legge (resLegalLimit)
- Tipologia di Limite di Legge (resLegalLimitType)

## Come vengono codificati i dati?

### Prodotto/Matrice (prodCode)

Codice che identifica, in dettaglio, il prodotto/matrice campionata

es. **A.01.000910** - **Fish products**

**A.01.000911** - **Fish balls**

**A.01.002103** - **Swordfish (Xiphidae spp.)**

### Trattamento effettuato sul prodotto (prodTreat)

Codice che fornisce informazioni sui trattamenti e processi utilizzati per la produzione del prodotto campionato

es. **T135A** - **Smoking**

**T100A** - **Processed**

**T999A** - **Unprocessed**

### Categoria del prodotto (prodCom)

Codice che identifica la categoria o informazioni aggiuntive del prodotto (obbligatorio per flusso additivi)

es. **9.2** **Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei**

**9.2\_3** **Pesce e prodotti.....** - **Solo prodotti a base di crostacei in scatola; surimi e prodotti analoghi**

**8.3.4.2** **Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco**

### Limite di Legge (resLegalLimit) e Tipologia di Limite di Legge (resLegalLimitType)

Indica il limite legale ammesso per il campione e la Tipologia di limite legale considerato nella valutazione del risultato

es. **(acido benzoico o acido sorbico su matrice Surimi) Limite: 2000**

**Tipo di limite: W001A (Maximum Limit (ML))**



## Come vengono codificati i dati?

### Categoria del prodotto (prodCom)

Codice che identifica la categoria o le informazioni aggiuntive del prodotto (attributo obbligatorio e codificato solo per il flusso ADDITIVI)

CODICE	NOME
9	9 Pesce e prodotti della pesca
9.1	9.1 Pesce e prodotti della pesca non trasformati
9.1.1	9.1.1 Pesce non trasformato
9.1.1_1	9.1.1_1 Pesce non trasformato - Solo filetti di pesce congelati e surgelati
9.1.2	9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati
9.1.2_1	9.1.2_1 Molluschi e crostacei non trasformati - Solo crostacei delle famiglie Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae tra 80 e 120 unità
9.1.2_2	9.1.2_2 Molluschi e crostacei non trasformati - Solo crostacei della famiglia Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae in numero superiore a 120 unità
9.1.2_3	9.1.2_3 Molluschi e crostacei non trasformati - Solo crostacei e cefalopodi freschi, congelati e surgelati; crostacei delle famiglie Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae fino a 80 unità
9.1.2_4	9.1.2_4 Molluschi e crostacei non trasformati - Solo crostacei e molluschi congelati e surgelati
9.2	9.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei
9.2_3	9.2_3 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei - Solo prodotti a base di crostacei in scatola; surimi e prodotti analoghi
9.2_5	9.2_5 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei - Solo crostacei e cefalopodi cotti
9.2_7	9.2_7 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei - Solo crostacei cotti delle famiglie Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, tra 80 e 120 unità
9.2_8	9.2_8 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei - Solo crostacei cotti delle famiglie Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae in numero superiore a 120 unità
9.2_9	9.2_9 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei - Solo crostacei cotti delle famiglie Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, fino a 80 unità
9.2_10	9.2_10 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei - Solo pesci della famiglia Gadidae salati ed essiccati
9.2_11	9.2_11 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei - Solo pasta di pesce e crostacei e crostacei e molluschi trasformati congelati e surgelati
9.3	9.3 Uova di pesce
10	10 Uova e ovoprodotti
10.1	10.1 Uova non trasformate
10.2	10.2 Uova e ovoprodotti trasformati
11	11 Zuccheri, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola
11.1	11.1 Tipi di zucchero e sciroppi definiti dalla direttiva 2001/111/CE
11.2	11.2 Altri tipi di zucchero e sciroppi
11.3	11.3 Miele, quale definito dalla direttiva 2001/110/CE
11.4	11.4 Edulcoranti da tavola

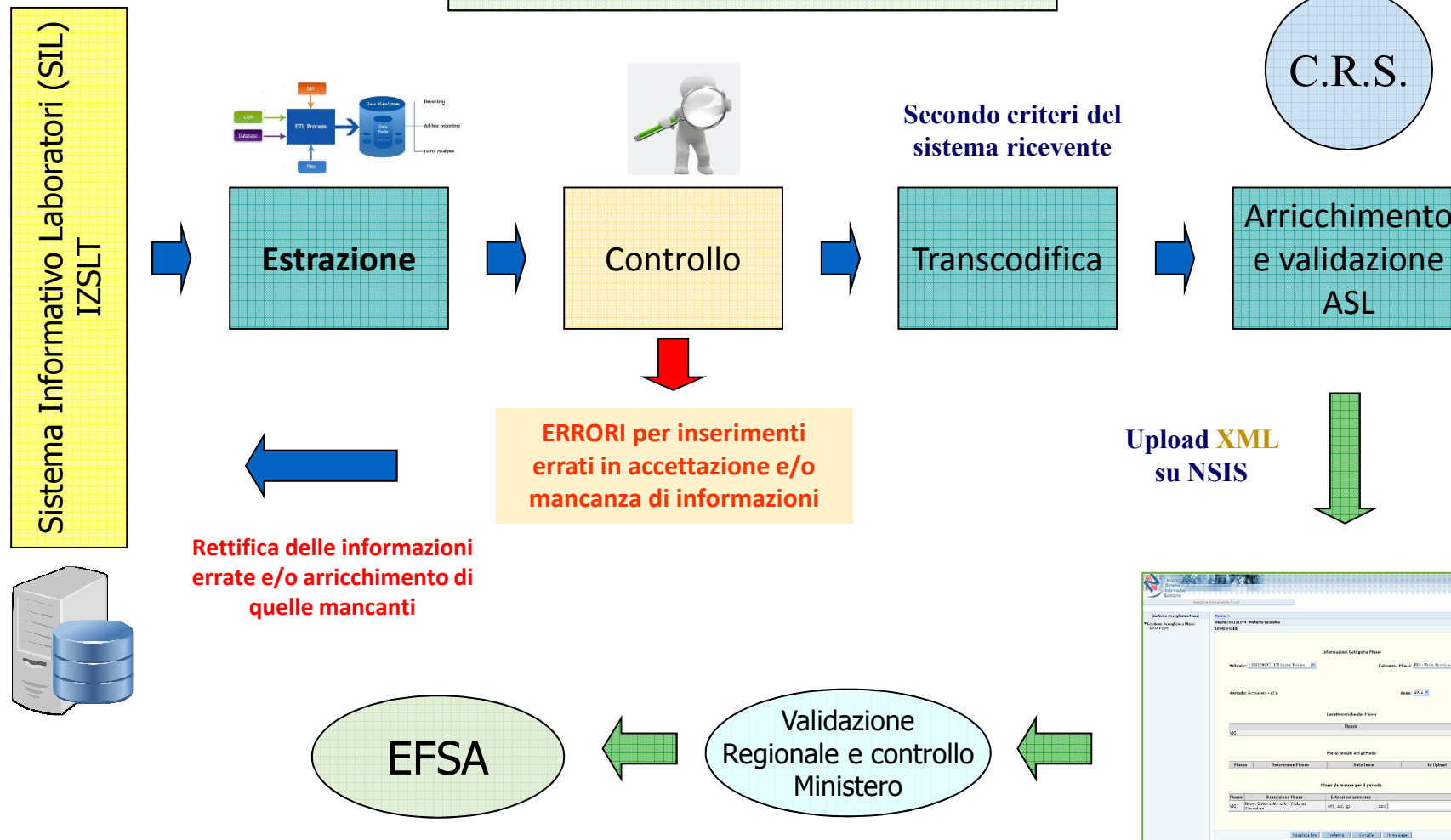
## Come vengono codificati i dati?

### Categoria del prodotto (prodCom)

Reg. UE1129/2011 (Allegato II del Reg. 1333/2008)

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 586	4-Esilerisorcinolo	2	(90)	Solo crostacei freschi, congelati o surgelati
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO <sub>2</sub> e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO <sub>2</sub> di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(10) Limiti massimi nelle parti commestibili			
		(90) Sotto forma di residuo nella polpa			
09.2	Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Solo surimi e prodotti analoghi e succedanei del salmone
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500	(84)	Solo surimi e prodotti analoghi e succedanei del salmone
	E 100	Curcumina	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
	E 101	Riboflavine	<i>quantum satis</i>		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 102	Tartrazina	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	200	(63)	Soltanto in succedanei del salmone a base di <i>Theragra chalcogramma</i> e <i>Pollachius virens</i>
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	(100)	(35) (85)	Solo pasta di pesce e crostacei

Processi di estrazione, controllo, transcodifica,  
arricchimento e validazione





## Campioni per Flusso ADDITIVI

### Problematiche riscontrate:

- ☐ Mancanza di alcune informazioni sul verbale, necessarie alla corretta compilazione del flusso e soddisfacimento del debito informativo
  - ☐ Trattamenti e processi utilizzati per la produzione (prodTreat)
  - ☐ Metodo di produzione e Metodo di campionamento (prodProdMeth, sampMethod)
  - ☐ Strategia di campionamento, tipo di programma di controllo (progSampStrategy, progType)
- ☐ Inserimento errato di alcune informazione in fase di accettazione del campione su Sistema Informativo Laboratori IZSLT (SIL)
  - ☐ Branca e/o Tipo Richiesta (motivo prelievo) non corretti
  - ☐ Luogo Prelievo errato in base alla tipologia del campione
  - ☐ Matrice e Specie inserita non corretta o non sufficientemente dettagliata
- ☐ Mancanza di alcune informazioni su SIL della parte analitica, obbligatorie per la compilazione del flusso
  - ☐ LOD, LOQ, Limite di Legge, valore del recupero,...
  - ☐ Tipo di parametro (Individual, Sum,.....)
- ☐ Difficoltà nella raccolta delle informazioni relative alla valutazione del risultato ed azione intrapresa a seguito di non conformità del campione
- ☐ Difficoltà nella rendicontazione dell'attività di trasmissione dei dati per mancanza di opportuni strumenti su portale NSIS Ministero

### Risoluzione delle problematiche

- ❑ Mancanza di alcune informazioni sul verbale, necessarie alla corretta compilazione del flusso e soddisfacimento del debito informativo
  - ❑ Eventuali aggiornamenti dei verbali di prelievo per la raccolta delle informazioni mancanti
- ❑ Inserimento errato di alcune informazione in fase di accettazione del campione su Sistema Informativo Laboratori IZSLT (SIL)
  - ❑ Implementazione di nuovi requisiti sul Sistema Informativo Laboratori IZSLT per agevolare e controllare l'accettazione delle informazioni afferenti ai campioni di interesse
  - ❑ Formazione del personale alla corretta accettazione dei campioni per attività specifiche
- ❑ Mancanza di alcune informazioni su SIL della parte analitica, obbligatorie per la compilazione del flusso
  - ❑ Implementazione di nuovi requisiti sul Sistema Informativo Laboratori IZSLT per agevolare la gestione dei dati analitici di laboratorio
- ❑ Difficoltà nella raccolta delle informazioni relative alla valutazione del risultato ed azione intrapresa a seguito di non conformità del campione
  - ❑ Realizzazione di appositi strumenti su Cruscotto Reportistica Sanitaria IZSLT (CRS) per il controllo, l'arricchimento e la validazione dai dati da parte delle ASL
- ❑ Difficoltà nella rendicontazione dell'attività di trasmissione dei dati per mancanza di opportuni strumenti su portale NSIS Ministero
  - ❑ Implementazione di strumenti di rendicontazione attraverso specifici Report dinamici a disposizione delle ASL, Regioni e IZSLT per il controllo delle attività

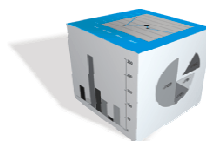
**C.R.S.**  
Cruscotto  
Reportistica Sanitaria

Stakeholders:

Enti Prelievo  
(ASL)

I.I.Z.Z.S.S.

Strumenti di  
reportistica,  
validazione e gestione  
flussi



Ministero

Regioni

## C.R.S. (Cruscotto Reportistica Sanitaria)

Accesso al CRS dal sito IZSLT

IN EVIDENZA

Vaccini stabulogeni e latte ovino – Manciano, 21 ottobre

Incontro di aggiornamento "Uso dei vaccini stabulogeni e miglioramento della qualità del latte ovino" 21 ottobre 2017, Manciano (GR), Nuovo Cinema Moderno di Manciano. Via Marsala, 125. Programma: l'incontro, organizzato dall'IZS Lazio e

Agopuntura: XVIII. Chu Zhen - La Programma: :

Circolazione del virus Nel n locali casi i peric

Focolaio di Carbon La malattia si è manifeste sul pascolo oggetto di

CRUSCOTTO REPORTISTICA SANITARIA

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Autenticazione

Inserire User Name e Password per accedere al Cruscotto Reportistica Sanitaria

Login

Password

Login

Credenziali di accesso del referente ASL o Regione

REGIONE LAZIO

REGIONE TOSCANA

## Strumenti di arricchimento e validazione dei campioni

**CRS** CRUSCOTTO REPORTISTICA SANITARIA

**REGIONE LAZIO** Istituto Zooprofilattico delle regioni Lazio e Toscana

Home

Benvenuti nel sistema di Reportistica Sanitaria dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana

DR. SSA RITA MARCIANO

Utenti: marciaronita

- Cambio Password
- Logout

Report Plant

- PNR
- PNAA

**PRIC**

- Report
- Esportazione Dati
- Manuale Utilizzo Cruscotto Reportistica PRIC

**NSIS Validazioni**

- Validazione Flusso Via
- Validazione Flusso Additivi
- Validazione Flusso Pesticidi
- Report Flusso Via
- Report Flusso Additivi
- Report Flusso Pesticidi

**NSIS Gestione Flussi**

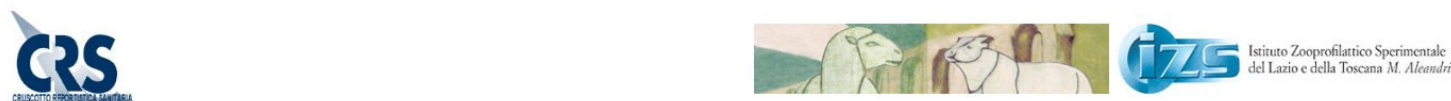
- Gestione Flusso Via

**NSIS Flussi Segnalazione**

- Flusso Via Segnalazione
- Flusso Additivi Segnalazione

**NSIS Verifiche**

- Flusso Via
- Flusso Additivi
- Report Flusso Via
- Report Flusso Additivi
- Report Flusso Pesticidi



### Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Utente: amministratore

Flusso VIG Validazione Dati - Vigilanza e controllo alimenti e bevande:

Anno Prelievo: 2017 Periodo Temporale: 1° Quadrimestre Esegui Nuova validazione Dati

Num. Reg.	Num. Verbale	Data Prel.	Matrice Prelevata	Prova Analitica	R.1	R.2	V.IZSLT	Giudizio Conformità	Azione Intrapresa	Validato
1716623	13NO17/RT	23/02/2017	SALAME	LISTERIA MONOCYTOGENES	POS	J029A	Selezione	Selezione		
1715729	1	21/02/2017	SALMONE AFFUMICATO	LISTERIA MONOCYTOGENES	POS	J029A	Selezione	Selezione		
1715661	88 MR RN	21/02/2017	TRAMEZZINI	LISTERIA MONOCYTOGENES	POS	J029A	Selezione	Selezione		
1724417	1 REG. UFF. 43	20/03/2017	TRAMEZZINI	LISTERIA MONOCYTOGENES	POS	J029A	Selezione	Selezione		
1700205	01/RA	02/01/2017	PESCI (TRANCI E FILETTI)	MERCURIO TOTALE	3.0	J003A	Selezione	Selezione		
1735504	1	26/04/2017	PESCI (TRANCI E FILETTI)	MERCURIO TOTALE	1.6	J003A	Selezione	Selezione		
1702557	3	11/01/2017	CACIOTTA	MICROORGANISMI TOTALI ....	LET	J029A	Selezione	Selezione		
1709601	1	01/02/2017	CACIOTTA	MICROORGANISMI TOTALI ....	LET	J029A	Selezione	Selezione		

Conferma validazione Dati

Controllo e arricchimento dei dati valorizzando specifici attributi del tracciato



#### Legenda Azione Intrapresa

Altro	Avvertimento
Conseguenze amministrative	Controlli intensificati prima del rilascio
Distribuzione degli animali e/o dei prodotti	Lotto non rilasciato sul mercato
Lotto Richiamato dal mercato	Nessuna azione è stata intrapresa
Notifica nel sistema rapido di allerta	Prescrizioni per miglioramento autocontrollo
Restrizione della movimentazione	Rifiuto dell'aiuto comunitario
Successiva indagine	Ulteriore campionamento

R.1 Risultato quantitativo  
R.2 Risultato qualitativo  
V.IZSLT Valutazione Conformità IZSLT  
J003A Non Conforme  
J029A Risultato Non Valutato

R.2 Risultato qualitativo  
- LST: LESS THAN (Minore di)  
- LET: LESS EQUAL TO (Minore o uguale a)  
- POS: POSITIVO  
- NEG: NEGATIVO





## Selezione del Giudizio di Conformità del campione (attributo «resEvaluation»):

- **Conforme (J002A)**
- **Non conforme (J003A)**
- **Risultato Non valutato (J029A)**



### Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Utente: amministratore

Flusso VIG Validazione Dati - Vigilanza e controllo alimenti e bevande:

Anno Prelievo: 2017 Periodo Temporale: 1° Quadrimestre Esegui Nuova validazione Dati

Num. Reg.	Num. Verbale	Data Prel.	Matrice Prelevata	Prova Analitica	R.1	R.2	V.IZSLT	Giudizio Conformità	Azione Intrapresa	Validato
1716623	13NO17/RT	23/02/2017	SALAME	LISTERIA MONOCYTOGENES		POS	J029A	NON CONFORME	Seleziona	<input type="checkbox"/>
1715729	1	21/02/2017	SALMONE AFFUMICATO	LISTERIA MONOCYTOGENES		POS	J029A	NON CONFORME	Seleziona	<input type="checkbox"/>
1715661	88 MR RN	21/02/2017	TRAMEZZINI	LISTERIA MONOCYTOGENES		POS	J029A	NON CONFORME	Seleziona	<input type="checkbox"/>
1724417	1 REG. UFF. 43	20/03/2017	TRAMEZZINI	LISTERIA MONOCYTOGENES		POS	J029A	NON CONFORME	Seleziona	<input type="checkbox"/>
1700205	01/RA	02/01/2017	PESCI (TRANCI E FILETTI)	MERCURIO TOTALE	3.0		J003A	Seleziona CONFORME NON CONFORME	Seleziona	<input type="checkbox"/>
1735504	1	26/04/2017	PESCI (TRANCI E FILETTI)	MERCURIO TOTALE	1.6		J003A	Seleziona	Seleziona	<input type="checkbox"/>
1702557	3	11/01/2017	CACIOTTA	MICROORGANISMI TOTALI ....		LET	J029A	Seleziona	Seleziona	<input type="checkbox"/>
1709601	1	01/02/2017	CACIOTTA	MICROORGANISMI TOTALI ....		LET	J029A	Seleziona	Seleziona	<input type="checkbox"/>

Selezione della  
conformità sulla  
base  
dell'espressione  
del risultato  
analitico di  
laboratorio

#### Legenda Azione Intrapresa

Altro	Avvertimento
Conseguenze amministrative	Controlli intensificati prima del rilascio
Distruggimento degli animali e/o dei prodotti	Lotto non rilasciato sul mercato
Lotto Richiamato dal mercato	Nessuna azione è stata intrapresa
Notifica nel sistema rapido di allerta	Prescrizioni per miglioramento autocontrollo
Restrizione della movimentazione	Rifiuto dell'aiuto comunitario
Successiva indagine	Ulteriore campionamento

R.1 Risultato quantitativo  
R.2 Risultato qualitativo  
V.IZSLT Valutazione Conformità IZSLT  
J003A Non Conforme  
J029A Risultato Non Valutato

R.2 Risultato qualitativo  
- LST: LESS THAN (Minore di)  
- LET: LESS EQUAL TO (Minore o uguale a)  
- POS: POSITIVO  
- NEG: NEGATIVO

Conferma validazione Dati

Selezione del **tipo di azione intrapresa** a seguito di Non Conformità (attributo «actTakenCode»):



Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Utente: amministratore

Flusso VIG Validazione Dati - Vigilanza e controllo alimenti e bevande:

Anno Prelievo: 2017 Periodo Temporale: 1° Quadrimestre Esegui Nuova validazione Dati

Num. Reg.	Num. Verbale	Data Prel.	Matrice Prelevata	Prova Analitica	R.1	R.2	V.IZSLT	Giudizio Conformità	Azione Intrapresa	Validato
1716623	13NO17/RT	23/02/2017	SALAME	LISTERIA MONOCYTOGENES		POS	J029A	NON CONFORME	Conse.....	<input type="checkbox"/>
1715729	1	21/02/2017	SALMONE AFFUMICATO	LISTERIA MONOCYTOGENES		POS	J029A	NON CONFORME	Conse.....	<input type="checkbox"/>
1715661	88 MR RN	21/02/2017	TRAMEZZINI	LISTERIA MONOCYTOGENES		POS	J029A	NON CONFORME	Conse.....	<input type="checkbox"/>
1724417	1 REG. UFF. 43	20/03/2017	TRAMEZZINI	LISTERIA MONOCYTOGENES		POS	J029A	NON CONFORME	Conse.....	<input type="checkbox"/>
1700205	01/RA	02/01/2017	PESCI (TRANCI E FILETTI)	MERCURIO TOTALE	3.0		J003A	NON CONFORME	Selezione	<input type="checkbox"/>
1735504	1	26/04/2017	PESCI (TRANCI E FILETTI)	MERCURIO TOTALE	1.6		J003A	NON CONFORME	Altro.....	<input type="checkbox"/>
1702557	3	11/01/2017	CACIOTTA	MICROORGANISMI TOTALI ....		LET	J029A	CONFORME	Avver.....	<input type="checkbox"/>
1709601	1	01/02/2017	CACIOTTA	MICROORGANISMI TOTALI ....		LET	J029A	CONFORME	Conse.....	<input type="checkbox"/>

Legenda Azione Intrapresa

Altro	Avvertimento
Conseguenze amministrative	Controlli intensificati prima del rilascio
Distruggimento degli animali e/o dei prodotti	Lotto non rilasciato sul mercato
Lotto Richiamato dal mercato	Nessuna azione è stata intrapresa
Notifica nel sistema rapido di allerta	Prescrizioni per miglioramento autocontrollo
Restrizione della movimentazione	Rifiuto dell'aiuto comunitario
Successiva indagine	Ulteriore campionamento

R.1 Risultato quantitativo  
R.2 Risultato qualitativo  
V.IZSLT Valutazione Conformità IZSLT  
J003A Non Conforme  
J029A Risultato Non Valutato

R.2 Risultato qualitativo  
- LST: LESS THAN (Minore di)  
- LET: LESS EQUAL TO (Minore o uguale a)  
- POS: POSITIVO  
- NEG: NEGATIVO

Selezione del  
tipo di azione  
intrapresa a  
seguito di Non  
conformità del  
campione




Elenco delle  
azioni indicato  
in legenda






## Validazione dei campioni o invio segnalazione all'IZSLT per eventuali anomalie o chiarimenti



**CRS**  
CRUSCOTTO REPORTISTICA SANITARIA



**IZSL**  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Utente: amministratore

- Home
- Logout

Flusso VIG Validazione Dati - Vigilanza e controllo alimenti e bevande:

Anno Prelievo: 2017 Periodo Temporale: 1° Quadrimestre Esegui Nuova validazione Dati

Num. Reg.	Num. Verbale	Data Prel.	Matrice Prelevata	Prova Analitica	R.1	R.2	V.IZSLT	Giudizio Conformità	Azione Intrapresa	Validato
1716623	13NO17/RT	23/02/2017	SALAME	LISTERIA MONOCYTOGENES	POS	J029A	Seleziona	Seleziona		<input type="checkbox"/>
<p>Inserire la segnalazione che verrà presa in carico dall'unità competente. Premere apposito pulsante per confermare. Attenzione, la matrice prelevata non corrisponde a quanto indicato sul verbale di prelievo. Si richiede verifica sul campione indicato</p>										
1715729	1	21/02/2017	SALMONE AFFUMICATO	LISTERIA MONOCYTOGENES	POS	J029A	NON CONFORME	Lotto.....		<input type="checkbox"/>
1715661	88 MR RN	21/02/2017	TRAMEZZINI	LISTERIA MONOCYTOGENES	POS	J029A	NON CONFORME	Conse.....		<input type="checkbox"/>

Invia Segnalazione

Conferma validazione Dati

**Legenda Azione Intrapresa**

Altro	Avvertimento
Conseguenze amministrative	Controlli intensificati prima del rilascio
Distrutturazione degli animali e/o dei prodotti	Lotto non rilasciato sul mercato
Lotto Richiamato dal mercato	Nessuna azione è stata intrapresa
Notifica nel sistema rapido di allerta	Prescrizioni per miglioramento autocontrollo
Restrizione della movimentazione	Rifiuto dell'aiuto comunitario
Successiva indagine	Ulteriore campionamento

**R.1 Risultato quantitativo**

**R.2 Risultato qualitativo**

**V.IZSLT Valutazione Conformità IZSLT**

J003A Non Conforme

J029A Risultato Non Valutato

**R.2 Risultato qualitativo**

- L ST: LESS THAN (Minore di)

- LET: LESS EQUAL TO (Minore o uguale a)

- POS: POSITIVO


- NEG: NEGATIVO

validazione  
del  
campione


Invio  
segnalazione a  
IZSLT

REGIONE LAZIO

REGIONE TOSCANA



Ministero della Salute



Ministero della Salute



Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

## CRS: Area Reporting



Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Utente: aslvig202

- Home
- Logout

Flusso Additivi Verifiche:

A.S.L. ROMA 2 - O202

Anno Prelievo: 2017

Periodo Temporale: 1° Quadrimestre

Esegui

Nuova Esecuzione

Asl	Num. Reg.	Num. Verbale	Data Prel.	Matrice Prelevata	Prova Analitica	R.1	R.2	Esito	V.	A.I.	S.
0202	1706538	1	24/01/2017	SALICCIA FRESCA	NITRATI (come Sodio Nitrito)	20		J002A	NO		NO
0202	1706538	1	24/01/2017	SALICCIA FRESCA	NITRITI (come Sodio Nitrito)	10		J002A	NO		NO
0202	1711363	2	07/02/2017	SALICCIA FRESCA	NITRATI (come Sodio Nitrito)	20		J002A	NO		NO
0202	1711363	2	07/02/2017	SALICCIA FRESCA	NITRITI (come Sodio Nitrito)	10		J002A	NO		NO
0202	1712009	1	09/02/2017	PREPARAZIONI, CONSERVE E ....	ACIDO BENZOICO	5		J002A	NO		NO
0202	1712009	1	09/02/2017	PREPARAZIONI, CONSERVE E ....	ACIDO SORBICO	5		J002A	NO		NO
0202	1712009	1	09/02/2017	PREPARAZIONI, CONSERVE E ....	PARA-IDROSSIBENZOATO DI ETILE	5		J002A	NO		NO
0202	1712009	1	09/02/2017	PREPARAZIONI, CONSERVE E ....	PARA-IDROSSIBENZOATO DI METILE	5		J002A	NO		NO
0202	1716330	1	22/02/2017	CROSTACEI INTERI	E 120 (ACIDO CARMINICO)	20		J002A	NO		NO
0202	1716330	1	22/02/2017	CROSTACEI INTERI	SOLFITI	30		J002A	NO		NO
0202	1722353	1	14/03/2017	INVOLTINI PRIMAVERA	SOLFITI	30		J002A	NO		NO
0202	1722355	2	14/03/2017	PASTA CON PESCE, CROSTACE...	SOLFITI	30		J002A	NO		NO

Tabella valutazione risultato NSIS

Legenda Azione Intrapresa

Altro	Avv
Conseguenze amministrative	Col
Distruggimento degli animali e/o dei prodotti	Loc
Lotto Richiamato dal mercato	Nes
Notifica nel sistema rapido di allerta	Pre
Restrizione della movimentazione	Rifi
Successiva indagine	Ult



Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Utente: aslvig202

- Home
- Logout

Report Flusso Additivi:

A.S.L. ROMA 2 - O202

Anno Prelievo: 2017

Periodo Temporale: 1° Quadrimestre

Esegui

Attività rendicontata sul Sistema NSIS Ministero della Salute

Prova Analitica	Conformi	Non Conformi	Dubbi	Validati Asl
ACIDO ASCORBICO	1	0	0	0
ACIDO BENZOICO	2	0	0	0
ACIDO ERITORBICO	1	0	0	0
ACIDO SORBICO	2	0	0	0
E 120 (ACIDO CARMINICO)	4	0	0	0
NITRATI (come Sodio Nitrito)	2	0	0	0
NITRITI (come Sodio Nitrito)	2	0	0	0
PARA-IDROSSIBENZOATO DI ETILE	2	0	0	0
PARA-IDROSSIBENZOATO DI METILE	2	0	0	0
POLIFOSFATI (ESPRESSI COME P205)	1	0	0	0
SOLFITI	5	0	0	0
Totale:	24	0	0	0

Strumenti di  
controllo  
della  
trasmissione  
dei dati  
affidenti al  
flusso  
ADDITIVI



Roma 27 Ottobre 2017



*Corso di aggiornamento*

**CONTROLLO UFFICIALE NEL SETTORE DEGLI ALIMENTI: DEBITI INFORMATIVI  
REGIONALI E FUNZIONALITÀ CRS  
(CRUSCOTTO REPORTISTICA SANITARIA)**

*Aggiornamento e strumenti di gestione del dato  
Flusso ADDITIVI*



**Grazie e Arrivederci**

Emanuele Nassi e Francesca Longo  
IZSLT

