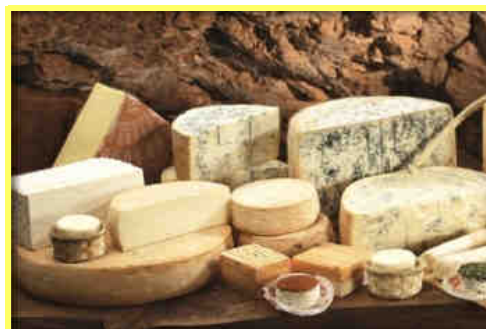


# Piani di vigilanza e controllo degli alimenti nella regione Lazio: aggiornamenti e criticità



**Roberto Condoleo**

**Ziad Mezher**

UOC - Osservatorio Epidemiologico Veterinario

**14 Maggio 2019 – ROMA**



## Piani «Alimenti» in vigore per il 2019

- Piano regionale di campionamento degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano 2015-2019. **Programmazione 2019.**
- Piano regionale di campionamento per il controllo degli additivi negli alimenti di origine animale destinati al consumo umano 2015-2018. **Rinnovato per 2019**
- Piano regionale radiazioni ionizzanti in alimenti di origine animale 2015-2018. **Rinnovato per 2019.**
- Piano regionale per il controllo dell'Aflatossina M1 nel latte trattato termicamente
- Piano regionale per il controllo dell'Aflatossina M1 nei formaggi
  - Verbale regionale per campioni prelevati in ambito del controllo ufficiale (rev05)
- Piano regionale per la ricerca di fitosanitari. Programmazione 2019
  - Verbale campionamento fitosanitari rv02 (rev05\_Verbale Base) – non editabile
- ❑ Piano regionale per il **monitoraggio** di sostanze indesiderabili negli alimenti di origine animale (Ocratossina A). Anno 2019.
  - ❑ Verbale piano monitoraggio conoscitivo sostanze indesiderabili (Ocratossina A)



CENTRI DI RIFERENZA

SERVIZI E MODULISTICA

FORMAZIONE E BIBLIOTECA

OSSERVATORIO  
EPIDEMIOLOGICO

RICERCA E COOPERAZIONE  
INTERNAZIONALE

**SICUREZZA ALIMENTARE**

La Sicurezza Alimentare

Controllo ufficiale e Piani

Rischi alimentari

Le filiere produttive

OGM

Materiali divulgativi - Alimenti

La finestra dell'approfondimento

SANITÀ E BENESSERE ANIMALE

COMUNICAZIONE

NEWS

Cerca nel sito

## HOMEPAGE



La bluetongue nel Lazio nel 2018: disponibile il report

Concorsi: convocazioni

### In evidenza

**L'Istituto Zooprofilattico Lazio e Toscana nella Commissione Europea per il controllo dell'Afta Epizootica (EuFMD).**



Il dr. Giancarlo Ferrari, responsabile della Cooperazione allo sviluppo nei paesi extraeuropei dello

Zooprofilattico Lazio e Toscana, è stato nominato... [Leggi tutto »](#)

**E' il 16 aprile, la data per la partenza dell'obbligo della ricetta elettronica veterinaria**



In pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale il Decreto del Ministro della salute dell'8 febbraio recante "Modalità

applicative delle disposizioni in materia di...







## PIANO REGIONALE INTEGRATO REGIONE LAZIO

Il Piano regionale di campionamento degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano (**PRIC**) ha l'obiettivo di garantire annualmente un numero minimo di ricerche analitiche riguardanti i maggiori **pericoli** associati al consumo degli alimenti. Rappresenta lo strumento di attuazione delle **politiche comunitarie** relativamente alla programmazione, realizzazione, rendicontazione e valutazione integrata di tutte le attività di controllo ufficiale nel campo dell'igiene e sanità degli alimenti, della sanità e del benessere animale e dei mangimi. Le regioni organizzano in base alle differenti esigenze un proprio **Piano**

Per il **triennio 2015-2018** nella regione Lazio sono state previste le seguenti attività:

△ Ricerche di tipo microbiologico nei seguenti ambiti:

**Sicurezza alimentare** del Reg. CE 2073/2005

Salmonella

Listeria monocytogenes

Enterotossina stafilococcica

Escherichia coli

**Agenti zoonotici**

Coli STEC

Campylobacter

Yersinia enterocolitica

Piano regionale di campionamento degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano 2015-2019. Programmazione 2019

Piano regionale di campionamento per il controllo degli additivi negli alimenti di origine animale destinati al consumo umano 2015-2018. Rinnovo 2019

Piano regionale radiazioni ionizzanti in alimenti di origine animale 2015-2018. Rinnovo 2019

Verbale regionale per campioni prelevati in ambito del controllo ufficiale (rev05)



# Piano regionale di campionamento degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano 2015-2019. **Programmazione 2019**

## 1. **Campionamento ufficiale per le ricerche microbiologiche**

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

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

1.2. Campionamento ufficiale per la sorveglianza di alcuni agenti zoonotici

- *Coli* STEC
- *Campylobacter spp.*
- *Yersinia enterocolitica*
- *Vibrio* potenzialmente patogeni
- Virus Epatite A

1.3 . Campionamento ufficiale per la valutazione dei criteri di processo

- *Salmonella* su carcasse suine



# Piano regionale di campionamento degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano 2015-2019. **Programmazione 2019**

## 2. Campionamento ufficiale per le ricerche chimiche

### 2.1. Contaminati ambientali/industriali

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

### 2.2 Sostanze antibiotiche

- Nitrofurani
- Cloramfenicolo

### 2.3 Biocontaminanti

- Istamina
- Biotossine algali
- Idrossimetilfurfurale (HMF)

## 3. Campionamento ufficiale per la ricerca di allergeni

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





# REGIONE LAZIO E FLUSSI INFORMATIVI

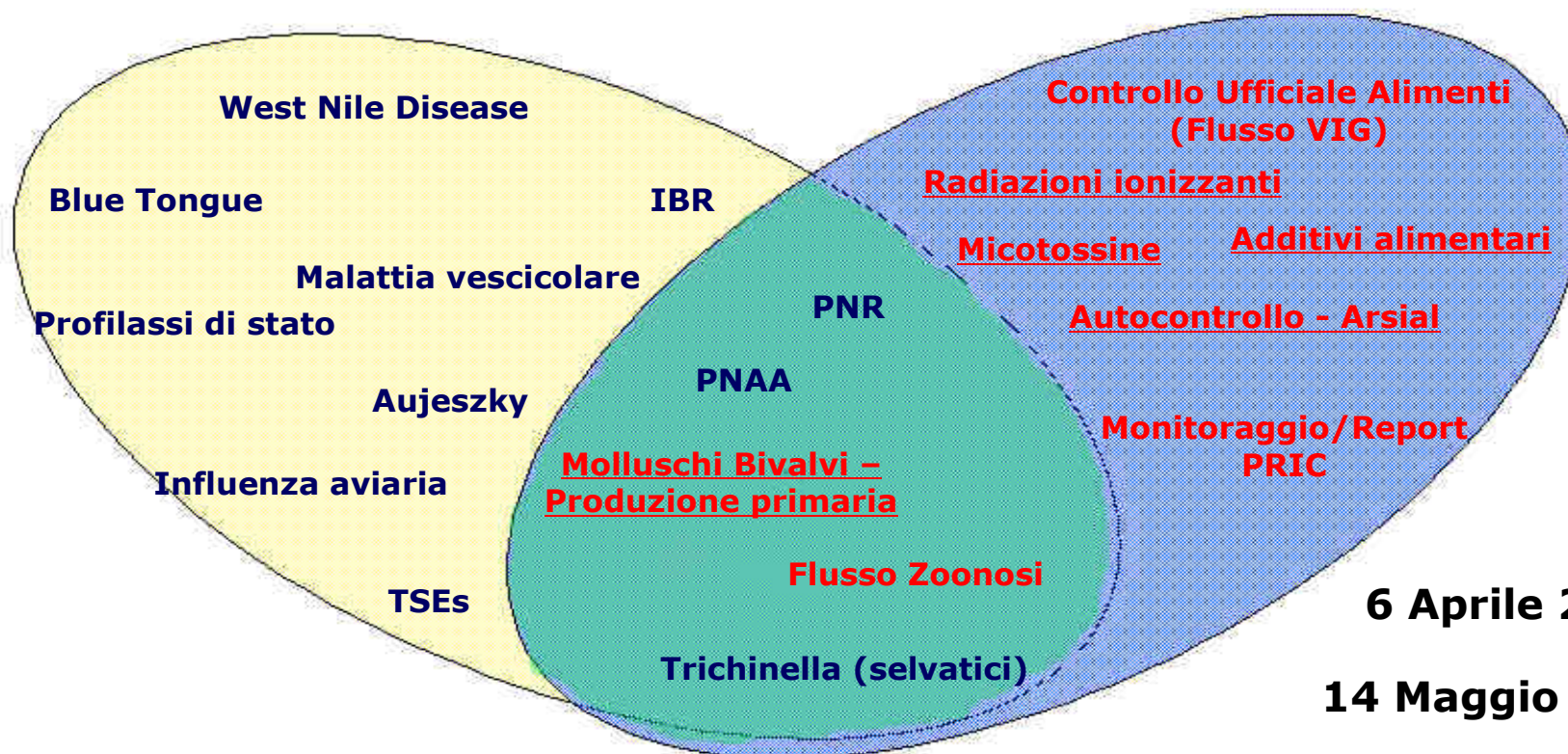
Istituto Zooprofilattico Sperimentale

## DEBITO INFORMATIVO

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

### SANITA' ANIMALE

### SICUREZZA ALIMENTARE



6 Aprile 2014

14 Maggio 2019

## Flussi dati

- Piano regionale di campionamento degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano 2015-2019. Programmazione 2019.
  - Piano regionale di campionamento per il controllo degli additivi negli alimenti di origine animale destinati al consumo umano 2015-2018. Rinnovato per 2019
    - Piano regionale radiazioni ionizzanti in alimenti di origine animale 2015-2018. Rinnovato per 2019.
  - Piano regionale per il controllo dell'Aflatossina M1 nel latte trattato termicamente
  - Piano regionale per il controllo dell'Aflatossina M1 nei formaggi
    - Piano regionale per la ricerca di fitosanitari. Programmazione 2019
  - Piano regionale per il monitoraggio di sostanze indesiderabili negli alimenti di origine animale (Ocratossina A). Anno 2019.
- Flusso VIG: sotto flussi VIG001AL - VIG001AD - VIG001CP - VIG00MON



# Piano Regionale Integrato Controlli della Regione Lazio (PRIC) 2015 – 2018: **Programmazione 2019**



Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M. Aleandri



**“Document in progress”**

informazioni conferenze comunicati stampa rassegne stampa inParlamento agenda

- Riforme
- Economia
- UE-Esteri
- Territorio
- Ambiente-Energia
- Cultura
- Sanità
- Sociale
- Scuola-Lavoro
- Agricoltura
- Attività produttive
- Protezione civile
- Agenda digitale
- Migrazioni
- Turismo




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

**martedì 29 novembre 2016**

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

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

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

 [212CSR\\_101116.pdf](#)



**Iscriviti**

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

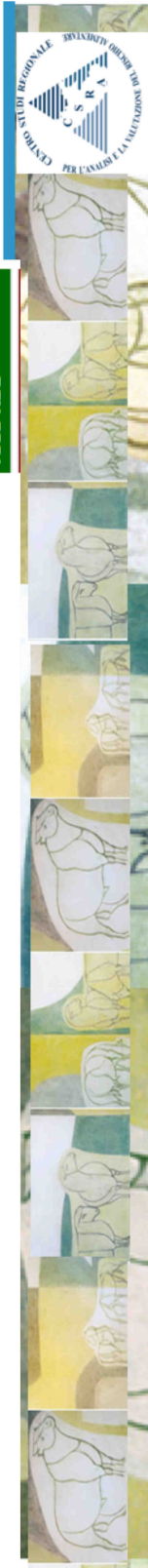
**Per iscriverti clicca qui**

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

Oppure segui @regioni\_it su Twitter

**Seminari Cinsedo**

feed RSS





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

## Sommario

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

## Regolamento CE 882/2004

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









# PROGRAMMAZIONE MINIMA DEI CONTROLLI ANALITICI

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

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



# Allegato 6:

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



## MACROCATEGORIA

ALIMENTI

Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

## MATRICE

## Pericolo da ricercare\*\*

(n. singole  
determinazioni)N. analisi  
Linee guida  
882  
2015N. analisi  
Linee guida  
882  
2016

CARNE FRESCA (di qualsiasi specie)

*Salmonella* spp (v. valori guida in Allegato 7)*Salmonella enteritidis*  
e *Salmonella typhimurium* (Reg. 2073)  
(carne fresca di pollame)*Listeria monocytogenes* (v. valori guida in Allegato 7)

Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg. 1881)

Diossine e PCB (Reg. 1881)

1,200

5,300

CARNI MACINATE, PREPARAZIONI A  
BASE DI CARNE, CARNI SEPARATE  
MECC.*Salmonella* spp (Reg. 2073)*Escherichia coli* STEC (v. valori guida in Allegato 7)*Escherichia coli* (Reg. 2073)*Listeria monocytogenes* (Reg. 2013)*Listeria monocytogenes* (v. valori guida in Allegato 7)

Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)

Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg. 1881)

Diossine e PCB (Reg. 1881)

IPA per carni e derivati affumicati  
(Reg. 1881)

1,200

3,000

CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI  
CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI  
SEPARATE MECCANICAMENTE

PRODOTTI A BASE DI CARNE (Tutti)

*Salmonella* spp (Reg. 2073)*Listeria monocytogenes* (v. valori guida in Allegato 7)*Listeria monocytogenes* (Reg. 2073)*Escherichia coli* STEC (v. valori guida in Allegato 7)*Escherichia coli* (v. valori guida in Allegato 7)

Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)

*Clostridium perfringens* (v. valori guida in Allegato 7)*Yersinia enterocolitica* (v. valori guida in Allegato 7)

Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg. 1881)

Diossine e PCB (Reg. 1881)

IPA per carni e derivati affumicati  
(Reg. 1881)

1,200

3,000

Totale 2015

Totale 2016

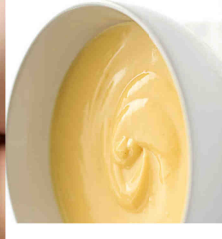
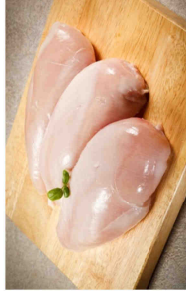
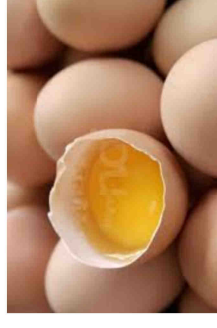
20,500

43,020

- ❑ Analisi relative a microrganismi indicatori di igiene nelle diverse matrici già oggetto di campionamento (*Escherichia coli*, *Enterobatteriacee*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus*) in stabilimenti di produzione

TABELLA 10: RIASSUNTO DELLE RICERCHE MICROBIOLOGICHE

Matrice	Sotto categoria	Microorganismi/tossine							Microorganismi indicatori di igiene			
	<i>Salmonella</i> x <sup>2</sup>	<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>1</sup>	Enterotossinastafilococcica	E. coli (crit. di sicurezza alimentare)	Coli STEC <sup>1</sup>	Campylobacter <sup>2</sup>	<i>Yersinia enterocolitica</i> <sup>3</sup>	Vibrio patogeni	Virus Epatite A	E. coli (come germe indicatore d'igiene)	Stafilococchi positivi	Enterobatteriiacee
Carne fresca	-	x <sup>2</sup>					X	X		X		
	-	X					X	X		X		
Preparazioni a base di carne	generiche	X					X	X		X	X	
	prep. a base di carne macinata (es. Hamburger)	X								X	X	
	prep. a base di carne (es. Spiedini)	X				X	X	X		X	X	
Prodotti a base di carne	prod. a base di carne generici	X	X <sup>4</sup>				X	X		X	X	
	prod. a base di carne cotta		X							X	X	
	prod. a base di carne salata  salumi (non cotti e breve stagionatura)  generici	X  X <sup>4</sup>	X  X <sup>4</sup>			X  X				X  X	X  X	
Formaggi	erborinati		X	X						X	X	X
	a pasta molle e/o breve		y	y						y	y	y



❑ Ricerca *Salmonella* anche nelle matrici 1) Carni fresche di pollame 2) Uova fresche e prodotti a base di uova crude

TABELLA 1: SALMONELLA SPP																												
ASL	Carni fresche di pollame				Carni macinate				Preparazioni a base di carne macinata (es.hamburger, salsiccie)				Preparazioni a base di carne (generiche) <sup>1</sup>				Prodotti a base di carne						Uova fresche e prodotti a base di uova crude				Molluschi bivalvi <sup>3</sup>	
																	Salumi <sup>2</sup>			Prodotti a base di carne								
	S	D	S	D	S	D	S	D	S	D	S	D	S	D	S	D	S	D	S	D	S <sup>4</sup>	D						
RM1	3	12	1	6	2	6	2	6	2	6	1	6	1	6	1	6	1	3	1	3	6	14						
RM2	7	18	4	9	3	9	3	9	3	9	2	9	2	9	2	9	1	3	1	3	2	16						
RM3	2	6	1	3	1	3	1	3	1	3	0	3	0	3	0	3	1	1	1	13	7							
RM4	1	4	0	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	4						
RM5	3	6	2	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	31	6						
RM6	7	6	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	11	7							

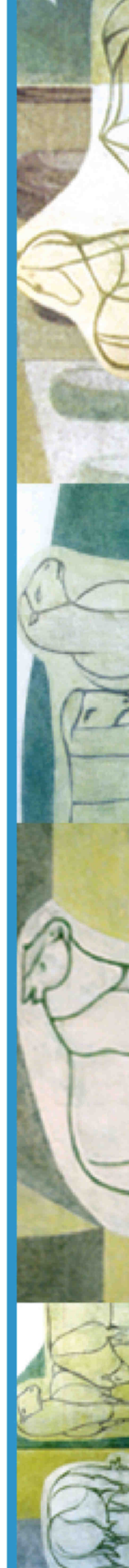
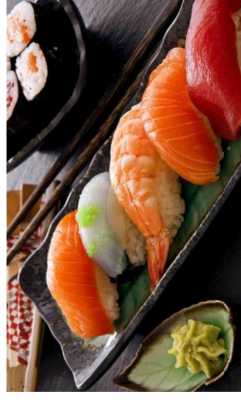
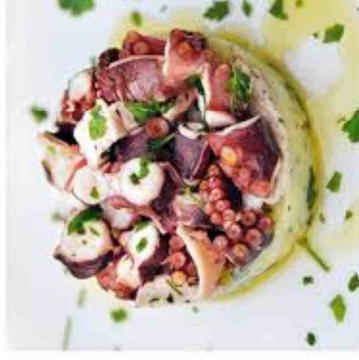




❑ Ricerca *Campylobacter* spp. in formaggi a latte crudo



❑ Ricerca *Vibrio* potenzialmente patogeni in prodotti ittici pronti al consumo



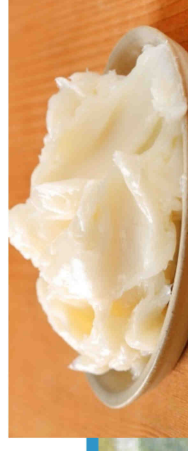
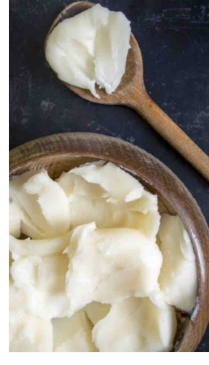
❑ Ricerca Virus dell'epatite A in molluschi bivalvi vivi



❑ Ricerca Idrossimetilfurfurale (HMF) nel miele



❑ Ricerca Diossine e Policlorobifenili in grassi e olii di origine animale



# Definizioni

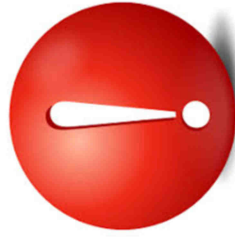
## **Preparazioni a base di carne:**

carni fresche che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche (es. petto di pollo con rosmarino o altre spezie, spiedini di carne di maiale e verdure, carne macinata ecc...)

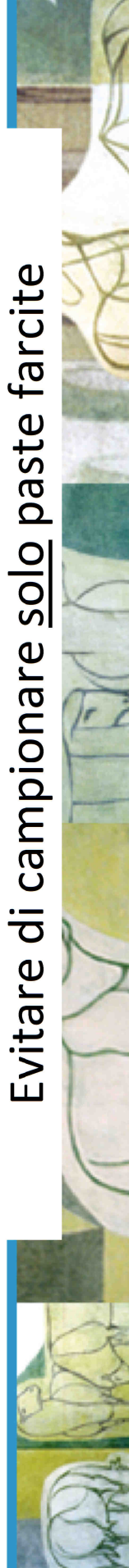


## **Prodotti a base di carne:**

sono prodotti trasformati che hanno subito un trattamento tecnologico in grado di provocare una modificazione sostanziale della materia prima (es. insaccati/salumi, prosciutto cotto, pancetta, ecc...)



Evitare di campionare solo paste farcite





# Vibrio potenzialmente enteropatogeni (*V. cholera*, *V. Parahaemolyticus*)

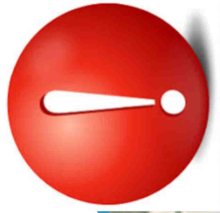
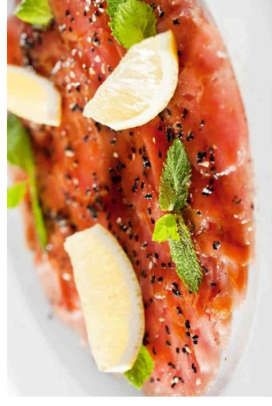
TABELLA 8: VIBRIO PATOGENI

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



“I vibrio patogeni vengono più frequentemente isolati da prodotti ittici quali pesci, molluschi bivalvi, crostacei pescati o allevati in zone contaminate. Generalmente la tossinfezione alimentare avviene per consumo di tali prodotti crudi o poco cotti in quanto il trattamento di cottura è in grado di uccidere gli organismi del genere Vibrio”.

- Rischio di contaminazione crociata tra prodotti ittici crudi e cotti



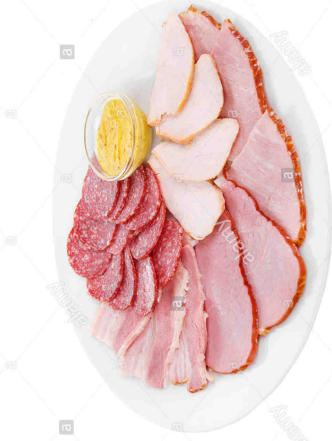
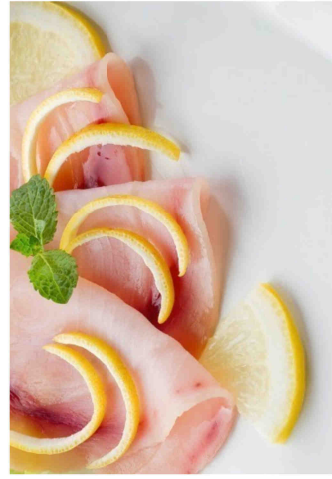
**Conservare di pesce sono RTE ma subiscono un trattamento in grado di eliminare i patogeni eventualmente presenti**

# Listeria monocytogenes

PRIC: prevede la ricerca in prodotti **RTE** (Reg. 2073) ritenuti maggiormente a rischio:

TABELLA 2:

A SL	Prodotti ittici RTE <sup>1</sup> #	Prodotti a base di carne cotta e/o salata <sup>2</sup>	



## Chiarimento 0045821-04/12/2018-DGISAN-MDS-P :

Oggetto: Listeria monocytogenes in prodotti non RTE (Ordinanza 07 dicembre 1993)

“ ... Appare evidente invece che per i prodotti destinati ad un consumo previa cottura e quindi non ready to eat il riscontro della presenza di *Listeria monocytogenes* costituisce solo un criterio di processo e quindi deve indirizzare l’Operatore del Settore Alimentare (OSA) ad effettuare la verifica del proprio processo produttivo procedendo alla ricerca ed eliminazione della eventuale fonte di contaminazione nello stabilimento di produzione e/o, a monte del processo di produzione, sulla materia prima”.





Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

## 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,

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:.....

.....

☐ 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 .....<sup>(1)</sup> e si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile da effettuare: ☐ il

# Prodotti deteriorabili

Temp. rilevata dall'IZS:

☐ PRIC ☐ UVAC

) ☐ ALTRO ☐ A PAGAMENTO\*

L'anno..... il giorno..... del mese di ..... alle ore ..... i... sottoscritt....

..... (Official..... 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) : .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

prodotta dalla Ditta ..... ☐ e con l'indicazione da consumarsi previa cottura

in ..... Paese di provenienza .....

Num. CE ..... con la seguente ☐ M.C.: ...../...../...../...../...../.....

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:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

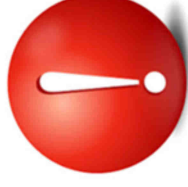
.....

.....

.....



## Prodotti deteriorabili



**D.M. 16 dicembre 1993** – Individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali

Per prodotti deteriorabili si intendono:

- Prodotti alimentari **preconfezionati**, destinati come tali al consumatore, il cui periodo di **vita commerciale è inferiore a 90 gg**
- **Se sfusi**: Latte e derivati quali creme, formaggi freschi spalmabili....
- Carni fresche, prodotti della pesca...
- ecc....

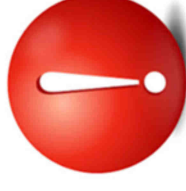
**Qualora sorgano dubbi sulla deteriorabilità** di qualche prodotto fra quelli di cui al comma 1, lettera c), l'accertamento della stessa viene effettuato in laboratorio tenendo conto del fatto che sono considerati non deteriorabili gli alimenti non preconfezionati né sottoposti a trattamento conservativo idoneo ad ottenerne una conservazione per periodi non inferiori a tre mesi che presentino:

- a) pH uguale o inferiore a 4,5 e/o
- b) aW uguale o inferiore a 0.85.

**IN CASO DI DUBBIO PRELEVARE ULTERIORE  
ALIQOTA**



# Informazioni per il consumatore



..... la merce era posta in vendita/depositata

☐ in imballaggio originale ☐ integro ☐ non integro ☐ preincartato ☐ 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) .....

.....

.....

.....

.....

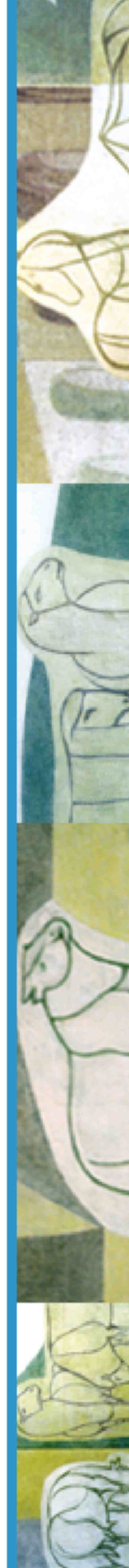
.....

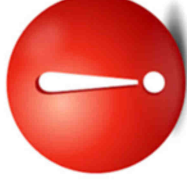
..... ☐ e con l'indicazione da consumarsi previa cottura

prodotta dalla Ditta ..... ubicata

in ..... Paese di provenienza [.....]

**ALLEGARE ETICHETTA O RIPORTARE TUTTE LE INFORMAZIONI  
CHE IL PRODUTTORE DEVE RIPORTARE PER LEGGE!**





<input type="checkbox"/> Chimica	<input type="checkbox"/> Altro	(Ai sensi legge 30-4-1991)
<b>RAZIONE SOCIALE:</b>		
.....		
Sede legale:.....		
.....		
Tel..... Fax: .....		
PEC:.....		
.....		
<b>RAPPRESENTANTE LEGALE:</b>		
Cognome .....		
Nome .....		
nato a .....		
il ..... domiciliato in .....		
Via .....		
.....		
qualifica: .....		

**PEC DEL DETENTORE E PRODUTTORE DEVONO ESSERE  
RIPORTATE E COMPRESIBILI**







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

# Reportistica

L'ISTITUTO

LE SEDI

CENTRI DI RIFERENZA

SERVIZI E MODULISTICA

FORMAZIONE E BIBLIOTECA

OSSERVATORIO  
EPIDEMIOLOGICO

RICERCA E COOPERAZIONE  
INTERNAZIONALE

SICUREZZA ALIMENTARE

SANITÀ E BENESSERE ANIMALE

COMUNICAZIONE

NEWS

Cerca nel sito

Amministrazione trasparente

CODICE UNIVOCO

UFJCBG



REFERTI  
on-line

FATTURAZIONE  
ELETTRONICA

## HOMEPAGE



IBF Training course on buffalo management and industry (7-17 maggio)

### Concorsi, convocazioni

#### In evidenza

L'Istituto Zooprofilattico Lazio e Toscana nella Commissione Europea per il controllo dell'Afta Epizootica (EuFMD).



Il dr. Giancarlo Ferrari, responsabile della Cooperazione allo sviluppo nei paesi extraeuropei dello

Zooprofilattico Lazio e Toscana, è stato nominato... [Leggi tutto >](#)

E' il 16 aprile, la data per la partenza dell'obbligo della ricetta elettronica veterinaria



In pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale il Decreto del Ministro della salute dell'8 febbraio recante "Modalità

applicative delle disposizioni in materia di... [Leggi tutto >](#)

#### Corsi ed eventi

Il controllo ufficiale degli alimenti: dal campionamento alla gestione della non conformità



Data: 14 maggio 2019 Sede: IZS Lazio e Toscana, Roma, Via Appia Nuova, 1411

#### Sanità animale, Ambiente, Alimenti

La bluetongue nel Lazio nel 2018: disponibile il report



L'osservatorio Epidemiologico veterinario dell'IZS Lazio e Toscana ha pubblicato

#### Comunicazioni, Informazioni e Territorio

Cuori di biscotto: Izsit con la ricerca Telethon sulle malattie genetiche rare



Venerdì 10 maggio dalle 12 alle 14 la sede di Roma dello Zooprofilattico Lazio e Toscana diventa "la piazza



Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M. Aleandri



Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

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

### PRIC REPORT:

UNIVERSITÀ CEE/PRIC

[Home](#)  
[Logout](#)

PRIC

[Report](#)  
[Estrazione Dati](#)  
[Manuale PRIC](#)

Anno Prelievo:  Tipologia:  Ente Prelievo:  Selezione  Esegui

Dettaglio:

Mese	Prove Richieste (ASL)	Prove Eseguite (IZSLT)	% sull'atteso annuale
Gennaio			
Febbraio			
Marzo			
Aprile			
Maggio			
Giugno			
Luglio			
Agosto			
Settembre			
Ottobre			
Novembre			
Dicembre			
Totale			





Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M. Aleandri



Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

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

Digitare il periodo in riferimento alla data Prelievo del campione  
entro il quale si vuole eseguire l'estrazione dei dati.

Data Prelievo Da: 1 1 2019 A: 06 05 2019

Esegui

PRIC

- [Report](#)
- [Estrazione Dati](#)
- [Manuale PRIC](#)







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

# ***GRAZIE PER L'ATTENZIONE...***



**Dr. ROBERTO CONDOLEO**

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE LAZIO E TOSCANA «M. Aleandri»

- OSSERVATORIO EPIDEMIOLOGICO VETERINARIO -

Via Appia Nuova 1411, Roma

Tel.06/7990360

Roberto.condoleo@izslt.it

[www.izslt.it](http://www.izslt.it)

