

PIANO CAMPIONAMENTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO 2015-2018

Si predispongono per il quadriennio 2015-2018 le seguenti attività di campionamento per il controllo degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano:

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*
- *Yersinia enterocolitica*

2. **Campionamento ufficiale per le ricerche chimiche**

2.1. Contaminati ambientali/industriali

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

2.2. Sostanze antibiotiche

- Nitrofurani
- Cloramfenicolo

2.3. Biocontaminanti

- Istamina
- Biotossine algali

3. **Campionamento ufficiale per la ricerca di allergeni**

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

4. **Appendice**

- Verbale di campionamento
- Scheda di non idoneità del campione

Parte generale

Obiettivi

L'obiettivo del PIANO CAMPIONAMENTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (O. A.) destinati al consumo umano 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 evidenze analitiche
- rispettare le indicazioni del Piano Nazionale Integrato dei Controlli

Ambito di campionamento e scelta del campione

Tutti i campioni previsti nei piani di cui sopra devono essere effettuati nell'ambito del controllo ufficiale (Legge 283/62 e D.P.R. 327/80). Il PIANO CAMPIONAMENTO DEGLI ALIMENTI DI O.A., se necessario, può essere modificato dalla Regione in ogni sua parte nel corso del quadriennio di riferimento.

Gli alimenti prelevati nell'ambito del piano (capitoli 1-2-3) 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 ai fini del

presente piano, 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. Al fine di supportare i Servizi Veterinari nella scelta di cui sopra, viene fornita una tabella (Tabella 9) che ha lo scopo di suggerire, sulla base di evidenze scientifiche ed epidemiologiche, quali parametri l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana (IZSLT) ritiene sia più opportuno richiedere in relazione alle diverse matrici alimentari.

Specifiche per la filiera dei molluschi bivalvi vivi

Il presente piano, allo scopo di ottenere una maggiore armonizzazione dei controlli ufficiali sul territorio regionale, programma anche le attività di campionamento dei molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi durante la fase di produzione post primaria in sostituzione del Piano Regionale per il controllo sanitario della filiera dei molluschi bivalvi vivi (Determinazione n. 4517 del 9 giugno 2011) – Parte Quarta Frequenza minima e campionamento nelle diverse fasi della produzione post primaria.

Nei successivi paragrafi viene quindi pianificato il controllo sanitario di tali alimenti rispetto ai parametri analitici previsti dal Reg. 853/2004 presso gli stabilimenti riconosciuti (Centro depurazione molluschi CDM, Centro di spedizione molluschi CSM, impianti collettivi aste, mercati ittici e depositi) e gli esercizi/attività commerciali registrate presenti sul territorio regionale (depositi registrati, locali di vendita al dettaglio, ristorazione). Come specificato nel paragrafo “modulistica”, per tali attività deve essere utilizzato di conseguenza il “Verbale Regionale per il prelievamento campioni ufficiali rev03” riportato in Appendice (“Appendice - Verbale di campionamento”). Per le ricerche microbiologiche, in considerazione dell'alta deperibilità dell'alimento, viene eseguito il campionamento in aliquota unica e quindi deve essere utilizzato il box del verbale relativo alla singola aliquota (con garanzia di diritto alla difesa). Al contrario, per la ricerca di sostanze chimiche in molluschi bivalvi deve essere eseguito il canonico campionamento ai sensi del D.P.R. 327/80 in 4/5 aliquote. Inoltre, si rammenta che ciascuna aliquota deve essere costituita da una quantità minima di campione per poter soddisfare le diverse esigenze analitiche. Pertanto, per quanto riguarda le ricerche microbiologiche, sono necessari almeno 0.5 kg per la prova *Escherichia coli* e 2.5 kg per la prova *Salmonella* spp, mentre per le ricerche chimiche (biotossine algali e metalli pesanti) è necessario almeno 1 kg di campione per ciascuna aliquota.

Rimangono invece invariate per il momento le rimanenti disposizioni (diverse dalla frequenza e modalità di campionamento) inerenti il controllo della produzione post primaria previste nella Parte Quarta del Piano di controllo dei Molluschi, come anche tutte le disposizioni inerenti la fase di produzione primaria (classificazione, monitoraggio e sorveglianza delle zone di produzione) previste dal Piano Regionale della filiera Molluschi Determinazione n. 4517 del 09.06.11, **attualmente in corso di revisione**. Si sottolinea che per quanto riguarda la ricerca di parametri microbiologici in molluschi bivalvi vivi, al contrario di quanto previsto finora, non è più obbligatorio il prelievo in doppia aliquota. Rimangono sempre valide le disposizioni riportate da tale piano riguardo il campionamento per il controllo di sicurezza alimentare sui parametri microbiologici indicati nel Reg. 2073/2005 che vengono di seguito schematizzati:

- **parametri:** *Escherichia coli*, *Salmonella* spp.
- **numero di Unità Campionarie:** 1 unità (5 nel caso venga richiesta la prova “*Salmonella* spp”).
- **numero di aliquote:** una aliquota costituita da Molluschi bivalvi appartenenti allo stesso identificativo di produzione (partita/lotto).
- **peso dell'aliquota:** non inferiore a 0.5kg per la prova *Escherichia coli* e 2.5kg per la prova *Salmonella* spp (almeno 3kg se vengono richieste entrambe le prove).
- **verbale:** “Verbale Regionale per il prelievamento campioni ufficiali” riportato in questo piano (presso gli OSA che operano in fase di produzione post primaria) da compilarsi in 3 copie di cui 1 copia al titolare impresa, 1 copia alla Azienda Sanitaria Locale (ASL), 1 copia all'IZSLT.

- **diritti alla difesa:** Si (Avviso di comunicazione delle operazioni di analisi in applicazione dei diritti alla difesa) utilizzando gli appositi spazi del verbale.

Sempre con riferimento alla parte quarta del Piano Regionale della filiera Molluschi Determinazione n. 4517 del 09.06.11, Campionamenti presso C.D.M., si precisa che i campioni eseguiti per la valutazione dell'efficienza del processo di depurazione presso un CDM, non rientrano fra i campionamenti programmati dal presente piano di controllo ufficiale degli alimenti e potranno essere eseguiti in singola aliquota, utilizzando il verbale Allegato 6.5 al piano regionale della filiera Molluschi, senza procedere alla convocazione delle parti per il diritto alla difesa.

Tempi e modalità di richiesta delle prove

Il numero di campioni che è stato attribuito ad ogni ASL nei paragrafi seguenti è da intendersi su base annuale. Il piano ha inizio il primo gennaio di ogni anno e termina il 31 dicembre. Se necessario, il piano potrà essere modificato in ogni sua parte nel corso del quadriennio di riferimento tuttavia, in assenza di ulteriori comunicazioni da parte delle autorità regionali, è da considerarsi valido sino al 31 dicembre 2018.

I campioni previsti per la ricerca di taluni parametri possono coincidere, ove possibile con quelli stabiliti per la ricerca di altre molecole (es. E' possibile prelevare un campione di crostacei e richiedere la ricerca contemporanea di cloramfenicolo, nitrofurani e solfiti purché tale matrice sia prevista nella programmazione per il controllo di tali sostanze).

Non è possibile richiedere per lo stesso campione l'esecuzione sia di prove microbiologiche che chimiche: ciò è valido anche per la richiesta di analisi per campioni di molluschi bivalvi vivi per i quali finora era invece possibile richiedere più prove di diversa natura (es. non è più possibile la richiesta contemporanea di *Salmonella*, *E. coli*, biotossine algali).

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana è individuato quale referente e responsabile dell'esecuzione delle prove di laboratorio predisposte dal presente piano.

Fase del prelievo

Il prelievo può essere eseguito in qualsiasi fase della filiera alimentare. Tuttavia il piano per ricerche microbiologiche stabilisce un numero minimo di campioni distinti in:

- Stabilimenti di produzione (S): impianti riconosciuti ai sensi del Regolamento 853/2004 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.
- Commercializzazione/vendita al dettaglio (D): attività che operano commercio al dettaglio ovvero "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".

Per quanto riguarda le ricerche chimiche è da considerarsi non esclusivo ma prioritario il prelievo di matrici alimentari presso Operatori del Settore Alimentare che effettuano lavorazione, manipolazione e trasformazione di alimenti (in particolare stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. 853/2004) rispetto a OSA che operano in fase commercializzazione/vendita al dettaglio.

Modulistica

Tutti i campioni dei piani da effettuarsi in ambito di controllo ufficiale devono essere accompagnati dal verbale di campionamento ufficiale attualmente in uso nella Regione Lazio. L'ultima revisione del citato verbale (rev03), che sostituisce la precedente rv02, viene allegata al presente documento (vedi Appendice) e può essere acquisita in formato elettronico dal sito del Centro Studi per la Sicurezza Alimentare dell'IZSLT (www.izslt.it/CSRA, alla voce "Piani e Modulistica").

Il verbale di prelievo relativo ai campioni ufficiali effettuati per ottemperare a quanto stabilito nel presente piano di campionamento (e quindi più in generale al Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC) 2015-2018) 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 03 del verbale allegato al presente piano**

oppure, nel caso in cui per ragioni inderogabili ed eccezionali, previo parere favorevole dell'area Sanità Veterinaria della Regione Lazio, si utilizzino verbali differenti rispetto alla revisione 03 allegata al presente documento

- **specificare chiaramente in qualsiasi parte del verbale utilizzato, la parola: “PRIC”.**

Tali procedure devono essere effettuate sistematicamente per permettere agli operatori dei reparti di accettazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale 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 es. additiv, rad ionizzanti ecc).

Sul verbale di campioni prelevati per motivazioni diverse dal PRIC (vedi paragrafo precedente) deve essere barrata 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 verranno a breve 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.
- E' 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 autorizzazione 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.

Riguardo i campionamenti dei molluschi bivalvi vivi presso gli OSA che operano in fase di produzione post primaria, deve essere utilizzato il “Verbale Regionale per il prelevamento campioni ufficiali” riportato in questo piano (Appendice - Verbale di campionamento) in sostituzione quindi degli Allegati A/6 – Verbali di prelievo da 6.6 a 6.8 “per la valutazione dei criteri di sicurezza alimentare”, previsti dal Piano Regionale della filiera dei molluschi bivalvi (attenzione all'errore di stampa che riporta 2 verbali 6.5.).

Campioni non idonei

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

- non è conforme a quanto previsto dal piano di campionamento;
- 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, la Regione attiva procedimenti specifici sugli operatori onde evitare il ripetersi dell'inconveniente.

L'IZSLT ha facoltà di respingere il campione qualora questo venga considerato non idoneo rispetto ai criteri riportati nel presente piano.

Reportistica e Flussi informativi

Il Centro Studi Regionale per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare (CSRA) dell'IZSLT ha il compito di monitorare trimestralmente l'andamento dei piani, rendicontare annualmente gli esiti analitici dei campionamenti e comunicare i risultati di tali attività alla Regione Lazio – Area Sanità Veterinaria. I dati

provenienti dall'attività del PRIC vengono utilizzati dal CSRA per soddisfare i debiti informativi regionali e nazionali tra cui i Flussi Dati:

- Vigilanza e controllo degli alimenti e bevande (NSIS ex Flusso MOD B)
- Sistema Informativo Nazionale delle Zoonosi (Sinzoo - Flusso EFSA)

Nonché eventuali richieste specifiche provenienti dalla Regione Lazio, Ministero e Comunità Europea.

Tutti le Direzioni Operative dell'IZSLT sono tenute a prestare supporto al Centro Studi 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.

I Servizi Veterinari delle ASL trasmettono annualmente alla Regione, entro il **31 gennaio** dell'anno successivo a quello di riferimento del piano, la **relazione sull'attività svolta** evidenziando i risultati ottenuti, le non conformità e gli interventi conseguenti a quest'ultime.

Contatti:

Programmazione e pianificazione dei campionamenti:

- Regione Lazio – Area Sanità Veterinaria veterinaria@regione.lazio.legalmail.it
- IZSLT – Centro Studi Sicurezza Alimentare - Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma (Capannelle) Tel. 06.79099360-411 Fax. 06.79099312

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)
 - o Dott. Neri - Dirigente - Tel. 06.790993430
 - o Dott. Ubaldi – Lab. Contaminanti e Diossine - Tel. 06.790993420
 - o Dott. Giannetti – Lab. Residui - Tel. 06.790993402
 - o Dott.ssa Russo – Lab. Pesticidi e Micotossine - Tel. 06.79099744
 - o Dott. Busico – Lab. Contaminanti e Diossine - Tel. 06.79099744

Analisi Allergeni:

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

I. Campionamenti per le ricerche microbiologiche

I.1 Campionamento ufficiale per la valutazione dei criteri di sicurezza alimentare del Reg. CE 2073/2005

I criteri di sicurezza alimentare introdotti con l'emanazione del Regolamento CE 2073/2005 definiscono alcuni requisiti microbiologici dei prodotti alimentari commercializzati nel territorio dell'UE e fissano gli standard igienico-sanitari (criteri di sicurezza alimentare) che devono essere soddisfatti dagli Operatori del Settore Alimentare. Come è noto, qualora le Autorità Competenti effettuino un campionamento ufficiale riguardante le matrici e i parametri microbiologici trattati dal Regolamento CE/2073/2005 sono tenuti ad adottare le modalità di campionamento ed i limiti previsti dal Regolamento in questione.

Gli agenti microbiologici trattati dai criteri di sicurezza alimentare sono:

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

In considerazione di quanto detto precedentemente ed al fine di determinare la distribuzione ed il numero minimo di campioni che le ASL effettueranno per la valutazione dei criteri di sicurezza alimentare del Reg. CE 2073/2005, è stato predisposto il presente piano di campionamento ufficiale regionale.

La numerosità campionaria e la stratificazione dei campioni per singole ASL regionali è stata calcolata secondo metodi statistici ed epidemiologici, sulla base:

- della prevalenza attesa per i patogeni previsti nei criteri di Sicurezza alimentare,
- della popolazione residente per singola ASL,
- della presenza nel territorio di attività commerciali di pertinenza (stabilimenti di produzione),
- della capacità operativa delle ASL e dei laboratori dell'IZSLT.

Le matrici alimentari da sottoporre a campionamento e analisi sono state identificate sulla base di quanto specificato nell'Allegato I del Reg. CE 2073/2005 nonché sulla base dei risultati delle analisi (prevalenze) scaturiti dai precedenti Piani regionali (PRIC 2011 – 2013) e dal report EFSA sulle zoonosi relativo all'anno 2012. Pertanto, sono state prese in considerazione in via prioritaria le matrici alimentari più frequentemente riscontrate in commercio e ritenute a maggior rischio di contaminazione con una particolare attenzione alle singole tipologie di prodotti alimentari all'interno delle principali categorie (es. hamburger/salsiccia come sottocategoria specifica delle preparazioni a base di carne).

I campionamenti sono stati distinti in considerazione della natura delle attività commerciali ovvero:

- Stabilimenti di produzione (S)
- Commercializzazione/vendita al dettaglio (D)(vedi parte generale per le definizioni)

Poiché il presente piano, programma anche le attività di campionamento dei molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi durante la fase di produzione post primaria (vedi parte generale) nel presente paragrafo viene quindi pianificata la ricerca di *Salmonella* spp. ed *Escherichia coli* (come previsto nel Regolamento CE 2073/2005) presso gli stabilimenti riconosciuti (CDM, CSM, impianti collettivi aste, mercati ittici e depositi) e gli esercizi/attività commerciali registrate presenti sul territorio regionale (depositi registrati, locali di vendita al dettaglio, ristorazione). Riguardo invece il campionamento eseguito in fase di produzione primaria (classificazione, monitoraggio e sorveglianza delle zone di produzione), continuano ad essere in vigore le disposizioni e la modulistica (Allegati A/6 – Verbali di prelievo da 6.1 a 6.4) prevista dal Piano Regionale della filiera dei molluschi bivalvi.

Fermo restando quanto previsto per la valutazione dei criteri di sicurezza alimentare del Reg. CE 2073/2005 si ricorda che è possibile il campionamento di alimenti in attività di controllo ufficiale per la verifica dei criteri di igiene di processo. Si specifica, inoltre, che l'esecuzione dei campioni previsti nelle succitate tabelle non esclude la possibilità di effettuare, in aggiunta ai patogeni previsti nel Regolamento, altre ricerche non contemplate nello stesso (es. *Bacillus cereus* in gastronomia ed alimenti pronti per il consumo). A tal fine viene riportata nel presente piano una tabella (Tabella 9) che ha lo scopo di suggerire dei parametri microbiologici che il laboratorio ritiene sia più opportuno richiedere in determinate matrici sulla base di evidenze scientifiche ed epidemiologiche (oltre a quelle previste dal PRIC - Ricerche microbiologiche).

Infine, come detto in precedenza, i campioni previsti nel presente piano di controllo ufficiale possono coincidere, ove possibile (per esempio formaggi a base di latte crudo), con quelli stabiliti per la sorveglianza

di altri agenti zoonotici (una specifica tabella che indica alcune possibilità a riguardo è presente in appendice). In questo caso bisogna selezionare nel verbale di prelevamento le prove richieste alla voce “prove microbiologiche”, sia nella tabella dei Criteri di Sicurezza Alimentare del Reg. CE 2073/2005 che nella sezione “altro” specificando la natura delle analisi richieste (per esempio *Coli* STEC). Naturalmente deve essere garantito il rispetto del numero delle unità campionarie definito dalla norma più stringente (es. il Reg. 2073/05).

Di seguito vengono riportate le matrici alimentari da sottoporre a campionamento ed analisi stratificate per singola ASL in relazione all'agente batterico/tossina da ricercare.

Salmonella spp

E' il più noto germe in grado di provocare tossinfezione alimentare la cui insorgenza è legata alla presenza di questi microrganismi vivi e vitali nell'alimento. Nonostante il trend in diminuzione, la salmonellosi continua ad essere, dopo la campilobacteriosi, la seconda infezione zoonotica maggiormente segnalata in EU (The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2012).

La presenza di *Salmonella* è stata segnalata in una vasta gamma di categorie di prodotti alimentari, tuttavia la maggior parte delle segnalazioni riguardano diverse tipologie di alimenti carnei e i molluschi bivalvi vivi. Per quanto riguarda questi ultimi, il campionamento espletato dall'autorità competente, è legato al rispetto della normativa comunitaria ovvero in base alle informazioni contenute nella sezione 7 del Piano Regionale per il controllo della filiera dei molluschi bivalvi di cui alla Determinazione n. 4517 del 9 giugno 2011, e riepilogate nel paragrafo precedente.

Le matrici alimentari selezionate dal piano sono:

- Carni macinate
- Preparazioni a base di carne:
 - o Preparazioni a base di carne macinata: preparazioni di carne formate e o che contengono carne a pezzi (es. hamburger, salsicce, polpette, ecc..)
 - o Preparazioni a base di carne (generiche): Preparazioni che non contengono carne macinata (hamburger, salsicce, polpette, ecc..) quindi ad esempio spiedini, tagli anatomici (es. petto di pollo), ecc..
- Prodotti a base di carne:
 - o Salumi: sono da prediligere gli insaccati non cotti a breve stagionatura (es. salame cacciatore, ecc..) compresi quelli confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata
 - o Prodotti a base di carne diversi dai salumi: qualsiasi prodotto a base di carne differente dagli insaccati come ad esempio paste farcite, pancetta, ecc... Evitare di campionare prodotti che hanno subito un trattamento termico sicuramente in grado di eliminare il patogeno es. wurstels, prosciutto cotto...
- Molluschi bivalvi vivi: Molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi. Per questa matrice s'intende per “stabilimento” i CDM, CSM, impianti collettivi, aste, mercati ittici e depositi.

TABELLA I: SALMONELLA SPP												
ASL	Carni macinate		Preparazioni a base di carne macinata (es. hamburger, salsicce)		Preparazioni a base di carne (generiche) ¹		Prodotti a base di carne				Molluschi bivalvi ³	
	S	D	S	D	S	D	Salumi ²		Prodotti a base di carne (diversi da salumi)		S ⁴	D
RM/A	0	3	1	3	1	3	1	3	1	3	2	7
RM/B	3	5	2	5	2	5	1	5	1	5	0	9
RM/C	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	2	7
RM/D	1	3	1	3	1	3	0	3	0	3	33	7
RM/E	1	3	1	3	1	3	0	3	0	3	4	7
RM/F	0	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	4
RM/G	2	3	1	3	1	3	1	3	1	3	68	6
RM/H	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	11	7
VT	1	2	1	2	1	2	2	2	2	2	2	4
RI	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	0	2
LT	1	3	1	3	1	3	2	3	2	3	41	7
FR	0	3	1	3	1	3	1	3	1	3	7	6
Totale attività	15	35	15	35	15	35	15	35	15	35	172	73
Totale matrici	50		100				100				245	
TOTALE	495											

1. Diverse da preparazioni di carne macinata (hamburger, salsicce, polpette, ecc..) quindi ad esempio spiedini, tagli anatomici (es. petto di pollo), ecc..
2. Sono da prediligere gli insaccati non cotti a breve stagionatura (es. salame cacciatore, ecc..) compresi quelli confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata.
3. Molluschi bivalvi vivi e per analogia anche echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi. Per questa matrice s'intende per "stabilimento" i CDM, CSM, impianti collettivi, aste, mercati ittici, depositi.
4. Nell'ambito della scelta dello stabilimento riconosciuto, si rammenta che la ripartizione dei campionamenti presso gli stabilimenti presenti sul territorio di competenza deve avvenire in base alla categoria di rischio (basso, medio o alto) attribuita a ciascun stabilimento

Listeria monocytogenes

Gli alimenti chiamati in causa come possibile fonte di listeriosi umana sono molteplici e la segnalazione di casi di listeriosi umana è aumentata del 10,5 % rispetto al 2011 (The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2012). La legislazione europea ha stabilito i criteri di sicurezza alimentare nei prodotti alimentari pronti per il consumo (RTE) ritenuti a maggior rischio di contaminazione da *Listeria monocytogenes*. Le matrici alimentari da sottoporre a campionamento sono quindi:

- Prodotti ittici Ready To Eat: prodotti ittici pronti per il consumo (deve essere acclarato che non necessitano di alcun trattamento prima del consumo) quali alimenti affumicati (salmone affumicato), carpacci (es. carpaccio di pesce spada o polpo) o da consumarsi crudi (es. sushi, sashimi, ecc...)
- Prodotti a base di carne cotta e/o salata: si tratta di prodotti a base di carne RTE che hanno subito un trattamento termico durante la loro lavorazione (es. mortadella, prosciutto cotto) e/o un processo di salagione (es. prosciutto crudo, speck). Tali alimenti potrebbero essere contaminati successivamente alla fasi di lavorazione e, eventualmente, supportare la crescita del patogeno: per tale motivo dovrebbero essere prelevati prodotti che hanno subito ulteriori manipolazioni quali prodotti affettati (anche confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva)
- Formaggi:
 - o Formaggi Erborinati: Formaggi preparati con latte di qualunque specie animale con la pasta e/o crosta caratterizzata dalla presenza di muffe naturali (gorgonzola, roquefort, taleggio ecc...)
 - o Formaggi a Pasta molle e/o breve stagionatura: Formaggi preparati con latte di qualunque specie animale, a pasta molle o semi molle e/o a breve stagionatura (stracchino, caciotta, ecc...)
 - o Formaggi a latte crudo: Formaggi preparati con latte crudo o termizzato (trattamento termico inferiore alla pastorizzazione) di qualunque specie animale a bassa o media stagionatura (max. 90 gg)
- Gastronomia e alimenti pronti: sono compresi in questa categoria tutti i prodotti pronti per il consumo (RTE) non compresi tra le categorie precedenti. Al fine di monitorare gli alimenti maggiormente a rischio, sono da prediligere i prodotti di gastronomia pronti preparati anche con matrici alimentari miste (es. insalata di pollo, couscous di carne e verdure, prodotti di gastronomia a base di salse come la maionese, tramezzini, ecc...).

Poiché non sono ancora disponibili a livello centrale anagrafiche in grado di dettagliare la natura di prodotti lavorati dai produttori territoriali non è possibile sapere con certezza se alcuni prodotti siano effettivamente reperibili al livello di stabilimento; per tale motivo qualora fosse impossibile reperire presso gli stabilimenti le matrici “Prodotti ittici Ready To Eat” e “Gastronomia e alimenti pronti”, è possibile in alternativa prelevare i campioni durante la fase di commercializzazione/vendita al dettaglio.

TABELLA 2: LISTERIA MONOCYTOGENES

ASL	Prodotti ittici RTE ¹ #		Prodotti a base di carne cotta e/o salata ²		Formaggi						Gastronomia e alimenti pronti ⁶ #	
					Erborinati ³		Pasta molle e/o breve stagionatura ⁴		Prodotti con latte crudo ⁵			
	S	D	S	D	S	D	S	D	S	D	S	D
RM/A	2	6	2	6	0	3	0	3	0	3	1	6
RM/B	2	8	2	8	0	4	0	4	0	4	2	8
RM/C	4	7	2	7	0	4	0	4	2	2	2	7
RM/D	2	7	1	7	0	3	1	3	1	3	3	7
RM/E	2	7	1	7	0	3	0	3	0	3	1	7
RM/F	2	4	1	4	0	2	1	2	1	2	2	4
RM/G	3	6	2	6	0	3	1	3	1	3	3	6
RM/H	3	6	4	6	0	3	0	3	0	3	3	6
VT	3	4	4	4	0	2	5	2	5	2	4	4
RI	2	2	4	2	0	2	1	2	1	2	2	2
LT	5	7	4	7	0	3	5	3	5	3	5	7
FR	0	6	3	6	0	3	1	3	1	3	2	6
	30	70	30	70	0	35	15	35	17	33	30	70
Totale	100		100		135						100	
TOTALE	435											

1. Devono essere prelevati alimenti pronti a base di prodotti ittici quali prodotti affumicati confezionati in atmosfera modificata o sottovuoto (salmone affumicato, pesce spada affumicato ecc...), carpacci e altri prodotti Ready To Eat a base di pesce crudo (es. Sushi, carpaccio di pesce spada ecc...).
 2. Devono essere prelevati prodotti a base di carne trattati termicamente (es. prosciutto cotto, mortadella, fesa o arrosto di tacchino/pollo ecc...) o a base di carne salate (prosciutto crudo, speck ecc...) possibilmente affettati e confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata
 3. Formaggi preparati di qualunque specie animale con la pasta e/o crosta caratterizzata dalla presenza di muffe naturali (gorgonzola, roquefort, taleggio ecc...)
 4. Formaggi preparati con latte di qualunque specie animale, a pasta molle o semi molle e/o a breve stagionatura (stracchino, caciotta ecc...)
 5. Formaggi preparati con latte crudo o termizzato (trattamento termico inferiore alla pastorizzazione) di qualunque specie animale a bassa o media stagionatura (max. 90 gg)
 6. Qualunque prodotto non compreso tra le categorie precedenti destinato al consumo umano diretto senza ulteriore cottura o manipolazione. Sono da prediligere i prodotti di gastronomia pronti preparati anche con matrici alimentari miste (es. insalata di pollo, couscous di carne e verdure, prodotti di gastronomia a base di salse come la maionese, tramezzini ecc...)
- # Per tali categorie di prodotti, qualora fosse impossibile reperire presso gli stabilimenti di produzione le matrici alimentari previste, è possibile in alternativa prelevare i campioni presso gli esercizi di vendita al dettaglio.

Enterotossina stafilococcica

E' una tossina che presenta una peculiarità biologica dovuta alla sua elevata resistenza ai trattamenti con il calore (termostabile a 100°C per 30 minuti circa) e viene prodotta principalmente da ceppi enterotossici di Stafilococchi coagulasi positivi. Questa caratteristica è alla base del meccanismo di intossicazione dovuto all'ingestione di alimenti contenenti enterotossine preformate anche quando le forme vegetative di Stafilococchi coagulasi positivi non sono più rilevabili.

La tossinfezione che determina, pur essendo di modesta entità clinica, ha un certo impatto socio-economico in quanto risulta ancora diffusa. Il regolamento CE 2073/05 prevede come criterio di sicurezza alimentare la ricerca della tossina in formaggi, latte in polvere e siero di latte in polvere (contemplati dal presente piano di campionamento). Tuttavia sono da prediligere i formaggi a latte crudo o termizzato, a pasta molle e breve stagionatura di qualunque specie animale poiché ritenuti a maggior rischio di contaminazione.

TABELLA 3: ENTEROTOSSINA STAFILOCOCCICA		
ASL	Formaggi, latte in polvere e siero di latte in polvere*	
	S	D
RM/A	1	6
RM/B	1	8
RM/C	0	7
RM/D	1	7
RM/E	1	7
RM/F	2	4
RM/G	3	6
RM/H	1	6
VT	6	4
RI	3	2
LT	8	7
FR	3	6
Totale attività	30	70
TOTALE	100	

* sono da prediligere i formaggi a latte crudo o termizzato, a pasta molle e breve stagionatura

Escherichia coli

Per alcune matrici alimentari (es. carne macinata), la ricerca di *E. coli* viene richiesta al fine di valutare lo stato igienico-sanitario del processo produttivo poiché indice di contaminazione fecale. Tuttavia, nel caso specifico dei molluschi bivalvi vivi echinodermi, tunicati e gasteropodi marini immessi sul mercato, il Reg. CE 2073 prevede la ricerca di *E. coli* quale criterio di sicurezza alimentare (limite stabilito 230 MPN/100g). Il campionamento, espletato dall'autorità competente, è legato al rispetto della normativa comunitaria ovvero in base alle indicazioni contenute nel Piano Regionale per il controllo della filiera dei molluschi bivalvi di cui alla Determinazione n. 4517 del 9 giugno 2011, e riepilogate nella parte generale.

Si sottolinea che il campione di molluschi bivalvi eseguito ai fini della ricerca di *E. coli* è costituito da una singola unità campionaria. Tuttavia, qualora venisse richiesta anche la ricerca di *Salmonella* spp., l'aliquota dovrà essere composta da 5 unità campionarie. Si ricorda che non è più consentita la contemporanea richiesta di analisi chimiche e microbiologiche.

TABELLA 4: ESCHERICHIA COLI		
ASL	Molluschi bivalvi vivi¹	
	S²	D
RM/A	4	6
RM/B	0	8
RM/C	4	7
RM/D	54	7
RM/E	7	7
RM/F	4	4
RM/G	109	6
RM/H	18	6
VT	4	4
RI	0	2
LT	65	7
FR	11	6
Totale attività	280	70
TOTALE	350	

1. Molluschi bivalvi vivi e per analogia anche echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi. Per questa matrice s'intende per "stabilimento" i CDM, CSM, impianti collettivi, aste, mercati ittici e depositi.
2. Nell'ambito della scelta dello stabilimento riconosciuto, si rammenta che la ripartizione dei campionamenti presso gli stabilimenti presenti sul territorio di competenza deve avvenire in base alla categoria di rischio (alto, medio o basso) attribuita a ciascun stabilimento.

I.2 Campionamento ufficiale per la sorveglianza di alcuni agenti zoonotici

Il DLgs 191/2006, attuazione della direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici (GU n. 119 del 24 maggio 2006), ha lo scopo di garantire una adeguata sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici per consentire di raccogliere le informazioni necessarie ad una valutazione delle relative tendenze e fonti (Flusso Zoonosi). L'Autorità Competente ai fini dell'applicazione delle disposizioni del DLgs 191/2006 è il Ministero della Salute mentre le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano provvedono alla raccolta, all'analisi e all'invio dei dati relativi all'incidenza di zoonosi, di agenti zoonotici e di resistenza agli antimicrobici ad essi correlata. Ogni anno i dati sulle zoonosi provenienti dai 27 Stati Membri della Comunità Europea e da 4 nazioni non comunitarie (Norvegia, Svizzera, Liechtenstein ed Islanda), vengono esaminati dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e dal Centro Europeo per la Prevenzione ed il Controllo delle Malattie (ECDC). L'EFSA e l'ECDC pubblicano annualmente una relazione sulle zoonosi e sulle epidemie di origine alimentare.

In considerazione di quanto stabilito nel DLgs 191/2006, dei rapporti EFSA/ECDC degli ultimi anni e dall'analisi dei dati disponibili nella regione Lazio, il presente piano di campionamento ufficiale dispone il prelievo di alcune matrici alimentari per la ricerca dei seguenti patogeni:

- *Coli* STEC
- *Campylobacter* spp.
- *Yersinia enterocolitica*

La distribuzione dei campioni per singole ASL regionali è stata calcolata secondo gli stessi criteri adottati per le ricerche previste ai sensi del Reg. 2073/05 (vedi paragrafo precedente). Nel piano, pertanto, vengono considerati gli alimenti a maggior rischio di contaminazione. I campionamenti, inoltre, sono stati distinti in considerazione della natura delle attività commerciali ovvero:

- Stabilimenti di produzione (S)
- Esercizi di vendita al dettaglio (D)

Coli STEC

Tra il 2008 e il 2012, L'EFSA ha riportato una crescita dei casi di infezione da *Escherichia coli* produttori di tossina Shiga (STEC) nella popolazione EU (Report EFSA/ECDC, 2012). Considerato il trend in ascesa ed i dati sulla morbilità/mortalità delle malattie infantili ad essi associate, è stato predisposto nella regione Lazio un piano di campionamento specifico. Gli *Escherichia coli* produttori di tossina Shiga (STEC) o *Escherichia coli* Verocitotossici (VTEC) sono un gruppo di *E. coli* che si caratterizzano per la produzione di tossine chiamate Shiga-tossina 1 (Stx1) e Shiga-tossina 2 (Stx2) per la loro similarità alle tossine prodotte da *Shigella dysenteriae*. Tali tossine sono chiamate anche Verocitotossine ("Vtx") per la loro citotossicità nei confronti delle linee cellulari Vero. Gli *Escherichia coli* produttori di tossina Shiga (STEC) devono essere ricercati nelle matrici alimentari considerate ad "alto profilo di rischio" come riportato nel documento della DGSANCO (Draft guidance document on the application of Article 14 of Regulation (EC) N° 178/2002 as regards food where shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) has been detected). Tali matrici sono rappresentate da alimenti pronti/RTE (alimenti destinati al consumo umano diretto senza richiedere ulteriore cottura o manipolazione) e da alimenti non - RTE che di solito vengono consumati senza aver subito un trattamento capace di eliminare o ridurre a un livello accettabile il rischio di infezione da STEC. I criteri per la definizione di non conformità per la prova STEC possono essere assimilati a quelli definiti per gli "Alimenti ad Alto Profilo di Rischio" dalla Nota RL prot. 372412 del 2/07/2014 della Direzione Regionale Salute ed Integrazione Socio Sanitaria – Area Sanità Veterinaria (presente sul sito del SIEV).

Ai fini del piano, sono state scelte le seguenti matrici alimentari:

1. **Formaggi a base di latte crudo o sottoposto a trattamento termico blando.** Si ricorda che, secondo quanto stabilito nel Regolamento Ce 853/2004, il latte viene definito crudo se non ha subito trattamenti termici ad una temperatura superiore a 40°C o altri trattamenti aventi effetto equivalente. Per latte sottoposto a trattamento termico blando si intende invece, il prodotto che ha subito un processo di stabilizzazione inferiore alla pastorizzazione (generalmente < 71.2°C per 15 secondi).

2. **Preparazioni e prodotti a base di carne pronti al consumo:** Prodotti alimentari carnei che non necessitano di ulteriori trattamenti (es. cottura) prima del consumo (es. carpacci, tartare, prosciutto, bresaola, salumi, ecc...). Devono essere evitati prodotti per i quali è ben nota la somministrazione di calore durante il processo di lavorazione (es. mortadella, wurstel, ecc...).

TABELLA 5: COLI STEC				
ASL	Preparazioni e prodotti a base di carne RTE*		Formaggi a latte crudo	
	S	D	S	D
RM/A	1	4	0	2
RM/B	1	5	0	2
RM/C	1	4	0	2
RM/D	1	4	0	2
RM/E	1	4	0	2
RM/F	1	2	0	1
RM/G	1	3	1	1
RM/H	3	4	0	2
VT	3	3	3	2
RI	2	2	1	2
LT	2	4	2	2
FR	2	4	1	2
Totale attività	19	43	8	18
Totale matrici	62		26	
TOTALE	88			

* Preparazioni e prodotti a base di carne pronti al consumo: Prodotti alimentari carnei che non necessitano di ulteriori trattamenti (es. cottura) prima del consumo (es. carpacci, tartare, prosciutto, bresaola, salumi, ecc...). Devono essere evitati prodotti per i quali è ben nota la somministrazione di calore durante il processo di lavorazione (es. mortadella, wurstel, ecc...)

Campylobacter spp

Secondo i dati 2008 - 2012 dei Report EFSA/ECDC il *Campylobacter* spp continua ad essere la prima causa di malattia zoonotica a trasmissione alimentare nella UE. Le specie di *campylobacter* quasi esclusivamente implicate nei casi di tossinfezione umana sono *C. jejuni*, *C. coli* e, sporadicamente, *C. lari*.

L'isolamento del patogeno in alcune preparazioni alimentari è alquanto frequente. Le matrici alimentari più frequentemente associata a casi di campylobacteriosi sono le **carni fresche e preparazioni a base di carne di pollame** intese come "carni di volatili d'allevamento, compresi i volatili che non sono considerati domestici ma che vengono allevati come animali domestici, ad eccezione dei ratiti (Reg. (CE) 853/2004)." Sono da considerarsi "pollame" ad esempio le specie *Gallus gallus domesticus* (pollo), *Meleagris gallopavo* (tacchino), *Anas platyrhynchos* (anatra), ecc....

TABELLA 6: CAMPYLOBACTER SPP		
ASL	Carni fresche e preparazioni a base di carne di pollame	
	S	D
RM/A	2	8
RM/B	5	11
RM/C	3	9

RM/D	1	9
RM/E	2	9
RM/F	2	5
RM/G	3	7
RM/H	9	8
VT	2	5
RI	2	3
LT	4	9
FR	4	8
Totale attività	39	91
TOTALE	130	

Yersinia enterocolitica

Si riconoscono diversi stipti di *Yersinia enterocolitica* caratterizzati da una notevole variabilità patogenica e solo alcuni biotipi/sierotipi sono risultati patogeni per l'uomo (es. O3; O5; O8; O9). La patogenicità del ceppo è correlata alla presenza di uno o più geni di virulenza (es. *yst*, *ail*, *inv*). Il suino è considerato il principale serbatoio di diffusione ambientale del batterio e il consumo di carne di maiale crude o poco cotte rappresenta una potenziale via di trasmissione. Nell'ambito del PRIC 2011-2013, *Yersinia enterocolitica* è stata isolata nel 5.4% dei campioni di carni di maiale esaminati (15/277), tuttavia in nessun ceppo isolato è stata rilevata la presenza del gene di virulenza *ail*.

Il piano di campionamento prevede la ricerca di *Yersinia enterocolitica* nelle **carni fresche e preparazioni a base di carne suina**.

TABELLA 7: YERSINIA ENTEROCOLITICA		
ASL	Carni fresche e preparazioni a base di carne suina*	
	S	D
RM/A	1	3
RM/B	2	4
RM/C	1	4
RM/D	1	3
RM/E	1	3
RM/F	1	2
RM/G	1	3
RM/H	3	3
VT	1	2
RI	1	2
LT	1	3
FR	1	3
Totale attività	15	35
TOTALE	50	

* anche di specie miste (es. suino/bovino, suino/pollo ecc...)

Tabella riassuntiva delle principali matrici alimentari da sottoporre a campionamento e analisi

TABELLA 8: RIASSUNTO DELLE RICERCHE MICROBIOLOGICHE E RELATIVE MATRICI								
Matrice	Sotto categoria	Agente microbico/tossina						
		<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> ¹	Enterotossina stafilococcica	<i>E. coli</i>	<i>Coli</i> STEC ¹	<i>Campylobacter</i> spp ²	<i>Yersinia enterocolitica</i> ³
Carni fresche	-						x	x
Carne macinata	-	x					x	x
Preparazioni a base di carne	generiche	x				x	x	x
	prep. a base di carne macinata (es. hamburger)	x						
	prep. a base di carne <u>non</u> macinata (es. spiedini)	x				x	x	x
Prodotti a base di carne	prod. a base di carne generici	x	x ⁴			x		
	prod. a base di carne cotta		x					
	prod. a base di carne salata	x	x			x		
	salumi (non cotti e breve stagionatura)	x	x ⁴			x		
Formaggi	generici			x				
	erborinati		x	x				
	a pasta molle e breve stagionatura		x	x				
	a latte crudo		x	x		x		
Prodotti ittici RTE	-		x					
Gastronomia e alimenti pronti	-		x					
Molluschi bivalvi vivi	-	x			x			

1. Solo prodotti RTE; 2. Solo di pollame; 3. Solo di suino; 4. Per *Listeria*, tali matrici verranno conteggiate nella categoria "Gastronomia e alimenti pronti"

TABELLA 9*: Parametri che il laboratorio ritiene sia più opportuno richiedere sulla base di evidenze scientifiche ed epidemiologiche (oltre a quelle previste dal piano - Ricerche microbiologiche)

Alimento	GERMI INDICATORI					GERMI/AGENTI PATOGENI										
	Carica batterica	E. coli	Enterobatteri	Stafiloc. coag. +	Clostr. solif ridutt.	Salmonella	Listeria monocytogenes	Campylobacter termofili	Enterotossina stafilococcica	Colstridium perfringens	Clostridium botulinum e toss. botulinica	Bacillus cereus	Vibrio patogeni	Yersinia spp.	Coli STEC	Norovirus
Preparazioni gastronomiche da consumare tal quali e alimenti pronti in genere	si	si	si	si	si	si	2073	si		si	si	si		si	si	
Preparazioni gastronomiche da consumare cotte	si				si	si	si			si		si				
Carne macinata da consumare cruda	si	si	si	si	si	2073	2073	si		si				si	si	
Preparazioni a base carne da consumare crude	si	si	si	si	si	2073	2073	si		si				si	si	
Carne macinata a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	si	si	si	si	si	2073		si		si				si	si	
Preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	si	si	si	si	si	2073		si		si				si	si	
Carni macinate a base carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	si	si	si	si		2073		si								
Preparazioni a base carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	si	si	si	si		2073		si								
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi	si	si	si	si		2073	2073							si		
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti				si		2073										
Paste farcite	si	si		si	si	si	si			si		si				
Conserve di produz. artigianale											si					
Gelatina e collagene						2073										
Gelati			si			2073	2073									
Uova in guscio			si			si										
Prodotti a base di uova	si		si	si		2073	si									
Alimenti pronti contenenti uova crude (dolci, paste alimentari creme, maionese, ,etc..)	si			si		2073	2073									
Latte da consumarsi crudo	si	si		si		si	2073	si							si	
Latte in polvere, siero di latte in polvere	si		si	si		2073										
Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione		si	si	si		2073	2073	si	2073						si	
Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura elevata		si	si	si		si	2073	si	2073							
Molluschi bivalvi vivi, gasteropodi marini, tunicati ed echinodermi		2073				2073							si			si
Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo	si	si		si		2073	2073						si			
Filetti, tranci di pesce	si	si	si	si		si	si						si			
Preparazioni gastronomiche e semiconserve di pesce da consumare tal quali	si	si	si	si		si	2073				si	si	si			

*Questa tabella ha lo scopo di suggerire ricerche microbiologiche scientificamente opportune (oltre a quelle previste di base dal piano – Ricerche microbiologiche) qualora le ASL vogliano eseguire ricerche su matrici o parametri non contemplati dal piano.

2. Campionamento ufficiale per le ricerche chimiche

Si ritiene opportuno orientare le sostanze da ricercare, prendendo in considerazione i seguenti parametri:

- raccomandazioni dell'Unione Europea;
- ricerca di molecole poco esaminate ed il cui pericolo per la salute umana abbia evidenza scientifica;
- ricerche concordate con l'IZS;
- non conformità registrate dal precedente Piano Regionale Integrato dei Controlli
- evidenze emerse dal Sistema Rapido di Allerta degli Alimenti e Mangimi

Inoltre, in considerazione del Piano Regionale Residui, si è cercato di evitare la ricerca di molecole e sostanze già ampiamente monitorate.

Le sostanze da ricercare sono state distinte in quattro gruppi:

2.1 Contaminanti ambientali/industriali

2.2 Sostanze antibiotiche

2.3 Biocontaminanti/Biotossine

Per la ricerca di sostanze chimiche, è preferibile eseguire il campionamento dei prodotti nelle fasi iniziali della filiera alimentare ovvero quando sono ancora sotto il controllo dello stabilimento produttore o quando conservati in strutture di deposito/mercato all'ingrosso. Il campionamento presso esercizi al dettaglio, che quindi detengono solo piccole quantità di un lotto, dovrebbero essere eseguite solo in mancanza di alternative o difficoltà a reperire il prodotto. Il principio generale, ritenuto più efficiente dalla normativa europea, è infatti quello di testare grandi partite di prodotto e non piccole quantità reperite al dettaglio.

Come precedentemente riportato, i campioni previsti per la ricerca di talune sostanze possono coincidere, ove possibile con quelli stabiliti per la ricerca di altre molecole purché la matrice e i criteri di scelta siano esattamente quelli previsti dal piano (es. E' possibile prelevare un campione di crostacei e richiedere la ricerca contemporanea di cloramfenicolo, nitrofurani e solfiti da una grossa partita perché tale matrice è prevista nei rispettivi piani di controllo di tali sostanze; tuttavia, allo scopo di garantire la rappresentatività della partita stessa si rammenta la necessità di eseguire il prelievo di un numero adeguato di campioni elementari).

2.1. Contaminanti ambientali/industriali

Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)

Gli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) sono un gruppo di composti ubiquitari generati da combustione incompleta di sostanze organiche. Vengono rilasciati nell'atmosfera attraverso combustioni spontanee ma principalmente attraverso l'attività umana (produzione di energia industriale, scarichi di autoveicoli, riscaldamento domestico). L'assunzione di questi composti da parte dell'uomo avviene principalmente attraverso l'ingestione di alimenti contaminati ed alcuni IPA hanno dimostrato, in test di laboratorio, di essere in grado di causare il cancro allo stomaco per ingestione. Il comitato scientifico dell'alimentazione umana ha concluso, nel parere del 4 dicembre 2002, che diversi IPA sono agenti cancerogeni genotossici. I tenori che hanno indotto i tumori negli esperimenti di laboratorio sono molto più elevati dei tenori che possono essere presenti nei prodotti alimentari e quindi assunti con l'alimentazione. Tuttavia, in considerazione degli effetti senza soglia delle sostanze genotossiche è opportuno ridurre il tenore di IPA nei prodotti alimentari per quanto possibile. La contaminazione degli alimenti deriva principalmente da trattamenti tecnologici mal gestiti quali la grigliatura e l'affumicatura. La presenza di IPA in matrici alimentari può essere tuttavia anche causata da fenomeni di inquinamento ambientale come la deposizione del particolato contaminato sulle colture in campo per via aerea o la contaminazione del pescato causato dagli scarichi delle navi durante le operazioni di pesca.

La letteratura scientifica riporta la presenza di IPA in diversi prodotti di origine animale arrostiti o affumicati (tra cui carne e prodotti a base di latte) tuttavia i prodotti alimentari segnalati negli ultimi anni dal Sistema Rapido di Allerta sono stati quasi esclusivamente i prodotti della pesca affumicati, olii e integratori alimentari. I dati del PRIC relativi al triennio 2011-2013 non hanno evidenziato non conformità in 146 campioni di alimenti arrostiti o affumicati.

Sulla base delle evidenze scientifiche e dei dati epidemiologici riportati, si è scelto di distribuire il campionamento per la ricerca di IPA sulle seguenti matrici:

- prodotti ittici affumicati
- prodotti a base di carne affumicati

Il Regolamento CE/1881/2006 stabilisce i limiti massimi di accettabilità per gli IPA e le matrici sulle quali effettuare i campionamenti mentre il Regolamento CE/333/2007 definisce la metodica di campionamento ed analisi.

Per quanto riguarda le procedure di campionamento, il Reg. 836/11 sottolinea che per i campionamenti destinati ad analisi IPA "...va evitato almeno il contatto diretto del campione con la plastica, ad esempio nel caso di campioni solidi mediante il confezionamento del campione in foglio d'alluminio prima di inserirlo nel contenitore.". Si richiede quindi agli operatori delle AASSLL di incartare in pellicola di alluminio il materiale oggetto di campionamento prima di inserirlo nelle buste, al fine di evitare eventuali contaminazioni con il materiale plastico.

La successiva tabella riporta il numero dei campioni che i Servizi Veterinari di ogni ASL devono eseguire annualmente.

Sostanza		Idrocarburi Policiclici Aromatici (I.P.A.)										
Tipologia di campionamento		Ufficiale										
Fase di campionamento		stabilimenti di produzione/deposito (da preferire tale fase) in esercizi di vendita al dettaglio										
Matrici		A Prodotti ittici affumicati B Prodotti a base di carne affumicati										
Modalità di prelievo		Regolamento CE/333/2007 e successive modifiche (Reg 836/11)										
Numero totale campioni/anno		24										
Limiti di accettabilità		Regolamento CE/1881/2006 e successive modifiche										
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A												
B												
Note	- Incartare in pellicola di alluminio il materiale oggetto di campionamento prima di inserirlo nelle buste, al fine di evitare eventuali contaminazioni con il materiale plastico.											

Metalli pesanti

I contaminanti ambientali sono sostanze che si possono ritrovare frequentemente nei cibi; tuttavia la loro presenza non è dovuta ad un'aggiunta intenzionale ma deriva da una contaminazione dell'ambiente circostante da cui consegue la contaminazione delle derrate alimentari. Tali sostanze hanno generalmente un impatto negativo sulla qualità dell'alimento e a determinate concentrazioni possono causare un rischio per la salute umana. Proprio per tali motivazioni, l'Unione Europea ha adottato delle misure per minimizzare le quantità di contaminanti ambientali nelle derrate alimentari e quindi diminuire l'esposizione a cui è soggetto il consumatore attraverso l'alimentazione. La contaminazione può avvenire durante l'intera filiera produttiva, ovvero a livello primario o secondario nel corso della lavorazione, conservazione e distribuzione del prodotto. La natura e le sorgenti di diffusione dei contaminati ambientali è estremamente varia.

Mercurio

Il mercurio è un metallo pesante e si ritrova con frequenza nell'ambiente e negli alimenti. Tale elemento è in grado di causare, sia nella sua forma inorganica che nella forma organica, fenomeni di tossicità acuta o cronica nell'uomo nel caso questi cibi di prodotti alimentari contaminati. La presenza del mercurio negli ecosistemi può essere "naturale", essendo contenuto nelle rocce e nel suolo, ma più frequentemente è dovuta alla contaminazione causata dalle industrie. Il consumo ricorrente di cibi derivanti da animali contaminati può causare nell'uomo fenomeni di tossicità. Dato che la diffusione del mercurio è fortemente legata agli ecosistemi acquatici, i prodotti ittici rappresentano la fonte di contaminazione principale. Tra questi sono da segnalare i pesci predatori di grossa taglia (tonno, pescespada, verdesca) che, essendo ai vertici della catena alimentare, accumulano dosi maggiori della sostanza. Anche i molluschi bivalvi possono, attraverso la loro attività di filtrazione, accumulare concentrazioni di mercurio consistenti.

La concentrazione massima di mercurio ammissibile nei prodotti della pesca e nel muscolo di pesce è riportata dal Regolamento CE/1881/2006 e può variare in base alla specie ittica. I dati scaturiti negli ultimi anni dal Sistema Rapido di Allerta evidenziano che concentrazioni superiori alla norma vengono riscontrate

quasi esclusivamente in alcuni prodotti della pesca ed in particolare pesce spada, marlin, tonno e squaliformi. I dati del PRIC relativi a prodotti della pesca prelevati durante il triennio 2011-2013 riportano una percentuale di non conformità del 10% (16/162 campioni).

Per i motivi sopra citati, il piano di campionamento si focalizzerà solo su tali matrici e particolare attenzione sarà rivolta verso le specie menzionate. Si sottolinea che, per garantire la piena rappresentatività del campione, le modalità di prelievo dovranno attenersi al Regolamento 333/2007.

Sostanza		Mercurio											
Tipologia di campionamento		Ufficiale											
Fase di campionamento		stabilimenti di produzione/deposito (da preferire tale fase) esercizi di vendita al dettaglio											
Matrici		A Prodotti della pesca B Molluschi bivalvi vivi, echinodermi, gasteropodi, tunicati											
Modalità di prelievo		Reg. (CE) 333/2007 D.P.R. 327/80											
Numero totale campioni/anno		85											
Limiti di accettabilità		Regolamento CE/1881/2006 e successive modifiche											
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
B	Stabilimento*	0	0	0	5	1	0	10	2	6	0	0	1
	Dettaglio	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Note		<ul style="list-style-type: none"> - Per matrice A: Concentrare il campionamento nei confronti delle specie a maggior rischio (pescespada, tonnidi, verdesca, ecc) - Stabilimento: CSM, CDM, Mercati ittici e impianti collettivi aste, depositi 											

Cadmio

Il cadmio è un metallo pesante impiegato dall'uomo in molteplici attività industriali quali la produzione di batterie, le operazioni di placcatura, la combustione del carbone, la produzione di materie plastiche, la produzione di fanghi di depurazioni e presidi fitosanitari per l'agricoltura. Anche se il suo utilizzo è in diminuzione per via di rigide limitazioni normative, tale sostanza è molto diffusa nell'ambiente e, in caso di assunzione prolungata di cibi contaminati, può rendersi responsabile di intossicazioni croniche nell'uomo. Il cadmio viene ritrovato in concentrazioni rilevanti in un grande varietà di prodotti alimentari quali molluschi bivalvi, cefalopodi, crostacei, pesci, cereali, carni (in particolare di cavallo), frutta e verdure. In alcuni casi sono dei materiali non idonei ad essere a contatto con gli alimenti a cedere la sostanza e quindi contaminare il prodotto.

Le segnalazioni del Sistema Rapido di allerta sono relative ad un grande varietà di prodotti alimentari ma le categorie maggiormente citate sono i molluschi cefalopodi (calamari, seppie, polipi...) e i crostacei (granchi, gamberi e gamberetti). Il PRIC 2011-2014 verteva proprio su tali prodotti e i dati del triennio 2011-2013 riportano una percentuale di non conformità del 2.2% (3/139 campioni).

Il piano di campionamento si concentrerà quindi su tali tipologie di prodotti.

Sostanza		Cadmio											
Tipologia di campionamento		Ufficiale											
Fase di campionamento		Stabilimenti di produzione/deposito (da preferire tale fase) Esercizi di vendita al dettaglio											
Matrici		A Cefalopodi B Crostacei C Molluschi bivalvi vivi, echinodermi, gasteropodi, tunicati											
Modalità di prelievo		Reg. (CE) 333/2007 D.P.R. 327/80											
Numero totale campioni/anno		85											
Limiti di accettabilità		Regolamento CE/1881/2006 e successive modifiche											

matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
B	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
C	Stabilimento*	0	0	0	5	1	0	10	2	6	0	0	1
	Dettaglio	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Note	Prelevare in particolare calamari, seppie, polipi per la matrice A e granchi, gamberi e gamberetti per la matrice B												

Piombo

Il piombo è un metallo pesante che può rendersi responsabile di contaminazione ambientale e consequenzialmente trasferirsi nella catena alimentare causando fenomeni di tossicità acuta e cronica in soggetti che si alimentano con cibi contaminati. La presenza del piombo negli ecosistemi varia a seconda dell'area geografica considerata; la sua diffusione è minore nelle zone rurali rispetto a quelle urbane ed è comunque condizionata dalla presenza di eventuali fonti di emissione, dalla composizione del terreno e dalla presenza di inquinamento atmosferico. Soltanto una piccola quantità di piombo è presente nell'ambiente per cause naturali: la maggior parte deriva da fenomeni d'inquinamento originati da varie attività umane quali la produzione metallurgica e metalmeccanica, la produzione di vernici e smalti per ceramiche, la fabbricazione di leghe metalliche, la produzione di sostanze metallorganiche, l'inquinamento dei mezzi di trasporto a combustione. L'esposizione dell'uomo non si limita solamente ai cibi ma si va a sommare alla possibile contaminazione procurata da vari oggetti contenenti piombo in quantità non ammesse (p. es. condutture in piombo, tinture per capelli, ceramiche, contenitori per il vino, ecc...). Il piombo presente nell'ambiente tende a defluire nel suolo attraverso corsi d'acqua, precipitazioni atmosferiche e reti idriche di varia natura. Dato che le piante tendono ad assorbire tale la sostanza dal terreno, possono manifestarsi già in queste fasi effetti dannosi sulle produzioni agricole. Nell'ambiente acquatico il piombo viene bioconcentrato da tutta la fauna presente, ma le quantità maggiori si ritrovano soprattutto nei crostacei e molluschi.

Il Regolamento CE/1881/2006 e successive modifiche definisce i tenori massimi ammissibili di tale metallo pesante nelle derrate alimentari destinate al consumo umano. Il presente piano concentra l'attività di campionamento su molluschi bivalvi vivi, echinodermi, gasteropodi, tunicati sia a livello di stabilimento (Centro Depurazione Molluschi, Centro di Spedizione Molluschi, Mercato Ittico, Impianti collettivi aste) che a livello di vendita/somministrazione al dettaglio (Supermercati, Pescherie, Cash and Carry, Ristorazione, ecc...).

Sostanza		Piombo											
Tipologia di campionamento		Ufficiale											
Fase di campionamento		Stabilimenti (CDM, CSM, Mercato Ittico, Impianti collettivi aste, depositi) Esercizi di vendita al dettaglio (Supermercati, Pescherie, Ristorazione, ecc...)											
Matrici		A Molluschi bivalvi vivi, echinodermi, gasteropodi, tunicati											
Modalità di prelievo		Reg. (CE) 333/2007 D.P.R. 327/80											
Numero totale campioni/anno		37											
Limiti di accettabilità		Regolamento CE/1881/2006 e successive modifiche											
matrice		RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	Stabilimento*	0	0	0	5	1	0	10	2	6	0	0	1
	Dettaglio	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Note													

* Nell'ambito della scelta dello stabilimento riconosciuto, si rammenta che la ripartizione dei campionamenti presso gli stabilimenti presenti sul territorio di competenza deve avvenire in base alla categoria di rischio (alto, medio o basso) attribuita a ciascun stabilimento.

2.2 Sostanze antibiotiche

Nitrofurani/cloramfenicolo

I nitrofurani e il cloramfenicolo sono farmaci con azione antibatterica utilizzati in ambito zootecnico per impedire lo sviluppo di infezioni e come promotori della crescita delle masse muscolari degli animali. Entrambi gli antibiotici sono stati infatti comunemente impiegati come additivo nei mangimi (come promotori della crescita), nelle terapie di alcune specie di animali da produzione (soprattutto pollame, suini e bovini), nelle pratiche di acquacoltura e apistiche. Tuttavia, a causa dei potenziali effetti tossici sulla salute umana, l'unione europea ha proibito da anni il loro uso nella pratica di allevamento di animali destinati al consumo umano (Regolamento CE/37/2010 - Tabella 2 – Sostanze Vietate). Il divieto di impiego non si limita a tutto il territorio dell'EU infatti anche i paesi terzi che intendono importare prodotti all'interno della comunità europea devono necessariamente garantire l'assenza di tali sostanze nelle derrate alimentari. Nonostante tali prescrizioni, il sistema Rapido di Allerta segnala con notevole frequenza la presenza di metaboliti di nitrofurani e cloramfenicolo in miele, pesce e derivati, carni di pollame e, soprattutto, crostacei. In particolare quest'ultima categoria di alimenti è stata oggetto negli ultimi anni di un elevato numero di notifiche e per tale ragione è stato deciso di programmare a livello regionale un numero minimo di campioni per acquisire informazioni in merito a questa problematica. Nello scegliere i prodotti da prelevare, dovranno essere accuratamente evitati i crostacei provenienti da India, Bangladesh e Birmania poiché alcune raccomandazioni della comunità europea hanno già stabilito delle verifiche analitiche specifiche che i Paesi Membri devono eseguire presso i Posti d'Ispezione Frontaliera nei confronti di partite provenienti da tali paesi (vedi "Garanzie supplementari" sul sito del Ministero della Salute, sezione Posti Ispezione Frontaliera").

Sostanza													Nitrofurani
Tipologia di campionamento													ufficiale
Luoghi di campionamento													Stabilimenti di produzione/deposito (da preferire tale fase) Esercizi di vendita al dettaglio
Matrici													A Crostacei
Modalità di prelievo													Ufficiale (D.P.R. 327/80)
Numero totale campioni/anno													12
Limiti di accettabilità													Regolamento CE/37/2010 del 22/12/2009
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A													
Note	<ul style="list-style-type: none"> - Evitare il campionamento di prodotto proveniente da India, Bangladesh e Birmania - Concentrare il campionamento soprattutto su gamberi e gamberetti 												

Sostanza													Cloramfenicolo
Tipologia di campionamento													ufficiale
Luoghi di campionamento													Stabilimenti di produzione/deposito (da preferire tale fase) Esercizi di vendita al dettaglio
Matrici													A Crostacei
Modalità di prelievo													Ufficiale (D.P.R. 327/80)
Numero totale campioni/anno													12
Limiti di accettabilità													Regolamento CE/37/2010 del 22/12/2009
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A													
Note	<ul style="list-style-type: none"> - Evitare il campionamento di prodotto proveniente da India, Bangladesh e Birmania - Concentrare il campionamento soprattutto su gamberi e gamberetti 												

2.3 Biocontaminanti

Istamina

L'istamina è un'ammina biogena, ovvero un composto azotato che si viene a creare a seguito della degradazione dell'istidina (un aminoacido ampiamente presente in molte matrici alimentari) operata da alcune specie batteriche. La formazione di istamina in un prodotto e il grado di concentrazione di questa sostanza sono strettamente legati all'eventuale presenza del suo aminoacido precursore nell'alimento e ad al mantenimento della catena del freddo, misura di prevenzione indispensabile per limitare lo sviluppo dei batteri in grado eseguire tale reazione di trasformazione. Le categorie alimentari ricche di istidina e quindi maggiormente a rischio sono rappresentate da alcuni tipi di formaggi ma soprattutto dalle specie ittiche che fisiologicamente presentano un elevato tenore di questo aminoacido. Il regolamento 2073/05, che definisce le modalità di campionamento e i limiti per questa sostanza, riporta le famiglie di pesci che sono notoriamente associate ad un tenore elevato di istidina. Nello specifico, le famiglie a rischio sono Scombridae (tonno, sgombro) Clupeidae (sardina, aringa, spratto, alaccia, cheppia), Engraulidae (acciuga), Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae. La presenza di consistenti quantità di istamina nei prodotti alimentari non solo è indice di scarsa qualità igienica del prodotto e di carenza delle misure di prevenzione, ma costituisce un rischio per la salute dei consumatori in quanto tale sostanza chimica è responsabile di intossicazioni alimentari.

Per tale motivo, il piano di campionamento prevede un numero minimo di campioni ufficiali riguardanti prodotti della pesca delle specie ittiche citate. Il prelievo dovrà essere eseguito secondo le modalità del Regolamento 2073/05, e dovrà essere prestata attenzione in particolare al rispetto delle unità campionarie previste per ogni singola aliquota. Potranno essere eseguiti anche campioni di prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia (es. alici marinate), come previsto dai criteri di sicurezza alimentare del regolamento. In considerazione che il rischio di formazione di istamina è fortemente associato ad un'interruzione della catena del freddo, i campionamenti dovranno essere concentrati prevalentemente nei mesi estivi.

Bisogna sottolineare che, pur essendo una sostanza chimica, l'istamina è contemplata dal Regolamento 2073/05 che stabilisce criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; quindi, per i prodotti della pesca, durante la compilazione del nuovo verbale di campionamento, la prova dovrà essere richiesta sbarrando sulle voci presenti nel box dedicato ai criteri di sicurezza alimentare del citato regolamento, nella sezione "prove microbiologiche".

L'attività di campionamento finalizzata alla ricerca di istamina in prodotti freschi dovrà avvenire durante la prima settimana del mese in modo da facilitare la convocazione delle parti al laboratorio dell'IZSLT e rendere comunque possibile il ricorso al campionamento in aliquota unica.

Sostanziale		Istamina											
Tipologia di campionamento		ufficiale											
Luoghi di campionamento		in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione											
Matrici		A Prodotti della pesca: <ul style="list-style-type: none"> - 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 											
Modalità di prelievo		Regolamento CE/2073/05											
Numero totale campioni/anno		60 (30 al dettaglio + 30 stabilimento)											
Limiti di accettabilità		Regolamento CE/2073/05											
mat rice	Luogo campionamento	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR

A	dettaglio	3	3	3	3	2	2	2	2	3	2	3	2
	stabilimento	0	1	2	7	1	2	2	3	8	0	3	1
Not e	<ul style="list-style-type: none"> - Prelevare unicamente specie delle famiglie indicate dal Regolamento 2073/05 (vedi testo precedente) - Per il prodotto fresco eseguire i campioni in aliquota unica (se necessario) concentrandoli durante la prima settimana del mese e demandando al laboratorio la convocazione delle parti per la garanzia del diritto alla difesa - Eseguire i campioni prevalentemente nei mesi estivi - Per i campioni al dettaglio, prediligere i mercati rionali 												

Biotossine algali

Le biotossine algali sono delle sostanze prodotte da diversi generi di dinoflagellati o protozoi assunti da animali filtratori edibili quali, ad esempio, mitili, ostriche e pettinidi. Il consumo di tali alimenti contaminati può provocare intossicazione nell'uomo con sintomi differenti in base al tipo di tossina presente. La presenza di saxitossina (P.S.P.) può indurre una progressiva paralisi, con esiti anche infausti. L'acido domoico (A.S.P.) determina una neurotossicosi che si manifesta con paraestesia, atassia, tosse.

Le biotossine D.S.P. sono costituite da un gruppo di composti (acido okadaico, dinophysitossine e pectenotossine, yessotossine e azaspiracidi) che provocano dopo l'assunzione una sintomatologia di natura gastroenterica.

Il Regolamento 853/2004 stabilisce le quantità massime di "biotossine marine" (intese come "sostanze tossiche accumulate dai molluschi bivalvi in particolare quale risultato dell'assorbimento di plancton contenente tossine") presenti nei molluschi, specificando i valori massimi ammissibili per ogni categoria di sostanze. Il presente piano stabilisce quindi un numero minimo di campioni ufficiali da prelevare al livello di stabilimento (CDM, CSM, Mercato Ittico, Impianti collettivi aste, depositi) e dettaglio (Supermercati, Pescherie, Ristorazione, ecc...). Le autorità competenti possono eseguire la richiesta contemporanea delle tre tipologie di biotossine algali per ogni campione barrando le apposite caselle presenti sul verbale, tuttavia, se lo ritengono opportuno, possono richiedere la ricerca di solo una o due tipologie.

Il prelievo per la ricerca di sostanze chimiche in molluschi bivalvi deve essere eseguito ai sensi del D.P.R. 327/80 ovvero mediante il campionamento in 4/5 aliquote. Si ricorda inoltre che non è più prevista la possibilità di richiedere l'esecuzione di analisi chimiche insieme a quelle microbiologiche.

Sostanza		Biotossine algali: <ul style="list-style-type: none"> - P.S.P. (Paralytic Shellfish Poisoning) (prova biologica) - D.S.P. (Diarroic Shellfish Poisoning) - A.S.P. (Amnesic Shellfish Poisoning) 											
Tipologia di campionamento		Ufficiale											
Fase di campionamento		<ul style="list-style-type: none"> - Stabilimenti (CDM, CSM, Mercato Ittico, Impianti collettivi aste, depositi) - Esercizi di vendita al dettaglio (Supermercati, Pescherie, Ristorazione, ecc...) 											
Matrici		A Molluschi bivalvi vivi											
Modalità di prelievo		D.P.R. 327/80											
Numero totale campioni/anno		57											
Limiti di accettabilità		Regolamento 853/2004											
matrice		RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	Stabilimento*	1	0	1	8	1	1	17	3	10	0	1	2
	Dettaglio	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Note		<ul style="list-style-type: none"> - E' possibile la richiesta contemporanea di tutte e tre le tipologie di biotossine algali - La ricerca di P.S.P. (Paralytic Shellfish Poisoning) viene eseguita con prova biologica 											

* Nell'ambito della scelta dello stabilimento riconosciuto, si rammenta che la ripartizione dei campionamenti presso gli stabilimenti presenti sul territorio di competenza deve avvenire in base alla categoria di rischio (alto, medio o basso) attribuita a ciascun stabilimento.

Riepilogo ricerche chimiche da effettuare per ogni matrice

ANALITA*	MATRICE	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	TOTALE
IPA	Prodotti ittici affumicati	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	Prodotti a base di carne affumicati	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Mercurio	Prodotti della pesca	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
	Molluschi bivalvi vivi Stabilimento	0	0	0	5	1	0	10	2	6	0	0	1	25
	Molluschi bivalvi vivi Dettaglio	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Cadmio	Cefalopodi	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
	Crostacei	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	Molluschi bivalvi vivi Stabilimento	0	0	0	5	1	0	10	2	6	0	0	1	25
	Molluschi bivalvi vivi Dettaglio	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Piombo	Molluschi bivalvi vivi Stabilimento	0	0	0	5	1	0	10	2	6	0	0	1	25
	Molluschi bivalvi vivi Dettaglio	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Nitrofurani	Crostacei	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Cloranfenicolo	Crostacei	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Istamina	Prodotti della pesca (in particolare tonno, sgombro, sardina, aringa, spratto, alaccia, cheppia, acciuga)	3	4	5	10	3	4	4	5	11	2	6	3	60
Biotossine algali	Molluschi bivalvi vivi Stabilimento	1	0	1	8	1	1	17	3	10	0	1	2	45
	Molluschi bivalvi vivi Dettaglio	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	TOTALE	20	20	22	49	23	21	67	30	55	18	23	24	372

*Tali sostanze possono essere eventualmente richieste contemporaneamente sullo stesso campione se la matrice in questione è esattamente la stessa di quella prevista dal piano. Esempio: Ricerca contemporanea di solfiti, nitriti e acido ascorbico su carni macinate non preimballate in un laboratorio di lavorazione carni

3. 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 SO² 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 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, cotechino, zampone, mortadella, pancetta, speck e prodotti infarinati o miscelati con pangrattato in genere.

Il precedente PRIC 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 β -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 PRIC) 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.

Proteine delle uova												
Tipologia di campionamento		Ufficiale										
Luoghi di campionamento		Stabilimenti di produzione Esercizi di vendita al dettaglio										
Matrici		A Prodotti a base di carne B Preparazioni a base di carne (rappresentate soprattutto da hamburger e salsicce)										
Modalità di prelievo		D.P.R. 327/80										
Numero totale campioni/anno		62										
Limiti di accettabilità		Regolamento UE 1169/2011										
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
B	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Note	- Verificare che l'allergene non sia presente in etichetta											

Proteine del latte e lattosio												
Tipologia di campionamento		Ufficiale										
Luoghi di campionamento		Stabilimenti di produzione Esercizi di vendita al dettaglio										
Matrici		A Prodotti a base di carne B Preparazioni a base di carne (rappresentate soprattutto da hamburger e salsicce)										
Modalità di prelievo		D.P.R. 327/80										
Numero totale campioni/anno		62										
Limiti di accettabilità		Regolamento UE 1169/2011										
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
B	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Note	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che l'allergene non sia presente in etichetta - Specificare chiaramente al laboratorio che dovrà essere eseguita la ricerca sia delle proteine del latte che del lattosio 											

Glutine												
Tipologia di campionamento		Ufficiale										
Luoghi di campionamento		Stabilimenti di produzione Esercizi di vendita al dettaglio										
Matrici		A Prodotti a base di carne B Preparazioni a base di carne (rappresentate soprattutto da hamburger e salsicce)										
Modalità di prelievo		D.P.R. 327/80										
Numero totale campioni/anno		62										
Limiti di accettabilità		Regolamento UE 1169/2011; Regolamento CE/41/2009										
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
B	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Note	- 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)											

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

ALLEGATO 1 - PROVA/E RICHIESTA/E:

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

Num. Reg. IZSLT _____
Data _____ / ____ / 20____
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 nitriti |
| <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
- Alimento pronto che non 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 spp</i>
<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 (1.24)	1	<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) <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	9	<input type="checkbox"/> Istamina

- Altro

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

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"/> - Imprese di produzione, trasformazione e confezionamento	<input type="checkbox"/> Ristorazione	<input type="checkbox"/> Deposito conto terzi
<input type="checkbox"/> Caccia	<input type="checkbox"/> Macellazione prodotti della pesca	<input type="checkbox"/> - Commercio	<input type="checkbox"/> Piattaforma di distribuzione alimenti
<input type="checkbox"/> Pesca (imbarcazioni)	<input type="checkbox"/> Macellazione di avicunicoli in aziende agricole	<input type="checkbox"/> Commercio all'ingrosso, cash and carry	<input type="checkbox"/> Trasporto di alimenti e bevande conto terzi
<input type="checkbox"/> Produzione alimenti in allevamento per vendita diretta	<input type="checkbox"/> Lavorazione e trasformazione di carne	<input type="checkbox"/> Commercio al dettaglio	
	<input type="checkbox"/> Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca	<input type="checkbox"/> Commercio ambulante	
	<input type="checkbox"/> Produzione di prodotti a base di latte (es. caseifici)	<input type="checkbox"/> Distributori	
	<input type="checkbox"/> Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apicoltura		

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

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

(1) Sede 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

Fatto, chiuso, letto e sottoscritto

FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO

I VERBALIZZANTI

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 É 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 SARÁ DISTRUTTO ENTRO 60 GIORNI DALLA PRESENTE

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

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