

Riorganizzazione dei processi relativi alla microbiologia degli alimenti
delibera n. 523 del 14/12/2016

Roma, 23/11/2017

Stefano Saccares

Luigi Lanni

Paola Marconi

✓ **Data base (fasi temporali e descrittori)**

✓ **Proposta di riorganizzazione aziendale**

- Limiti territoriali e attribuzione dei settori competenza
- contesto territoriale
- relazione tra riorganizzazione e normativa di settore
- visione retrospettiva delle attività analitiche in relazione alle nuove competenze territoriali

✓ **Analisi di laboratorio relazionata all'utenza – visione retrospettiva**

- Controllo ufficiale
- Autocontrollo
- Igiene e qualità delle produzioni lattiero casearie
- Ittiopatologia

✓ **Evoluzione e prospettive applicative delle prove**

- Revisione ISO/IEC DIS 17025
- Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti 882/2004 e 854/2004
- Revisione degli enti normatori di prove utilizzate in Sicurezza Alimentare
- Logistica

✓ **Conclusioni**

Attività a pagamento a favore di Enti e/o Privati	Autocontrollo alimenti per l'uomo Autocontrollo alimenti zootecnici	<div> 04 luglio 2017 </div> <div> REGOLE Periodo: 2015-2016 Pre accettazione (Sedi: 10+SIEV) Accettazione: 01/01 (Sedi: 10) Refertazione 31/12 </div> <div> DATA SET (R³ ; B.O., implementazioni) record 108.009 considerati record 107.558 consolidati </div> <div> DESCRITTORI Lab: alimenti + latte Lab: specialistici Analisi: microbiologia alimenti </div>
	Progetti (specifiche commesse a pagamento)	
Controllo ufficiale	Alimenti uomo Alimenti zootecnici Altri (macellazione d'urgenza + reperti ambientali) Piani Regionali / Sorveglianze / Monitoraggi Piano Regionale Molluschi Bivalvi, Bast., Tunicati, echinodermi PNAA PNAA – SOSPETTO Reg. CE 142/2011 (Sottoprodotti origine animale)	
Centro di referenza	Latte e derivati Ovi-caprini	
Analisi specialistiche	Centro di riferimento enterobatteri patogeni	
	LTV	
Controllo qualità	Tutte le strutture	



Riorganizzazione aziendale

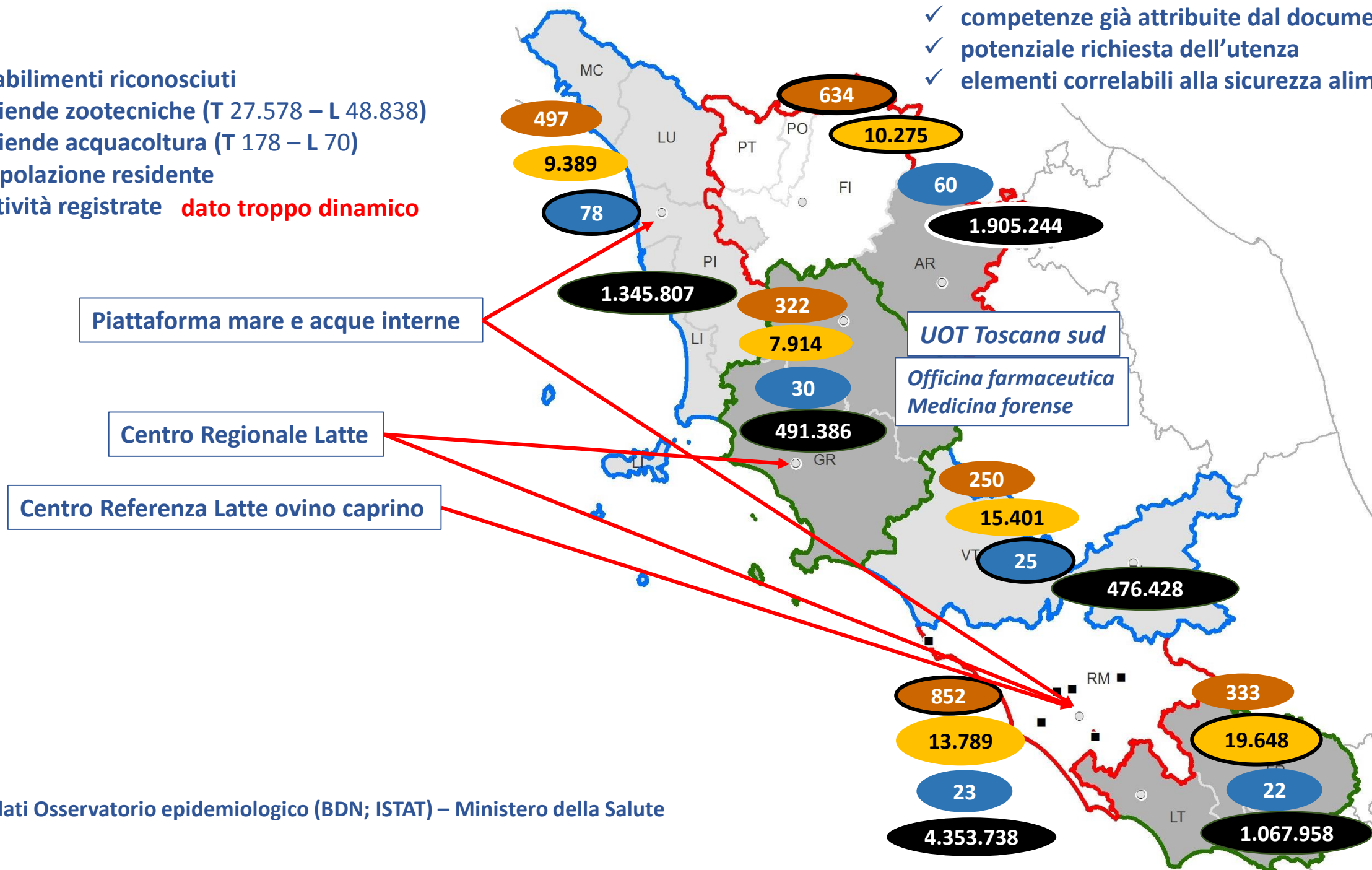
Proposta di Regolamento per l'ordinamento dei Servizi

Attribuzione dei settori di competenza alle strutture

UOT	Toscana	nord
UOT	Toscana	centro
UOT	Toscana	sud
UOT	Lazio	nord
UOT	Lazio	sud
Roma		
UOS	Igiene delle produzioni del latte benessere degli animali da reddito	

- Stabilimenti riconosciuti
- Aziende zootecniche (T 27.578 – L 48.838)
- Aziende acquacoltura (T 178 – L 70)
- Popolazione residente
- ✓ Attività registrate **dato troppo dinamico**

- ✓ competenze già attribuite dal documento
- ✓ potenziale richiesta dell'utenza
- ✓ elementi correlabili alla sicurezza alimentare



Normativa di riferimento

- ✓ Reg 852/2004
- ✓ Reg 853/2004 All III
- ✓ Reg 882/2004
- ✓ Reg 854/2004 All. I-IV
- ✓ D.Lvo 148/2008

CONTROLLO UFFICIALE

Produzione primaria

Stock naturali e allevamenti di prodotti pescati/raccolti destinati al consumo (Reg. 854/2004)

Produzione post primaria

ATTIVITÀ RICONOSCIUTE

(Reg 852/2004 GMP+GHP + Reg 853/2004 SEZ 0 - ATTIVITA' GENERALI; SEZ 1 - CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI; SEZ 2 - CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI; SEZ 3 - CARNE DI SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO; SEZ 4 - CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA; SEZ 5 - CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE; SEZ 6 - PRODOTTI A BASE DI CARNE; SEZ 7 - **MOLLUSCHI BIVALVI VIVI**; SEZ 8 - **PRODOTTI DELLA PESCA**; SEZ 9 - **LATTE CRUDO E DERIVATI**; SEZ 10 - UOVA E DERIVATI; SEZ 11 - COSCE DI RANA E LUMACHE; SEZ 12 - GRASSI ANIMALI FUSI E CICCIOI; SEZ 13 - STOMACI, VESCICHE E INTESTINI TRATTATI; SEZ 14 - GELATINA)

ATTIVITÀ REGISTRATE

(Reg 852/2004 GMP+GHP: vendita diretta e altre tipologie: commercio al dettaglio)

AUTOCONTROLLO

Stock naturali e allevamenti di prodotti pescati/raccolti destinati al consumo (Reg 852/2004 GMP+GHP + Reg 853/2004)

Attività riconosciute (Reg 852/2004 GMP+GHP + Reg 853/2004)

Attività registrate (Reg 852/2004 GMP+GHP)

IGIENE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI LATTIERO CASEARIE

Centro Ref. Naz. Ovini e caprini (RM)

Centro di eccellenza regionale (CIP+GR)

valutazione igienico-sanitaria del latte destinato all'uso Alimentare (CIP+GR+LT+ VT) (Reg 853/2004 All. III Sez. IX)

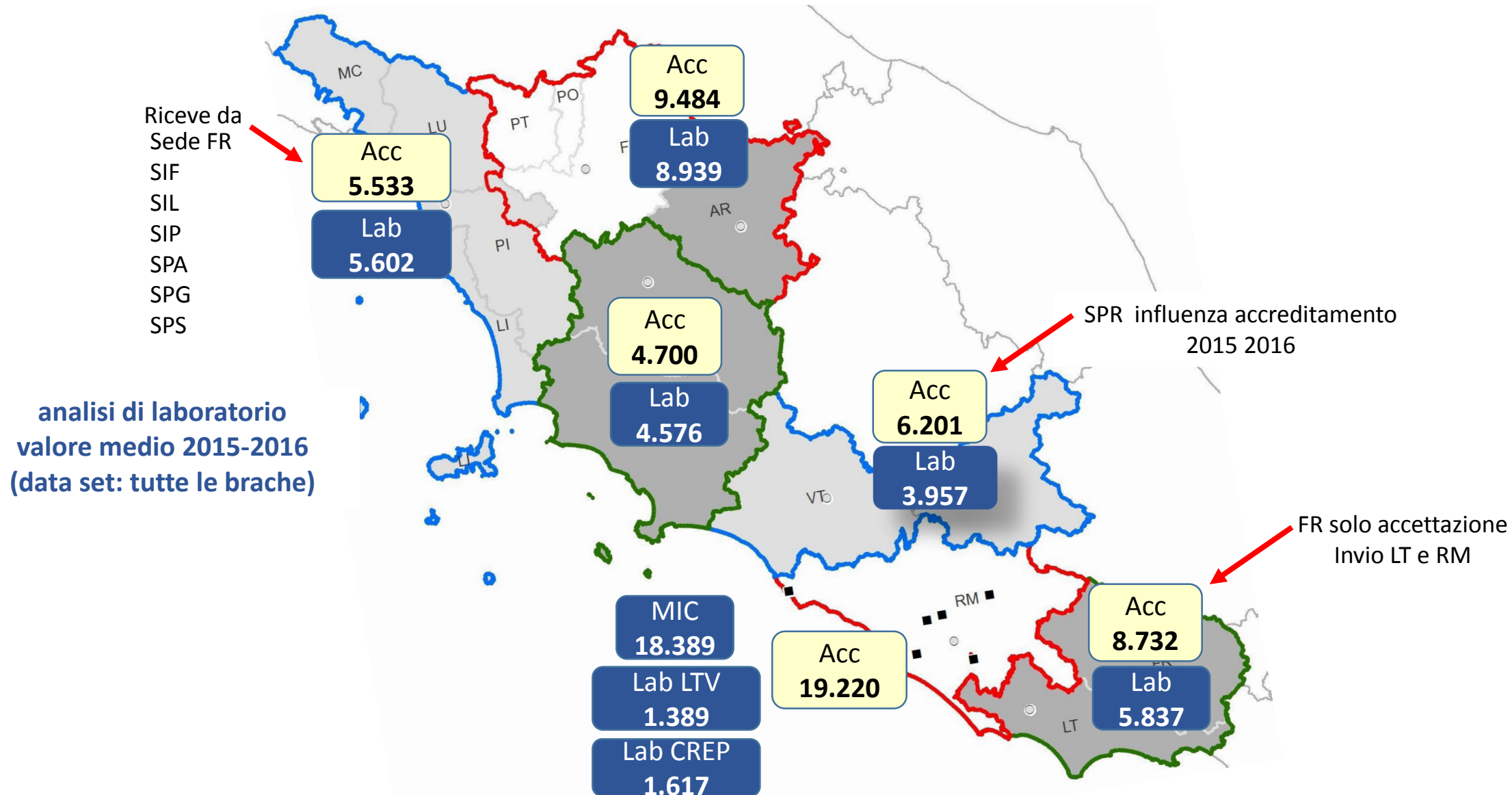
Stato sanitario della mammella e relativi programmi di terapia e di profilassi (Reg 853/2004 All. III Sez. IX pre-requisiti)

esami batteriologici ed antibiogrammi su campioni di latte individuali e da capezzolo (Reg 853/2004 All. III Sez. IX pre-requisiti)

ITTIOPATOLOGIA (SANITÀ ANIMALE)

- Diagnosi malattie e morie su stock naturali e allevamenti di prodotti destinati al consumo (D.lgs 148/2008)

Visione retrospettiva delle attività analitiche in relazione alle nuove competenze territoriali



Analisi movimentate

- ✓ Nessun trasferimento
- ✓ Centro Referenza
- ✓ Logistica
- ✓ *Accreditamento*

Accreditamento

- ✓ Insufficiente panel analitico:
 - ☐ Prova non accreditata
 - ☐ Prova specialistica
 - ☐ **Campioni con prove multiple (prova non accreditata + prove accreditate)**

Discrepanze
accettazione – esecuzione analisi

Prova	MIC+CREP+LTV		SIF	
	2015	2016	2015	2016
Clostridi solfito riduttori (URSS)	X	X		
Listeria monocytogenes (USDA)	X	X		
Salmonella (USDA)	X	X		
Paralytic shellfish poison (mouse test)	X	X		
Clostridium botulinum (mouse test)	X	X		
Listeria monocytogenes (MPN)	X	X		
Listeria monocytogenes (sieroagglutinazione rapida)	X	X		
Escherichia coli VTEC (sieroagglutinazione rapida)	X	X		
Salmonella spp. (sieroagglutinazione rapida)	X	X		
Shigella spp (sieroagglutinazione rapida)	X	X		
Seconda fase flagellare Salmonella spp	X	X		
Yersinia enterocolitica (sieroagglutinazione rapida)	X	X		
<i>Salmonella spp., Listeria Shigella spp. ed Escherichia coli vtec (PFGE)</i>	X	X		
Fattori di patogenicità (verocitotossina 1, verocitotossina 2, intimina) di Escherichia coli (E. coli) VTEC	X	X		
Epatite A e Norovirus (qualitativa)	X	X		
Tossine botuliniche tipo A, B, C, D, E, F	X	X		

Attività di laboratorio relazionata all'utenza

CONTROLLO UFFICIALE

- ✓ *Produzione primaria*
- ✓ *Produzione post primaria*

AUTOCONTROLLO

IGIENE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI LATTIERO CASEARIE

ITTIOLOGIA (SANITÀ ANIMALE)

CONTROLLO UFFICIALE

«sicurezza alimentare – igiene di processo»

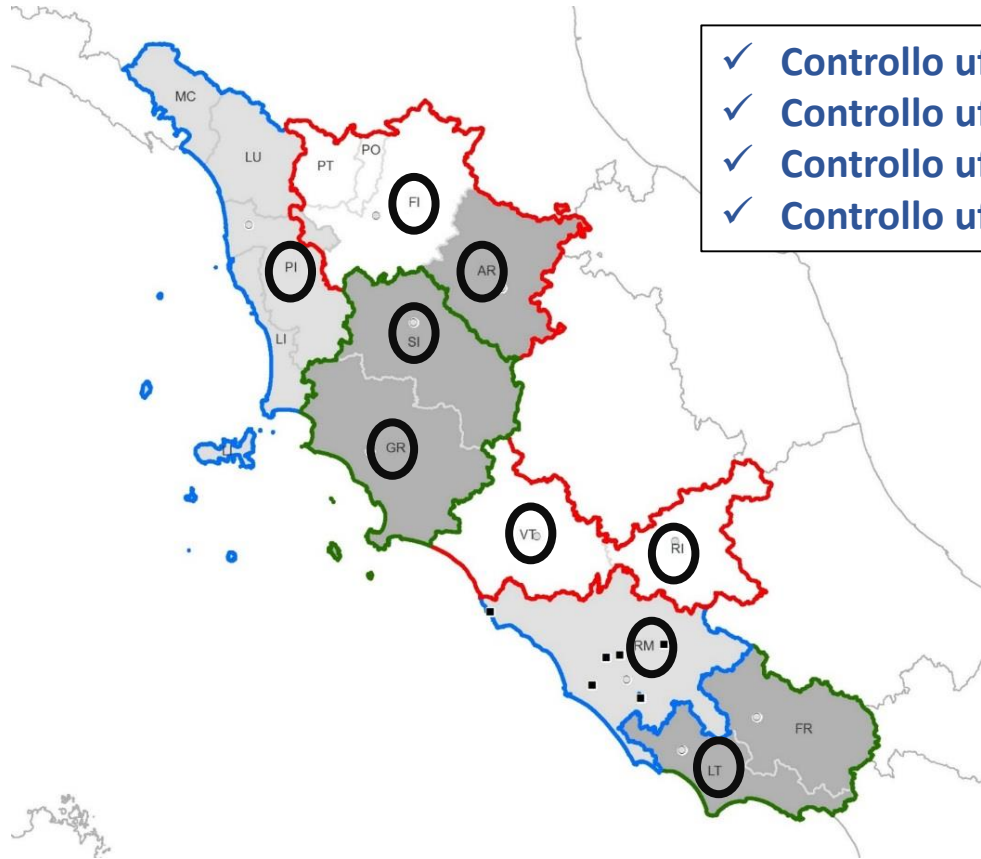
Produzione primaria

- ✓ Stock naturali e allevamenti di prodotti pescati/raccolti destinati al consumo umano (Reg. 854/2004)

Produzione post primaria

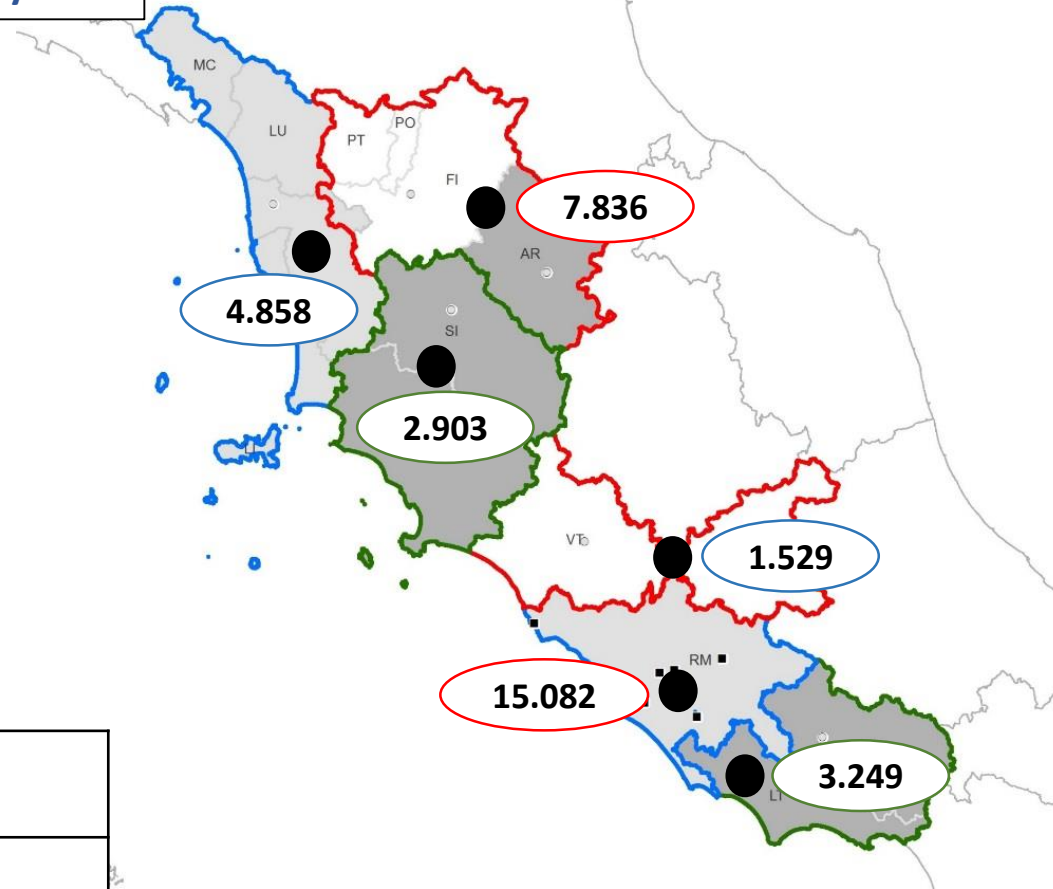
- ✓ **ATTIVITÀ RICONOSCIUTE** (Reg 852/2004 GMP+GHP + Reg 853/2004) [SEZ 0 - ATTIVITA' GENERALI; SEZ 1 - CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI; SEZ 2 - CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI; SEZ 3 - CARNE DI SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO; SEZ 4 - CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA; SEZ 5 - CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE; SEZ 6 - PRODOTTI A BASE DI CARNE; SEZ 7 - **MOLLUSCHI BIVALVI VIVI**; SEZ 8 - **PRODOTTI DELLA PESCA**; SEZ 9 - **LATTE CRUDO E DERIVATI**; SEZ 10 - UOVA E DERIVATI; SEZ 11 - COSCE DI RANA E LUMACHE; SEZ 12 - GRASSI ANIMALI FUSI E CICCIOLI; SEZ 13 - STOMACI, VESCICHE E INTESTINI TRATTATI; SEZ 14 – GELATINA]
- ✓ **ATTIVITÀ REGISTRATE** (Reg 852/2004 GMP+GHP: vendita diretta e altre tipologie: commercio al dettaglio)

ANALISI per CONTROLLO UFFICIALE: media 2015-2016 per UOT - DO



- ✓ Controllo ufficiale Regione Lazio e Toscana
- ✓ Controllo ufficiale Ministero
- ✓ Controllo ufficiale Delega
- ✓ Controllo ufficiale MS & Third Country

● UOP (incarichi professionali)– DO
[sicurezza alimentare]



STABILIMENTI RICONOSCIUTI (sez 0-14)

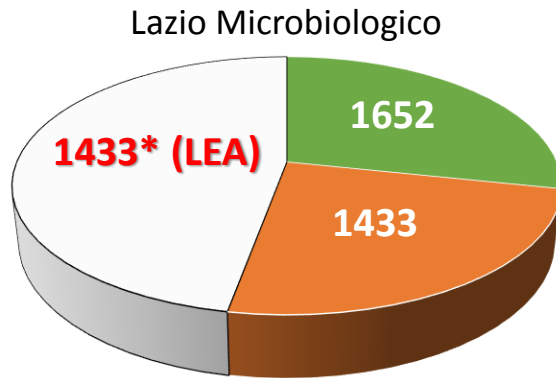
Toscana Nord	PI	LI	LU	MC
497	152	133	160	52
Toscana Centro	FI	PO	AR	PT
634	243	31	203	157
Toscana Sud	GR	SI		
322	149	173		

Lazio Nord	VT	RI
250	153	97
DO Alimenti	RM	
852	852	
Lazio Sud	LT	FR
333	243	90

ATTIVITÀ REGISTRATE

Dato non disponibile

PROGRAMMAZIONE PIANI REGIONALI INTEGRATI (ANALISI)

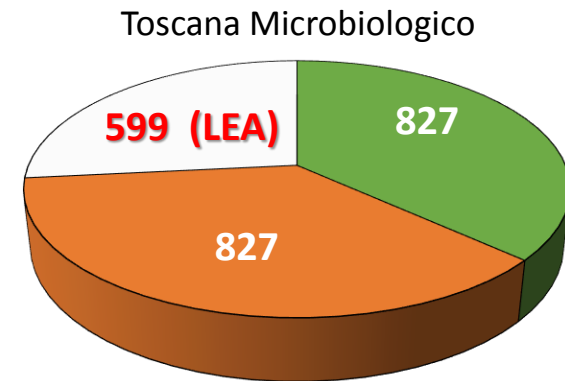


■ Atteso 2015 (N°Analisi) ■ Atteso 2016 (N°Analisi) ■ Atteso 2017 (N°Analisi)

* Non sono compresi 100 campioni di prodotti gastronomici

**Analisi effettuate associabili al descrittore
«Regione - Controllo Ufficiale»**

Regione	2015	2016
Lazio	21.494	19.458
Toscana	15.319	14.724



■ Atteso 2015 (N°Analisi) ■ Atteso 2016 (N°Analisi) ■ Atteso 2017 (N°Analisi)

Le analisi su alimenti AOA sono effettuati anche nei Laboratori di Sanità Pubblica

AUTOCONTROLLO

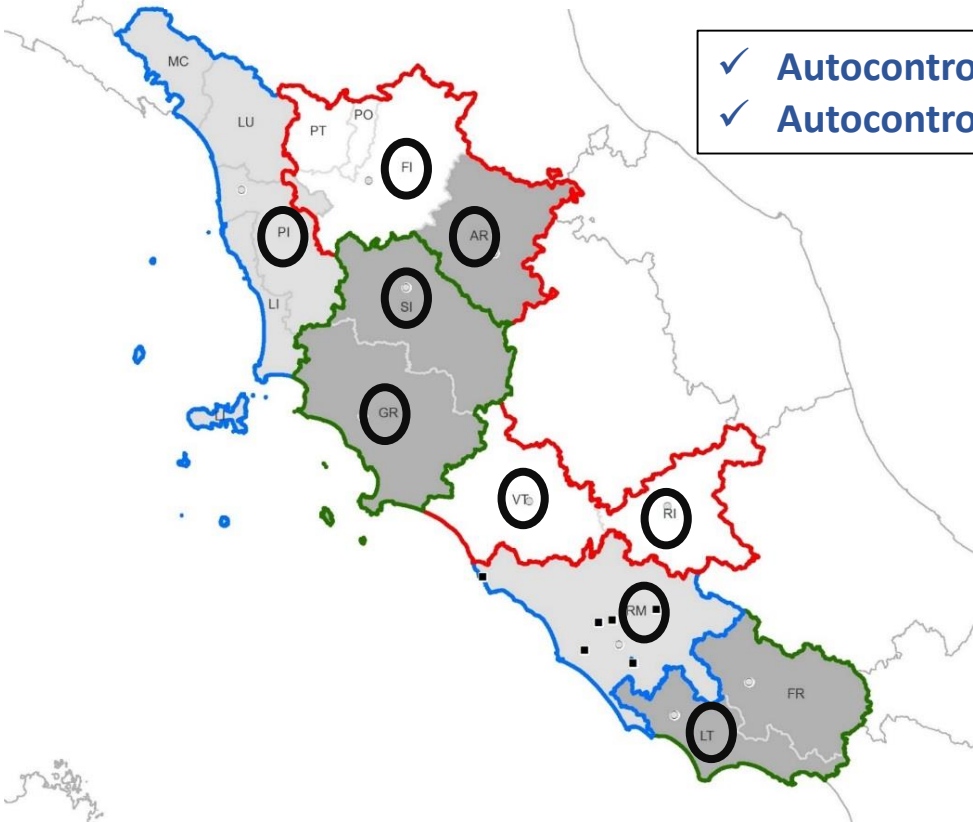
Produzione primaria

- ✓ Stock naturali e allevamenti di prodotti pescati/raccolti destinati al consumo umano
(supporto Reg. 854/2004 cooperazione FBO)

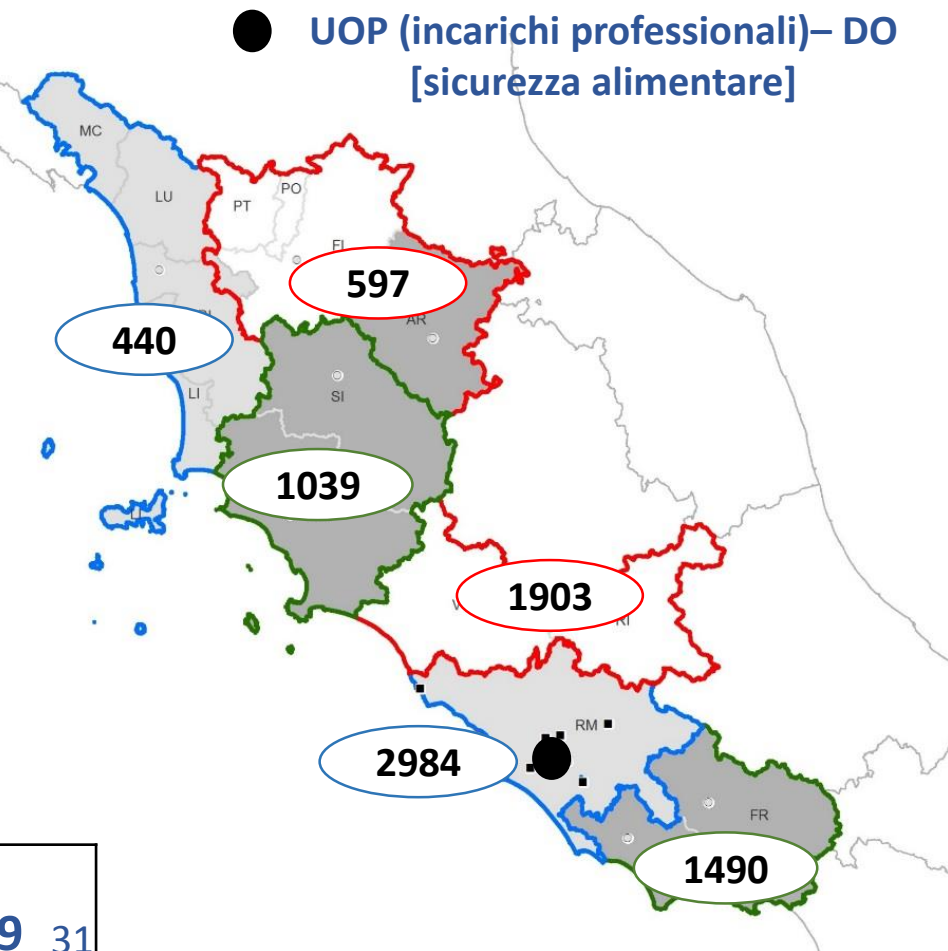
Produzione post primaria

- ✓ **ATTIVITÀ RICONOSCIUTE** (Reg 852/2004 GMP+GHP + Reg 853/2004 SEZ 0 - ATTIVITA' GENERALI; SEZ 1 - CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI; SEZ 2 - CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI; SEZ 3 - CARNE DI SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO; SEZ 4 - CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA; SEZ 5 - CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE; SEZ 6 - PRODOTTI A BASE DI CARNE; SEZ **7 - MOLLUSCHI BIVALVI VIVI**; SEZ **8 - PRODOTTI DELLA PESCA**; SEZ **9 - LATTE CRUDO E DERIVATI**; SEZ 10 - UOVA E DERIVATI; SEZ 11 - COSCE DI RANA E LUMACHE; SEZ 12 - GRASSI ANIMALI FUSI E CICCIOI; SEZ 13 - STOMACI, VESCICHE E INTESTINI TRATTATI; SEZ 14 – GELATINA)
- ✓ **ATTIVITÀ REGISTRATE** (Reg 852/2004 GMP+GHP: vendita diretta e altre tipologie: commercio al dettaglio)

ANALISI PAGAMENTO: media 2015-2016 per UOT - DO



- ✓ Autocontrollo alimenti per l'uomo
- ✓ Autocontrollo alimenti zootecnici



STABILIMENTI RICONOSCIUTI (sez 1-14)

Toscana Nord	PI	LI	LU	MC		
497	152	133	160	52	387	110
Toscana Centro	FI	PO	AR	PT		
634	243	31	203	157	537	97
Toscana Sud	GR	SI				
322	149	173			283	39

Lazio Nord	VT	RI		
250	153	97	219	31
Roma	RM			
852	852		605	247
Lazio Sud	LT	FR		
333	243	90	265	68

ATTIVITÀ REGISTRATE

Dato non disponibile

IGIENE E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI LATTIERO CASEARIE

Centro Ref. Naz. Ovini e caprini UOS Igiene delle produzioni del latte e benessere degli animali da reddito

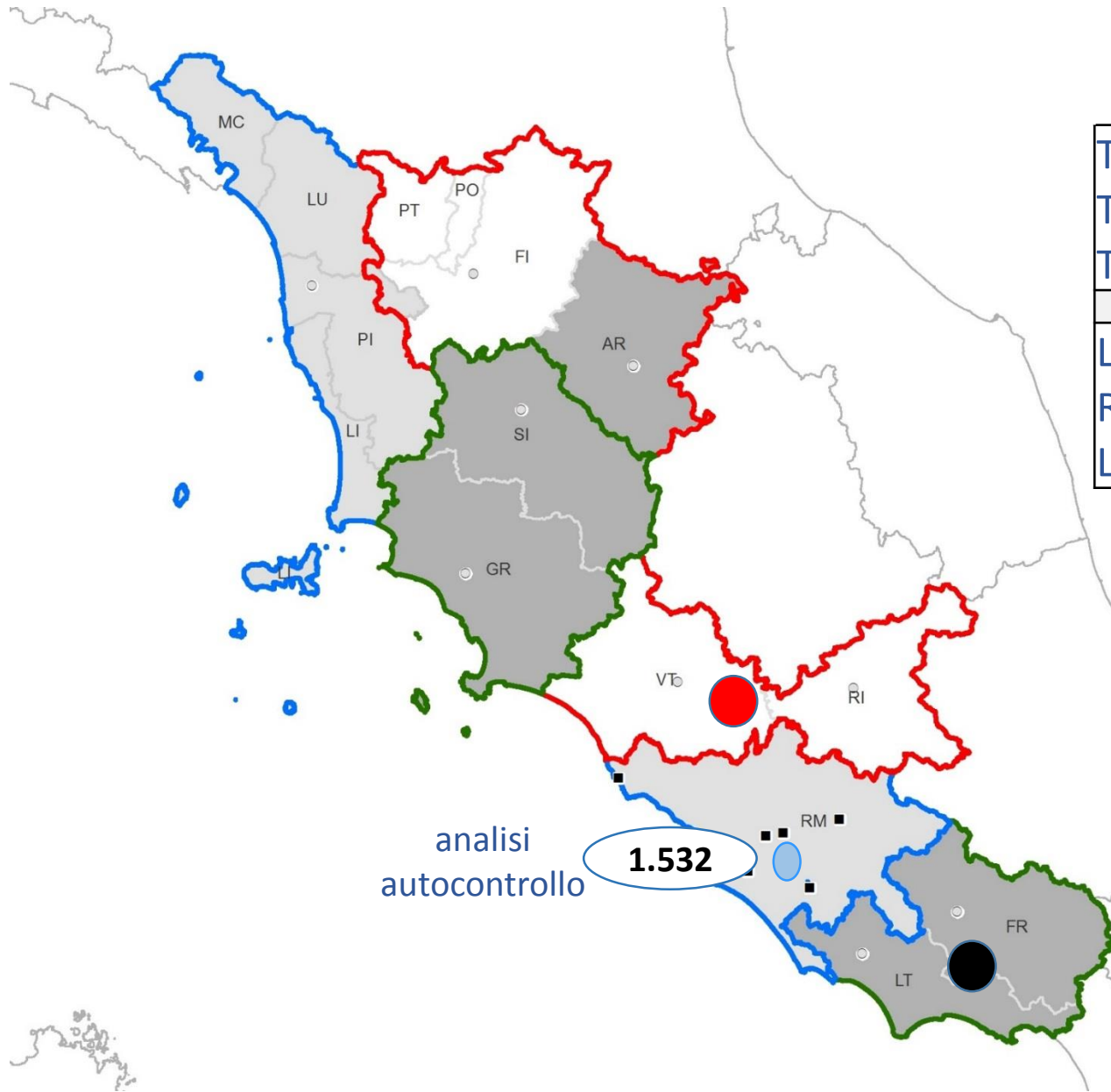
Centro di eccellenza regionale (UOS Igiene delle produzioni del latte e benessere degli animali da reddito + UOT Toscana sud)

Valutazione igienico-sanitaria del latte destinato all'uso Alimentare (UOS Igiene delle produzioni del latte e benessere degli animali da reddito + UOT Toscana sud + UOT Lazio nord + UOT Lazio sud)

(Reg 853/2004 All. III Sez. IX)

Stato sanitario della mammella e relativi programmi di terapia e di profilassi [pre-requisiti Reg 853/2004 All. III Sez. IX] (UOS Igiene delle produzioni del latte e benessere degli animali da reddito)

Esami batteriologici ed antibiogrammi su campioni di latte individuali e da capezzolo [pre-requisiti Reg 853/2004 All. III Sez. IX] (UOS Igiene delle produzioni del latte e benessere degli animali da reddito)



Consistenza capi (latte + misto)

	Bovini	Ovini	Caprini	Bufalini
Toscana nord	3.071	48.823	3.304	7
Toscana centro	5.917	28.947	1.526	33
Toscana sud	10.264	274.558	1.827	812
Lazio nord	19.682	319.822	4.022	1.170
Roma	33.657	216.631	5.326	1.594
Lazio sud	37.437	64.805	9.258	54.024

Consistenza aziende (latte + misto)

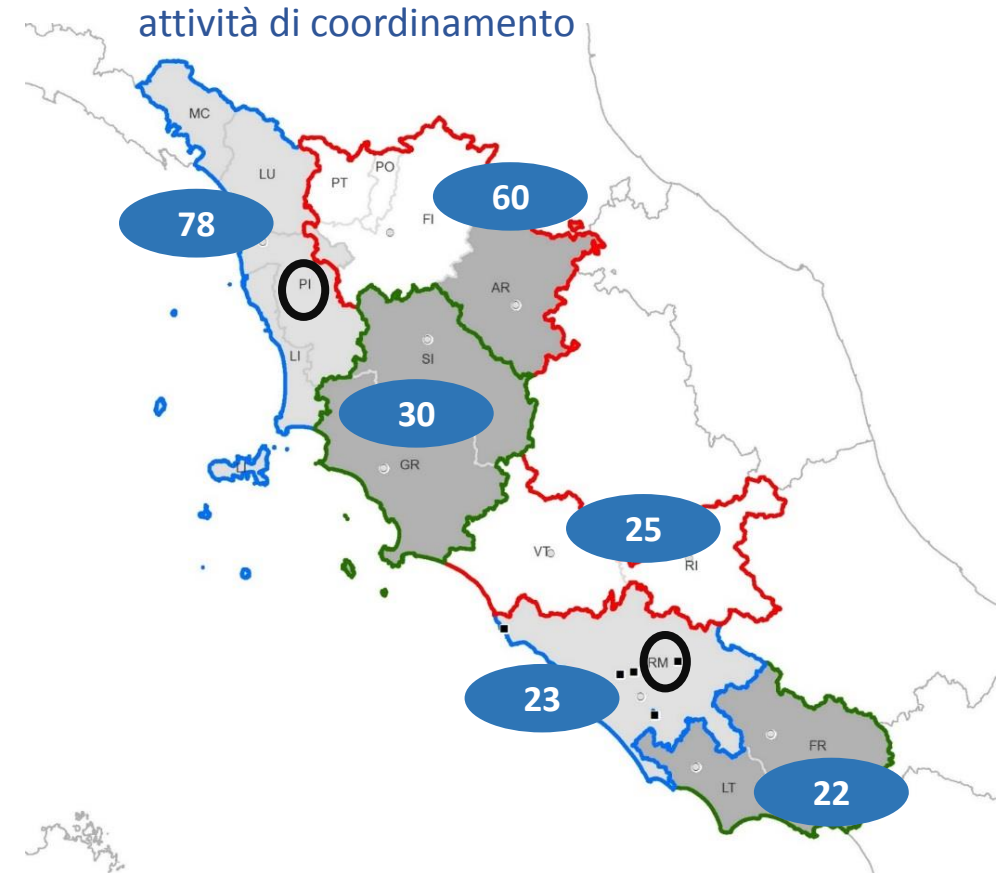
	Bovini	Ovini	Caprini	Bufalini
Toscana nord	79	171	45	1
Toscana centro	67	118	36	0
Toscana sud	91	633	24	3
Lazio nord	247	735	55	6
Roma	274	401	73	10
Lazio sud	1.127	337	92	311

ITTIOPATOLOGIA

Deliberazione del Direttore generale n. 145 del 28.03.2017
Progetto Piattaforma mare ed acque interne

Focalizzazione dei lavori

- ✓ qualità delle acque e tutela della salute e della biodiversità
- ✓ attività di innovazione e ricerca e di relazioni internazionali
- ✓ **protocolli per le morie di pesci e molluschi (Sanità animale)**
- ✓ **monitoraggio attraverso l'uso di biomarker (Sanità animale)**
- ✓ **spiaggiamenti (Sanità animale)**
- ✓ **ittiopatologia (Sanità animale)**
 - Diagnosi malattie e morie su stock naturali e allevamenti di prodotti destinati al consumo (D.lgs 148/2008)
- ☐ **sicurezza dei prodotti ittici (Controllo ufficiale)**
- ☐ **classificazione e monitoraggio delle zone di produzione di molluschi bivalvi (Controllo ufficiale)**



Riorganizzazione aziendale

Evoluzione e prospettive applicative

Revisione ISO/IEC DIS 17025

Linee Guida per il controllo ufficiale
ai sensi dei Regolamenti 882/2004 e 854/2004

Revisione degli enti normatori di prove utilizzate in Sicurezza Alimentare

Logistica

ISO 17025 DIS (2017)

• Organizzazione

✓ The laboratory shall

✓ Il laboratorio **deve**

- define the organization and management structure of the laboratory, its place in any parent organization, and the relationships between management, technical operations and support services;

definire l'organizzazione e la struttura di gestione del laboratorio, la posizione organizzativa e le relazioni tra gestione, operazioni tecniche e servizi di supporto;

- specify the responsibility, authority and interrelationship of all personnel who manage, perform or verify work affecting the results of laboratory activities

specificare la responsabilità, l'autorità e le interrelazioni di tutto il personale che gestisce, esegue o verifica il lavoro che influisce sui risultati delle attività di laboratorio

ISO 17025 DIS (2017)

- **Riservatezza**

- ✓ The laboratory **shall ensure** the protection of its customers' confidential information and proprietary rights, including protecting the electronic storage and **transmission of results**.

*Il laboratorio **deve garantire** la protezione delle informazioni riservate e dei diritti di proprietà dei propri clienti, compresa la protezione dell'archiviazione elettronica e della **trasmissione dei risultati**.*

- ✓ The laboratory **shall be responsible**, through legally enforceable commitments, for the management of all information obtained or created during the performance of laboratory activities. The laboratory **shall inform** the customer in advance, of the information it intends to place in the public domain.
- ✓ *Il laboratorio è **responsabile**, attraverso impegni giuridicamente vincolanti, della gestione di tutte le informazioni ottenute o create durante lo svolgimento delle attività di laboratorio. Il laboratorio **deve informare** in anticipo il cliente delle informazioni che intende rendere di pubblico dominio.*
- ✓ The laboratory **shall be responsible**, through legally enforceable commitments, for the management of all information obtained or created during the performance of laboratory activities.

*Il laboratorio è **responsabile**, attraverso impegni legalmente esecutivi, della gestione di tutte le informazioni ottenute o create durante lo svolgimento delle attività di laboratorio*

ISO 17025 DIS (2017)

- **Imparzialità**

- ✓ Laboratory activities **shall** be undertaken impartially and structured and managed so as to safeguard impartiality

*Le attività di laboratorio **devono** essere svolte con imparzialità, strutturate e gestite in modo da salvaguardare l'imparzialità*

- ✓ The laboratory **shall** be responsible for the impartiality of its laboratory activities and shall not allow commercial, financial or other pressures to compromise impartiality.

*Il laboratorio è **responsabile** dell'imparzialità delle sue attività e non deve permettere che pressioni commerciali, finanziarie o di altra natura ne compromettano l'imparzialità.*

- ✓ If a risk to impartiality is identified, the laboratory shall be able to demonstrate how it eliminates or minimizes such risk.

*Se viene identificato un rischio di imparzialità, il laboratorio **deve essere** in grado di dimostrare in che modo elimina o riduce al minimo tale rischio.*

Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti 882/2004 e 854/2004

IMPATTO SULLE ATTIVITÀ DI PROVA

Allegato 7 «Criteri microbiologici»

Attività dell'Acqua (aw)

Bacillus cereus presunto

Campylobacter termotolleranti

Clostridi produttori di tossine botuliniche (CNRB30.000)- [Mouse test]

Clostridium perfringens

Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)

Enterobacteriaceae

Enterotossine stafilococciche

Escherichia coli (MPN)

Escherichia coli (UFC)

Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4

Listeria monocytogenes

Microrganismi mesofili aerobi (30°C)

Muffe

Norovirus GI e GII

pH

Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium e variante monofasica 1,4,[5],12:i:- (sierotipizz)

Salmonella spp

Stafilococchi coagulasi positivi

Tossine botuliniche (CNRB 30.000)

Vibrio cholerae 01 e 0139

Vibrio cholerae non-O1 e non-O139 potenz. enteropatopatogeni

Vibrio parahaemolyticus potenz. enteropatopatogeno

Virus Epatite A

Yersinia enterocolitica presunta patogena

Stabilità

Stabilità microbiologica

Allegato 8 «MTA» (Agenti di intossicazione)	SIP	SIF	SPA	SPG	SPS	SPV	SPR	SIL	MIC	LTV	CREP
Tossine stafilococciche	X	X			X				X		
Tossine botuliniche (MT + PCR TEST)										X	
Tossina emetica prodotta da B. cereus	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Salmonella spp (caratterizzazione biochimica/sierologica)	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Campylobacter termofili	X	X	X	X	X	X			X		
Clostridium perfringens	X	X	X	X		X			X		
Clostridium perfringens tossine	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Bacillus cereus enterotossigeno (caratterizzazione biochimica/sierologica)	X	X	X	X					X		
Stafilococchi coagulasi positivi	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4 (identificazione geni virulenza)										X	
Listeria monocytogenes (caratterizzazione biochimica/sierologica)	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Yersinia enterocolotica (sierotipo, gene Ail)										X	X

- X** eseguite di routine
X specialistiche (attualmente intese)
 ▪ Non eseguite da alcun laboratorio

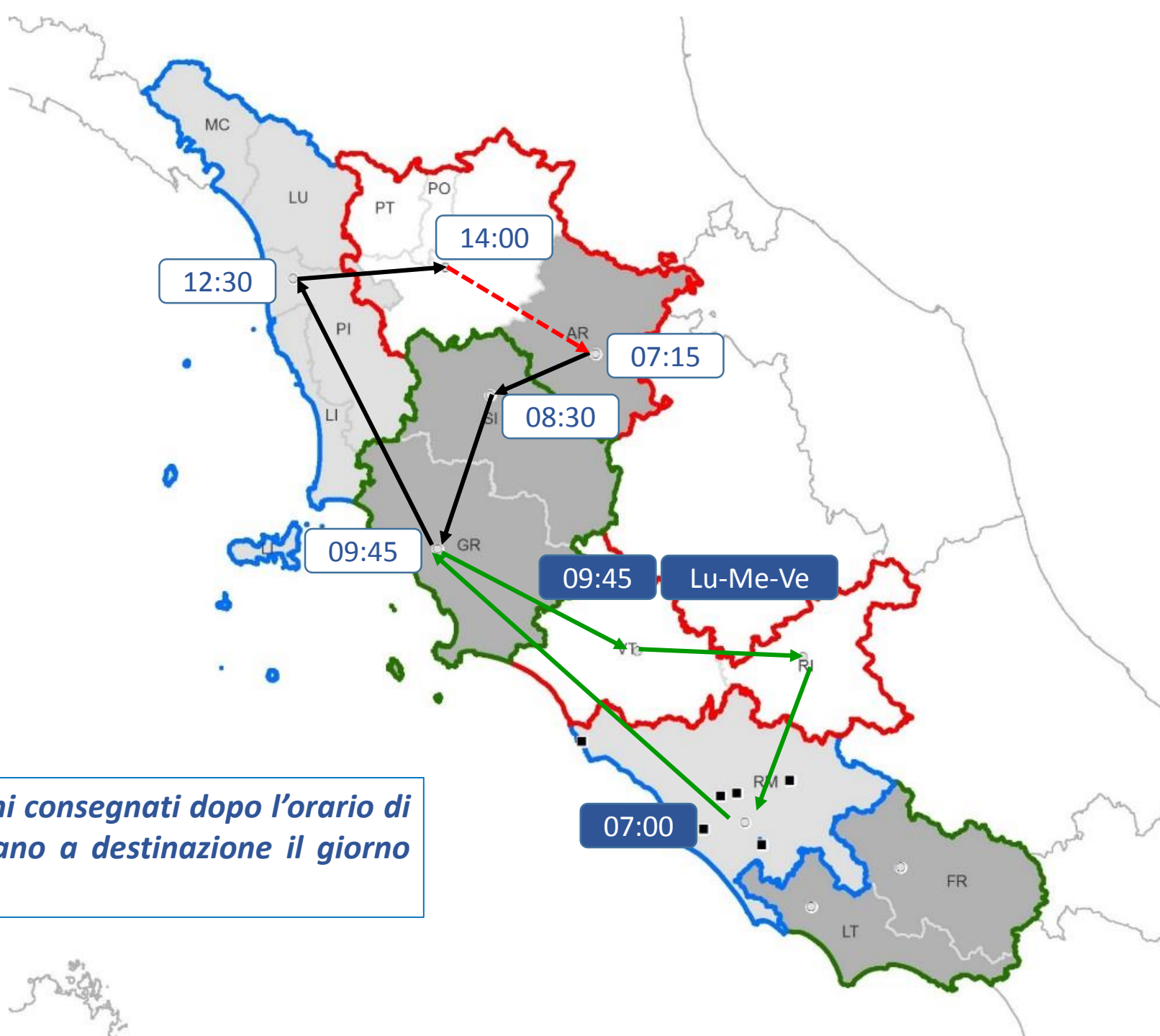
SIP
 SIF+SPA
 SPS+SPG
 SPR+SPV
 MIC –LTV-CREP
 SIL

TOSCANA NORD
 TOSCANA CENTRO
 TOSCANA SUD
 LAZIO NORD
 Roma
 LAZIO SUD

DISTRIBUZIONE DELLE PROVE ACCREDITATE

PROVE PER STRUTTURA Allegato 7 (27 prove di cui 6 specialistiche)		PROVE PER STRUTTURA Allegato 8 (12 prove di cui + 6 specialistiche e 2 n.d.)	
STRUTTURA	Totale prove	STRUTTURA	Totale prove
MIC	20	MIC	7
SIF	19	SIF	7
SIP	19	SIP	7
SPV	12	SPV	6
SPS	11	SPG	6
SPG	10	SPA	6
SIL	11	SPS	5
SPA	11	SIL	3
SPR	8	SPR	3
<i>LTV</i>	4	<i>LTV</i>	3
<i>CREP</i>	1	<i>CREP</i>	3

DENOMINAZIONE PROVA	NORMA RIFERIMENTO	MATRICE	MODIFICHE
Escherichia coli, coliformi (Esame colturale-Conta UFC)	UNI EN ISO 9308-1: 2017	Acque destinate al consumo umano CIP	Test performances terreni, tempi temperature di incubazione
Escherichia coli, coliformi (Esame colturale-MPN)	UNI EN ISO 9308-2: 2017-2	Acque destinate al consumo umano SPG	tempi di incubazione, terreni
Enterococchi MPN	AFNOR 3303-10/13	Acque destinate al consumo umano SPG	rinnovo documento validazione
Campylobacter spp (Esame colturale – Conta UFC)	ISO 10272-2: 2017	Alimenti per l'uomo, alimenti per gli animali	conta batterica prevista dal regolamento UE 1495/2017, campo di applicazione
Campylobacter spp (Esame colturale-ricerca)	ISO 10272-1: 2017	Alimenti per l'uomo, alimenti per gli animali	tempi e temperature incubazione, eliminazione test opzionali, inserimento nuovi test performance
Enterobatteri (Esame colturale – Conta UFC)	ISO 21528-2:2017	Alimenti per l'uomo, alimenti per gli animali	test conferma, dati precisione
Escherichia coli O:157 (Esame colturale-ricerca)	UNI EN ISO 16654: 2017	Alimenti per l'uomo, alimenti per gli animali	campo applicazione matrici
Listeria monocytogenes (Esame colturale – Conta UFC)	ISO 11290-2: 2017	Alimenti per l'uomo, alimenti per gli animali	tempi e temperature incubazione, eliminazione test opzionali, inserimento nuovi test performance
Listeria monocytogenes (Esame colturale-ricerca)	ISO 11290-1: 2017	Alimenti per l'uomo, alimenti per gli animali	tempi e temperature incubazione, eliminazione test opzionali, inserimento test performance
Salmonella spp (Esame colturale-ricerca)	UNI EN ISO 6579-1: 2017	Alimenti per l'uomo, alimenti per gli animali	alcuni test di conferma diventano opzionali, temperature incubazione, ricerca di typhi e paratyphi. Metodo di validazione
Yersinia enterocolitica presunta patogena (Esame colturale-ricerca)	ISO 10273: 2017	Alimenti per l'uomo, alimenti per gli animali, campioni ambientali in aree di produzione e manipolazione	gene patogenicità AIL PCR ISO/TS 18867
Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae (Esame colturale-ricerca)	ISO 21872-1: 2017	Alimenti per l'uomo, alimenti per gli animali, campioni ambientali in aree di produzione e manipolazione	introduzione di un metodo molecolare opzionale (PCR) per l'identificazione di ceppi enteropatogeni
Salmonella spp (Esame colturale-ricerca)	USDA FSIS MLG 4.09 2017 (Escluso 4.5.10, 4.5.1 d, 4.5.2 d, 4.5.3 d, 4.5.4 c)	Carni rosse e prodotti, carni bianche e, ovoprodotti, acqua di lavaggio di carcasse avicole, acqua di lavaggio di carcasse avicole	campo di applicazione, modifiche colturali
Listeria monocytogenes (Esame colturale-ricerca)	USDA FSIS MLG 8.10 2017 (escluso 8.5.2 c, 8.6.2 a, 8.6.3 a, 8.6.4)	Carni rosse, Carni bianche, Ovoprodotti, Prodotti pronti al consumo a base di pesce (Siluriformi), Supporti da camp. superfici	campo di applicazione, modifiche colturali
Cronobacter sakazakii (Esame colturale-ricerca)	ISO 22964: 2017	Latte in polvere, altri alimenti in polvere destinati all'infanzia, campioni ambientali	campo applicazione terreni isolamento arricchimento



tutti i campioni consegnati dopo l'orario di ritiro.....arrivano a destinazione il giorno successivo

Criterio	Obiettivo	Azione
Appropriatezza (soddisfacimento degli utenti: funzionalità + adeguatezza dell'organizzazione del trasporto + sistema informatico accettazione + refertazione)	Soddisfacimento richiesta panel di base <ul style="list-style-type: none"> ✓ Autonomia tecnica laboratori ✓ Eliminazione di sub-aliquote ✓ Completamento della richiesta analitica 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Definizione del termine «prove specialistiche» ✓ Livellamento tecnologico dei laboratori ✓ Tempi di risposta uniformi verso l'utenza ✓ Rispetto delle priorità nell'esecuzione delle prove <input type="checkbox"/> Coordinamento e supervisione
Efficacia (Coerenza e qualità operativa)	Uniformità prove <ul style="list-style-type: none"> ✓ espressione del risultato tra i laboratori ✓ disponibilità dei rapporti di prova all'utenza 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Implementazione formativa del personale ✓ Implementazione del sistema informatico <input type="checkbox"/> Coordinamento e supervisione
Efficienza Economicità (economia di scala)	Valutazione dei costi <ul style="list-style-type: none"> ✓ gruppi di prova (campione) ✓ tipologia tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificazione del criterio univoco «costi/struttura» ✓ Identificazione di voci univoche di costo ✓ Identificazione dei compiti delle strutture ✓ Applicazione di una economia di economia di scala Pianificazione attività ✓ Sistema di monitoraggio approvvigionamenti – consumi – prove <input type="checkbox"/> Coordinamento e supervisione

Coordinamento con Gruppo Sanità animale

SRAP
 (adeguatezza e costi laboratorio)

Grazie per l'attenzione

Coordinatore Gruppo Alimenti
Stefano Saccares

Si ringrazia per la collaborazione

- ☐ *OES - Paola Scaramozzino*
 - ✓ *Emanuele Nassi*
 - ✓ *Pasquale Rombolà*
 - ✓ *Sara Simeoni*

- ☐ *QUA – Silvana Guzzo*

- ☐ *DO Alimenti - Stefano Bilei*

- ☐ *CSA – Ziad Mezher*

- ☐ *ACC – Francesco Scholl*
 - ✓ *Annapaola Salinetti*
 - ✓ *Alessandra Di Egidio*
 - ✓ *Annarita Antognetti*
 - ✓ *Fabrizio Gennari*

- ☐ *PRO – Silvia Pezzotti*
 - ✓ *Loredana Lattanzi*
 - ✓ *Luigi Caputo*
 - ✓ *Ottavio Coscarella*

Gruppo Sanità Animale – Gianluca Autorino

- ✓ *Marcello Sala*
- ✓ *I responsabili di tutte le sedi per la disponibilità alla compilazione delle schede SRAP*