

## **Piano regionale di campionamento degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano 2021 .**

### **Indice**

1. Parte generale	2
2. Ambito di campionamento e scelta del campione	3
3. Modalità di preparazione del campione	4
4. Tempi e modalità di richiesta delle prove	5
5. Quantità minime per il campionamento	5
6. Fase del prelievo	7
7. Modulistica	7
8. Campioni non idonei	9
9. Reportistica e Flussi informativi	9
10. Contatti	10
11. Allegato I – Analisi da eseguire per attività di campionamento ufficiale	12
Capitolo 1- Attività di analisi per la verifica del rispetto dei criteri analitici normati per alimenti di origine animale	12
Capitolo 2 –Attività di monitoraggio per taluni agenti zoonotici	18
12. Allegato II	19
13. Allegato III	21

## 1. Parte generale

Il Piano regionale di campionamento degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano viene emanato alla luce del nuovo Regolamento (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali in vigore dal 14 dicembre 2019, che ha abrogato il regolamento (CE) n. 882/2004; tuttavia in attesa di indicazioni da parte del Ministero della Salute, si possono considerare validi, almeno fino all'adozione dei provvedimenti attuativi, i principi dettati dall'Intesa Rep. Atti 212/CSR del 10/11/2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" e dalla successiva nota del Ministero della Salute di prot. DGISAN 15168 del 12/04/2017 "Trasmissione ripartizione regionale controlli analitici – Linee guida 882".

Allo stato attuale le linee guida suddette, recepite con Decreto del Commissario ad Acta 19 luglio 2017, n. U00302, forniscono al Capitolo 15 - *Controlli analitici sugli alimenti: interpretazione e gestione degli esiti analitici* – indicazioni uniformi per la predisposizione dei piani di campionamento (microbiologici e chimici) degli alimenti. L'**allegato 6** reca indicazioni sia in termini quantitativi che in termini qualitativi, indicando la tipologia ed il numero di analisi/pericoli per ogni matrice da campionare, loro ripartizione fra comparto produttivo e distributivo, l'**allegato 7** fornisce i criteri microbiologici da applicare alle singole matrici alimentari.

Si precisa che, per quanto riguarda i campionamenti microbiologici, nell'allegato 7, oltre ai criteri fissati dal regolamento (CE) 2073/2005, sono compresi ulteriori criteri non contemplati nei Regolamenti comunitari che possono essere utilizzati per la rilevazione e la misura della presenza di altri microrganismi, delle loro tossine o dei loro metaboliti, o come verifica dei processi, nell'ambito della facoltà delle Autorità competenti, sancita dall'art. 1 del regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i., di procedere a ulteriori campionamenti ed analisi.

In tale allegato 7 sono stati individuati i valori guida relativi a combinazioni microrganismo/matrice alimentare, al fine di uniformare sul territorio nazionale il controllo ufficiale, l'interpretazione e la gestione degli esiti analitici. Tali valori guida a seconda dei casi possono essere considerati criteri di igiene di processo o di sicurezza alimentare. **I valori guida individuati con l'asterisco devono essere gestiti come criteri di sicurezza.**

Gli ulteriori parametri individuati per valutare i **criteri di igiene di processo** sono applicabili agli alimenti prima che lascino gli stabilimenti di produzione e, in caso di non conformità, danno luogo a prescrizioni che saranno individuate dalla ACL.

Tali parametri pertanto andranno valutati **solo presso gli stabilimenti di produzione** mentre gli ulteriori parametri di sicurezza individuati potranno essere applicati a tutti i prodotti finiti commercializzati in ambito nazionale, compresi quelli di provenienza extranazionale.

Secondo quanto previsto dall'articolo 14 del Regolamento (CE) 178/2002 e dall'articolo 5, lettere c) e d) della Legge 283/1962, nel caso di superamento dei valori guida contrassegnati con asterisco in allegato 7, occorre sempre tenere conto, per l'interpretazione dei risultati, della natura dell'alimento, del suo uso abituale (alimento consumato crudo o poco cotto), del rischio di contaminazione crociata, delle informazioni messe a disposizione del consumatore, della popolazione a rischio (anziani, bambini, individui immunodepressi).

Gli accertamenti analitici previsti nel piano riguardano i controlli su pericoli microbiologici e chimici negli alimenti di origine animale.

L'obiettivo del presente piano è garantire annualmente un numero minimo di ricerche analitiche riguardanti i principali pericoli associati agli alimenti prodotti e commercializzati sul territorio Regionale al fine di:

- ottimizzare le risorse effettuando una vigilanza basata sul rischio ottenere informazioni di prevalenza e incidenza riguardo principali pericoli alimentari
- riprogrammare le attività di controllo anche sulla base di evidenze analitiche
- rispettare le indicazioni del Piano Nazionale Integrato dei Controlli il quale è diretta conseguenza delle normative Europee

Nel programmare il piano di campionamento si sono prese in considerazione evidenze oggettive quali:

- Disposizioni comunitarie e nazionali;
- Numero e localizzazione degli stabilimenti di produzione;
- Distribuzione della popolazione (vedi tabella dati ISTAT 2018);
- Valutazioni delle non conformità risultanti dai piani di campionamento degli anni precedenti;
- Dati Sistema di Allerta Alimenti (RASFF) ;
- Informazioni su focolai di tossinfezione che si sono verificati sul territorio regionale.

tabella Popolazione residente al 31 Dicembre 2018 – fonte dati Istat

<b>ASL</b>	<b>POPOLAZIONE TOTALE</b>	<b>%</b>
ROMA 1	1029668	17,51
ROMA 2	1298514	22,09
ROMA 3	608421	10,35
ROMA 4	328487	5,59
ROMA 5	502146	8,54
ROMA 6	574976	9,78
FR	489083	8,32
LT	575254	9,78
RI	155503	2,65
VT	317030	5,39
<b>tot</b>	<b>5879082</b>	<b>100,00</b>

## **2. Ambito di campionamento e scelta del campione**

Il piano prevede che i campioni siano effettuati nell'ambito del controllo ufficiale (Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e Regolamento UE n. 2017/625), fatte salve indicazioni specifiche. Il presente documento, se necessario, su specifica richiesta delle A.A.S.S.L.L. interessate e previa valutazione dell'Autorità Competente Regionale (ACR) in collaborazione con l'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR), può essere modificato in ogni sua parte nel corso del periodo di vigenza.

Gli alimenti prelevati nell'ambito del piano sono selezionati con criterio casuale mirato ovvero vengono scelti casualmente nell'ambito di alcune categorie di alimenti per i quali è maggiormente opportuna la ricerca di uno specifico parametro analitico. Non devono essere quindi scelti alimenti che presentano una maggiore probabilità di risultare non conformi, ad esempio prodotti prelevati perché in cattivo stato di conservazione, prodotti sospettati di

essere causa di tossinfezione o oggetto di allerta comunitaria, ecc... I Servizi Veterinari sono tenuti a rispettare i criteri e le indicazioni del presente piano, in particolare la tipologia e il numero minimo annuale di ricerche analitiche stabilite in relazione alla matrice definita dal piano.

Qualora lo ritengano necessario, sulla base di una specifica programmazione aziendale o semplicemente durante la loro routinaria attività di controllo e vigilanza, i Servizi Veterinari possono eseguire campionamenti per parametri analitici o matrici differenti da quelle contemplate dal piano purché siano supportati da motivazioni scientificamente/tecnicamente valide. Tali campioni non saranno ovviamente conteggiati ai fini del raggiungimento del numero minimo previsto dalla programmazione generale definita dal piano ma verranno rappresentati in fase di rendicontazione presso la Regione Lazio e Ministero della Salute (Flusso dati VIG).

### **3. Modalità di preparazione del campione**

La preparazione di tutti i campioni ufficiali previsti dal piano deve avvenire nel rispetto delle modalità previste dal D.P.R 26/03/80 n. 327, sia nelle modalità che nella formazione delle aliquote con l'esclusione dei campioni per attività di monitoraggio di taluni agenti zoonotici previste nell'Allegato I – Capitolo 2 che seguono modalità specifiche (vedi paragrafi successivi). La composizione di campioni di prodotti alimentari deteriorabili ai fini del controllo microbiologico, deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dall'art. 2 del DM 16 dicembre 1993 con la costituzione di 4 distinte aliquote ove ciò non fosse possibile nel verbale di prelevamento devono essere indicate le motivazioni che hanno comportato il ricorso al prelievo in una singola aliquota. Il prelevamento di un campione non deteriorabile in singola aliquota può essere effettuato solamente in caso di effettiva impossibilità ad eseguire il campionamento con il numero di aliquote previsto (4/5 aliquote) dal DPR 327/80, ai fini delle garanzie di difesa degli interessati.

Il prelevamento di matrici altamente deteriorabili ovvero alimenti con una TMC (Termine Minimo di Conservazione) o data di scadenza molto breve (inferiore a 10 giorni), poiché non consente di ripetere su una seconda aliquota l'analisi per un parametro microbiologico risultato non conforme entro la scadenza, deve essere effettuato in unica aliquota (Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004”).

Il prelevamento in unica aliquota è altresì consentito nei seguenti casi:

- alimenti che al momento del prelievo sono prossimi alla scadenza del TMC (inferiore a 10 giorni)
- in caso di quantitativo non sufficiente alla costituzione di un campione in più aliquote (art. 35 Regolamento UE n. 2017/625)
- tossinfezione alimentare
- segnalazione di privato cittadino
- nei casi previsti dal capitolo 15 (controlli analitici sugli alimenti) delle “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004”

Per i sospetti di tossinfezione alimentare, se noti, sul verbale di campionamento devono essere riportati i sintomi clinici ed il tempo intercorso dall'ingestione dell'alimento e la comparsa degli stessi. Per le matrici altamente deteriorabili va evidenziata la data di scadenza, qualora presente. In caso di quantità insufficiente, vanno evidenziate le quantità totali rinvenute e quella campionata nell'apposito spazio presente sul verbale di campionamento (“...da una partita / quantitativo di 5 confezioni...” oppure “... da una partita / quantitativo di 4 chilogrammi...” è stato prelevato 1 campione di....\*”).

Il campionamento in singola aliquota, giustificato solo ed esclusivamente nei casi sopra descritti, richiede l'applicazione di quanto previsto all'art. 223 del D.Lgs. 271/89 "norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del CPP" ovvero la comunicazione all'interessato/i del luogo, giorno ed ora dell'inizio delle operazioni analitiche al fine di garantire il diritto alla difesa. Tale comunicazione deve essere fatta dall'ente procedente (comma 1 art. 223 D.Lgs. 271/89) dopo aver concordato con il laboratorio di analisi, la data e l'ora dell'apertura e deve avere come destinatari tutte le figure che si ritengono interessate al procedimento (es. fornitore, produttore, ecc..) avendo cura di barrare le apposite caselle presenti sul verbale ufficiale e allegando al verbale evidenza della comunicazione. Se il campionamento in singola aliquota viene eseguito per la ricerca di Istamina si rimanda a quanto riportato nel paragrafo "Modulistica" ovvero, solo in questo caso, la convocazione delle parti per il campionamento in singola aliquota deve essere demandata all'IZSLT. Si richiede di riportare nel verbale la PEC delle parti interessate al fine di agevolare eventuali comunicazioni da parte del laboratorio. Pertanto, nel caso in cui nel verbale di campionamento le informazioni relative alla motivazione del ricorso al prelievo in aliquota unica e quelle relative agli interessati fossero mancanti o insufficienti, il laboratorio procede all'accettazione con riserva del campione, richiedendo l'immediato perfezionamento della documentazione o nega l'accettazione del campione, a seconda dei casi.

I campioni per il monitoraggio di taluni agenti zoonotici previste nell'Allegato I – Capitolo 2, pur essendo campioni ufficiali perchè effettuati da un Autorità Competente, non hanno valore legale ma rappresentano una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa. Per tale motivo, il prelievo dovrà essere eseguito esclusivamente attraverso il campionamento di una singola aliquota e senza la necessità di convocazione delle parti per il diritto alla difesa.

#### 4. Tempi e modalità di richiesta delle prove

Il numero di campioni che è stato attribuito ad ogni AA.SS.LL. nei paragrafi seguenti è da intendersi su base annuale. Il piano ha inizio il primo gennaio di ogni anno e termina il 31 dicembre, l'attività di campionamento termina il 30 novembre.

Ove possibile, su uno stesso campione si possono richiedere più determinazioni (es. È possibile prelevare un campione di MBV e richiedere la ricerca contemporanea di *Salmonella* e *E. coli*). **Non è possibile richiedere per lo stesso campione l'esecuzione sia di prove microbiologiche che chimiche.**

L'IZSLT è individuato quale referente e responsabile dell'esecuzione delle prove di laboratorio predisposte dal presente piano.

#### 5. Quantità minime per il campionamento

Categoria	Parametro	Peso minimo per l'esecuzione delle analisi (parte edibile)	Note
<b>Microrganismi indicatori (conteggio)</b>	Microrganismi mesofili aerobi, <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>E. coli</i> , Stafilococchi coagulasi positivi, <i>B. cereus</i> presunto, anaerobi solfito riduttori, <i>C. perfringens</i> , lieviti e muffe	10 g (1) (in tutto)	I conteggi dei microorganismi indicatori vengono effettuati sulla stessa presa di saggio (es. 3 microrganismi indicatori = 10 g di parte edibile).
	(1) 10 g rappresenta il peso minimo per poter eseguire l'analisi. Se viene richiesto il conteggio di Stafilococchi coagulasi positivi o <i>B. cereus</i> , sarebbe opportuno che il Laboratorio disponesse già di una quantità di alimento supplementare per la determinazione della tossina (25 g per ogni tossina), qualora risultassero conteggi microbiologici elevati.		

<b>Microrganismi patogeni (ricerca)</b>	<i>Campylobacter</i> spp. termofili	25 g	Ciascun patogeno va considerato singolarmente (es. 3 patogeni = 75 g di parte edibile).
	<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	50 g	
	<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri STEC)	25 g	
	<i>L. monocytogenes</i> ISO 11290-1 (metodo qualitativo)	25 g	
	<i>Salmonella</i> spp.	25 g	
	<i>Vibrio</i> spp. potenzialmente enteropatogeni ( <i>V. cholerae</i> e <i>V. parahaemolyticus</i> )	25 g	
	Virus epatite A e norovirus	25gr. In caso di prodotti ittici il campione aggregato di 1 kg e almeno 10 soggetti da cui prelevare 2 g di epatopancreas	
	Clostridi produttori di tossine botuliniche	25 g	
	<i>Cronobacter</i> spp	10 g	
	<i>Shigella</i> patogena	25 g	
<b>Microrganismi patogeni (conteggio)</b>	<i>L. monocytogenes</i> ISO 11290-2 (metodo quantitativo)	10 g	
<b>Tossine batteriche</b>	Enterotossina stafilococcica, tossina botulinica, tossina emetica di <i>B. cereus</i>	25 g	Ciascuna tossina va considerata singolarmente (es. 3 tossine = 75 g di parte edibile).
<b>Chimico-fisici</b>	pH, Aw e istamina	1.100 g (in tutto)	

Per quanto riguarda i molluschi bivalvi, per le ricerche microbiologiche sono necessari almeno 2.5 kg di campione in 5 unità campionarie per la prova *Escherichia coli* e/o *Salmonella* spp (sia che venga richiesta una prova o entrambe). I campioni per i quali è richiesta unicamente la ricerca del virus dell'Epatite A essendo l'analisi ripetibile in caso di non conformità, devono essere prelevati le aliquote previste (4/5 aliquote in singola unica unità campionaria) dal DPR 327/80, ai fini delle garanzie di difesa degli interessati mentre potrà essere effettuata in unica aliquota nei casi precedentemente previsti (es. Ricerca contemporanea di *Salmonella* e *E. coli*).

Qualora si richiedesse anche la ricerca del virus dell'epatite A in aggiunta ad altri parametri microbiologici non è necessario prelevare ulteriore materiale ma il rispetto dei 2.5 kg è tassativo e imprescindibile. Ciascuna aliquota nel caso di richiesta di solo virus dell'epatite A, deve essere di almeno 1 kg di peso con non meno di 10 soggetti (vedi "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004"). Per le ricerche chimiche (biotossine algali e metalli pesanti) è necessario almeno 1 kg di campione per ciascuna aliquota.

I campioni devono essere mantenuti durante il trasporto (dal momento del prelievo alla consegna al laboratorio), alle temperature previste dalla norma ISO 7218.

Nello specifico durante il trasporto (dal momento del prelievo alla consegna al laboratorio) dovranno essere osservate le seguenti temperature:

- alimenti congelati: temperatura fra -15 °C e -18°C;
- prodotti refrigerati: fra +1°C e +8°C;
- prodotti stabili: conservazione a temperatura ambiente (<40°C).

## 6. Fase del prelievo

Il prelievo può essere eseguito in qualsiasi fase della filiera alimentare. Tuttavia il presente piano, sulla base delle indicazioni del Ministero della Salute, stabilisce un numero minimo di campioni distinti in:

- Stabilimenti di produzione (P): impianti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 o registrati ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 presso i quali gli alimenti pronti per l'immissione sul mercato sono ancora sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce.
- Distribuzione (D): attività che operano "la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso".

Nelle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 è prevista una ripartizione del 45% dei prelievi da effettuarsi in produzione e il 55% in distribuzione.

Tuttavia, riguardo alla percentuale di controlli analitici minimi assegnati per ciascuna matrice alimentare nelle fasi, rispettivamente, di "produzione" e "distribuzione", si può considerare accettabile una variazione di 20 punti percentuali nella ripartizione delle analisi delle fasi "produzione" e "distribuzione".

Per esaminare i principali pericoli ricollegabili alle singole matrici, dovrà essere effettuato, annualmente, almeno il numero di analisi/pericoli per singola matrice previsto dal piano, mantenendo la ripartizione produzione/distribuzione.

Si rende necessario pertanto, l'eventuale tempestiva segnalazione all'Autorità Competente Regionale (ACR) e dell'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR), di qualsiasi difficoltà riscontrata al fine eventualmente di ridistribuire i campioni non effettuati e/o modificare la successiva programmazione.

## 7. Modulistica

Tutti i campioni ufficiali eseguiti ai sensi del presente piano devono essere accompagnati dal verbale di campionamento ufficiale attualmente in uso nella Regione Lazio. L'ultima revisione del citato verbale (rev06) viene allegata al presente documento (vedi Allegato II) e può essere acquisita in formato elettronico dal sito dell'IZSLT ([https://www.izslt.it/wp-content/uploads/2020/07/modulo\\_verbale\\_campionamento\\_rv6\\_20200205\\_mod.pdf](https://www.izslt.it/wp-content/uploads/2020/07/modulo_verbale_campionamento_rv6_20200205_mod.pdf)), sotto la voce -> Sicurezza Alimentare ->Controllo ufficiale e Piani.

Il verbale di prelievo relativo ai campioni ufficiali previsti dall'allegato I Capitolo I deve chiaramente indicare la motivazione del prelievo. A tal fine si deve:

- **selezionare nella prima pagina in alto a destra la specifica casella con la dicitura "PRIC" prevista nella revisione 06 del verbale allegato al presente piano** oppure, nel caso in cui per ragioni inderogabili ed eccezionali, previo parere favorevole dell'area Promozione della Salute e Prevenzione della Regione Lazio, si utilizzino verbali differenti rispetto alla revisione 06 allegata al presente documento

- **specificare chiaramente in qualsiasi parte del verbale utilizzato, la parola: "PRIC"**. Per i campionamenti eseguiti ai fini del "controllo della produzione e vendita diretta di latte

crudo per l'alimentazione umana” (Allegato I Capitolo 1) deve essere invece barrata la casella “LATTE CRUDO VENDITA DIRETT.”

Tali procedure devono essere effettuate sistematicamente per permettere agli operatori dei reparti di accettazione dell'IZSLT di identificare chiaramente i campioni ufficiali eseguiti nell'ambito dei piani previsti dal PRIC. Durante le fasi di accettazione, l'IZSLT provvede a distinguere i campioni ufficiali conferiti in ambito PRIC da quelli conferiti per altre motivazioni inserendo tale informazione nel Sistema Informatico dei laboratori.

I campioni che non sono stati attribuiti al PRIC dal prelevatore o dall'IZSLT non verranno considerati nelle fasi di rendicontazione e analisi dati del piano stesso (ovviamente verranno considerati per altri flussi dati).

Sul verbale di campioni prelevati per motivazioni diverse dal PRIC (vedi paragrafo precedente) devono essere barrate le caselle pertinenti o, qualora non sia presente un ambito adeguato, la casella “ALTRO”. Si sottolineano inoltre le seguenti novità apportate dal nuovo verbale e criticità riscontrate durante l'attuazione del precedente piano:

- Le comunicazioni ufficiali agli OSA vengono eseguite dall'IZSLT solo mediante Posta Elettronica Certificata (PEC) quindi è essenziale riportare sul verbale la PEC dell'Operatore del Settore Alimentare nell'apposito spazio presente nella pagina principale.
- È fondamentale riportare tramite il verbale di prelevamento in maniera chiara e completa le indicazioni fornite al consumatore tramite l'imballaggio/etichetta del prodotto (in particolare il numero di riconoscimento dello stabilimento, se presente) quindi deve essere allegata in via prioritaria una o più fotocopie raffiguranti lo stesso. La compilazione manuale di tali indicazioni deve avvenire solamente se, a causa di situazioni contingenti, ciò non è realizzabile.
- In caso di campionamento in singola aliquota, la convocazione per il diritto alla difesa delle parti per l'apertura del campione deve essere eseguita prevalentemente dal personale dell'ASL al momento della compilazione del verbale. Tale operazione può essere demandata all'IZSLT solo in casi straordinari. L'unica eccezione è rappresentata dal campionamento per la ricerca di istamina: per questioni logistiche la convocazione delle parti per il campionamento in singola aliquota deve essere demandata all'IZSLT.
- È stata inserita una nuova casella “a pagamento” da barrare nei casi in cui il costo delle analisi deve essere a totale carico dell'OSA, in ottemperanza alle disposizioni previste nel Regolamento (UE) n. 2017/625 e D.lgs 19/11/08 n. 194. Tale evenienza è prevista per le attività di controllo supplementari, derivanti da non conformità/inadeguatezze dell'Operatore e quindi esulano dalle consuete attività di controllo ufficiale programmate annualmente tramite legislazione nazionale e/o regionale (es. campionamento eseguito per verificare il rispetto dei requisiti di un OSA che è risultato non conforme ad un precedente controllo – follow up).

Il verbale di prelievo relativo ai campioni ufficiali dell'Allegato I Capitolo 2 effettuati per ottemperare all'attività di monitoraggio di taluni agenti zoonotici deve essere il medesimo (verbale di campionamento ufficiale - rev06) ma il campionamento deve essere sistematicamente effettuato in singola aliquota e senza la necessità di convocazione delle parti per il diritto alla difesa. Anche per i campioni eseguiti per l'attività di monitoraggio deve essere barrata la casella “PRIC”. Non è tuttavia consentita la richiesta contemporanea

sullo stesso verbale di parametri previsti dal capitolo 1 (campioni legali) (es. Per un campione di carne fresca di pollame per il quale viene richiesta la ricerca di *Campylobacter* spp non può essere richiesta la contemporanea richiesta di *Salmonella*).

## **8. Campioni non idonei**

L'IZSLT compila la scheda di non idoneità (sulla base del modello riportato all'allegato III) e segnala tale procedura alla Regione e alla ASL di competenza, qualora il campione, all'atto dell'accettazione (parte 1 del modello), corrisponda ad almeno uno dei seguenti casi:

- 1) non è conforme a quanto previsto dal piano di campionamento
- 2) è accompagnato da un verbale diverso dal modello regionale o non correttamente compilato.

Inoltre, la scheda di non idoneità del campione va compilata anche nel caso in cui un campione regolarmente accettato si dimostri poco prima di essere sottoposto a prova dal laboratorio di competenza, non idoneo all'accertamento analitico per cause chiaramente imputabili ad un errato campionamento (parte 2 del modello). A seguito di tali segnalazioni di non idoneità, il Responsabile dell'Unità Operativa competente attiva azioni correttive per evitare il ripetersi dell'inconveniente, dandone riscontro alla Regione. L'IZSLT ha facoltà di respingere il campione qualora questo venga considerato non idoneo rispetto ai criteri riportati nel presente piano.

## **9. Reportistica e Flussi informativi**

L'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale dell'IZSLT ha il compito di monitorare

l'andamento del piano, e rendicontare annualmente gli esiti analitici dei campionamenti, comunicare i risultati di tali attività alla Regione Lazio – Area Promozione della Salute e Prevenzione.

I Servizi Veterinari possono verificare in tempo reale lo stato di attuazione del loro piano di campionamento aziendale mediante l'applicativo informatico "CRS - Cruscotto per la Reportistica Sanitaria" realizzato e aggiornato dall'Osservatorio Epidemiologico Veterinario e Unità Informatica dell'IZSLT. Per poter accedere all'applicativo è necessario andare sul sito dell'IZS ([www.izslt.it](http://www.izslt.it)) e cliccare sull'immagine "CRS – Cruscotto Reportistica Sanitaria" presente nella colonna sinistra in basso ed inserire le credenziali d'accesso, oppure attraverso il link: <http://crs.izslt.it/> . Per problematiche attinenti il conteggio dei campioni, dell'atteso annuale, possibili errori ed in generale aspetti riguardanti i piani di campionamento, le ASL possono rivolgersi a:

Dr. Roberto Condoleo ([roberto.condoleo@izslt.it](mailto:roberto.condoleo@izslt.it))

IZSLT – Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale– 06/79099360

Per le problematiche/necessità informatiche e per richiedere le credenziali di accesso Cruscotto Reportistica sanitaria, le ASL possono rivolgersi a:

Emanuele Nassi ([emanuele.nassi@izslt.it](mailto:emanuele.nassi@izslt.it)) IZSLT – Unità Informatica – 06/79099351

I dati provenienti dall'attività del presente piano vengono utilizzati dall'OEVR per soddisfare i debiti informativi regionali e nazionali tra cui i Flussi Dati. Come noto, a partire dal 2016, il flusso dati derivanti dall'attività di campionamento di alimenti, bevande e materiali a contatto con alimenti per la ricerca di additivi e di contaminanti chimici, biologici/microbiologici e

fisici, così come previsti dal PRIC, viene gestito nell'ambito del Sistema NSIS – Alimenti – VIG, nel quale L'IZSLT carica i dati stessi con cadenza quadrimestrale.

L'OEVr effettua il download dei dati provenienti dai Laboratori dell'IZSLT con cadenza quadrimestrale e riporta la lista dei campioni che presentano parametri difformi attraverso l'applicativo Cruscotto Reportistica Sanitaria gestito dall'IZSLT (vedi paragrafo precedente). I Servizi Veterinari richiedono all'IZSLT una o più utenze per poter visionare i propri dati di appartenenza e:

- valutano la correttezza/idoneità dei dati ricevuti aggiungono le informazioni che sono necessarie per l'invio dei dati al Ministero della Salute (es. giudizio di non conformità del campione, azioni correttive intraprese, ecc...)
- validano/ritrasmettono le informazioni.

Inoltre, le ASL inviano alla Regione, **entro il 31 gennaio** dell'anno successivo a quello di riferimento del piano, la relazione sull'attività svolta riguardo l'attività di campionamento. L'Area regionale Promozione della Salute e Prevenzione, acquisito il parere delle ASL circa la validità dei dati elaborati dal sistema NSIS, procede alla validazione dei dati complessivi entro il **28 febbraio** dell'anno successivo a quello di riferimento del piano. Tutti le Direzioni Operative dell'IZSLT sono tenute a prestare supporto all'OEVr affinché possa svolgere efficacemente le sue attività di trattamento e la manipolazione dei dati provenienti dai laboratori al fine di garantire efficacemente l'adempimento ai flussi informativi regionali e nazionali.

Si ricorda che nel flusso VIG **non rientrano** i dati derivanti seguenti tipologie di controllo oggetto di specifiche rendicontazioni mediante flussi informativi dedicati:

- Piani specifici di controllo in applicazione della normativa comunitaria di settore: Piano Nazionale Residui – PNR; Piano nazionale residui prodotti fitosanitari; Piano OGM;
- Monitoraggi conoscitivi di contaminanti chimici;
- Controllo di alimenti e loro ingredienti trattati con Radiazioni ionizzanti;
- Controlli svolti da personale delle ASL su disposizione degli UVAC, nell'ambito degli scambi intracomunitari;
- Controlli svolti da personale di PCF e USMAF (eccetto i sottoflussi “micotossine” e “additivi”) nell'ambito delle attività di importazione;
- Controlli ufficiali effettuati da personale di altre amministrazioni (eccetto il sottoflusso per la ricerca di DNA);
- Controlli ufficiali relativi all'alimentazione animale;
- Controlli relativi alla qualità merceologica;
- Campioni prelevati a scopo conoscitivo in fase di distribuzione, senza valore legale;
- Controlli su corpi estranei e infestanti.

Inoltre, il flusso VIG non comprende i dati relativi alle analisi svolte ai fini dell'autocontrollo dell'OSA.

## 10. Contatti

Programmazione e pianificazione dei campionamenti:

Regione Lazio

– Area Promozione della Salute e Prevenzione – Via Rosa Raimondi Garibaldi 7 - Roma Tel. 06/51685599 Fax. 06/51684815

IZSLT

Programmazione, monitoraggio e flussi dati:

– Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale- Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma (Capannelle) Tel. 06/79099360-411 Fax. 79099312

Analisi microbiologiche:

- D.O. Controllo Alimenti - 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

Analisi chimiche:

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

o Lab. Contaminanti e Diossine - Tel. 06.79099-420/402

o Residui - Tel. 06.790993402

o Pesticidi e Micotossine - Tel. 06.79099-474

o Istamina e additivi - Tel. 06.79099-474

Analisi Allergeni:

- D.O. Produzioni Zootecniche - Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma (Capannelle) Tel. 06.790991

## **11. Allegato I – Analisi da eseguire per attività di campionamento ufficiale**

### **Capitolo 1- Attività di analisi per la verifica del rispetto dei criteri analitici normati per alimenti di origine animale**

Vedi File excel

**Attività di Campionamento per il controllo della produzione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana**

**MATRICE LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO  
PER IL NUMERO DI CAMPIONI ANNUALI FARE RIFERIMENTO ALLA  
DETERMINAZIONE 21 dicembre 2017, n. G18132**

**Disposizioni igienico-sanitarie per la gestione ed il controllo della produzione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana. Sostituzione Allegati A, B e C determinazione n. B01381 del 9 aprile 2013.**

<b>RICERCA</b>	<b>FREQUENZA MINIMA DA OGNI DISTRIBUTORE</b>	<b>FREQUENZA MINIMA IN SALA LATTE</b>
Staphylococchi coagulasi positivi	SEMESTRALE	SEMESTRALE
Listeria monocytogenes	SEMESTRALE	SEMESTRALE
Salmonella spp	SEMESTRALE	SEMESTRALE
Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O11, O103, O26, O145, O104:H4	SEMESTRALE	SEMESTRALE
Campylobacter	SEMESTRALE	SEMESTRALE

Aliquota unica da 5 uc da almeno 150 ml l'una (barrare la casella campione altamente deperibile).

## **Attività di Campionamento per la ricerca di allergeni**

Il Regolamento UE 1169/2011, come la precedente direttiva CE/89/2003, recepita con il Decreto Legislativo n. 114 dell'8 febbraio 2006, definisce le informazioni che gli Operatori del Settore Alimentare devono fornire ai consumatori riguardo i prodotti alimentari al fine di garantire un elevato livello di tutela della salute. Tale norma ha quindi anche l'obiettivo di tutelare la salute di cittadini aventi sensibilità nota nei confronti di componenti o additivi alimentari, nonché di fornire un'informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti, introducendo una lista di sostanze considerate "allergeniche" da citare obbligatoriamente in etichetta, qualora siano presenti in un prodotto alimentare (non solo come ingredienti, ma anche come derivati). L'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Allegato II), che devono sempre essere indicate se presenti in un prodotto, è rappresentato da:

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sup>2</sup> totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Secondo la normativa, i produttori devono fornire tali indicazioni sul prodotto mediante l'elenco degli ingredienti o, in mancanza di un elenco degli ingredienti, tramite il termine «contiene» seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto. Il recente Decreto legislativo n.231/2017 sancisce che deve essere riportata mediante l'elenco degli ingredienti la presenza di sostanze che possono provocare allergia o intolleranza anche per prodotti sfusi o non preimballati

Il Sistema Rapido di Allerta per gli Alimenti (RASFF) riporta la presenza non dichiarata di latte o uova in alcuni prodotti di origine animale, in particolare preparazioni e prodotti a base di carne (salsicce, hamburgers, salumi quali mortadella) o di pesce (prodotti panati a base di pesce, surimi). Anche per quanto riguarda la presenza non dichiarata di glutine, il RASFF riporta diversi alimenti non conformi ed in particolare prodotti da forno, pasticceria, integratori alimentari, salse e condimenti. Sono presenti tuttavia anche preparazioni e i prodotti di carne, infatti sono considerati alimenti a rischio dalla letteratura scientifica e da diversi documenti delle associazioni di tutela dei consumatori anche il prosciutto cotto, würstel, coppa, bresaola, cotichino, zampone, mortadella, pancetta, speck e prodotti infarinati o miscelati con pangrattato in genere.

Il precedente piano regionale di campionamento prevedeva il campionamento di preparazioni e prodotti a base di carne per la ricerca di proteine del latte e lattosio, proteine delle uova e glutine e la loro presenza è stata riscontrata rispettivamente in 9 (4,5% di 193), 15 (7,3% di 178) e 0 prodotti alimentari (dati relativi al periodo 2011-2013).

Al fine di verificare il rispetto delle prescrizioni sulle sostanze allergeniche previste dal Regolamento, viene quindi predisposto in ambito regionale, **un piano di campionamento ufficiale** che prevede la ricerca di:

- proteine del latte (caseina e  $\beta$ -lattoglobuline) e lattosio
- proteine delle uova
- glutine

in **A)** prodotti a base di carne **B)** preparazioni a base di carne (rappresentate soprattutto da hamburger e salsicce).

**Sono esclusi dal presente piano di campionamento gli alimenti per i quali è dichiarata la presenza dell'allergene mentre sono da prediligere quelli per i quali le caratteristiche di produzione (natura dell'impianto, tecnologia di processo ecc.) indichino un rischio maggiore.**

Tuttavia, sebbene non obbligatorio per le disposizioni normative cogenti, molte aziende utilizzano la dicitura "può contenere tracce di glutine" per indicare una potenziale presenza di glutine causata da contaminazioni accidentali.

Poiché il **campionamento è di tipo ufficiale per tutti e tre gli allergeni**, dovrà essere eseguito secondo le modalità previste dal D.P.R 327/80, utilizzando il verbale attualmente in uso nella regione Lazio. I campioni accompagnati da modulistica impropria (per es. verbale per i piani di monitoraggio allergeni dei precedenti piani regionali) non saranno di conseguenza, accettati.

E' possibile richiedere la ricerca di più allergeni per lo stesso campione avendo sempre cura di non richiedere la ricerca di un allergene la cui presenza è già riportata in etichetta. In fase

di rendicontazione il campione verrà conteggiato per tutte le categorie. La richiesta delle sostanze da analizzare deve avvenire riportando le pertinenti prove da effettuarsi sul verbale di campionamento nell'allegato specifico, sezione ricerche chimiche, voce altro (per es. ricerca in hamburger di proteine delle uova, proteine del latte e lattosio e glutine).

Nelle tabelle di seguito riportate viene indicata la distribuzione dei campioni da eseguire per singola ASL in funzione dell'allergene da ricercare.

<b>Proteine delle uova</b>										
<b>Tipologia di campionamento</b>				Ufficiale						
<b>Luoghi di campionamento</b>				Stabilimenti di produzione Distribuzione						
<b>Matrici</b>				A Prodotti a base di carne B Preparazioni a base di carne (rappresentate soprattutto da hamburger e salsicce)						
<b>Numero totale campioni/anno</b>				62						
<b>Limiti di accettabilità</b>				Regolamento UE 1169/2011						
matrice	RM1	RM2	RM3	RM 4	RM5	RM6	FR	LT	RI	VT
A	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2
B	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2
<b>Note</b>	- Verificare che l'allergene non sia presente in etichetta									

<b>Proteine del latte e lattosio</b>										
<b>Tipologia di campionamento</b>				Ufficiale						
<b>Luoghi di campionamento</b>				Stabilimenti di produzione Esercizi di vendita al dettaglio						
<b>Matrici</b>				A Prodotti a base di carne B Preparazioni a base di carne (rappresentate soprattutto da hamburger e salsicce)						
<b>Numero totale campioni/anno</b>				62						
<b>Limiti di accettabilità</b>				Regolamento UE 1169/2011						
Matrice	RM1	RM2	RM3	RM 4	RM5	RM6	FR	LT	RI	VT
A	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2
B	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2
<b>Note</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificare che l'allergene non sia presente in etichetta</li> <li>- Specificare chiaramente al laboratorio che dovrà essere eseguita la ricerca sia delle proteine del latte che del lattosio</li> </ul>									

<b>Glutine</b>										
<b>Tipologia di campionamento</b>				Ufficiale						

<b>Luoghi di campionamento</b>		Stabilimenti di produzione Esercizi di vendita al dettaglio								
<b>Matrici</b>		<b>A</b> Prodotti a base di carne <b>B</b> Preparazioni a base di carne (rappresentate soprattutto da hamburger e salsicce)								
<b>Numero totale campioni/anno</b>		62								
<b>Limiti di accettabilità</b>		Regolamento UE 1169/2011; Regolamento CE/41/2009								
<b>matrice</b>	<b>RM1</b>	<b>RM2</b>	<b>RM3</b>	<b>RM4</b>	<b>RM5</b>	<b>RM6</b>	<b>FR</b>	<b>LT</b>	<b>RI</b>	<b>VT</b>
<b>A</b>	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2
<b>B</b>	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2
<b>Note</b>	- Verificare che l'allergene "glutine" non sia indicato sul prodotto (o cereali contenenti glutine quali grano/frumento (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)									

## Capitolo 2 –Attività di monitoraggio per taluni agenti zoonotici

MATRICE	RICERCA	SUDDIVISIONE PER ASL P/D										n. campio ni P/D
		RM1	R M2	RM 3	RM 4	RM5	RM6	FR	LT	RI	VT	
Carni fresche Carne macinata Preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte (es. Carni macinate, salsicce fresche, spiedini, altre preparazione di carne)*	Campylobacter	4P 17D	8P 20 D	1P 9D	2P 5D	3P 7D	9P 8D	4P 8D	4P 9D	2P 3D	2P 5D	<b>39/91</b>
Formaggi a latte crudo	Campylobacter	1P 4D	1P 4D	1P 2D	1P 1D	1P 1D	1P 2D	4P 2D	4P 2 D	2P 2D	2P 2 D	<b>18/22</b>

\*Privilegiare il campionamento di prodotti della filiera avicola

Monitoraggio in aliquota unica da prelevarsi contestualmente al campionamento effettuato per il controllo dei criteri microbiologici, con compilazione di ulteriore verbale.

### Modalità rendicontazione, verifica e feedback

Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati da IZSLT tramite il sistema informativo nazionale zoonosi che ha sede presso il Centro di referenza di epidemiologia veterinaria COVEPI (IZS di Teramo), entro il 31 marzo dell'anno successivo al campionamento.

## 12. Allegato II

AZIENDA SANITARIA LOCALE A.U.S.L. _____ Dipartimento Di Prevenzione - Servizi Veterinari Distretto di _____	
Sede _____ n. civ. _____ CAP _____ TEL _____ FAX _____ @PEC: _____	
Registro Ufficio N. _____ Verbale N _____ del ____/____/20____	Num. Reg. IZSLT _____ Data _____ / ____ / 20____ Temp. rilevata dall'IZS _____ C <sup>0</sup> <input type="checkbox"/> PRIC <input type="checkbox"/> UVAC <input type="checkbox"/> A PAGAMENTO* <input type="checkbox"/> EXPORT EXTRA-UE** <input type="checkbox"/> INDAGINE MTA*** <input type="checkbox"/> LATTE CRUDO VENDITA DIRETT. <input type="checkbox"/> ALTRO
<b>RICERCHE (Vedi Allegato 1)</b> <input type="checkbox"/> Microbiologica <input type="checkbox"/> Fisica <input type="checkbox"/> Chimica <input type="checkbox"/> Altro	
<b>VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONI</b> <small>(Ai sensi legge 30-4-1962 n. 283, D.P.R. 26-3-1980 n. 327, D.M. 16-12-93, .....)</small>	
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... ..... (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 <b>1 campione di</b> ..... in un locale/attrezzatura ..... con temperatura ..... e condizioni igieniche sanitarie ..... La merce era posta in vendita/depositata <input type="checkbox"/> in imballaggio originale <input type="checkbox"/> integro <input type="checkbox"/> non integro <input type="checkbox"/> preincartato <input type="checkbox"/> sfusa <input type="checkbox"/> sporzionata al momento del prelievo e sull'imballaggio o etichetta o cartello, era riportata la dicitura/e/ <input type="checkbox"/> allegata tramite etichetta/e o fotocopia/e ( <input type="checkbox"/> di cui si riporta il testo) : ..... ..... ..... ..... ..... <input type="checkbox"/> e con l'indicazione da consumarsi previa cottura prodotta dalla Ditta ..... ubicata in ..... Paese di provenienza ..... Num. CE ..... con la seguente <input type="checkbox"/> T.M.C.: ...../...../..... <input type="checkbox"/> Data di scadenza: ...../...../..... In presenza del Sig. ...., da una partita/ quantitativo di ..... è stato prelevato numero 1 campione da considerarsi <input type="checkbox"/> deteriorabile <input type="checkbox"/> non deteriorabile <input type="checkbox"/> deteriorabilità da determinare, che è stato suddiviso in: <input type="checkbox"/> aliquota unica (composta da ..... u.c., del peso medio di ..... gr.) perché: <input type="checkbox"/> in quantità non sufficiente a suddividere il campione in 4/5 aliquote tali da poter eseguire le analisi richieste <input type="checkbox"/> campione altamente deperibile <input type="checkbox"/> altro: (.....). Detta aliquota è inoltrata presso l'IZSLT Sede di ..... <sup>(1)</sup> e si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile da effettuare: <input type="checkbox"/> il ...../...../..... alle ore..... avendo dato comunicazione al detettore, <input type="checkbox"/> produttore e/o <input type="checkbox"/> fornitore ai sensi dell'art. 223 del D.lgs 271/89, garantendo i diritti alla difesa oppure <input type="checkbox"/> previa comunicazione dell'IZSLT al detettore/fornitore/produttore nelle modalità stabilite dalla legge.
<input type="checkbox"/> N....aliquote (ogni aliquota è composta da <input type="checkbox"/> .....u.c., <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> in asepsi, <input type="checkbox"/> non in asepsi, con attrezzature <input type="checkbox"/> sterili <input type="checkbox"/> non sterili e le aliquote sono state racchiuse in sacchetti <input type="checkbox"/> sterili <input type="checkbox"/> non sterili <input type="checkbox"/> suggellati mediante sigilli antimanomissione riportanti sigla di ufficio e muniti di cartellini identificativi <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> bolla <input type="checkbox"/> fattura <input type="checkbox"/> D.d.T. n° ..... del ...../...../..... intestata/o a ..... <input type="checkbox"/> La rimanente merce non viene sequestrata; <input type="checkbox"/> La merce residua viene posta sotto sequestro sanitario con apposito verbale; <input type="checkbox"/> La merce residua viene posta sotto vincolo sanitario con apposito verbale. Del presente verbale sono state redatte ..... copie di cui.....vengono consegnate al Laboratorio, <input type="checkbox"/> una viene inviata con raccomandata / fax / PEC 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 _____

\* L'attività analitica è successiva a non conformità/inadeguatezze dell'OSA e quindi il costo sarà a totale carico del soggetto a norma dell'art 28 Reg 882/04 e D.lgs 19/11/08 n. 194 \*\* Campionamento eseguito per consentire l'esportazione di merci in paesi extra UE \*\*\* Campionamento eseguito per sospetta Malattia a Trasmissione Alimentare

AZIENDA SANITARIA LOCALE  
A.U.S.L. \_\_\_\_\_  
Dipartimento Di Prevenzione - Servizi Veterinari  
Distretto di \_\_\_\_\_

**ALLEGATO 1 - PROVA/E RICHIESTA/E:**

Registro Ufficio N. .... del ...../...../20.....  
Verbale N ..... Temp. rilevata dall'IZS ..... C°

- Chimica:**
- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) | <input type="checkbox"/> Biotossine algali idrosolubili (P.S.P.) | <input type="checkbox"/> Farmaci\Inibenti* : ..... | <input type="checkbox"/> Solfiti           |
| <input type="checkbox"/> Cadmio                                  | <input type="checkbox"/> Biotossine algali liposolubili (D.S.P.) | <input type="checkbox"/> Benzoati                  | <input type="checkbox"/> Nitriti e nitrati |
| <input type="checkbox"/> Mercurio                                | <input type="checkbox"/> Biotossine algali idrosolubili (A.S.P.) | <input type="checkbox"/> Sorbati                   | <input type="checkbox"/> Polifosfati       |
| <input type="checkbox"/> Piombo                                  |  |  | <input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> Immessi sul mercato, durante il loro periodo di conservabilità <input type="checkbox"/> Prodotto sotto il controllo del produttore	5	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Aw
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che <b>non</b> costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.3) <input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> Carni Sep Mecc (1.7) <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)	5	
- Prodotti a base di carne (1.8 - 1.9) <input type="checkbox"/> destinati a essere consumati crudi <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"/> Gelati (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 (1.25)	5	<input type="checkbox"/> <i>E.coli</i>
<input type="checkbox"/> Formaggi, lattini in polvere e siero di latte in polvere (1.21)	5	<input type="checkbox"/> Enter. stafilococciche
- Prodotti della pesca (1.26 - 1.27 e 27 bis) <input type="checkbox"/> ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina <input type="checkbox"/> che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina <input type="checkbox"/> Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca	9 1	<input type="checkbox"/> Istamina

- Altro**
- |   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Carica Batterica Totale  | <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.         | <input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche | <input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp.         |
| <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>  | <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>  | <input type="checkbox"/> <i>Coli</i> STEC  | <input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni       |
| <input type="checkbox"/> Enterobatteri            | <input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp.      | <input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i>                                    | <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i>       |
| <input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos. | <input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> |  | <input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i> |
| <input type="checkbox"/> Lieviti e muffe          | <input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori    |  |   |
- Altro: (specificare la/e prova/e: \_\_\_\_\_)

**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 : .....

<input type="checkbox"/> Produzione primaria <input type="checkbox"/> Caccia <input type="checkbox"/> Pesca (imbarcazioni) <input type="checkbox"/> Produzione alimenti in allevamento per vendita diretta	<input type="checkbox"/> Imprese di produzione, trasformazione e confezionamento <input type="checkbox"/> Macellazione prodotti della pesca <input type="checkbox"/> Macellazione di avicunicoli in aziende agricole <input type="checkbox"/> Lavorazione e trasformazione di carne <input type="checkbox"/> Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca <input type="checkbox"/> Produzione di prodotti a base di latte (es.caseifici) <input type="checkbox"/> Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apicoltura	<input type="checkbox"/> Ristorazione <input type="checkbox"/> Rist. collettiva (mensa, catering...) <input type="checkbox"/> Rist. pubblica (ristorante, bar...) <input type="checkbox"/> Commercio <input type="checkbox"/> Commercio all'ingrosso, cash and carry <input type="checkbox"/> Commercio al dettaglio <input type="checkbox"/> Commercio ambulante <input type="checkbox"/> Distributori automatici (alimenti, latte crudo, ...)	<input type="checkbox"/> Deposito conto terzi <input type="checkbox"/> Piattaforma di distribuzione alimenti <input type="checkbox"/> 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 Rieti: Via Tancia, 21 - 02100 Rieti Tel. 0746.201599 Fax. 0746.201642  
Sezione di Latina: Strada Congiunte Destre snc - 04100 Latina Tel. 0773.696663 Fax. 0773.668960 Sezione di Viterbo: Strada Terme - 01100 Viterbo Tel. 0761.250147 Fax. 0761.251794

atto, chiuso, letto e sottoscritto  
FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO  
I VERBALIZZANTI  
Pag. 2 di 2  
Rev 06

### 13. Allegato III



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA  
"M. ALEANDRI"

#### ACCETTAZIONE CON RISERVA E RESPINGIMENTO CAMPIONI DI ALIMENTI E PRODOTTI CORRELATI

N°...../.....

N° REGISTRAZIONE .....CAMPIONE DI.....

PRELEVATO DA.....IL.....

VERBALE N.....PRESSO.....

CONSEGNATO DA.....IL.....ALLE ORE.....

#### PARTE 1

IL CAMPIONE È ACCETTATO CON RISERVA PER.....

SI INVITA A FAR PERVENIRE ENTRO.....DALL'INOLTRO DELLA PRESENTE  
COMUNICAZIONE LE OPPORTUNE CORREZIONI.

DATA..... FIRMA RESP. ACC/SEZIONE.....

ANOMALIA RISOLTA (CAMPIONE/DOCUMENTAZIONE IDONEA)

DATA..... FIRMA RESP. ACC/SEZIONE.....

#### PARTE 2

IL CAMPIONE È RESPINTO POICHÈ NON IDONEO E PERTANTO NON PUÒ ESSERE  
SOTTOPOSTO ALLE PROVE RICHIESTE.

.....(descrizione della non idoneità)

IL CAMPIONE È RESPINTO POICHÈ LE PROVE RICHIESTE NON SONO ESEGUITE PRESSO  
L'ISTITUTO.

DATA..... FIRMA RESP. ACC/SEZIONE.....

---

**IL CAMPIONE POTRÀ ESSERE RESTITUITO ALL'ENTE RICHIEDENTE DIETRO RICHIESTA  
UFFICIALE ALTRIMENTI SARÀ DISTRUTTO ENTRO 60 GIORNI DALLA PRESENTE**

VIENE RESTITUITO DATA..... FIRMA.....

VIENE ELIMINATO DATA.....FIRMA RESP.ACC/SEZIONE.....