

ATTI DELLA GIUNTA REGIONALE E DEGLI ASSESSORI

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 25 marzo 2011, n. 101.

Piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale. Approvazione dei piani di campionamento degli alimenti di origine animale e dei mangimi.

LA GIUNTA REGIONALE

SU PROPOSTA della Presidente della Regione Lazio;

VISTA la Costituzione della Repubblica Italiana;

VISTO lo Statuto della Regione Lazio;

VISTA la legge regionale 18 febbraio 2002, n. 6, recante la "Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza e al personale regionale", nonché successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il regolamento regionale 6 settembre 2002, n. 1, e successive modificazioni ed integrazioni, concernente l'organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale;

VISTO il Decreto della Presidente della Regione Lazio n. T0288 del 21 giugno 2010 che riserva alla stessa le competenze inerenti al settore organico di materie relative alla Salute;

VISTO il regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTO il regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti;

VISTO in particolare l'art. 41 del Regolamento (CE) n. 882/2004 con il quale si dispone che" ... Al fine di garantire l'effettiva attuazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 178/2002, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali e dell' articolo 45 del presente regolamento, ciascuno Stato membro ... *(elabora, ndr)* ... un unico piano integrato di controllo nazionale pluriennale";

VISTA l'intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulla proposta del Ministero della Salute concernente il "Piano Nazionale Integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare (Rep. Atti n. 133/CSR del 14 giugno 2007);

VISTA la determinazione regionale n. D1166 del 17 marzo 2008 “DGR 877/2006 : Piano regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale (approvazione degli allegati tecnici relativi ai piani di controllo dell’Area di Sanità Veterinaria)”, con la quale ai sensi dell’intesa suddetta sono stati approvati alcuni allegati tecnici relativi ai piani di controllo dell’Area di Sanità Veterinaria;

VISTA l’intesa ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulla proposta del Ministero della salute concernente il “ (PNI) 2011-2014”. Repertorio Atti n.: 236/CSR del 16/12/2010;

RITENUTO necessario recepire l’intesa suddetta, programmando per il quadriennio 2011-2014 un piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale;

RITENUTO inoltre di dover aggiornare per il quadriennio 2011-2014 tutte le attività regionali di monitoraggio e controllo nel settore dell'alimentazione animale (feed), degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano (food), anche per quanto attiene alle problematiche relative ai residui negli animali e nelle produzioni animali;

PRESO ATTO del documento predisposto a tal riguardo dalla competente Direzione Regionale (Assetto Istituzionale, Prevenzione ed Assistenza Territoriale) denominato :” *Piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale. Approvazione dei piani di campionamento degli alimenti di origine animale e dei mangimi*”;

RITENUTO di approvare tale documento, Allegato A, che forma parte integrante e sostanziale del presente atto, affidandone l’attuazione alle Aziende Sanitarie Locali nonché all’Istituto Zooprofilattico delle regioni Lazio e Toscana, ciascuno per i propri ambiti di competenza;

RITENUTO che, per quel che riguarda i settori del Benessere Animale, della Sanità animale, della Farmacosorveglianza veterinaria e dei Sottoprodotti di origine animale, si provvederà con ulteriori allegati tecnici, al fine di disporre di un piano integrato dei controlli ufficiali esaustivo, in grado di coprire tutti gli ambiti di pertinenza della sicurezza alimentare, demandandone la loro adozione alla competente Direzione Regionale (Assetto Istituzionale, Prevenzione ed Assistenza Territoriale) ;

RITENUTO, inoltre, necessario disporre anche di criteri per la categorizzazione delle operatori del settore alimentare e dei mangimi e di modalità per la programmazione dei controlli ufficiali, comprese le attività di audit interno ed esterno , demandandone la

loro adozione alla competente Direzione Regionale (Assetto Istituzionale, Prevenzione ed Assistenza Territoriale) ;

RITENUTO di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali il compito di redigere annualmente, sulla base delle indicazioni regionali, contenute nella presente D.G.R. e negli allegati tecnici, il documento di attuazione locale del Piano Regionale, contenente i dettagli di applicazione del Piano Regionale ed in particolare:

- gli obiettivi individuati, recependo quelli previsti dal Piano Regionale ed inserendo eventuali priorità locali;
- le attività di controllo ufficiale previste per ogni obiettivo, indicandone la tipologia ed il numero, se del caso con la relativa definizione del personale dedicato su base annua;
- le risorse complessivamente disponibili in termini di allocazione finanziaria del riparto del Fondo Sanitario Regionale, di entrate specifiche e di eventuali risorse regionali o statali finalizzate;

PRESO ATTO che le attività di cui al documento sopra citato rientrano nel profilo erogativo dei livelli essenziali di assistenza del Servizio Sanitario Regionale;

ATTESO che la presente deliberazione non è soggetta a concertazione con le Parti Sociali;

all'unanimità,

DELIBERA

per le motivazioni richiamate nelle premesse:

- Di recepire, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, l'intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulla proposta del Ministero della salute concernente il "Piano Nazionale Integrato dei controlli (PNI) 2011-2014". Repertorio Atti n.: 236/CSR del 16/12/2010
- Di programmare, a tal riguardo, per il quadriennio 2011 - 2014 un piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale;
- Di approvare il documento denominato : *"Piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale. Approvazione dei piani di campionamento degli alimenti di origine*

animale e dei mangimi” allegato A alla presente deliberazione quale parte integrante e sostanziale;

- di prevedere che il suddetto piano, per quel che riguarda i settori del Benessere Animale, della Sanità animale, della Farmacosorveglianza veterinaria e dei Sottoprodotti di origine animale dovrà essere integrato da ulteriori allegati tecnici al fine di disporre di un piano integrato dei controlli ufficiali esaustivo, in grado di coprire tutti gli ambiti di pertinenza della sicurezza alimentare;
- di prevedere che il suddetto Piano sia integrato anche da un allegato tecnico relativo ai criteri per la categorizzazione delle operatori del settore alimentare e dei mangimi e alle modalità per la programmazione dei controlli ufficiali, comprese le attività di audit interno ed esterno;
- di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali il compito di redigere annualmente, sulla base delle indicazioni regionali, contenute nella presente D.G.R. e negli allegati tecnici, il documento di attuazione locale del Piano Regionale, contenente i dettagli di applicazione del Piano Regionale ed in particolare:
 - gli obiettivi individuati, recependo quelli previsti dal Piano Regionale ed inserendo eventuali priorità locali;
 - le attività di controllo ufficiale previste per ogni obiettivo, indicandone la tipologia ed il numero, se del caso con la relativa definizione del personale dedicato su base annua;
 - le risorse complessivamente disponibili in termini di allocazione finanziaria del riparto del Fondo Sanitario Regionale, di entrate specifiche e di eventuali risorse regionali o statali finalizzate;

La Direzione regionale competente (Assetto Istituzionale, Prevenzione ed Assistenza Territoriale) provvederà all'adozione di tutti gli atti necessari all'attuazione della presente deliberazione, incluso l'approvazione di ulteriori allegati tecnici riguardanti gli altri ambiti di pertinenza della sicurezza alimentare, i criteri per la categorizzazione delle operatori del settore alimentare e dei mangimi e le modalità per la programmazione dei controlli ufficiali, comprese le attività di audit interno ed esterno.

Le Aziende Sanitarie Locali e l'Istituto Zooprofilattico delle regioni Lazio e Toscana, ciascuno per i propri ambiti di competenza, provvederanno all'attuazione della presente deliberazione.

La presente deliberazione verrà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio.

ALLEGATO A

Piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale. Approvazione dei piani di campionamento degli alimenti di origine animale e dei mangimi

Il **Piano Regionale Integrato dei Controlli (P.R.I.C.)** è stato predisposto conformemente ai principi ed agli orientamenti contenuti negli artt. 41, 42 e 43 del Reg. 882/2004 e delle Decisione della Commissione 2007/363/CE del 21 maggio 2007.

Esso non rappresenta una nuova entità da aggiungere alle molteplici attività di controllo ufficiale già esercitate sul territorio, ma lo strumento per l'integrazione e l'ottimizzazione di tali attività.

In tal senso, quindi, il Piano si propone di garantire, nel tempo, una ricognizione completa ed esaustiva di tutte le attività pertinenti.

Il Piano viene aggiornato in funzione del sopraggiungere di nuova normativa, nuove malattie o altri rischi per la salute, della valutazione e categorizzazione del rischio, o in relazione ai risultati dei controlli effettuati (in ambito regionale, nazionale e da parte dell'FVO) o per cambiamenti significativi della struttura, gestione o funzionamento delle autorità competenti, o per evidenze scientifiche.

Sub-Allegato A/1

PIANO CAMPIONAMENTO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO

Si predispongono per il quadriennio 2011-2014 i seguenti piani annuali di campionamento per il controllo degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano:

1) Piano di campionamento per le ricerche microbiologiche

- A) Campionamento ufficiale per la valutazione dei criteri di sicurezza alimentare del Reg. CE 2073/2005
- B) Campionamento ufficiale per la sorveglianza di alcuni agenti zoonotici

2) Piano di campionamento ufficiale per le ricerche chimiche

- A) Contaminanti ambientali/industriali
 - I.P.A. (Idrocarburi Policiclici Aromatici) – Benzo(a)pirene
 - Metalli pesanti (mercurio e cadmio)
- B) Additivi non consentiti o in quantità superiori ai limiti
 - Polifosfati
 - Solfiti
 - Nitriti/Nitrati
- C) Sostanze antibiotiche
 - Nitrofurani/cloramfenicolo
- D) Biocontaminanti
 - Istamina

3) Piano di campionamento per la ricerca di allergeni

- A) Campionamento ufficiale per la ricerca di proteine delle uova, proteine del latte e lattosio
- B) Monitoraggio speciale per la ricerca di glutine

Tutti i piani prevedono unicamente l'esecuzione di campioni ufficiali ad esclusione del piano di monitoraggio per la ricerca del glutine (vedere paragrafo specifico). I prelievi dovranno essere effettuati avvalendosi del verbale di campionamento ufficiale, attualmente in uso nella Regione Lazio (Determinazione 3353 del 9 Agosto 2010). L'ultima revisione del citato verbale viene allegata al presente documento.

Campioni non idonei

L'IZSLT compila la scheda di non idoneità (sulla base del modello riportato di seguito) e segnalano il caso alla Regione e alla AUSL di competenza, nel caso in cui il campione, all'atto dell'accettazione, 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, all'atto della lavorazione, non idoneo all'accertamento analitico per cause chiaramente imputabili ad un errato campionamento.

A seguito di tali segnalazioni di non idoneità, la Regione attiva procedimenti specifici sui prelevatori onde evitare il ripetersi dell'inconveniente.

SCHEDA DI NON IDONEITÀ DEI CAMPIONI

Alla c.a. AUSL.....

**Regione Lazio
Area Sanità Veterinaria**

IZS..... SEZIONE

Il campione:

PRELEVATO DA: AUSL Distretto

Verbalizzante.....

IN DATA:

ESTREMI DEL VERBALE DI PRELIEVO (ALLEGATO IN COPIA):

CONFERITO DA: **IN DATA:**

NON PUÒ ESSERE SOTTOPOSTO AD ANALISI

risultando non idoneo per i seguenti motivi

.....

Data

Firma

VDA Net Banca Dati Sanitaria Farmaceutica

Il numero di campioni che è stato attribuito ad ogni AA.SS.LL. nei paragrafi seguenti è da intendersi su base annuale. I piani hanno inizio il primo gennaio di ogni anno e terminano il 31 dicembre. Se necessario, i piani potranno essere modificati in ogni loro parte nel corso del quadriennio di riferimento tuttavia, in assenza di ulteriori comunicazioni da parte delle autorità regionali, sono da considerarsi validi sino al 31 dicembre 2014.

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 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 e la rendicontazione dei campionamenti effettuati.

1. Piano di campionamenti per le ricerche microbiologiche

A) 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 commercializzati nel territorio dell'UE e fissano gli standard microbiologici alimentari che devono soddisfare gli Operatori del Settore Alimentare.

Come è noto, qualora le Autorità Competenti prelevino le stesse matrici e ricerchino gli stessi parametri microbiologici contenuti nel Regolamento CE/2073/2005, le modalità di campionamento ed i limiti da rispettare devono essere quelli previsti dal Regolamento in questione. Pertanto i criteri microbiologici del Regolamento CE 2073/2005 si applicano anche ai campionamenti ufficiali volti a verificare il rispetto dei requisiti in esso stabiliti.

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 ricerca di istamina nelle matrici previste dal Regolamento medesimo è stata inclusa nella sezione inerente il piano di campionamento ufficiale per la ricerca di sostanze chimiche).

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 ed analisi sono state identificate sulla base di quanto specificato nell'Allegato 1 del Reg. CE 2073/2005. I campionamenti sono stati distinti in considerazione della natura delle attività commerciali ovvero:

- Stabilimenti di produzione: impianti 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.
- Esercizi di vendita al dettaglio: 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." (Regolamento (CE) n. 178/2002)

Il piano ove necessario, su specifica richiesta delle A.A.S.S.L.L. interessate e previa valutazione dei responsabili dell'Area Sanità Veterinaria della Regione Lazio e del Centro Studi per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare, può essere modificato in ogni sua parte nel corso del quadriennio di riferimento.

TABELLA 1 : CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE REG. CE 2073/2005

Patogeni da ricercare (Reg. CE 2073/2005)	CARNI MACINATE		PREPARAZIONI A BASE DI CARNE		PRODOTTI A BASE DI CARNE		FORMAGGI		FORMAGGI, BURRO PANNA A BASE DI LATTE CRUDO		GASTRONOMI A E ALIMENTI PRONTI	
	S	D	S	D	S	D	S	D	S	D	S	D
ASL												
RM/A	0	3	1	5	1	4	0	4	0	4		6
RM/B	2	4	3	7	1	5	1	6	1	5		8
RM/C	1	4	1	6	1	4	0	5	0	3		6
RM/D	1	4	1	6	1	4	0	5	1	4		6
RM/E	1	3	1	6	1	4	1	4	1	4		6
RM/F	1	2	1	3	1	2	1	2	1	2		3
RM/G	2	3	2	5	1	3	1	4	1	3		5
RM/H	4	3	7	6	3	4	1	4	1	4		6
VI	1	2	1	3	3	2	5	3	4	2		4
RI	1	1	1	2	2	1	2	1	1	1		2
LT	1	3	3	6	2	4	6	5	5	4		6
FR	1	3	3	5	2	4	4	4	3	4		6
Tot. attività	16	35	25	60	19	41	22	47	19	40		64
Tot. matrice	51		85		60		69		59		64	
Tot. campioni												388

S = Stabimento (30% del totale matrice) D = Esercizio al dettaglio (70% del totale matrice)

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 nella tabella 1 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) (vedi tabella 2).

Infine, 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 alcuni agenti zoonotici. In questo caso bisognerà selezionare nel verbale di prelevamento la voce "prove microbiologiche", la tabella dei Criteri di Sicurezza Alimentare del Reg. CE 2073/2005 e la sezione "altro" specificando la natura delle analisi richieste (per es. *Escherichia coli* VTEC). Tuttavia, nel caso delle seguenti matrici:

- carne e preparazione a base di carne,
- prodotti a base di carne

almeno il 50% dei campioni deve essere prelevato esclusivamente per la ricerca dei criteri di sicurezza alimentare in alimenti diversi da:

- 1. Carne e preparazioni a base di carne suina.**
- 2. Prodotti a base di carne suina**
- 3. Carne e preparazioni a base di carne di volatili domestici.**

TABELLA 2: Indicazioni sui parametri microbiologici da ricercare sulle varie matrici alimentari

Alimento	Categoria del piano sui criteri di sicurezza alimentare*	GERMI INDICATORI										GERMI/AGENTI PATOGENI							
		Carica batterica	E. coli	Enterobatteri	Stafiloc. coag. +	Clostr. soff. ridurt.	Salmonella	Listeria monocytogenes	Campylobacter termofili	Enterostafina stafilococca	Clostridium perfringens	Clostridium botulinum e tossina botulinica	Bacillus cereus	Vibrio patogeni	Yersinia spp.	E. coli VT/EC			
Preparazioni gastronomiche da consumare tal quali e alimenti pronti in genere	Gastronomia e alimenti pronti	si	si	si	si	si	si	si	si	si	si	si	si	si	si	si			
Preparazioni gastronomiche da consumare cotte	Non prevista	si			si	si													
Carne macinata da consumare cruda	Carni macinate	si	si	si	si	si	2073	2073	si	si	si	si	si	si	si	si			
Preparazioni a base carne da consumare crude	Preparazioni di carne	si	si	si	si	si	2073	2073	si	si	si	si	si	si	si	si			
Carne macinata a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	Carni macinate	si	si	si	si	si	2073		si	si	si	si	si	si	si	si			
Preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	Preparazioni di carne	si	si	si	si	si	2073		si	si	si	si	si	si	si	si			
Carni macinate a base carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	Carni macinate	si	si	si	si	si	2073		si	si	si	si	si	si	si	si			
Preparazioni a base carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	Preparazioni di carne	si	si	si	si	si	2073		si	si	si	si	si	si	si	si			
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi	Prodotti a base di carne	si	si	si	si	si	2073	2073	si	si	si	si	si	si	si	si			
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati crudi	Prodotti a base di carne	si	si	si	si	si	2073		si	si	si	si	si	si	si	si			
Paste farcite	Non prevista	si	si	si	si	si			si	si	si	si	si	si	si	si			
Conserv. di prod. artigianale	Non prevista																		
Gelatina e collagene	Non prevista																		
Gelati	Gastronomia e alimenti pronti			si			2073	2073											
Uova in guscio	Non prevista			si															
Prodotti a base di uova	Non prevista	si	si	si	si	si	2073	si											
Alimenti pronti contenenti uova crude (dolci, paste alimentari creme, mignonnes, etc.)	Gastronomia e alimenti pronti	si			si		2073	2073											
Latte da consumarsi crudo	Non prevista	si	si	si	si	si	si	2073	si	si	si	si	si	si	si	si			
Latte in polvere, siero di latte in polvere	Non prevista	si		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	Formaggi ottenuti da latte crudo		si	si	si	si	2073	2073	si	si	si	si	si	si	si	si			
Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura elevata	Formaggi		si	si	si	si	si	2073	si	si	si	si	si	si	si	si			
Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo	Gastronomia e alimenti pronti	si	si	si	si	si	2073	2073											
Filetti, tranci di pesce	Non prevista	si	si	si	si	si	si	si	si	si	si	si	si	si	si	si			
Preparazioni gastronomiche e semiconserv. di pesce da consumare tal quali	Gastronomia e alimenti pronti	si	si	si	si	si	si	2073	si	si	si	si	si	si	si	si			

*Questa colonna indica se l'alimento indicato è previsto da una delle categorie del piano di campionamento e in caso affermativo specifica in quale categoria rientra (es. l'alimento "Preparazioni a base carne di pollame destinate ad essere consumate cotte" rientra nella categoria del piano di campionamento "Preparazioni di carne")

B) 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. 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, è stato predisposto il presente piano di campionamento ufficiale da eseguire in alcune matrici alimentari per la ricerca dei seguenti patogeni:

- *Escherichia coli* VTEC,
- *Campylobacter* spp.,
- *Yersinia* spp.

La distribuzione dei campioni per singole ASL regionali è stata calcolata secondo metodi statistici ed epidemiologici, sulla base della prevalenza del patogeno attesa, della popolazione residente e della presenza sul territorio di attività commerciali di pertinenza (Stabilimenti). Le matrici alimentari da sottoporre a campionamento ed analisi sono state identificate sulla base delle prevalenze comunitarie dei report EFSA/ECDC. 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: impianti 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.
- Esercizi di vendita al dettaglio: 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." (Regolamento (CE) n. 178/2002)

La numerosità campionaria è stata, infine, adattata alle possibilità di campionamento ed analisi delle ASL e dei laboratori dell'IZSLT.

Il piano ove necessario, su specifica richiesta delle A.A.S.S.L.L. interessate e previa valutazione dei responsabili dell'Area Sanità Veterinaria della Regione Lazio e del Centro Studi per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare, può essere modificato in ogni sua parte nel corso del quadriennio di riferimento.

PIANO DI CAMPIONAMENTO:

Nel 2008 le malattie causate dagli *Escherichia coli* Verocitotossici (VTEC) sono aumentate dell'8.7% rispetto al 2007 (Report EFSA/ECDC, 2008). 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* Verocitotossici (VTEC) devono essere ricercati nelle 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 a base di carne bovina.** Sono da prediligere hamburger e carne macinata bovina.

Secondo i dati 2004-2008 dei Report EFSA/ECDC il *Campylobacter* spp è la prima causa di malattia zoonotica a trasmissione alimentare nella CE. L'isolamento del patogeno in alcune preparazioni alimentari è alquanto frequente. Per quanto sopra ed in considerazione del numero crescente di casi di malattia notificati

nella Comunità Europea, è stato predisposto un apposito piano di controllo ufficiale che, come precisato nella tabella 4, deve essere effettuato in:

1. **Carne e preparazioni a base di carne di pollame** ovvero 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" le specie *Gallus gallus domesticus* (pollo), *Meleagris gallopavo* (tacchino), *Anas platyrhynchos* (anatra) o altre specie domestiche.
2. **Formaggi a base di latte vaccino, pecorino, caprino o misti.** Poiché in alcuni casi i dati Report EFSA/ECDC hanno rilevato alte prevalenze di isolamento in formaggi a latte pastorizzato (3.7%), nel piano di campionamento non viene precisata la natura del trattamento termico del latte utilizzato per la preparazione dei formaggi da campionare.

Infine come detto precedentemente, il piano di campionamento per la sorveglianza di alcuni agenti zoonotici, prevede la ricerca di *Yersinia* spp., nelle seguenti matrici alimentari:

1. **Carne e preparazioni a base di carne suina.**
2. **Prodotti a base di carne suina.**

I campioni del piano di controllo ufficiale per la sorveglianza di alcuni agenti zoonotici possono coincidere, ove possibile (per esempio formaggi a base di latte crudo), con quelli stabiliti per la valutazione dei Criteri di Sicurezza Alimentare del Reg. Ce 2073/2005. In questo caso sarà necessario selezionare nel verbale di prelevamento la voce "prove microbiologiche", la tabella dei Criteri di Sicurezza Alimentare del Reg. CE 2073/2005 e la sezione "altro" specificando la natura delle prove richieste (per es. *Escherichia coli* VTEC). Tuttavia, nel caso delle seguenti matrici:

- carne e preparazione di carne
- prodotti a base di carne

Almeno il 50% dei campioni deve essere prelevato esclusivamente per la ricerca dei criteri di sicurezza alimentare in alimenti diversi da:

1. **Carne e preparazioni a base di carne suina.**
2. **Prodotti a base di carne suina**
3. **Carne e preparazioni a base di carne di volatili domestici.**

TABELLA 3: *ESCHERICHIA COLI* VTEC

ASL	Carne e preparazioni di carne bovina		Formaggi a latte crudo* o sottoposti a trattamento termico blando**	
	S	D	S	D
RM/A	0	1	0	5
RM/B	1	1	1	6
RM/C	0	1	0	3
RM/D	0	1	1	5
RM/E	0	1	1	5
RM/F	0	1	1	3
RM/G	0	1	2	4
RM/H	1	1	1	5
VI	0	1	5	3
RI	0	0	2	1
LT	0	1	6	5
FR	1	1	4	4
totale attività	5	11	22	48
totale matrice	16		70	
totale campioni	88			

S = Stabilimento (30% del totale matrice) D = Esercizio al dettaglio (70% del totale matrice)

* latte che non ha subito trattamenti termici superiori a 40°C o altri trattamenti aventi effetto equivalente (Reg. CE 853/2004)

**trattamento termico inferiore alla pastorizzazione

TABELLA 4: CAMPYLOBACTER SPP				
ASL	Formaggi		Carne e preparazioni di pollame*	
	S	D	S	D
RM/A	0	2	1	3
RM/B	0	2	3	5
RM/C	0	2	0	4
RM/D	0	2	0	4
RM/E	0	2	1	4
RM/F	0	1	0	2
RM/G	1	2	3	3
RM/H	0	2	2	4
VI	2	1	2	2
RI	1	1	0	1
LT	2	2	3	4
FR	2	2	1	3
totale attività	9	20	17	39
totale matrice	29		55	
totale campioni	84			

S = Stabilimento (30% del totale matrice) D = Esercizio al dettaglio (70% del totale matrice)

* 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" le specie Gallus gallus domesticus (pollo), Meleagris gallopavo (tacchino), Anas platyrhynchos (anatra) o altre specie domestiche.

TABELLA 5: YERSINIA SPP.				
ASL	Carne e preparazioni di carne suina		Prodotti a base di carne suina	
	S	D	S	D
RM/A	0	2	1	4
RM/B	1	3	1	5
RM/C	0	2	1	4
RM/D	0	2	1	4
RM/E	0	2	1	4
RM/F	0	1	1	2
RM/G	0	2	1	3
RM/H	1	2	3	4
VI	1	1	3	2
RI	1	1	2	1
LT	1	2	2	4
FR	1	2	2	4
totale attività	9	20	18	42
totale matrice	29		60	
totale campioni	89			

S = Stabilimento (30% del totale matrice) D = Esercizio al dettaglio (70% del totale matrice)

2. Piano di 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 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:

- A) Contaminanti ambientali/industriali
- B) Additivi non consentiti o in quantità superiori ai limiti
- C) Sostanze antibiotiche
- D) Biocontaminanti

A) Contaminanti ambientali/industriali

I.P.A. (Idrocarburi Policiclici Aromatici) – BENZO(A)PIRENE

Gli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) sono 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.

I prodotti alimentari che risultano maggiormente segnalati negli ultimi anni dal Sistema Rapido di Allerta sono stati i prodotti della pesca affumicati, olii e integratori alimentari. La letteratura scientifica riporta anche la presenza di IPA in carni e prodotti a base di carne arrostiti o affumicati, prodotti a base di latte e le uova.

Secondo il comitato scientifico dell'alimentazione umana, il benzo(a)pirene può essere utilizzato come marcatore della presenza e dell'effetto nei prodotti alimentari di IPA cancerogeni. Il Regolamento CE/1881/2006 stabilisce i limiti massimi di accettabilità del benzo(a)pirene e le matrici sulle quali effettuare i campionamenti mentre il Regolamento CE/333/2007 definisce la metodica di campionamento ed analisi.

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

- prodotti di origine animale arrostiti
- prodotti di origine animale affumicati
- crostacei e cefalopodi

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

Sostanza		I.P.A. (Idrocarburi Policiclici Aromatici) – BENZO(A)PIRENE										
Tipologia di campionamento		ufficiale										
Luoghi di campionamento		in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione										
Matrici		A prodotti di origine animale arrostiti B prodotti di origine animale affumicati C crostacei e cefalopodi										
Modalità di prelievo		Regolamento CE/333/2007										
Numero totale campioni/anno		72										
Limiti di accettabilità		Regolamento CE/1881/2006 e successive modifiche										
matrici	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
C	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Metalli pesanti (mercurio e cadmio)

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 nei casi in cui si cibano 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. A conferma di ciò, i dati scaturiti negli ultimi anni dal Sistema Rapido di Allerta evidenziano che la problematica riguarda quasi esclusivamente i prodotti della pesca ed in particolare pesce spada, marlin, tonno e squaliformi. Per tali motivi, il piano di campionamento si focalizzerà su tali prodotti 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										
Luoghi di campionamento		in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione										
Matrici		A prodotti della pesca										
Modalità di prelievo		Reg. (CE) 28-3-2007 n. 333/2007										
Numero totale campioni/anno		48										
Limiti di accettabilità		Regolamento CE/1881/2006 e successive modifiche										
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RMF	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Note	-Concentrare il campionamento nei confronti delle specie a maggior rischio (pesce spada, tonnidi, verdesca, ecc) -Attenersi alle modalità di prelievo previste dal Regolamento CE 333/2007											

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

Sostanza		Cadmio										
Tipologia di campionamento		ufficiale										
Luoghi di campionamento		in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione										
Matrici		A cefalopodi e crostacei										
Modalità di prelievo		Reg. (CE) 28-3-2007 n. 333/2007										
Numero totale campioni/anno		48										
Limiti di accettabilità		Regolamento CE/1881/2006 e successive modifiche										
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RMF	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Nota: Attenersi alle modalità di prelievo previste dal Regolamento CE 333/2007												

B) Additivi non consentiti o in quantità superiori ai limiti

Polifosfati

I polifosfati vengono utilizzati nell'industria alimentare come agenti addensanti e sono quindi in grado di migliorare l'aspetto e la consistenza di molti prodotti. Oltre a ciò, tali additivi hanno la capacità di trattenere l'acqua presente nell'alimento e quindi ridurre la naturale perdita di peso con conseguente guadagno del produttore.

L'utilizzo dei polifosfati è consentito dal DM 209/1996 (appartengono alla categoria dei gelificanti, emulsionanti e addensanti) che riporta le categorie di prodotti nei quali sono ammessi e la relativa dose massima di impiego. Qualora un produttore utilizzi i polifosfati deve obbligatoriamente indicarne la presenza in etichetta come ingrediente.

I polifosfati vengono utilizzati nella produzione di formaggi fusi e a consistenza molle, prodotti a base di carne, preparazioni di pesce, molluschi e crostacei surgelati e congelati, verdure in scatola.

Il piano di campionamento prevede il prelievo delle seguenti matrici alimentari:

- prodotti a base di carne (es. prosciutti cotti, salumi cotti, carni in scatola...)
- formaggi fusi e formaggi spalmabili

Lo scopo dei controlli analitici sarà quello di verificare l'eventuale presenza di polifosfati in prodotti che non riportano tali additivi in etichetta o accertare il rispetto delle concentrazioni massime consentite per i prodotti contengono queste sostanze.

Sostanza													Polifosfati
Tipologia di campionamento													ufficiale
Luoghi di campionamento													in esercizi di vendita al dettaglio
Matrici													A prodotti a base di carne B formaggi fusi e formaggi spalmabili
Modalità di prelievo													Ufficiale (D.P.R. 327/80)
Numero totale campioni/anno													72
Limiti di accettabilità													DM 209/1996
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	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	

Solfiti

I solfiti sono additivi ad azione antimicrobica ed antiossidante e vengono quindi utilizzati per prolungare il periodo di conservabilità degli alimenti. Tali sostanze sono anche aggiunte alle carni per la loro capacità di mantenere il colore rosso intenso dei tessuti muscolari e quindi rendere gradevole l'aspetto del prodotto per un periodo più duraturo. L'utilizzo dei solfiti è consentito dal DM 209/1996 nel quale sono indicati gli alimenti in cui possono essere impiegati e le relative concentrazioni massime consentite. L'Operatore del Settore Alimentare che si avvale di queste sostanze, come del resto di ogni additivo alimentare, deve obbligatoriamente indicarlo in etichetta o sul cartello di vendita. Inoltre, secondo il D.L.vo 114/2006 che modifica del D. L.vo 109/92, l'anidride solforosa e i solfiti sono considerati "allergeni" quindi deve essere segnalata sulla confezione la presenza accidentale di tali additivi nell'alimento (dovuta per esempio a contaminazioni durante la lavorazione) e non solo se vi è un'aggiunta volontaria.

I dati provenienti dal sistema rapido di allerta relativi ai solfiti riferiscono la presenza non dichiarata o in quantità superiori alla norma in bevande alcoliche, cereali, confetture, crostacei e prodotti derivati, frutta e vegetali, erbe e spezie, carni e derivati, frutta secca.

Considerato che, la maggior parte delle segnalazioni hanno riguardato i crostacei e prodotti derivati, si è deciso di concentrare il campionamento nei confronti di questa tipologia di alimenti. E' stato inoltre stabilito un numero minimo di campioni per carni macinate, insaccati freschi e preparazioni di carni per verificare l'eventuale utilizzo illecito di solfiti in questi prodotti.

Sostanza													Solfiti
Tipologia di campionamento													ufficiale
Luoghi di campionamento													in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione
Matrici													A Carni macinate, insaccati freschi, preparazioni carnee B Crostacei e prodotti derivati
Modalità di prelievo													Ufficiale (D.P.R. 327/80)
Numero totale campioni/anno													36
Limiti di accettabilità													DM 209/1996
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
B	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
Note	- Riportare con chiarezza sul verbale di campionamento se è dichiarata la presenza di solfiti												

Nitriti/Nitrati

I nitriti/nitrati sono additivi ad azione antimicrobica ovvero esercitano azione batteriostatica diretta su microrganismi presenti nella matrice alimentare. Oltre a tale proprietà, i nitrati ed i nitriti possono essere

utilizzati come stabilizzanti del colore (specialmente nelle carni), infatti favoriscono indirettamente la stabilità del legame tra ossigeno e mioglobina (ossimioglobina) e quindi una colorazione colore rosso brillante vivo ai tessuti muscolari.

Il Sistema Rapido di Allerta riporta notifiche riguardanti l'impiego non autorizzato o superiore alla norma di nitrati e nitriti in prodotti della pesca e derivati (in particolare filetti di salmone e merluzzo) e carni rosse (insaccati freschi e stagionati, carni salate, prodotti a base di carne in genere). Il piano di campionamento prevede appunto il prelievamento di matrici alimentari comprese in queste due categorie.

Per quanto riguarda i limiti di accettabilità, il DM 209/1996 riporta i prodotti alimentari per i quali è consentito l'utilizzo di tali additivi e le dosi massime consentite. La tipologia di campionamento che deve essere adottata è quella ufficiale.

Sostanza						Nitriti/nitrati						
Tipologia di campionamento						ufficiale						
Luoghi di campionamento						in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione						
Matrici						A prodotti carnei B prodotti ittici						
Modalità di prelievo						Ufficiale (D.P.R. 327/80)						
Numero totale campioni/anno						36						
Limiti di accettabilità						DM 209/1996						
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RMF	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
B	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

C) 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 additivi 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 Thailandia poiché alcune recenti 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.

Sostanza/e		Nitrofurani/cloramfenicolo											
Tipologia di campionamento		ufficiale											
Luoghi di campionamento		in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione											
Matrici		A Crostacei											
Modalità di prelievo		Ufficiale (D.P.R. 327/80)											
Numero totale campioni/anno		36											
Limiti di accettabilità		Regolamento CE/37/2010 del 22/12/2009											
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RMF	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Note	- Evitare il campionamento di prodotto proveniente da India, Bangladesh e Thailandia - Concentrare il campionamento soprattutto su gamberi e gamberetti												

D) 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 rischio sono Scombridae (tonno, sgombrò) 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 anche 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 durante la compilazione del nuovo verbale di campionamento, la prova dovrà essere richiesta sbarrando le voci presenti nel box dedicato ai criteri di sicurezza alimentare del citato Regolamento, nella sezione "prove microbiologiche".

Sostanza/e		Istamina											
Tipologia di campionamento		ufficiale											
Luoghi di campionamento		in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione											
Matrici		A Prodotti della pesca: - 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		80 (40 al dettaglio + 40 stabilimento)											
Limiti di accettabilità		Regolamento CE/2073/05											
matric e	Luogo campionamento	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	dettaglio	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3
	stabilimento	0	2	3	9	2	3	3	4	10	0	3	1
Note	<ul style="list-style-type: none"> - Prelevare unicamente delle specie indicate dal regolamento 2073/05 (vedi testo precedente) - Eseguire i campioni da eseguirsi prevalentemente nei mesi estivi - Per i campioni al dettaglio, prediligere i mercati rionali e se necessario ricorrere al prelievo in singola aliquota 												

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

Sede: _____ n. civ. _____ CAP _____ TEL. _____ FAX _____ @E-mail: _____

Registro Ufficio N. _____ Num. Reg. IZSLT _____
 Verbale N. _____ del ____/____/20____ Data ____/____/20____

Temp. rilevata dall'IZS _____ C°

RICERCHE (Vedi Allegato 1)

Microbiologica Fisica

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

VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONI

RAZIONE SOCIALE:

.....

.....

.....

Sede:

.....

Tel. Fax:

Responsabile:

Cognome

Nome

nato a

il domiciliato in

Via

.....

qualifica:

.....

Presente al prelevamento:

Cognome

Nome

nato a

il domiciliato in

Via

.....

qualifica:

L'anno..... il giorno..... del mese di alle ore i..... sottoscritt.....
 (Ufficial..... di Polizia Giudiziaria) assistit..... da

..... si è/sono presentat... nell'esercizio

di

sito in Via o P.zza.....

n., ove dopo essersi qualificat..... ed aver reso noti i motivi della visita, ha..... provveduto,

alla presenza del Sig.a lato generalizzato, all'ispezione

dei locali dell'esercizio stesso, al controllo dei generi ivi tenuti e al prelevamento di **campioni di**

in un locale/attrezzatura con temperatura

e condizioni igieniche sanitarie La merce era posta in vendita/depositata

in confezione originale integra non integra preincartato sfusa sporzionata al

momento del prelievo e sulla confezione stessa o su etichetta o su un cartello, vi era la seguente

dicitura: (si allega etichetta o fotocopia)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

prodotta dalla Ditta ubicata

in Paese di provenienza

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

In presenza del Sig., da una partita/ quantitativo

di..... è stato prelevato numero 1 campione da considerarsi

deperibile non deperibile di deperibilità da determinare, che è stato suddiviso in:

aliquota unica (composta da u.c., del peso medio di..... gr.) perché: in quantità non sufficiente a suddividere il campione in 4/5
 aliquote tali da poter eseguire le analisi richieste campione altamente deperibile altro: (.....).
 Detta aliquota è inoltrata presso l'IZSLT Sede di⁽¹⁾ e si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile da effettuare: il
 alle ore oppure previa comunicazione del Laboratorio dell'IZSLT al produttore/fornitore/detentore ai sensi
 dell'art. 223 del D. lgs. 271/89, garantendo i diritti alla difesa.

N..... aliquote (ogni aliquota è composta da l'..... u.c., parte di ciascuno dei..... campioni elementari, del peso medio di gr) di cui n.1
 aliquota contrassegnata con la lettera viene consegnata al Sig. Le restanti aliquote (n.) vengono inoltrate all'IZSLT
 Sede di⁽¹⁾ per eseguire la/e prova/e richieste in allegato e in caso di alimenti in confezione originale integra, n. 1 aliquota sarà conservata
 a disposizione del produttore presso l'IZSLT per 60 gg. Qualora si tratti di alimento deteriorabile, in caso di non-conformità dell'aliquota,
 sarà cura del Laboratorio dell'IZSLT comunicare agli/all'interessati/o il giorno, l'ora e il luogo dell'analisi di revisione ai sensi del D.M. 16/12/93

Il campione viene trasportato al laboratorio mediante a temperatura

Il peso/quantità della/e

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

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

in sacchetti sterili non sterili

suggellati mediante sigilli antimano missione riportanti sigla di ufficio e muniti di cartellini identificativi

e introdotti in buste di materiale plastico autosigillanti e antimano missione numerate A: B: C: D: E: F:

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

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

ed è / non è stata manipolata

Il Sig. presente al prelevamento del campione dichiara che la merce è stata fornita dalla Ditta

..... ubicata in

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

n°..... del/...../..... intestata/o a

La rimanente merce non viene sequestrata poiché il campione è a scopo indagativo; La merce residua viene posta sotto sequestro

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

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

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

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

FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO

I VERBALIZZANTI

	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"/> Istamina | <input type="checkbox"/> Farmaci/inibenti* : | <input type="checkbox"/> Mercurio |
| <input type="checkbox"/> Polifosfati | <input type="checkbox"/> Inibenti (screening microbiologico) | <input type="checkbox"/> Piombo |
| <input type="checkbox"/> Solfiti | <input type="checkbox"/> idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) | <input type="checkbox"/> Cadmio |
| <input type="checkbox"/> Nitriti e nitrati | | |
| <input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e: _____) | | |

* Indicare la classe del farmaco secondo il Piano Nazionale Residui

Microbiologica: (fare riferimento ai criteri del Regolamento 2073/05 e successive modifiche per quanto attiene le matrici alimentari, le U.C. e gli esami oppure, nel caso di matrici o numero di U.C. prelevate o analisi diverse da quanto previsto nello stesso specificare la/e prova/e in "ALTRO". Uno stesso campione può essere sottoposto agli esami previsti dal Reg. 2073 e succ. modifiche e ad altre prove di laboratorio non previste nello stesso, purché il campionamento (aliquote e n° di U.C.) sia rispondente ai criteri del Reg. 2073 e succ. modifiche).

- CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (Reg. CE/2073/05)

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	<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)*	5	
Carne macinata e preparazioni a base di carne (1.4 - 1.5 - 1.6)* <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) <input type="checkbox"/> Carni Sep Mecc (1.7)*	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	
Gelatina e collagene (1.10)*	5	
Formaggi, burro e panna (ottenuti da latte crudo o termizzato) (1.11)*	5	<i>Salmonella</i> spp
Latte in polvere e siero di latte in polvere (1.12)*	5	
Gelati (1.13)*	5	
Prodotti a base di uova (1.14)*	5	
Alimenti pronti contenenti uova crude (1.15)*	5	
Crostacei e molluschi cotti (1.16)*	5	
Formaggi, lattini in polvere e siero di latte in polvere (1.21)*	5	Enter. stafilococciche
Prodotti della pesca (1.25 - 1.26)* <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

* Reg. CE/2073/05: categorie alimentari Allegato 1, capitolo 1

- Altro

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Carica batterica | <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. | <input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossina botulinica e tossina botulinica | <input type="checkbox"/> <i>Shigella</i> spp. |
| <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> | <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> | | <input type="checkbox"/> <i>Vibrio</i> patogeni |
| <input type="checkbox"/> Enterobatteri | <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M. | | <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine |
| <input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos. | <input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp. | <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157 | |
| <input type="checkbox"/> Lieviti e muffe | <input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> | <input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i> | |
| | <input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori | <input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i> | |
| <input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e _____) | | | |

Fisica: Attività dell'acqua (Aw) pH Altro: (specificare la/e prova/e _____)

Altro: Specificare la/e prova/e: _____

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

- Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma (Capannelle)
- Sezione di Latina: Strada Congiunte Destre snc - 04100 Latina
- Sezione di Rieti: Via Tancia, 21 - 02100 Rieti
- Sezione di Viterbo: Strada Terme - 01100 Viterbo

FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO

I VERBALIZZANTI

C. PIANO DI CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI ALLERGENI

La Commissione Europea ha emanato la direttiva CE/89/2003, recepita con il Decreto Legislativo n. 114 dell'8 febbraio 2006, con 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). Con l'entrata in vigore del Decreto Legislativo n. 114 dell'8 febbraio 2006, è stata eliminata la possibilità di deroga che consentiva l'utilizzo del nome della categoria di appartenenza di certi ingredienti e a tal fine stabilisce la definizione di un elenco di sostanze allergeniche che devono sempre essere citate se presenti in un prodotto.

Le sostanze attualmente considerate allergeni sono le seguenti:

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e derivati (compreso il lattosio);
- Frutta a guscio ovvero mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati;
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO²;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

In base alla normativa fra gli ingredienti devono figurare, con il nome specifico, le sostanze elencate nell'allegato 2 sez. III del DL.vo 109/92 (Etichettatura dei prodotti alimentari), come modificato dal DL.vo 114/06. I produttori devono quindi riportare in etichetta la presenza di potenziali allergeni anche se presenti in quantitativi minimi.

A) Campionamento ufficiale per la ricerca di proteine delle uova, proteine del latte e lattosio

E' stato predisposto in ambito regionale, il presente piano di campionamento ufficiale per la verifica delle prescrizioni stabilite nella direttiva CE/89/2003 e nel Decreto Legislativo di recepimento, n. 114 dell'8 febbraio 2006.

A tal fine i Servizi Veterinari dovranno eseguire annualmente, presso esercizi di vendita al dettaglio, **62 campioni** per la ricerca delle **proteine delle uova** e **62 campioni** per la ricerca di **proteine del latte (caseina e β -lattoglobuline)** e **lattosio** in:

- **A** prodotti a base di carne,
- **B** preparazioni a base di carne, rappresentate soprattutto da hamburger.

Sono esclusi dal presente piano di campionamento gli alimenti per i quali in etichetta 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.

Poiché il campionamento è di tipo ufficiale 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 piano di monitoraggio allergeni del precedente PRIC 2008-2010) non saranno di conseguenza, accettati.

E' possibile far coincidere il campionamento per la ricerca delle proteine del latte e lattosio con quello per l'identificazione delle proteine delle uova. In questo caso è necessario indicare nel verbale di campionamento

le pertinenti prove da effettuarsi (per es. ricerca in hamburger di proteine delle uova, del latte e lattosio). In fase di rendicontazione il campione verrà conteggiato per entrambe le categorie.

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

PIANO DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE PER LA RICERCA DI PROTEINE DELLE UOVA												
Tipologia di campionamento		ufficiale										
Luoghi di campionamento		esercizi di vendita al dettaglio										
Matrici		A prodotti a base di carne (31) B preparazioni a base di carne, rappresentate soprattutto da hamburger e salsicce (31)										
Modalità di prelievo		D.P.R. 327/80										
Numero totale campioni/anno		62										
Limiti di accettabilità		Decreto Legislativo n. 114 dell'8 febbraio 2006										
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RMF	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3
B	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3
Note	• Verificare che l'allergene non sia presente in etichetta											

PIANO DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE PER LA RICERCA DI PROTEINE DEL LATTE E LATTOSIO												
Tipologia di campionamento		ufficiale										
Luoghi di campionamento		in esercizi di vendita al dettaglio										
Matrici		A prodotti a base di carne (31) B preparazioni a base di carne, rappresentate soprattutto da hamburger e salsicce (31)										
Modalità di prelievo		D.P.R. 327/80										
Numero totale campioni/anno		62										
Limiti di accettabilità		Decreto Legislativo n. 114 dell'8 febbraio 2006										
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RMF	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3
B	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3
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 											

Si ricorda infine, che per il latte e derivati è necessario selezionare nel verbale di prelievo all'allegato 1, la sezione "prove chimiche" specificando alla voce "altro", proteine del latte e lattosio. Solo in questo modo infatti, il laboratorio eseguirà le pertinenti analisi per l'identificazione di entrambe le molecole ovvero proteine e zucchero.

B) Piano di monitoraggio speciale per la ricerca di glutine

La celiachia, detta anche malattia celiaca, è un'intolleranza permanente alla gliadina, una delle componenti del glutine. Quest'ultimo è un complesso proteico presente nel frumento (o grano), nell'orzo, nella segale, nell'avena, nel farro e nel kamut e di conseguenza, tutti gli alimenti derivati da tali cereali o contaminati accidentalmente dagli stessi, risultano dannosi per gli individui affetti dalla malattia.

Secondo la normativa attualmente vigente ovvero il D. Lvo n. 114/06, è obbligatorio indicare in etichetta la presenza di glutine (o del corrispondente cereale) qualora questo sia stato impiegato come ingrediente. 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 per contaminazione accidentale.

Oltre a tali prescrizioni obbligatorie, il recente regolamento CE 41/2009 (e la sua circolare esplicativa del Ministero della salute del 5 novembre 2009) ha recentemente introdotto ulteriori opportunità in materia di etichettatura. Qualsiasi prodotto alimentare in commercio (quindi non solamente gli alimenti "destinati ad una alimentazione particolare") può recare la dicitura "senza glutine" qualora l'azienda produttrice sia in grado di garantire una concentrazione della sostanza non superiore a 20 mg/kg, cioè 20 ppm. Il documento ministeriale sottolinea che l'impiego di questa dizione presuppone che il produttore sia certo dell'assenza di ingredienti derivati da cereali contenenti glutine nell'alimento ma anche che non siano presenti potenziali fonti di contaminazione durante il processo produttivo.

Nonostante le citate prescrizioni normative, l'analisi dei dati scaturiti dal sistema di allerta europeo riporta la presenza non dichiarata di glutine in alimenti quali prodotti da forno, pasticceria, integratori alimentari, salse e condimenti, carni e derivati. Al fine di ottenere informazioni riguardo tale rischio alimentare in ambito regionale è stato predisposto questo piano di monitoraggio per la ricerca di glutine in preparazioni e prodotti a base di carne.

Il campionamento avrà scopo indagativo e quindi sarà eseguito in singola aliquota (non in quattro/cinque aliquote come prevede il prelevamento ufficiale ai sensi del D.P.R. 327/80). Qualora l'analisi eseguita dal laboratorio evidenzia la presenza dell'allergene, i Servizi Veterinari dovranno recarsi nuovamente presso il detentore della merce per procedere ad un campionamento di tipo "ufficiale" dello stesso lotto di prodotto.

Per l'esecuzione del piano di monitoraggio dovrà essere utilizzato il verbale di prelevamento di campionamento specifico riportato a seguito. Riguardo la scelta specifica dei prodotti da prelevare, si sottolinea che le preparazioni e i prodotti di carne maggiormente segnalati dal sistema di allerta e dai vari sistemi di sorveglianza sono rappresentati da hamburger, salsicce e salumi. Tuttavia, a causa delle loro modalità di preparazione, 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.

PIANO DI MONITORAGGIO PER LA RICERCA DEL GLUTINE												
Tipologia di campionamento			Monitoraggio									
Luoghi di campionamento			in esercizi di vendita al dettaglio									
Matrici			A Preparazioni e prodotti a base di carne									
Modalità di prelievo			Campione a scopo indagativo in singola aliquota									
Numero totale campioni/anno			55									
Limiti di accettabilità			Decreto Legislativo n. 114 dell'8 febbraio 2006; Regolamento CE/41/2009									
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RMF	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5
Note	<ul style="list-style-type: none"> • Si tratta di un piano di monitoraggio quindi non è necessario eseguire un campione ufficiale • Verificare che l'allergene non sia presente in etichetta (o cereali contenenti glutine quali frumento/grano, orzo, segale, avena, farro e kamut) • Utilizzare la modulistica specifica allegata al presente documento 											

	AZIENDA SANITARIA LOCALE
	Dipartimento Di Prevenzione
	Servizi Veterinari – Distretto di

☒ Via _____ N. civ. _____ CAP _____ - TEL. _____ - FAX _____ - @ e-mail: _____

Registro Ufficio N. _____ Num. Reg. IZSLT _____
 Verbale N. _____ del ____/____/20____ Data _____/____/20____
 Temp. rilevata dall'IZS _____ C°

VERBALE PRELEVAMENTO PER LA RICERCA DI GLUTINE

(Prelievo eseguito a scopo indagativo per il piano di monitoraggio riportato nel Piano Regionale Integrato dei Controlli della Regione Lazio)

RAGIONE SOCIALE:

Sede: _____
 Tel. _____ Fax: _____
 Responsabile:
 Cognome _____
 Nome _____
 nato a _____
 il _____ domiciliato in _____
 Via _____ n. _____
 qualifica: _____
 Presente al prelevamento:
 Cognome _____
 Nome _____
 nato a _____
 il _____ domiciliato in _____
 Via _____ n. _____
 qualifica: _____

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

- Preparazioni a base di carne: (specificare, es. hamburger di vitello sottovuoto)
- Prodotti a base di carne: (specificare, es. mortadella a fette)

La merce era posta in vendita/depositata in confezione originale integra non integra - preincartato sfusa sporzionata al momento del prelievo e sulla confezione stessa o su etichetta o su un cartello, vi era la seguente dicitura: (si allega etichetta o sua fotocopia)

prodotta dalla Ditta..... ubicata in e con l'indicazione da consumarsi previa cottura
 Paese di provenienza Num. CE con la seguente T.M.C.:/...../..... Data di scadenza:/...../.....

La merce prelevata, sulla confezione stessa o su etichetta o su un cartello: non recava indicazioni riguardo presenza di glutine o cereali contenenti glutine (frumento o grano, orzo, segale, avena, farro e kamut) e prodotti derivati riportava la dicitura "senza glutine"

In presenza del Sig., da una partita/ quantitativo di..... è stato prelevato numero 1 campione composto da una singola aliquota (suddivisa in u.c., del peso medio di..... gr) che vengono inoltrate all'IZSLT Sede di , per eseguire la ricerca di glutine.

Il campione viene trasportato al laboratorio mediante a temperatura Il peso/quantità dell'aliquota è di circa gr e viene determinato a mezzo

La merce è stata campionata in asepsi, non in asepsi, con attrezzature sterili non sterili e l'aliquota è stata racchiusa in sacchetti sterili non sterili

sigillati mediante sigilli antimanomissione recanti sigla di ufficio e muniti di cartellini identificativi

e introdotti in buste di materiale plastico autosigillanti e antimanomissione numerate A:

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

Il Sig. dichiara che dopo il ricevimento la merce stessa ha / non ha subito aggiunte di ed è / non è stata manipolata

Il Sig. presente al prelevamento del campione dichiara che la merce è stata fornita dalla Ditta ubicata in

in data :...../...../..... e ha / non ha esibito al momento documentazione commerciale giustificativa bolla fattura D.d.T. n° del/...../..... intestata/o a

La rimanente merce non viene sequestrata poiché il campione è a scopo indagativo. Del presente verbale è stata redatta 1 copia che consegnata al Laboratorio, previa lettura al Sig. che dichiara inoltre

FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO

I VERBALIZZANTI

Sub-Allegato A/2

PIANO DI CAMPIONAMENTO DEI MOLLUSCHI EDULI LAMELLIBRANCHI

L'allegato A, sezione 7 della determinazione D 3130 del 24 settembre 2007 rimanda ad un successivo documento tecnico per la definizione del numero minimo di campioni di molluschi da effettuarsi presso le attività registrate presenti sul territorio regionale.

Per la definizione della strategia di campionamento, i Servizi Veterinari possono fare riferimento ai risultati ottenuti nel corso delle passate annualità in relazione alla specie campionata e strategia utilizzata per la scelta degli esercizi commerciali oggetto di campionamento. Le specie maggiormente campionate sono state mitili (*Mytilus galloprovincialis*) e vongola (*Ruditapes semidecussatus*, *Chamelea gallina*), mentre verifiche marginali sono state effettuate su ostriche (*Crossostea gigas*). Altre specie riportate nel verbale di campionamento, quali ad esempio *Ensis* spp (Cannolicchio) *Donax* spp (Tellina), *Venus verrucosa* (Tartufo o Noce), non sono state oggetto di campionamento sebbene, in ambito regionale, vi siano zone di produzione classificate per alcune delle suddette specie. Come già riportato nel precedente piano, per consentire una valutazione più ampia i Servizi Veterinari dovranno indirizzare la propria scelta anche verso le specie che non sono state oggetto di campionamento nelle precedenti annualità; si evidenzia inoltre che i risultati dei campionamenti effettuati presso le attività registrate sono un indicatore indiretto delle precedenti fasi della filiera che vedono coinvolta la produzione primaria e le attività riconosciute già oggetto del controllo ufficiale.

Da un'analisi delle criticità riscontrate nel corso dei controlli ufficiali presso le attività registrate, è emerso che le specie meno rappresentative in ambito di commercializzazione spesso non vengono riscontrate in quantitativi tali da permettere l'esecuzione di tutte prove previste dal Regolamento (CE) 2073/2005, 853/2004 e 1881/2006 (*Escherichia coli*, *Salmonella* spp., biotossine algali, contaminanti chimici). A tale proposito si rammenta che l'Autorità Competente ha facoltà di scegliere quale parametro ricercare in relazione all'obiettivo prefissato; ne consegue che può essere richiesto anche il solo parametro *Escherichia coli* se, ad esempio, il quantitativo disponibile non è sufficiente a formare il numero di unità campionarie per *Salmonella* oppure non sufficiente ad effettuare prove per ricerca di biotossine algali.

Come definito precedentemente l'attribuzione del numero dei campioni assegnati ad ogni ASL ha tenuto conto dei seguenti indicatori:

- numero di attività presenti sul territorio di competenza delle singole ASL;
- presenza o meno nel territorio di mercati ittici, ove è già presente un'attività di campionamento;
- presenza o meno nel territorio di zone di produzione di molluschi bivalvi (allevamento/banchi naturali);
- presenza o meno nel territorio di centri di depurazione/spedizione molluschi;
- presenza o meno nel territorio di depositi nel proprio territorio;
- presenza o meno nel territorio di ingrossi/Cash & Carry ;
- numero di non conformità riscontrate negli anni precedenti;
- numero di campioni assegnati nelle precedenti annualità;
- stagionalità di alcune tipologie di attività (pescherie – ristoranti) nelle zone costiere;
- caratteristiche territoriali che possono incidere sulle scelte della popolazione nel consumo dei prodotti ittici (zone collinari e/o montane, stili di vita legati alle tradizioni, ecc.);
- controllo delle attività registrate da parte di altri organi istituzionali (SIAN).

Sulla base delle suddette considerazioni e degli indicatori individuati, il numero di campioni di molluschi bivalvi che dovranno essere prelevati dai Servizi Veterinari delle ASL sono:

AZIENDA USL	Vendita al Dettaglio	Ristorazione
Roma A	14	5
Roma B	8	2
Roma C	6	5
Roma D	6	2
Roma E	8	12
Roma F	6	8
Roma G	7	2
Roma H	8	10
Frosinone	8	8
Latina	6	6
Rieti	4	2
Viterbo	6	4

Nelle diverse tipologie di attività commerciali registrate il campionamento, espletato dall'autorità competente, è legato al rispetto della normativa comunitaria; per tale motivo, vengono di seguito riepilogate alcune delle informazioni contenute nella sezione 7 del Piano Regionale per il controllo della filiera dei molluschi bivalvi di cui alla Determinazione D3130 del 24 settembre 2007.

- ✓ Verbali di campionamento, dovranno essere utilizzati quelli conformi a quanto riportato nell'allegato 6.7 del suddetto piano. Il Verbale dovrà accompagnare i campioni al laboratorio ufficiale, controfirmato dal Responsabile dell'attività registrata o suo delegato oltre che dall'operatore del Servizio Veterinario che ha eseguito il campionamento.
- ✓ I molluschi bivalvi vivi sono da considerarsi un alimento con ridotta shelf life e, per tale motivo, i campioni dovranno essere prelevati in **2 aliquote** di cui una da lasciarsi presso il detentore secondo le indicazioni riportate nella sezione 7 capitolo 7.5 del "Piano Regionale per il controllo della filiera dei molluschi bivalvi".
- ✓ Al fine di dare le necessarie garanzie legali di difesa e certezze in merito al fatto che non vi siano cambiamenti sui valori scaturiti dalle prove di laboratorio, deve essere data comunicazione all'interessato utilizzando il modello "Avviso di comunicazione delle operazioni di analisi in applicazione dei diritti alla difesa" riportato nell'allegato 7 del "Piano Regionale per il controllo della filiera dei molluschi bivalvi". Il Responsabile dell'impresa o suo delegato viene inoltre informato dell'apertura del campione per consentire l'esercizio dei diritti alla difesa (art. 54 882/2004) trasmettendolo ai restanti interessati (produttore, fornitore, ecc.) come da modello riportato nell'allegato 7.
- ✓ Il corretto campionamento prevede che il campione dovrà essere costituito da Molluschi bivalvi appartenenti allo stesso identificativo di produzione (partita/lotto)

RIEPILOGO SCHEMATICO

TIPOLOGIA DI VERIFICA: controllo di sicurezza alimentare e parametri indicati nel Reg. 853/2004

parametri: Escherichia coli, Salmonella spp., ecc.

numero di Unità Campionarie.: 5 o 1 a seconda che venga richiesta o meno la prova "Salmonella spp".

numero di aliquote: 2

verbale: utilizzando il modello riportato nell'allegato 6.7 determina regionale n.D3130 del 24 settembre 2007 (1 copia titolare impresa, 1 copia ASL, 1 copia IZSLT)

Diritti alla difesa: Sì (Avviso di comunicazione delle operazioni di analisi in applicazione dei diritti alla difesa) utilizzando il modello riportato nell'allegato 7 determina regionale n. D3130 del 24 settembre 2007

Sub-Allegato A/3

PIANO REGIONALE RESIDUI

Al fine di svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate e di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate e di verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari con i limiti massimi di residui (LMR) e delle quantità massime di antiparassitari e di contaminanti ambientali fissate dalla normativa nazionale e comunitaria, annualmente a livello regionale viene programmato un piano di campionamento da espletarsi presso gli allevamenti degli animali e negli impianti di prima trasformazione dei prodotti di origine animale.

Ovviamente il Piano Regionale Residui (PRR) deriva dal Piano Nazionale Residui (PNR) che viene strutturato annualmente tenendo conto delle prescrizioni del D.L.vo 16 marzo 2006, n.158 e, per quanto riguarda le procedure per il prelievo ufficiale e la gestione dei campioni, secondo le indicazioni della Decisione della Commissione 98/179/CE del 23 febbraio 1998.

Esso definisce le specie, le categorie, i punti di campionamento, le sostanze da cercare, le modalità di ricerca, secondo il dettato della normativa in vigore e le indicazioni della Commissione Europea, ed è elaborato annualmente dal Ministero della Salute con la collaborazione delle Regioni, del Laboratorio Nazionale di Riferimento per i residui (LNR), e degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IIZZSS). L'elaborazione del PNR tiene conto, tra l'altro dei risultati dell'anno precedente, al fine di operare opportune modifiche ed eventuali azioni mirate.

Il PNR ha inizio il primo gennaio e termina il 31 dicembre dello stesso anno. Ai sensi degli artt.11-13 del D.L.vo 158/06, entro il 31 marzo di ogni anno il Ministero della Salute deve trasmettere alla Commissione Europea il PNR aggiornato per l'anno in corso e i risultati e le informazioni sulle misure adottate, relativamente al PNR dell'anno precedente. Inoltre, ogni sei mesi, il Ministero della Salute deve informare la Commissione Europea e gli altri Stati Membri in merito all'esecuzione e ai risultati del piano.

Per i dati tecnici relativi alla programmazione, espletamento e rendicontazione, si rimanda allo specifico atto regionale emesso annualmente.

Sub-Allegato A/4

PIANO CAMPIONAMENTI DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE (FEED)

Il Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) del Ministero della Salute viene formulato in ottemperanza a quanto previsto dal D.Lgs. 17 giugno 2003, n. 223, "Attuazione delle direttive 2000/77/CE e 2001/46/CE relative all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore della alimentazione animale", e dal Reg. (CE) 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Il piano di campionamento è suddiviso, in linea generale in attività di sorveglianza e attività di vigilanza ed investe i seguenti ambiti di intervento:

- la verifica del rispetto dei divieti d'utilizzo delle **proteine animali trasformate**, come definite dal Reg. (CE) 999/2001 e successive modifiche, ai fini della prevenzione della BSE.
- la ricerca nei mangimi di **additivi e principi farmacologicamente attivi**, con particolare riferimento alla ricerca di sostanze vietate e di additivi ed altre sostanze chimiche il cui impiego è consentito entro determinati limiti e per determinate specie animali.
- La ricerca dei **contaminanti** ed altre **sostanze indesiderabili** negli alimenti per animali (es diossine, micotossine e metalli pesanti).
- La vigilanza e controllo in materia di contaminazione da **Salmonelle** delle materie prime per mangimi di origine vegetale e dei mangimi composti;
- l'attività di monitoraggio degli **OGM**, sia nel settore convenzionale che in quello biologico.

Analogamente al PNR, anche il PNAA ha inizio il primo gennaio e termina il 31 dicembre dello stesso anno; per i dati tecnici relativi alla programmazione, espletamento e rendicontazione, si rimanda allo specifico atto regionale emesso annualmente.

Sub-Allegato A/5

PIANO REGIONALE DI PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MICOTOSSINE NEL LATTE, NEI PRODOTTI A BASE DI LATTE E NEI MANGIMI

Il frequente riscontro di contaminazione da micotossine degli alimenti per animali, e conseguentemente del latte, impone una capillare attività di prevenzione e di controllo.

I risultati del Piano Nazionale Residui e del Piano Nazionale Alimentazione Animale continuano ad evidenziare non conformità per aflatossine in campioni di latte e di mangimi. In aumento anche le notifiche di allerta per micotossine.

Tenuto conto di tali dati e considerato il rischio rappresentato dagli alimenti contaminati da Aflatossina M1, conformemente a quanto previsto dall'articolo 3 del Regolamento comunitario 882/04, si forniscono gli elementi di base per una corretta pianificazione delle attività di controllo ufficiale volte alla verifica dell'applicazione e dei risultati dell'autocontrollo da parte degli operatori del settore alimentare.

In considerazione del fatto che occorre affrontare il problema lungo tutta la filiera produttiva, i controlli ufficiali dovranno riguardare :

- il settore dei mangimi
 - mangimifici
 - impianti di lavorazione e deposito
 - allevamenti
- il settore lattiero caseario
 - aziende di produzione di latte vaccino, bufalino, ovi-caprino
 - centri di raccolta
 - stabilimenti di trattamento e di trasformazione

Nel corso dei controlli ufficiali dovrà essere posta particolare attenzione alla verifica del rispetto da parte degli operatori dei seguenti riferimenti normativi :

- Reg. 178/02 art. 18 – rintracciabilità di alimenti e mangimi in ingresso e in uscita.
- Reg. 178/02 art.19 – ritiro/riciamo dell'alimento ritenuto non conforme ai requisiti di sicurezza ed informazione delle autorità competenti.
- Reg. 852/04 art. 4 e Allegato I parte A- produzione primaria: rispetto delle disposizioni legislative relative al controllo dei rischi nella produzione primaria, comprese, tra l'altro, le contaminazioni derivanti dai mangimi; le registrazioni relative a natura ed origine degli alimenti somministrati agli animali e alle misure adottate per il controllo dei pericoli.
- Reg. 852/04 art. 5 – produzione post-primaria analisi dei pericoli e punti critici di controllo – procedure HACCP.
- Reg. 183/05 art. 5 – settore dei mangimi – obblighi specifici per gli operatori.
- Reg. 183/05 art. 6 – settore dei mangimi – produzione post-primaria procedure HACCP.
- D. Lvo 158/06 art. 14 – autocontrollo.

Il piano proposto dovrà essere adottato dalle Asl e svolto annualmente.

Per l'attività di campionamento si rimanda al piano regionale per la ricerca dei residui, all'extrapiano regionale specifico per la ricerca di aflatossine nel latte ed al PNAA.

ALIMENTI PER ANIMALI

I controlli relativi agli alimenti per animali devono essere svolti in **TUTTI** i mangimifici, impianti di lavorazione e nei depositi di cereali, granelle e farine.

Mangimifici

Il piano di autocontrollo deve prevedere l'analisi per la ricerca di micotossine su tutti i lotti di granella di mais e degli altri prodotti derivati dal mais in accettazione nello stabilimento e sugli altri cereali/materie prime per mangimi. Il controllo deve ovviamente riguardare anche i lotti di prodotto finito in uscita dallo stabilimento. Deve essere implementato un efficace **sistema di tracciabilità e rintracciabilità**.

Impianti di lavorazione e deposito di cereali, granelle e farine

Tali strutture sono soggette a vigilanza sanitaria in quanto producono o stoccano materie prime o semilavorati destinate all'alimentazione umana ed animale.

Il piano di autocontrollo deve essere pertinente alla reale attività svolta dall'impianto come pure le misure preventive e correttive messe in atto. Deve essere implementato un efficace **sistema di tracciabilità e rintracciabilità**.

Aziende di produzione di latte (vaccino, ovi-caprino e bufalino)

In tali aziende il sistema di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti/mangimi deve prevedere una distinzione fra i mangimi prodotti in Azienda e quelli acquistati all'esterno. Nel caso di alimenti autoprodotti tale sistema deve riportare le principali fasi produttive (semina, raccolta, trasporto, lavorazione, stoccaggio) fino alla somministrazione agli animali, identificando per ogni fase i rischi e le misure preventive adottate in Azienda al fine di prevenire la proliferazione delle muffe.

Nel caso in cui le materie prime per mangimi o i mangimi siano acquistati da altre Aziende di produzione, consorzi agrari, depositi di sostanze alimentari, ecc., l'autocontrollo dell'azienda di produzione di latte deve prevedere la selezione dei fornitori di alimenti per gli animali sulla base dell'esistenza di idonei sistemi di garanzia del prodotto. L'allevatore pertanto, deve essere a conoscenza dei controlli posti in atto dal fornitore in tutte le fasi di lavorazione dei prodotti: in entrata, durante il processo di trattamento, condizionamento e trasformazione delle materie prime e del prodotto finito, in uscita.

L'autocontrollo dell'azienda di produzione di latte dovrà prevedere che vengano somministrati agli animali solo gli alimenti per i quali il fornitore abbia attestato la conformità ai limiti di Aflatossina B1 previsti dalla normativa vigente.

E' consigliabile, inoltre, che l'allevatore definisca con il fornitore il limite massimo di contaminazione da aflatossina B1 (limite d'attenzione) da considerare accettabile per gli alimenti acquistati.

LATTE

Aziende di produzione di latte, centri di raccolta e stabilimenti di trattamento e di trasformazione devono disporre di piani di autocontrollo che prevedano l'analisi di campioni di latte ed individuino, per i casi di non conformità, le misure correttive da porre in atto ed il destino del latte non conforme. Tutte le attività svolte devono essere debitamente registrate.

A) Aziende di produzione di latte (vaccino, ovi-caprino e bufalino)

E' possibile che animali alimentati con mangimi contaminati da Aflatossina B1, anche se a valori conformi, producano latte contaminato da Aflatossina M1.

Pertanto, il piano di autocontrollo deve prevedere che la conformità delle produzioni sia garantita dall'analisi di campioni di latte.

Tali analisi, in presenza di specifico accordo tra l'allevatore ed il primo acquirente, potrebbero essere svolte direttamente a cura di quest'ultimo.

La frequenza dei prelievi deve essere tale da garantire un costante monitoraggio delle produzioni, in particolare nei periodi più a rischio.

Si può ritenere efficace un monitoraggio che preveda almeno un prelievo al mese nei periodi considerati non a rischio ed un incremento dei campionamenti negli altri periodi dell'anno, con una frequenza stabilita dall'azienda stessa in considerazione dei fattori di rischio.

Il monitoraggio deve anche tener conto di ogni modifica della razione alimentare giornaliera che preveda l'utilizzo di nuovi alimenti a rischio o dell'apertura di nuova trincea di silomais-pastone di mais.

L'analisi deve essere effettuata con metodi quantitativi o semiquantitativi da laboratori accreditati.

E' opportuno che nel piano di autocontrollo venga individuato un livello di attenzione (es. 30 – 40 ppt) in presenza del quale si provveda a modificare la razione alimentare giornaliera con l'eliminazione o la riduzione degli alimenti a maggior rischio di contaminazione.

Il superamento del livello di attenzione deve essere comunicato dall'allevatore o suo delegato al Servizio Veterinario.

In presenza di non conformità, ai sensi del Reg. 178/2002, art. 19, gli allevatori devono comunicare al Servizio Veterinario l'esito analitico, la sospensione del conferimento del latte prodotto e le azioni intraprese. La ripresa del conferimento potrà avvenire soltanto al primo riscontro analitico favorevole, del quale dovrà essere data comunicazione al Servizio Veterinario inviando il referto analitico favorevole.

B) Stabilimenti di trattamento termico e di trasformazione del latte

L'autocontrollo aziendale deve prevedere un programma specifico di monitoraggio sul latte crudo di massa in autocisterna e deve fornire garanzie sul principio che i prodotti vengano ottenuti esclusivamente a partire da latte conforme.

I protocolli di autocontrollo devono prevedere un capitolo specifico per il controllo dell'Aflatossina M1, con l'indicazione della periodicità di campionamento, proporzionata alla capacità produttiva e alla tipologia dello stabilimento; metodi di analisi; sistema di rintracciabilità dei singoli conferenti; azioni correttive in caso di non conformità. Le analisi devono essere effettuate con metodi quantitativi o semiquantitativi da laboratori accreditati.

E' opportuno che venga stabilito un livello di attenzione inferiore al limite fissato dal Reg. 1881/06.

Il piano di campionamento deve prevedere un'intensificazione dei controlli nel periodo a maggior rischio. Inoltre deve essere previsto che, in presenza di anomali innalzamenti dei livelli di Aflatossina M1 nel latte di cisterna, vengano effettuati immediatamente controlli sul latte delle singole aziende conferenti.

Il Servizio Veterinario deve essere regolarmente informato degli esiti dei campionamenti effettuati in autocontrollo in presenza del superamento del livello di attenzione e, ai sensi del Reg. 178/2002, art. 19, in caso di non conformità.

Un esito analitico non conforme deve essere comunicato anche ai Servizi Veterinari competenti per territorio sulle stalle conferenti.

I prodotti a base di latte ottenuti con latte crudo non conforme non sono idonei all'alimentazione umana e devono essere destinati alla distruzione, ai sensi del Reg. 1774/2002 (cat 1), senza ulteriori accertamenti analitici.

ESITO DELL'ATTIVITA' ISPETTIVA E DISPOSIZIONI IN CASO DI NON CONFORMITA'

Nel corso dei controlli, i Servizi Veterinari pongono particolare attenzione alla verifica dei piani di autocontrollo, alle registrazioni effettuate dagli operatori ed agli esiti analitici ottenuti. Ove necessario, si chiederà agli operatori di aggiornare/migliorare il piano di autocontrollo. Le non conformità riscontrate devono essere formalmente segnalate agli operatori con l'indicazione del termine entro il quale si deve provvedere alla loro risoluzione.

Per le violazioni degli obblighi derivanti dall'art. 18 del Reg. 178/2002, si applica la disciplina sanzionatoria prevista dal D.Lgs 5 aprile 2006, n.190, art. 2.

Nel caso in cui lo ritenga opportuno il Servizio Veterinario procederà al prelievo di campioni ufficiali di alimenti per animali e/o latte (campione mirato o su sospetto a seconda delle circostanze).

Nel caso in cui venga applicato il blocco ufficiale della partita di latte campionata il tempo di attesa dell'esito analitico deve essere ridotto al minimo.

E' altresì possibile che il latte campionato venga avviato alla trasformazione, purchè sia garantito che i prodotti da esso derivati verranno immessi sul mercato esclusivamente a seguito dell'esito favorevole dell'analisi effettuata.

A seguito di non conformità in un campione ufficiale si applicano le procedure previste dalla normativa vigente.

In particolare, si rammenta che il latte crudo in stabilimento ed il latte trattato non conformi, così come i prodotti a base di latte fabbricati a partire da latte non conforme, sono sottoprodotti di categoria I e sono destinati alla distruzione, ai sensi del Reg. 1774/2002, art, 4, c. 1, lettera c).

Il Regolamento 1774/2002 non si applica invece al latte e al colostro in forma liquida eliminati o utilizzati nell'azienda di origine. Pertanto, il latte crudo risultato non conforme in allevamento può essere destinato ad uso zootecnico all'interno dell'azienda stessa con l'accortezza di destinarlo in particolare ai soggetti giovani.

C) Raccolta ed elaborazione dei dati di attività

Il Servizio veterinario delle Asl comunicano alla Regione, entro il 28 febbraio di ogni anno, una relazione riassuntiva dell'attività svolta e dei relativi esiti, utilizzando le schede di attività allegate.

L'Area regionale di Sanità veterinaria, curerà la raccolta e l'elaborazione dei dati e produrrà una relazione riassuntiva delle attività svolte e degli esiti ottenuti al fine di valutare, assieme ai Servizi ed all'IZS l'efficacia del Piano, anche con la prospettiva di pianificare interventi formativi e di assistenza tecnica per gli operatori del Settore.

PIANO DI PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MICOTOSSINE

Scheda di attività ANNO _____

AZIENDA USL _____

Attività ispettiva

SETTORE	Numero strutture	
	Presenti	Ispezionate
		Non conformi
Impianti di lavorazione e depositi alimenti per animali (a)		
Mangimifici		
Aziende produzione di latte - bovini (b)		
Aziende produzione di latte - ovi- caprini ©		
Aziende produzione di latte - bufali (d)		
Stabilimenti produzioni lattiero- caseari (e)		

Dettaglio delle non conformità

Settore°	Ragione sociale	Sede (provincia)	Data ispezione	Tipo di non conformità	Campioni ufficiali		Sanzioni e prescrizioni
					Matrice prelevata	n. campioni esito analitico	

° indicare la lettera corrispondente (a,b,c,d,e)