

**DIREZIONE REGIONALE ASSETTO ISTITUZIONALE,  
PREVENZIONE E ASSISTENZA TERRITORIALE**

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE 9 agosto 2010, n. 3353.

**Piano regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale (Determinazione n. 1166 del 17 marzo 2008). Approvazione verbale di campionamento degli alimenti di origine animale.**

**IL DIRETTORE REGIONALE**

Su PROPOSTA del Dirigente dell'Area Sanità Veterinaria;

VISTO lo Statuto della Regione Lazio approvato con legge regionale 11 novembre 2004, n. 1;

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

VISTI i Regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004 e n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che costituiscono il cosiddetto "pacchetto igiene," entrati in vigore in data 01/01/06;

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";

VISTO il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

VISTA la determinazione regionale n. D3795 del 29 ottobre 2007 "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari" ed in particolare l'Allegato A/1 – verbale di prelievo campioni per la verifica dei criteri di sicurezza alimentare;

RAVVISATA la necessità di modificare il verbale di cui sopra, ampliandone il campo di utilizzo , attualmente limitato alla sola verifica dei criteri microbiologici, a tutte gli altri pericoli che potrebbero condizionare la sicurezza degli alimenti di origine animale;

VISTA la Determinazione 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)";

PRESO ATTO del documento predisposto, tal riguardo, da un gruppo di lavoro multidisciplinare (Istituto Zooprofilattico delle regioni Lazio e Toscana, Aziende Sanitarie Locali e Regione) ;

CONSIDERATO che tale documento è stato approvato, nel corso dell'Ufficio di Coordinamento regionale per la Sanità Pubblica Veterinaria del 10 maggio 2010;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 877 del 18 dicembre 2006, recante linee di indirizzo e coordinamento delle competenze degli organi regionali in materia di sicurezza alimentare, pubblicata sul BURL n. 4 del 10 febbraio 2007, che affida all'allora Direzione regionale Tutela della Salute e Sistema Sanitario regionale, attuale Direzione regionale Assetto istituzionale, prevenzione e assistenza territoriale, l'adozione degli atti necessari per l'applicazione puntuale della normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti sul territorio regionale;

RITENUTO di approvare il nuovo modello di verbale di campionamento da utilizzare da parte delle Aziende Sanitarie Locali, nel settore degli alimenti di origine animale fatta esclusione dei molluschi bivalvi vivi, quale parte integrante e sostanziale della presente Determinazione (Allegato A);

RITENUTO, inoltre, che nel corso dei campionamenti previsti, nel settore degli alimenti di origine animale, dal Piano regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, le Aziende Sanitarie Locali dovranno utilizzare esclusivamente tale modello di campionamento, pena la mancata accettazione dei campioni da parte dell'Istituto Zooprofilattico delle Regioni Lazio e Toscana;

RITENUTO, infine, di dare mandato all' dell'Istituto Zooprofilattico delle Regioni Lazio e Toscana di predisporre trimestralmente un report delle non conformità rilevate nell'accettazione dei campioni previsti, nel settore degli alimenti di origine animale, dal Piano regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, comunicandolo all'Area di Sanità Veterinaria Regionale;

#### D E T E R M I N A

Di approvare il nuovo modello di verbale di campionamento da utilizzare da parte delle Aziende Sanitarie Locali, nel settore degli alimenti di origine animale fatta esclusione dei molluschi bivalvi vivi, quale parte integrante e sostanziale della presente Determinazione (Allegato A);

Di disporre che nel corso dei campionamenti previsti, nel settore degli alimenti di origine animale, dal Piano regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, le Aziende Sanitarie Locali dovranno utilizzare esclusivamente tale modello di campionamento, pena la mancata accettazione dei campioni da parte dell'Istituto Zooprofilattico delle Regioni Lazio e Toscana;

Di dare mandato all' dell'Istituto Zooprofilattico delle Regioni Lazio e Toscana di predisporre trimestralmente un report delle non conformità rilevate nell'accettazione dei campioni previsti, nel settore degli alimenti di origine animale, dal Piano regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, comunicandolo all'Area di Sanità Veterinaria Regionale.

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio.

*Il direttore*  
CIPRIANI

## ALLEGATO A

## Nuovo verbale di campionamento degli alimenti di origine animale destinati

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. \_\_\_\_\_  
 Verbale N. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

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

## RICERCHE (Vedi Allegato 1)

Microbiologica  Fisica

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

## VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONI

## RAGIONE 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  preincarto  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) .....  
 .....  
 .....  
 Presente al prelevamento:  
 Cognome .....  
 Nome .....  e con l'indicazione da consumarsi previa cottura  
 nata 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 .....<sup>(1)</sup> 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 ..... u.c., 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 .....<sup>(1)</sup>,  
 per eseguire la/e prova/e richieste in allegato e in caso di alimenti in confezione originale integra, n. 1 aliquota sarà con servata 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/al'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. 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 piombini annullati con sigla di ufficio e muniti di cartellini identificativi  
 e introdotti in buste di materiale plastico autosigillanti e antimanomissione numerate A: ..... B: ..... C: ..... D: ..... E: .....  
 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. ....  
 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 campionamento 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
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che <b>costituisce</b> terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.2)* <input type="checkbox"/> Immessi sul mercato, durante il loro periodo di conservabilità <input type="checkbox"/> Prodotto sotto il controllo del produttore	5	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Aw
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che <b>non costituisce</b> terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.3)*	5	
<input type="checkbox"/> Carne macinata e preparazioni a base di carne (1.4 – 1.5 – 1.6)* <input type="checkbox"/> Carni Sep Mecc (1.7)* <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate crude <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (a base di carne di pollame) <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (diverse dal pollame)	5	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne (1.8 – 1.9)* <input type="checkbox"/> destinati a essere consumati crudi <input type="checkbox"/> di pollame destinati a essere consumati cotti	5	
<input type="checkbox"/> Gelatina e collagene (1.10)*	5	
<input type="checkbox"/> Formaggi, burro e panna (ottenuti da latte crudo o termizzato) (1.11)*	5	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp
<input type="checkbox"/> Latte in polvere e siero di latte in polvere (1.12)*	5	
<input type="checkbox"/> Gelati (1.13)*	5	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di uova (1.14)*	5	
<input type="checkbox"/> Alimenti pronti contenenti uova crude (1.15)*	5	
<input type="checkbox"/> Crostacei e molluschi cotti (1.16)*	5	
<input type="checkbox"/> Formaggi, lattini in polvere e siero di latte in polvere (1.21)*	5	<input type="checkbox"/> Enter. stafilococciche
<input type="checkbox"/> 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