

DIREZIONE REGIONALE SALUTE E INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA
AREA PROMOZIONE DELLA SALUTE E PREVENZIONE

Servizi Veterinari
Asl del Lazio

Istituto Zooprofilattico Sperimentale
Lazio e Toscana

- D.O Chimica
- Accettazione
- IOEVR

E p.c. Ministero della Salute
DGISAN Ufficio 6
dgsan@postacert.sanita.it
s.paduan@sanita.it

Trasmissione via PEC con valore di notifica
Ai sensi dell'art. 47 c. l d. lgs 82/2005

Oggetto: Piano regionale per il controllo dell'aflatossina M1 nel **latte trattato termicamente**.
Anno 2019

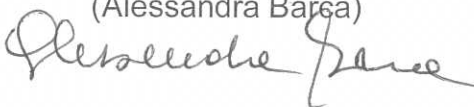
Al fine di organizzare un sistema di controllo efficace e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari è stato definito, a livello nazionale, un piano di campionamento ufficiale, volto al controllo di specifici contaminanti, le micotossine, nei prodotti alimentari.

Relativamente agli alimenti di origine animale, la matrice oggetto del presente piano è il latte trattato termicamente, il cui campionamento è volto a valutare il livello di esposizione del consumatore all'Aflatossina M1.

Il piano, allegato alla presente unitamente alla copia della verbale di campionamento rev. 05, ha valenza annuale ed è stato redatto sulla base del piano nazionale 2016-2018.

Cordiali saluti.

IL DIRIGENTE DELL'AREA
(Alessandra Barca)



RM/rm
Il responsabile del procedimento
Dott.ssa Rita Marciano 28.01.19
rmarciano@regione.lazio.it
cell. +39 3351754795
telefono 06-51684255 fax 06-51684815

PIANO REGIONALE PER IL CONTROLLO DELL'AFLATOSSINA M1 NEL LATTE
TRATTATO TERMICAMENTE.

ANNO 2019

Il presente documento fornisce indicazioni relative al controllo ufficiale del contaminante "Aflatossina M1" nel latte trattato termicamente ed è elaborato sulla base delle indicazioni ministeriali di cui al PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DELLE MICOTOSSINE NEGLI ALIMENTI - Anni 2016-2018.

Nell'ambito del presente piano regionale i Servizi Veterinari delle ASL espletano l'attività di campionamento sul territorio di loro competenza e l'IZS Lazio e Toscana effettua le analisi di laboratorio e inserisce i dati del campionamento e analisi nel sistema NSIS.

La corretta implementazione dell'attività a livello territoriale viene assicurata anche attraverso le procedure di **verifica dell'efficacia** (di cui all'art. 8.3 lettera a) del Reg. (CE) 882/2004) dei controlli ufficiali dei contaminanti nei prodotti alimentari, come previsto con l'accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013.

Per quanto non esplicitato nel presente documento, si fa riferimento al Piano nazionale 2016-2018 suddetto.

L'attività di campionamento della matrice **Latte** (foodexOldCode A.01.000949 FoodEx2Code A02LT) è finalizzata alla ricerca dell'**Aflatossina M1**. E' escluso il campionamento del latte crudo in allevamento.

Tipologia di stabilimento oggetto di campionamento: **Stabilimenti riconosciuti adibiti al trattamento termico del latte crudo:**

Asl	n. stabilimenti	n. campioni latte HT o fresco pastorizzato
Roma 2	1	4
Roma 3	3	6
Roma 4	1	2
Roma 5	3	6
Roma 6	1	2
Frosinone	1	2
Latina	2	4
Rieti	2	4
Viterbo	4	8
Totale	18	38

Sarà oggetto di campionamento, presso gli **stabilimenti riconosciuti**, il latte HT ed il latte fresco pastorizzato (codici T150A / T151A), di cui all'elenco allegato (estratto da SINTESI SITABILIMENTI).

Il verbale di campionamento ufficiale della Regione Lazio (rev05), allegato al presente piano, deve essere compilato in ogni sua parte in modo chiaro e leggibile e firmato dall'AC che ha effettuato il prelievo e dal titolare dell'impresa o suo rappresentante del prodotto campionato.

Sul verbale, nella prima pagina barrando la casella ☐ **"Altro"** deve essere fatto specifico riferimento al **piano regionale per il controllo dell'Aflatossina M1 nel latte trattato termicamente**. Nella seconda pagina verrà richiesta la prova chimica ☐ **"Altro" Aflatossina M1**. Il prelievo verrà fatto presso una attività riconosciuta ai sensi del Reg. Ce n. 853/04 barrando la casella ☐ **Trattamento termico latte**

Al verbale deve essere allegata l'etichetta (originale o copia) in quanto contenenti informazioni necessarie al laboratorio ufficiale che esegue le analisi.

Le modalità di campionamento sono descritte nella Parte F) dell'Allegato I del Regolamento CE n. 401/2006 e smi e dal DPR n. 327/80.

Nel caso specifico del presente piano, venendo campionato latte pastorizzato e/o HT già confezionato pronto per la distribuzione, vista l'omogenea distribuzione del contaminante aflatossina M1 all'interno del lotto/partita di latte, si ritiene corretto di procedere al campionamento di **quattro bottiglie/brick** appartenenti allo stesso lotto che andranno a formare le 4 aliquote del campionamento ufficiale.

TRASMISSIONE DEI RISULTATI

Il laboratorio ufficiale (IZSLT) inserisce i dati sul campionamento e analitici nel flusso VIG del sistema NSIS, non appena disponibili e comunque fino al **31 gennaio** dell'anno successivo a quello cui si riferiscono. Informazioni dettagliate, per l'inserimento dei dati, sono presenti nella linea guida per la raccolta dei dati di controllo ufficiale sulle micotossine mediante il sistema NSIS-VIG.

Il laboratorio inserirà nel medesimo flusso anche le analisi condotte sul **latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale**, di cui alla determina regionale n. G18132 del 21.12.17.

La Regione effettua la validazione, nel sistema NSIS VIG, entro il **28 febbraio** dell'anno successivo a quello del piano di campionamento o al termine di ogni quadrimestre. Solo i dati validati dalle Autorità regionali/delle Province autonome saranno trasmessi dal Ministero all'EFSA, annualmente, tramite il sistema NSIS.

Referente regionale del piano : Rita Marcianò rmarciano@regione.lazio.it

IMPIANTI TRATTAMENTO TERMICO DEL LATTE

Appr. N.	Denominazione sede operativa	Indirizzo	Comune	prov	asl
CE IT 12 45	ARIETE - FATTORIA LATTE SANO SPA	VIA DELLA MURATELLA 165	ROMA CAPITALE	RM	ROMA 3
CE IT X3F67	CENTRALE DEL LATTE DEL FRUSINATE S.R.L.	VIA COLLE LAMI SNC	CECCANO	FR	FROSINONE
CE IT 12 32	CENTRALE DEL LATTE DI ROMA S.P.A.	VIA FONDI DI MONASTERO 262/265	ROMA CAPITALE	RM	ROMA 2
CE IT 12 85	CENTRALE DEL LATTE DI RIETI SRL	VIA VELINIA 2	RIETI	RI	RIETI
CE IT E7D39	COLAGIACOMO ANDREA	VIA CASILINA KM. 52,200	SEGNI	RM	ROMA 5
CE IT 12 223	DAMIGELLI FRANCO	VIA PRATO BINI, 1	PALESTRINA	RM	ROMA 5
CE IT F8W1G	DI MARCO ALESSANDRO	LOCALITA' TINTE ROSSE SNC	MONTELIBRETTI	RM	ROMA 5
CE IT E6128	EREDI DI MARZIANTONIO SOC. AGRICOLA A R.L.	VIA CASALE DELLE PULCI, 85	ROMA CAPITALE	RM	ROMA 3
CE IT T6U1A	FAIC - SOCIETA A RESPONSABILITA LIMITATA	VIA ALEXANDRE GUSTAVE EIFFEL 100 isolab37	ROMA CAPITALE	RM	ROMA 3
CE IT 12 18	FRANCIA I.L.C. S.R.L.	VIA MIGLIARA 52 DX 7	PONTINIA	LT	LATINA
CE IT 12 26	FRANCIA LATTICINI S.P.A.	VIA ARGINE AMASENO SNC	SONNINO	LT	LATINA
CE IT 12 16	GRANAROLO SPA	VIA NETTUNENSE KM. 33,500	ANZIO	RM	ROMA 6
CE IT U3L6X	IMMOBILIARE RO.GI. SRL	LOCALITA' LE MOSSE SNC	CANINO	VT	VITERBO
CE IT N7X3Y	I.P.A. S.R.L. INDUSTRIA PRODOTTI AGROALIMENTARI	VIA NEPESINA KM. 8 LOC.TA' VALLE SCURA	NEPI	VT	VITERBO
CE IT 12 79	I.P.A. S.R.L. INDUSTRIA PRODOTTI AGROALIMENTARI	VIA DELLA SELCIATELLA, 27	NEPI	VT	VITERBO
CE IT 12 177	LE GIOIE DEL LATTE SRL AGRICOLA	VIA PIANO LOCALITA' FIANELLO 1	MONTEBUONO	RI	RIETI
CE IT B161A	MARIUCCI PIETRO	LOCALITA' MONTE CERASA SNC	RIGNANO FLAMINIO	RM	ROMA 4
CE IT 12 160	SOCIETA' AGRICOLA LATTE MARINI SRL	CONTRADA FORNACCHIA, 105/A	SORIANO NEL CIMINO	VT	VITERBO

Sede: _____ n. civ. _____ CAP _____ TEL. _____ FAX _____ @PEC: _____

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

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

RICERCHE (Vedi Allegato 1)

☐ Microbiologica ☐ Fisica
☐ Chimica ☐ Altro (Ai sensi legge 30-4-1962 n. 283, D.P.R. 26-3-1980 n. 327, D.M. 16-12-93, _____)

VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONI

☐ PRIC ☐ UVAC
☐ ALTRO ☐ A PAGAMENTO*

RAGIONE SOCIALE:

Sede legale: _____

Tel. _____ Fax: _____

PEC: _____

RAPPRESENTANTE LEGALE:

Cognome _____

Nome _____

nato a _____

il _____ domiciliato in _____

Via _____

qualifica: _____

PRESENTE AL PRELEVAMENTO:

Cognome _____

Nome _____

nato a _____

il _____ domiciliato in _____

Via _____ n _____

qualifica: _____

Documento: _____

L'anno _____ il giorno _____ del mese di _____ alle ore _____ i... sottoscritt...
 _____ (Ufficial... di Polizia Giudiziaria) assistit... da
 _____ si è/sono presentat.. nell'attività
 di _____
 sita in _____ Via o P.zza _____
 n. _____, ove dopo essersi qualificat... ed aver reso noti i motivi della visita, ha... provveduto,
 alla presenza del Sig. _____ a lato generalizzato, all'ispezione
 dei locali nell'attività stessa, al controllo dei generi ivi tenuti e al prelevamento di 1 campione di

in un locale/attrezzatura _____ con temperatura _____
 e condizioni igieniche sanitarie _____ La merce era posta in vendita/depositata
☐ in imballaggio originale ☐ integro ☐ non integro ☐ preincarto ☐ sfusa ☐ sporzionata al momento del
 prelievo e sull'imballaggio o etichetta o cartello, era riportata la dicitura/e ☐ allegata tramite etichetta/e
 o fotocopia/e (☐ di cui si riporta il testo) : _____

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

in _____ Paese di provenienza _____

Num. CE _____ con la seguente ☐ T.M.C.: ____/____/____ ☐ Data di scadenza: ____/____/____

In presenza del Sig. _____, da una partita/ quantitativo

di _____ è stato prelevato numero 1 campione da considerarsi

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

☐ aliquota unica (composta da _____ u.c., del peso medio di _____ gr.) perché: ☐ in quantità non sufficiente a suddividere il campione in 4/5

aliquote tali da poter eseguire le analisi richieste ☐ campione altamente deperibile ☐ altro: (_____.).

Detta aliquota è inoltrata presso l'IZSLT Sede di _____ ⁽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 alla difesa oppure ☐ previa comunicazione dell'IZSLT al detentore/fornitore/produttore nelle modalità stabilite dalla legge.

☐ N...aliquote (ogni aliquota è composta da ☐ _____ u.c., ☐ parte di ciascuno dei _____ campioni elementari, del peso medio di _____ gr) di cui n.1

aliquota contrassegnata con la lettera _____ viene consegnata al Sig. _____ Le restanti aliquote (n. _____) vengono inoltrate all'IZSLT

Sede di _____ per eseguire la/e prova/e richieste in allegato e in caso di alimenti in confezione originale integra, n. 1 aliquota sarà conservata

a disposizione del produttore presso l'IZSLT per 60 gg. Qualora si tratti di alimento deteriorabile, in caso di non-conformità dell'aliquota,

sarà cura del Laboratorio dell'IZSLT comunicare agli/all'interessati/o il giorno, l'ora e il luogo dell'analisi di revisione ai sensi del D.M. 16/12/93

Il campione viene trasportato al laboratorio mediante _____ a temperatura _____ Il peso/quantità della/e

aliquota/e è di circa A: _____ gr. B: _____ gr. C: _____ gr. D: _____ gr. E: _____ gr. F: _____ gr. e viene determinato a mezzo _____

La merce è stata campionata ☐ in asepsi, ☐ non in asepsi, con attrezzature ☐ sterili ☐ non sterili e le aliquote sono state racchiuse

in sacchetti ☐ sterili ☐ non sterili

☐ suggellati mediante sigilli antimanomissione riportanti sigla di ufficio e muniti di cartellini identificativi

☐ e introdotti in buste di materiale plastico autosigillanti e antimanomissione numerate A: _____ B: _____ C: _____ D: _____ E: _____ F: _____

riportanti il numero del presente verbale, le firme, la natura del campione, la data di prelievo e l'identificativo dell'aliquota.

Il Sig. _____ dichiara che dopo il ricevimento la merce stessa ha / non ha subito aggiunte di

_____ ed è / non è stata manipolata _____

e dichiara che la merce è stata fornita/trasportata dalla Ditta _____ ubicata in _____

in data ____/____/____ e ha / non ha esibito al momento documentazione commerciale giustificativa ☐ bolla ☐ fattura ☐ D.d.T.

n° _____ del ____/____/____ intestata/o a _____

☐ La rimanente merce non viene sequestrata; ☐ La merce residua viene posta sotto sequestro sanitario con apposito verbale;

☐ La merce residua viene posta sotto vincolo sanitario con apposito verbale.

Del presente verbale sono state redatte _____ copie di cui _____ vengono consegnate al Laboratorio, ☐ una viene inviata con

raccomandata/fax alla ditta produttrice dell'alimento ed una viene consegnata previa lettura al Sig. _____

che non rifiuta di sottoscrivere il presente processo verbale e dichiara inoltre _____

FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO

I VERBALIZZANTI

ALLEGATO 1 - PROVA/E RICHIESTA/E:

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

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

☐ **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/Inibenti* :
☐ Benzoati
☐ Sorbati

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

☐ Altro: (specificare la/e prova/e: _____)

* Indicare la classe del farmaco (per esempio: tetraciclina, penicilline, chinolonici, sulfamidici, cloramfenicolo, macrolidi, coccidiostatici)

☐ **Microbiologica:** 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 sia 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) ☐ Immessi sul mercato, durante il loro periodo di conservabilità ☐ Prodotto sotto il controllo del produttore	5	☐ <i>Listeria monocytogenes</i> ☐ pH ☐ Aw
☐ Alimento pronto che non costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.3)	5	
☐ Carne fresca di pollame (1.28) (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) ☐ Carni Sep Mecc (1.7) ☐ destinate ad essere consumate crude ☐ destinate ad essere consumate cotte (a base di carne di pollame) ☐ destinate ad essere consumate cotte (diverse dal pollame)	5	
- Prodotti a base di carne (1.8 - 1.9) ☐ destinati a essere consumati crudi ☐ di pollame destinati a essere consumati cotti	5	
☐ Gelatina e collagene (1.10)	5	
☐ Formaggi, burro e panna (ottenuti da latte crudo o termizzato) (1.11)	5	
☐ Latte in polvere e siero di latte in polvere (1.12)	5	☐ <i>Salmonella</i> spp
☐ Gelati (1.13)	5	
☐ Prodotti a base di uova (1.14)	5	
☐ Alimenti pronti contenenti uova crude (1.15)	5	
☐ Crostacei e molluschi cotti (1.16)	5	
☐ Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi (1.17)	5	
☐ Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi (1.25)	5	☐ <i>E.coli</i>
☐ Formaggi, lattini in polvere e siero di latte in polvere (1.21)	5	☐ Enter. stafilococciche
- Prodotti della pesca (1.26 - 1.27 e 27 bis) ☐ ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina ☐ che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina ☐ Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca	9 1	☐ Istamina

- Altro

- ☐ Carica Batterica Totale
☐ *Escherichia coli*
☐ Enterobatteri
☐ Stafilococchi coag. pos.
☐ Lieviti e muffe
☐ Altro: (specificare la/e prova/e: _____)

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

- Clostridi produttori di
☐ tossine botuliniche e tossine botuliniche
☐ *Coli* STEC
☐ *Yersinia enterocolitica*

- ☐ *Shigella* spp.
☐ *Vibrio* patogeni
☐ *Bacillus cereus*
☐ *Cronobacter sakazakii*

☐ **Chimico-Fisica:** ☐ Attività dell'acqua (Aw) ☐ pH ☐ Radiazioni ionizzanti ☐ Altro: (specificare la/e prova/e: _____)

☐ **Altro:** Specificare la/e prova/e: _____

SELEZIONARE LA FASE DELLA FILIERA DURANTE LA QUALE E' AVVENUTO IL PRELIEVO, BARRARE SOLO 1 CASELLA

Attività registrata ai sensi del Reg. 852/04 Numero Registrazione..... e ☐ Codice Fiscale o ☐ P.IVA :

- Produzione primaria ☐ Caccia ☐ Pesca (imbarcazioni) ☐ Produzione alimenti in allevamento per vendita diretta	- Imprese di produzione, trasformazione e confezionamento ☐ Macellazione prodotti della pesca ☐ Macellazione di avicunicoli in aziende agricole ☐ Lavorazione e trasformazione di carne ☐ Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca ☐ Produzione di prodotti a base di latte (es. caseifici) ☐ Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apicoltura	- Ristorazione ☐ Rist. collettiva (mensa, catering...) ☐ Rist. pubblica (ristorante, bar...) - Commercio ☐ Commercio all'ingrosso, cash and carry ☐ Commercio al dettaglio ☐ Commercio ambulante ☐ Distributori	☐ Deposito conto terzi ☐ Piattaforma di distribuzione alimenti ☐ Trasporto di alimenti e bevande conto terzi
---	---	--	---

Attività riconosciuta ai sensi del Reg. 853/04 Numero Riconoscimento..... e ☐ Codice Fiscale o ☐ P.IVA :

☐ Deposito ☐ Macello ☐ Sezionamento carni ☐ Attività carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec. ☐ Prodotti a base di carne ☐ Centro lavorazione selvaggina ☐ Mercato ittico ☐ Imp. collettivo aste ☐ Sezionamento prodotti della pesca ☐ Trasformazione prodotti della pesca ☐ Centro Depurazione Molluschi ☐ Centro Spedizione Molluschi ☐ Centro imballaggio uova ☐ Centro di raccolta latte ☐ Trattamento termico latte ☐ Stabilimento trasformazione latte (es. caseifici) ☐ Stagionatura prodotti caseari ☐ Stomaci, vesciche e intestini trattati ☐ Centro riconfezionamento
--

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

Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma (Capannelle) Tel. 06.790991 Fax. 06.79340724

Sezione di Latina: Strada Congiunte Destre snc - 04100 Latina Tel. 0773.696663 Fax. 0773.668960

Sezione di Rieti: Via Tancia, 21 - 02100 Rieti Tel. 0746.201599 Fax. 0746.201642

Sezione di Viterbo: Strada Terme - 01100 Viterbo Tel. 0761.250147 Fax. 0761.251794

Fatto, chiuso, letto e sottoscritto

FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO

I VERBALIZZANTI