

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE 17 marzo 2008, n. 1166.

**Deliberazione Giunta regionale n. 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).**

#### IL DIRETTORE REGIONALE

Vista la Legge Costituzionale 18 ottobre 2001 n. 3 "Modifiche al Titolo V della parte seconda della Costituzione";  
Vista la legge regionale 18 febbraio 2002, n. 6 e successive modifiche ed integrazioni, concernente "Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza ed al personale regionale";  
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;  
Vista la legge statutaria 11 novembre 2004, n.1 "Nuovo Statuto della Regione Lazio";  
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. 999 del 22 maggio 2001 e successive modifiche ed integrazioni;  
Visto il Regolamento (CE) n. 1774/2002 e successive modifiche ed integrazioni e la deliberazione della Giunta regionale 4 agosto 2005, n. 713 "Linea guida della Regione Lazio per l'applicazione del Regolamento n. 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio dell'U.E. recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano e procedure per il riconoscimento degli impianti e degli stabilimenti."  
Visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;  
Visti i regolamenti (CE) n. 853/2004 e 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabiliscono, rispettivamente, norme specifiche in materia d'igiene per i prodotti alimentari di origine animale e norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;  
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;  
Vista la Determinazione n. D4592 del 18 dicembre 2006 "Linee guida regionali per il controllo ufficiale veterinario presso gli stabilimenti soggetti a riconoscimento.";  
Visti i regolamenti (CE) n. 2074 e 2076 della Commissione del 5 dicembre 2005 che stabiliscono talune misure applicative, integrative e derogatorie rispetto ai regolamenti sopra citati;  
Visto il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;  
Vista la determinazione 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.  
Visto il regolamento (CE) n. 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che stabilisce norme sul controllo ufficiale delle carni per la Trichinella;  
Vista la determinazione n. D2860 del 31 agosto 2007 Linee guida per l'applicazione del regolamento (CE) n. 2075/05 in tema di norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni.  
Visto il Decreto legislativo 16.03.2006 n. 158 "Attuazione della Direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali";  
Visto il Decreto legislativo 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";  
Visto il regolamento (CE) n. 183/2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi e la deliberazione della Giunta regionale 141/2006 "Regolamento (CE) 183/2005 del parlamento europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi. Linee guida di applicazione regionale";  
Visto il Decreto legislativo 6 aprile 2006 n. 193 Attuazione della Direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari;  
Considerato che le recenti norme comunitarie individuano una nuova strategia di controllo ufficiale sugli alimenti e sui mangimi, basata sul principio dell'analisi del rischio;  
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);

Visto il decreto legislativo 31.03.1998, n. 112, di conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli enti locali, in attuazione del capo I della legge 15.03.1997, n. 59;

Ravvisata la necessità di armonizzare tutte le attività regionali di monitoraggio e controllo nel settore della sanità animale, dell'alimentazione animale (*feed*), degli alimenti di origine animale da destinare 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 tale scopo dalla competente Area di Sanità Veterinaria denominato "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)";

Ritenuto di prevedere successivi aggiornamenti del presente documento con l'inserimento di ulteriori allegati tecnici definiti dalle strutture competenti;

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 alla Direzione regionale Tutela della Salute e Sistema Sanitario regionale, attuale Direzione regionale Programmazione Sanitaria, Politiche della Prevenzione e Sicurezza sul Lavoro, l'adozione degli atti necessari per l'applicazione puntuale della normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti sul territorio regionale;

#### DETERMINA

di approvare, ai sensi dell'Intesa "Piano Nazionale Integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare (Rep. Atti n. 133/CSR del 14 giugno 2007), il documento predisposto dall'Area sanità veterinaria "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)", di seguito chiamato "P.R.I.C.", Allegato A al presente atto, che ne diventa parte integrante e sostanziale, a sua volta composto dai seguenti sub-allegati tecnici :

Sub-Allegato A/1	Piano campionamento alimenti di origine animale da destinare al consumo umano ( <i>food</i> )
Sub-Allegato A/2	Piano dei controlli di sanità animale
Sub-Allegato A/3	Piano regionale residui
Sub-Allegato A/4	Piano campionamenti dell'alimentazione animale ( <i>feed</i> )
Sub-Allegato A/5	Piano di prevenzione e controllo delle micotossine nel latte, nei prodotti a base di latte e nei mangimi

di prevedere che il soprarichiamato "P.R.I.C." possa essere integrato da ulteriori sub-allegati tecnici, definiti dalle strutture competenti.

Di incaricare le Aziende Sanitarie Locali e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, ciascuno per le parti di propria competenza, della realizzazione dei piani sopraccitati, nel rispetto delle modalità e dei tempi di esecuzione indicati e riepilogati da questa Direzione con successiva determinazione.

Il presente atto viene pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio.

Il direttore  
CORREANI

## ALLEGATO A

Piano regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale.

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 della 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.

Con l'applicazione dei Regolamenti comunitari, relativi al c.d. "pacchetto igiene", è stato necessario procedere ad una revisione dell'attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La nuova normativa modifica l'orientamento tradizionale del controllo ufficiale, ridefinendo gli strumenti a disposizione dell'Autorità Competente ed assegnando alle attività di campionamento ed analisi un nuovo e diverso significato.

E' necessario garantire che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base alla categorizzazione del rischio delle attività interessate e con la frequenza appropriata, tenendo conto anche dell'analisi dei dati relativi all'attività di vigilanza degli anni precedenti, dei risultati pregressi dell'autocontrollo delle imprese e di qualsiasi altra informazione che possa indicare eventuali non conformità.

La Regione Lazio, in applicazione al D.P.R. 14/7/1995, negli anni passati aveva predisposto specifici piani di vigilanza, tuttavia, tenendo conto delle variazioni intervenute nella legislazione comunitaria e dei risultati ottenuti a seguito dell'attività di controllo e di campionamento svolta negli anni precedenti, è stato necessario ridefinire metodologia e frequenza operativa. Si sottolinea l'importanza fondamentale che assume, nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale, la verifica dei piani di autocontrollo e la valutazione dell'efficacia delle procedure implementate dagli operatori alimentari.

Con la Determinazione n. D4592 del 18 dicembre 2006 "Linee guida regionali per il controllo ufficiale veterinario presso gli stabilimenti soggetti a riconoscimento.", documento di riferimento regionale per il personale di vigilanza che effettua anche valutazioni dei piani di autocontrollo, è stato recepito il concetto di programmazione dei controlli in funzione della classificazione di rischio per ogni singolo impianto, così come previsto dal Regolamento 882/04. Tale atto regionale fornisce ai Servizi veterinari uno strumento sintetico per la categorizzazione del rischio, di facile interpretazione e utilizzo, che consente valutazioni uniformi ed obiettive per ogni singola impresa del settore alimentare. Il documento prevede, inoltre, che il livello di rischio venga monitorato annualmente dai Servizi veterinari, in modo tale da consentire l'aggiornamento dell'attività di controllo sugli stabilimenti.

Tutte le diverse forme di controllo ufficiale previste dalla normativa cogente, se si escludono i monitoraggi e la sorveglianza, possono essere ricondotte alle seguenti tipologie: "verifiche", "audit" e "ispezioni".

**VERIFICHE**

Ai fini del presente Piano, rientrano tra le "verifiche":

- la "verifica ispettiva dei requisiti strutturali, funzionali e gestionali"
- le verifiche per il "controllo pre – operativo delle condizioni igieniche dei locali, impianti e attrezzature",
- la "verifica del trasporto animali e rispetto del benessere animale"
- la "verifica della corretta applicazione dell'anagrafe bovina al macello"

Sebbene la frequenza delle verifiche da effettuare presso gli stabilimenti riconosciuti debba essere stabilita dal Servizio Veterinario dell'Asl in relazione alla categorizzazione del rischio, si ritiene utile fornire le seguenti indicazioni di massima :

7-5-2008 - Supplemento ordinario n. 41 al BOLLETTINO UFFICIALE n. 17

TABELLA 1-VERIFICHE REQUISITI STRUTTURALI, FUNZIONALI, GESTIONALI E VERIFICHE PREOPERATIVE					
MATRICI	Tipologia produttiva	Livello di rischio			Verifica preoperativa
		Basso	Medio	Alto	
carni fresche	Macelli industriali (>40 UGB/settimana)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale	X
	Sezionamenti industriali (<40 UGB/settimana)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale	X
	Macelli a capacità limitata	Biennale	Annuale	Semestrale	X
	Sezionamenti a capacità limitata	Biennale	Annuale	Semestrale	X
	Depositi frigoriferi carni sfuse	Biennale	Annuale	Semestrale	
preparazioni carnee e carni macinate		Annuale	Semestrale	Quadrimestrale	X
prodotti a base di carne	Industriale lavorazione	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale	X
	Artigianale lavorazione	Biennale	Annuale	Semestrale	X
	Stagionatura, taglio, confezionamento	Biennale	Annuale	Semestrale	X
	LOA	Biennale	Annuale	Semestrale	X
	Produzione gastronomica	annuale	Semestrale	Quadrimestrale	X
miele	Lavorazione miele industriale	Biennale	Annuale	Semestrale	
	Lavorazione miele artigianale	Triennale	Biennale	Annuale	
	Deposito frigorifero prodotti preconfezionati	Triennale	Biennale	Annuale	
uova	Centri di imballaggio uova	Biennale	Annuale	Semestrale	
uova	Produzione ovoprodotti	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale	X
Latte e derivati	Trattamento latte alimentare	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale	X
	Trasformazione industriale	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale	X
	Trasformazione artigianale	Biennale	Annuale	Semestrale	X
	Taglio, confezionamento, stagionatura	Biennale	Annuale	Semestrale	X
Prodotti pesca	Tipologia 1: macellazione e annessa preparazione	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale	X
	Tipologia 2: cernita, frazionamento, ghiacciatura e preparazione prodotti della pesca (compresi i molluschi)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale	X
	Tipologia 3: depositi frigorifero prodotti sfusi	Biennale	Annuale	Semestrale	X
	Tipologia 4. trasformazione, sterilizzazione, cottura, essiccazione, affumicatura, salagione, marinatura ecc.)	Annuale	semestrale	Quadrimestrale	X
	Mercato all'ingrosso	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale	

TABELLA 2- VERIFICHE TRASPORTO ANIMALI E BENESSERE ANIMALE		
MACELLI	Tipologia produttiva	Frequenza della verifica
	Macelli industriali (>40 UGB/settimana)	Trimestrale
	Macelli a capacità limitata (<40 UGB/settimana)	Semestrale

  

TABELLA 3-VERIFICHE CORRETTA APPLICAZIONE ANAGRAFE BOVINA AL MACELLO				
MACELLI	Tipologia produttiva	Livello di rischio		
		Basso	Medio	Alto
	Macelli industriali (>40 UGB/settimana)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
	Macelli a capacità limitata (<40 UGB/settimana)	Annuale	Annuale	Semestrale

## AUDIT

Il Reg. CE/882/2004 all'articolo 2, descrive l'audit" come: "un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi."

A differenza di altre attività di controllo ufficiale, gli audit devono essere comunicati preliminarmente all'operatore del settore alimentare, in modo, tra l'altro, di consentire la predisposizione della documentazione e delle registrazioni che saranno impiegate e di rendere disponibile rappresentanti qualificati dell'impresa.

Relativamente al campo di audit, l'articolo 4 (3) Regolamento CE/854/2004 prevede audit con i seguenti obiettivi :

- 1) audit su buone prassi igieniche , definite nel paragrafo 4 del medesimo articolo;
- 2) audit su procedure basate su HACCP, come definito nel paragrafo 5 del medesimo articolo;
- 3) qualsiasi compito di audit specificato negli allegati al regolamento in argomento.

In particolare si richiede di procedere sistematicamente al controllo:

- delle procedure di controllo dei punti critici (o, in loro assenza, le procedure di controllo della corretta applicazione delle GMP);
- della procedura di rintracciabilità;
- del rispetto dei parametri microbiologici obbligatori di cui al Regolamento CE/2073/05;
- delle modalità di gestione dei sottoprodotti e dei MSR;

del programma di formazione del personale.

In questa prima fase di applicazione dei nuovi Regolamenti comunitari si ritiene che, indipendentemente dalla valutazione del rischio e dalla tipologia produttiva, debba essere effettuato, per ogni stabilimento, **almeno un audit l'anno** che tenga conto delle buone prassi igieniche e delle procedure basate su HACCP.

## ISPEZIONI

Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 5 del Reg. CE/854/04, relativi agli audit dei principi basati sull'HACCP, il veterinario ufficiale si accerta che le procedure dell'operatore garantiscano, per quanto possibile, che le carni:

- a) seguano processi produttivi igienicamente corretti;
- b) non presentino anomalie o alterazioni fisiopatologiche visibili o evidenti;
- c) non presentino contaminazione fecale o di altro tipo, visibili o evidenti;
- d) non contengano materiali specifici a rischio, tranne quando previsto in virtù della normativa comunitaria e siano state prodotte in conformità della normativa comunitaria riguardante le TSE.

A tal fine, si considerano ispezioni tutti gli altri controlli di "routine", diversi dalle verifiche e dagli audit, effettuati, di norma, dal veterinario che vigila abitualmente sull'impianto.

Tali controlli riguardano, in linea di massima, l'igienicità dei processi produttivi (dall'ingresso delle materie prime all'uscita dei prodotti finiti) e possono indirizzare il veterinario a prevedere verifiche o audit aggiuntivi o campionamenti.

L'utilizzo del registro dell'attività veterinaria, di cui alla determinazione n. D4592 del 18 dicembre 2006 rappresenta il modo più semplice per lasciare traccia dell'azione di controllo svolta presso l'impianto

Tabella 1- Depositi frigorifero industriali (ittici/carni e/o grandi volumi di merci depositate)			
Tipologia dei controlli	Livello di rischio		
	Basso	Medio	Alto
Controllo delle condizioni igieniche dei locali, impianti, attrezzature, personale	bimestrale	quindicinale	settimanale
Controllo modalità di conservazione, condizioni carni depositate	bimestrale	quindicinale	settimanale
Controllo registrazione carico-scarico	bimestrale	quindicinale	settimanale
Prelievo campioni per verifiche igieniche ed ambientali	Se ritenuti necessari		

**Tabella 2- Attività di verifica presso i Laboratori di Sezionamento**

Tipologia dei controlli	LABORATORI DI SEZIONAMENTO INDUSTRIALE			LABORATORI DI SEZIONAMENTO ARTIGIANALE		
	Livello di rischio			Livello di rischio		
	Basso	Medio	Alto	Basso	Medio	Alto
Controllo materie prime	quindicinale	settimanale	bisettimanale	mensile	quindicinale	settimanale
Controllo igiene della lavorazione e del personale e idoneità del processo produttivo	quindicinale	settimanale	bisettimanale	mensile	quindicinale	settimanale
Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	quindicinale	settimanale	bisettimanale	mensile	quindicinale	settimanale
Controllo bollatura sanitaria	quindicinale	settimanale	bisettimanale	mensile	quindicinale	settimanale
Controllo registrazione carico-scarico	quindicinale	settimanale	bisettimanale	mensile	quindicinale	settimanale
Prelievo campioni per verifiche igieniche ed ambientali	Se ritenuti necessari					
-Prelievo campioni per verifiche igieniche sulle carni	Se ritenuti necessari					

**Tabella 3- Attività di verifica per preparazioni e prodotti a base di carne**

Tipologia dei controlli	Preparazioni carnee e carni macinate			Prodotti a base di carne (industriale)			Prodotti a base di carne (non industriale)		
	Livello di rischio			Livello di rischio			Livello di rischio		
	Basso	Medio	Alto	Basso	Medio	Alto	Basso	Medio	Alto
Controllo materie prime ed ingredienti	mensile	quindicinale	settimanale	mensile	quindicinale	settimanale	bimestrale	mensile	quindicinale
Controllo igiene della lavorazione e del personale e idoneità del processo produttivo	mensile	quindicinale	settimanale	mensile	quindicinale	settimanale	bimestrale	mensile	quindicinale
Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	mensile	quindicinale	settimanale	mensile	quindicinale	settimanale	bimestrale	mensile	quindicinale
Verifica gestione sottoprodotti	mensile	quindicinale	settimanale	mensile	quindicinale	settimanale	bimestrale	mensile	quindicinale
Controllo registrazione carico-scarico	mensile	quindicinale	settimanale	mensile	quindicinale	settimanale	-	-	-
Prelievo campioni per verifiche igieniche ed ambientali	Se ritenuti necessari								

Tabella 4-Attività di verifica per ovoprodotti e centri di imballaggio		Ovoprodotti			Centri imballaggio uova		
		Livello di rischio			Livello di rischio		
Tipologia dei controlli		Basso	Medio	Alto	Basso	Medio	Alto
Controllo materie prime (conformità uova destinate alla produzione)		mensile	quindicinale	settimanale	semestrale	quadrimestrale	trimestrale
Controllo condizioni igieniche dei locali, impianti ed attrezzature del personale, delle lavorazioni e del confezionamento		mensile	quindicinale	settimanale	semestrale	quadrimestrale	trimestrale
Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione		mensile	quindicinale	settimanale	semestrale	quadrimestrale	trimestrale
Verifica gestione sottoprodotti		mensile	quindicinale	settimanale	-	-	-
Controllo etichettatura		-	-	-	semestrale	quadrimestrale	trimestrale

Tabella 5- Attività di verifica per latte e derivati		Livello di rischio			Livello di rischio		
Trasformazione latte, stagionatura – taglio – confezionamento (artigianale)		Basso	Medio	Alto	Basso	Medio	Alto
Controllo materie prime e ingredienti		trimestrale	mensile	quindicinale	mensile	quindicinale	settimanale
Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo		trimestrale	mensile	quindicinale	mensile	quindicinale	settimanale
Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione		trimestrale	mensile	quindicinale	mensile	quindicinale	settimanale
Verifica gestione sottoprodotti e Reg. 79/05		trimestrale	mensile	quindicinale	mensile	quindicinale	settimanale
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali		se ritenuti necessari					

Tabella 6- Attività di verifica prodotti della pesca (ex tipologie 1 – 2 – 4)*		Livello di rischio		
Tipologia dei controlli		Basso	Medio	Alto
Controllo materie prime e ingredienti		mensile	quindicinale	settimanale
Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo		mensile	quindicinale	settimanale
Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione		mensile	quindicinale	settimanale
Verifica gestione sottoprodotti		mensile	quindicinale	settimanale
Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali		se ritenuti necessari		
* - Esame organolettico dei prodotti su segnalazione o vincolo				
* - Controllo parassitologico a campione su segnalazione o vincolo				

**FLUSSI INFORMATIVI**

L'art. 4, punto 3 del Regolamento CE/882/2004 recita: *“Se uno Stato membro conferisce la competenza di effettuare i controlli ufficiali ad un'altra autorità o ad altre autorità che non siano l'autorità centrale competente, in particolare quelle a livello regionale o locale, si deve assicurare un coordinamento efficace ed efficiente tra tutte le autorità competenti interessate, anche, ove opportuno, in materia di protezione dell'ambiente e della salute”*.

In Italia, fermo restando altre Autorità che concorrono per alcuni aspetti sulla sicurezza alimentare secondo altre norme vigenti concorrenti, le Autorità Competenti (AC) sono:

- il Ministero della Salute;
- le Regioni e le Province Autonome;
- le Aziende Sanitarie Locali.

Di seguito vengono riportate le schede di rendicontazione annuale delle attività ispettive e di audit che le ASL dovranno inviare entro il 31 gennaio di ogni anno alla Regione e questa al Ministero della Salute, secondo i modelli definiti dallo stesso Ministero con la circolare DGSAN/3/6238/P del 31 maggio 2007.

7-5-2008 - Supplemento ordinario n. 41 al BOLLETTINO UFFICIALE n. 17

## REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE / AUDIT SU IMPIANTI RICONOSCIUTI

ASL \_\_\_\_\_ ANNO \_\_\_\_\_

Tipologia di stabilimento	N° Stabilimenti	N° accessi agli stabilimenti	N° ispezioni	N° non conformità riscontrate	N° Audit sugli OSA	N° Audit delle Regioni/Province sulle ASL	N° Ispezioni Ministeriali
Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento							
Maccelli e sezionamenti carni rosse							
Maccelli e sezionamenti carni bianche							
Maccelli e sezionamenti grande selvaggina allevata e nati							
Centri grande selvaggina cacciata							
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM							
Prodotti a base di carne							
Molluschi bivalvi vivi							
Prodotti della pesca							
Latte e prodotti a base di latte							
Uova e otoprodotti							
Cosce di rana e lumache							
Crassi animali fini							
Stomie, vesciche e intestini trattati							
Gelatine							
Collagene							
<b>TOTALE</b>							

Ad ogni singolo accesso possono corrispondere una o più ispezioni

Nel caso di stabilimenti con diverse tipologie di attività, lo stabilimento deve essere conteggiato una sola volta per l'attività principale e deve essere associato alla tipologia prevalente

7-5-2008 - Supplemento ordinario n. 41 al BOLLETTINO UFFICIALE n. 17

## REGISTRO NUMERICO ANNUALE DELLE PRINCIPALI NON CONFORMITA' RISCOSE IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

ASL _____ ANNO _____		Mat. prime, semilav. e prodotti finiti	Condizioni pulizia sanificazione	Tracciabilità rintracciabilità	Igiene lavorazioni e personale	Gestione sottoprodotti e SRM	Piano HACCP	Gestione dei prequisiti (lotta agli infestanti, formazione personale, potabilità acqua utilizzata, ecc.)	Condizioni strutturali e attrezzature
Tipologia di stabilimento									
Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento									
Macelli e sezionamenti carni rosse									
Macelli e sezionamenti carni bianche									
Macelli e sezionamenti grande selvaggina allevata e ratiti									
Centri grande selvaggina cacciata									
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM									
Prodotti a base di carne									
Molluschi bivalvi vivi									
Prodotti della pesca									
Latte e prodotti a base di latte									
Uova e ovoprodotti									
Cosce di rana e lumache									
Grassi animali fusi									
Stomaci, vesciche e intestini trattati									
Gelatine									
Collagene									
Totali									

## Sub-Allegato A/1

**PIANO CAMPIONAMENTO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE DA DESTINARE AL  
CONSUMO UMANO (food)****ANALISI MICROBIOLOGICHE**

La Comunità Europea, attraverso la pubblicazione di diversi testi normativi come la direttiva CE/99/2003, raccoglie con cadenza annuale gli esiti delle diverse prove di laboratorio effettuate sugli alimenti e in particolare quelle riguardanti i più comuni patogeni alimentari. Una gran quantità di dati scaturisce dalle attività di controllo ufficiale che rappresentano sia uno strumento di verifica delle produzioni e tutela della salute del consumatore sia una fonte di informazioni indispensabile dal punto di vista epidemiologico dato che vengono forniti utili elementi per la riprogrammazione delle attività di controllo. I criteri riportati dal recente Regolamento 2073/2005 definiscono inoltre i requisiti microbiologici che i prodotti commercializzati sul territorio dell'UE devono possedere e che devono essere soddisfatti dagli Operatori del Settore Alimentare.

Proprio per questo si rende necessario predisporre, nell'ambito del piano pluriennale regionale dei controlli, un piano di campionamento degli alimenti e stabilire quindi un numero minimo di campionamenti che le ASL dovranno effettuare sulle matrici a rischio nonché la loro distribuzione sul territorio.

Gli obiettivi del piano sono:

- determinare la prevalenza territoriale dei più comuni patogeni a trasmissione alimentare con particolare riferimento ai microrganismi contemplati dai criteri di sicurezza alimentare del Regolamento 2073/2005.
- individuare le matrici alimentari più a rischio per la salute del consumatore al fine di intraprendere azioni specifiche in fase di controllo
- coordinare secondo criteri attendibili l'attività di campionamento regionale effettuata nell'ambito del "Controllo ufficiale degli alimenti per l'uomo"

**Definizione del "caso":** ogni campione che si rivelerà "non conforme" dopo gli accertamenti diagnostici eseguiti dal laboratorio sulla base della richiesta dei Servizi Veterinari verrà considerato come "caso". Qualora il campione sia stato effettuato ai sensi del Regolamento 2073/2005 lo stato di non conformità sarà stabilita sulla base dei Criteri di sicurezza alimentare del suddetto Regolamento.

**Target population:** la popolazione sottoposta al piano di campionamento è rappresentata da tutti gli alimenti idonei al consumo umano commercializzati sul territorio della Regione Lazio e che rientrano nella categorie definite dalla tabella 1. La popolazione sottoposta allo studio comprende sia alimenti ancora presenti nello stabilimento di produzione (ma pronti ad essere commercializzati) sia gli alimenti presenti negli esercizi di vendita al dettaglio.

Il piano prevede l'esecuzione di un numero minimo di campioni alimentari da parte dei Servizi Veterinari della Regione Lazio secondo le modalità di seguito riportate.

**Popolazione oggetto del piano:** i prodotti alimentari oggetto del piano sulla base delle indicazioni fornite dal Regolamento 2073/2005:

- Carni macinate
- Preparazioni di carne
- Prodotti a base di carne
- Formaggi
- Formaggi, burro, panna a base di latte crudo
- Prodotti della pesca
- Prodotti di gastronomia e alimenti pronti
- Alimenti pronti con uova crude

La scelta del campione verrà effettuata in maniera casuale. La tipologia di matrici alimentari stabilite devono essere obbligatoriamente campionate nelle modalità definite dal piano. Tuttavia, i Servizi Veterinari, se lo ritengono opportuno per la tutela della salute del consumatore, possono prelevare in aggiunta delle previste matrici non contemplate dal piano.

**Luoghi definiti per il campionamento:** il campionamento potrà essere effettuato in due differenti fasi della filiera produttiva:

- **Stabilimento:** luogo dove gli alimenti pronti per l'immissione sul mercato che si trovano ancora sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce.
- **Dettaglio:** esercizi di vendita 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)

**Tempi:** la durata del piano è triennale e le numerosità riportate sono da intendersi su base annuale. Saranno possibili delle modifiche durante il periodo di svolgimento del piano sulla base degli esiti analitici pervenuti o nel caso si manifestino necessità specifiche.

**Unità epidemiologica:** l'unità epidemiologica è rappresentata dal campione. Questo potrà essere costituito da un numero variabile di aliquote che a sua volta saranno composte da 1 o più unità campionarie (a seconda della normativa di riferimento utilizzata per il campionamento).

**Parametri microbiologici da ricercare:** Nella tabella 2 sono riportate delle indicazioni relative ai parametri microbiologici da ricercare distinti per ogni matrice alimentare. Scelta prioritaria deve essere data ai microrganismi considerati dal Regolamento 2073. E' possibile richiedere al laboratorio più parametri microbiologici da ricercare per ogni campione avendo però cura di prelevare una quantità adeguata di alimento per ogni unità campionaria o aliquota.

**Determinazione della numerosità campionaria:** la determinazione delle numerosità campionarie per matrice alimentare è stato necessario considerare le prevalenze dei microrganismi più comuni nei singoli prodotti. Le fonti dati per la definizioni di tali prevalenze sono state diverse. I dati relativi al "Controllo Ufficiale degli Alimenti per l'uomo" dell'anno 2006 (Fonte dati: IZSLT – Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale e CSRA) sono stati utilizzati in via preferenziale tuttavia, essendo frutto di un'attività di campionamento non coordinata, per alcune categorie alimentari è disponibile un campione numericamente non rappresentativo. Sono stati parzialmente utilizzati in sostituzione quindi i dati presenti nel Zoonoses Report 2005 Italy, documento pubblicato annualmente dall'EFSA che riporta i risultati delle prove analitiche eseguite sulle diverse categorie alimentari per la ricerca dei più comuni agenti di zoonosi. In alcuni casi, è stato necessario ricorrere a dati provenienti da altri I.ZZ.SS o da dati tratti da pubblicazioni scientifiche.

Dopo aver calcolato le prevalenze sono stati calcolati i limiti di confidenza (L.C. 95%) e quindi scelto il "worst case" ovvero il limite superiore dell'intervallo. In alcune categorie la prevalenza è risultata pari a zero per via dell'assenza di campioni positivi: in questo caso è stata calcolata la "massima prevalenza possibile" che è stata quindi utilizzata come riferimento per le fasi successive.

La grandezza del campione per ogni categoria alimentare è stata ulteriormente definita considerando le risorse disponibili e il numero dei campioni che vengono eseguiti annualmente nell'ambito del "Controllo ufficiale alimenti per l'uomo" dalle Asl (Fonte Dati: IZSLT – OEVR e CSRA).

I campioni sono stati poi ripartiti fra stabilimenti di produzione ed esercizi di vendita al dettaglio. Considerata la propensione produttivo-commerciale del settore alimentare della Regione Lazio si è scelto di privilegiare il campionamento negli esercizi di vendita al dettaglio a cui è stato attribuito il 70% del totale dei campioni mentre il rimanente 30% è la quota assegnata al campionamento in stabilimento. Per alcune categorie di alimenti è stato invece scelto di effettuare il campionamento esclusivamente nelle fasi di vendita al dettaglio. Per la ripartizione territoriale dei campioni da effettuare negli stabilimenti, non essendo disponibili dati relativi ai volumi di produzione, è stato considerato il numero di stabilimenti autorizzati a produrre la tipologia alimentare considerata. Ad ogni Asl è stato attribuito un numero di campioni in proporzione alla quantità di stabilimenti presenti sul suo territorio. La ripartizione dei campioni da effettuare negli esercizi al dettaglio tra le Asl dovrebbe essere fatta in base al numero e alla tipologia delle attività produttive presenti sul territorio. Tuttavia, non essendo tali dati completamente disponibili, è stata eseguita una suddivisione sulla base della popolazione residente sul territorio di competenza dei vari enti. Per alcune A.S.L. si è provveduto ad aumentare il numero dei campioni da eseguire vista la presenza sul territorio di una maggiore concentrazione di esercizi di vendita e ristorazione legati all'intensa attività turistica e commerciale.

Nella tabella 1 sono quindi riportati i campioni previsti dal piano che ogni Asl deve effettuare nei tempi previsti.

**Procedura di campionamento:** la procedura di campionamento può variare secondo la normativa che viene adottata. Qualora i parametri del campionamento (tipologia della matrice, agente microbiologico ricercato, fase di campionamento) rientrino nei criteri di sicurezza alimentare (Allegato I del Capitolo 1 del Regolamento 2073/2005) il prelievo verrà effettuato ai sensi del Regolamento 2073/2005 con conseguente:

- utilizzo della modulistica specifica regionale
- rispetto delle numero delle unità campionarie previste
- interpretazione degli esiti analitici sulla base dei limiti definiti dal criterio

Quando il campione da effettuare non rientra nei Criteri di sicurezza alimentare del Regolamento 2073/2005, il prelievo verrà eseguito sulla base della normativa nazionale (ex. D.P.R. 327/80) con conseguente utilizzo dei verbali già in uso presso le ASI.

**TAB. 1 - PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTO - CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE**

ASL	Carni macinate		Preparazioni di carni		Prodotti a base di carne		Formaggi		Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo		P. della pesca*		Gastronomia e alimenti pronti		Alimenti pronti con uova crude		Totale		
	S	D	S	D	S	D	S	D	S	D	S	D	S	D	S	D	S	D	S + D
RM A	0	3	1	5	0	3	0	1	0	4	0	0	5	7	1	28	29		
RM B	2	5	1	7	1	3	0	2	1	3	2	2	7	9	7	36	43		
RM C	0	3	1	5	0	3	0	2	0	2	3	3	5	7	4	27	31		
RM D	0	4	0	5	0	3	0	2	0	2	9	9	5	7	9	28	37		
RM E	1	4	2	5	0	3	0	2	0	2	2	2	5	7	5	28	33		
RM F	2	2	1	3	1	2	0	1	0	1	3	3	3	4	7	16	23		
RM G	2	3	2	4	2	2	1	1	1	2	3	3	4	5	11	21	32		
RM H	4	3	6	5	3	3	1	1	1	2	4	4	5	6	19	25	44		
VT	1	2	2	3	2	2	1	1	2	1	3	3	3	4	11	16	27		
RI	0	1	1	2	1	1	0	0	1	1	0	0	2	2	3	9	12		
LT	2	3	3	5	2	3	2	2	2	2	10	10	5	6	21	26	47		
FR	2	3	4	5	1	3	2	1	2	2	1	1	5	6	12	25	37		
	16	36	24	54	13	31	7	16	10	24	40	40	54	70	110	285	395		
<b>TOTALE</b>	<b>52</b>	<b>78</b>	<b>44</b>	<b>23</b>	<b>34</b>	<b>40</b>	<b>54</b>	<b>70</b>	<b>395</b>										

S = Stabilimento (30%)

D = Esercizio al dettaglio (70%)

\* Prioritaria la ricerca di istamina sulle specie indicate dal Regolamento 2073/2005

Tab. 2- Indicazioni sui parametri microbiologici da ricercare sulle varie matrici alimentari

Alimento	Categoria del piano	Carica batterica	Coliformi tot.	Coliformi fec.	E. coli	Listeria monocyt.	Stafiloc. coag. +	Clostr. soff. rdutt.	Clostridium botulinum e tossina botulinica	Salmonella	Bacillus cereus	Vibrio patogeni	Enterobatteri	Yersinia enterocolitica	Campylobacter termofili	E. coli O-157	Istamina
Preparazioni gastronomiche da consumare tal quali e alimenti pronti in genere	Gastronomia e alimenti pronti	si			si	2073	si	si			si			si	si	si	
Preparazioni gastronomiche da consumare cotte	Non prevista					si											
Carne macinata da consumare cruda	Carni macinate	si			si	2073	si	si		2073				si	si	si	
Preparazioni a base carne da consumare crude	Preparazioni di carne	si			si	2073	si	si		2073				si	si	si	
Carne macinata a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	Carni macinate									2073							
Preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	Preparazioni di carne									2073							
Preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	Preparazioni di carne				si					2073							
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi	Prodotti a base di carne	si			si	2073	si			2073				si			
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Prodotti a base di carne									2073							
Preparazioni gastronomiche da consumare cotte	Non prevista					si											
Paste farcite	Non prevista	si			si	si		si		si	si						
Conservate di produtz. artigianale	Non prevista								si								
Gelatina e collagene	Non prevista									2073							
Gelati	Gastronomia e alimenti pronti		si			2073				2073							
Uova in guscio	Non prevista									si							
Prodotti a base di uova	Non prevista	si				si	si			2073			si				
Alimenti pronti contenenti uova crude (dolci, paste alimentari creme, maionese, etc..)	Alimenti pronti contenenti uova crude	si				2073	si			2073							
Latte da consumarsi crudo	Non prevista	si			si	2073	si			si					si	si	
Latte in polvere, siero di latte in polvere	Non prevista	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	2073	si			2073							
Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura elevata	Formaggi	si	si			2073	si			si							
Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo	Gastronomia e alimenti pronti	si			si	2073	si			2073							
Prodotti della pesca	Prodotti della pesca	si															2073
Filetti, tranci di pesce	Prodotti della pesca	si															2073
Preparazioni gastronomiche e semiconservate di pesce da consumare tal quali	Prodotti della pesca	si			si	2073					si	si					2073

## RICERCA 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). Tale decreto è entrato in vigore il 7 aprile del 2006.

Le sostanze attualmente considerate allergeni nella normativa entrata in vigore 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 illinoiesis* (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 SO<sub>2</sub>.

In base alla nuova 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 dovranno quindi riportare in etichetta la presenza di potenziali allergeni anche se presenti in quantitativi minimi.

Annualmente verranno effettuati **100 campioni** per la ricerca delle **proteine delle uova** e di **proteine del latte** (caseina e  $\beta$ -lattoglobuline) e lattosio in:

A prodotti a base di carne (50)

B preparazioni a base di carne, rappresentate soprattutto da hamburger (50)

matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
<b>A</b>	3	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5	5
<b>B</b>	3	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5	5

Il veterinario valuterà tra queste categorie gli alimenti più a rischio in rapporto alla tecnologia di processo e dopo verifica di quanto riportato in etichetta (evitare il campionamento se l'allergene è dichiarato in etichetta). La finalità del campionamento è di tipo conoscitivo quindi i campioni non dovranno essere eseguiti secondo le modalità del controllo ufficiale ma verranno effettuati in singola aliquota. Nel caso il rapporto di prova del laboratorio indichi una non-conformità, l'ente prelevatore ripeterà il campionamento secondo le modalità del controllo ufficiale degli alimenti per l'uomo.

**REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE .....**  
**SERVIZIO VETERINARIO VERBALE PRELEVAMENTO N° .....**  
**VERBALE RICERCA ALLERGENI**

L'anno duemila..... addì..... del mese di ..... alle ore .....  
 il/i.... sottoscritto/i verbalizzante/i .....  
 del Dipartimento di Prevenzione dell' A.S.L. .... si è/sono presentati/o presso .....  
 ..... n° ric..... di cui risulta  
 legale rappresentante/titolare il/la Sig.re/ra ..... nato/a .....  
 il..... residente a ..... Via ..... n°....., dopo  
 essersi qualificato/i ed aver motivato la sua/loro visita ha/hanno proceduto al prelievo di n. .... campione/i  
 di :.....

Matrice	Ricerca allergeni
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne _____	<input type="checkbox"/> Proteine delle uova <input type="checkbox"/> Latte e derivati (Caseina, $\beta$ lattoglobuline, lattosio)
<input type="checkbox"/> Preparazioni a base di carne _____	<input type="checkbox"/> Proteine delle uova <input type="checkbox"/> Latte e derivati (Caseina, $\beta$ lattoglobuline, lattosio)

Il campione prelevato viene suddiviso in n° .... aliquote regolarmente sigillato con sigillo metallico recante la sigla ..... e munito di cartellino di identificazione con firma degli intervenuti.

Il campione è stato inviato presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana.

Il/la Sig.re/ra..... presente all'operazione ha chiesto che venga verbalizzato quanto segue:.....

Il campione viene trasferito al laboratorio mediante contenitore isotermico refrigerato.

Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale in n. .... copie e n ... //.....allegati (...//..) che il/la Sig.re/ra .....ha firmato dopo averne preso visione.

Firma del/la Sig.re/ra presente al prelievo.....I Verbalizzanti.....

**ANALISI CHIMICHE**

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

- Raccomandazioni dell'Unione Europea;
- esiti dei campionamenti degli anni precedenti;
- ricerca di molecole poco esaminate ed il cui pericolo per la salute umana abbia evidenza scientifica;
- ricerche concordate con l'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS;

Inoltre, in considerazione del Piano regionale residui, si è cercato di evitare la ricerca di molecole e sostanze già ampiamente monitorate. Alla luce di tali valutazioni, il piano di campionamento sarà rivolto ad un numero limitato di molecole chimiche ed in particolare:

**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. La contaminazione degli alimenti deriva sia da trattamenti tecnologici mal gestiti (grigliatura, affumicatura), sia dall'inquinamento atmosferico attraverso la deposizione di particolato contaminato sulle colture in campo. Sono sospettati di contaminazione, oltre ai prodotti affumicati, anche i prodotti a base di latte e le uova.

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.

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.—Il Decreto Ministeriale 18/04/2006 definisce la metodica di campionamento ed analisi.

Tipologia di campionamento		ufficiale										
Luoghi di campionamento		in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione										
Matrici		A carni e prodotti a base di carne arrostiti o affumicati B prodotti ittici affumicati C crostacei e cefalopodi										
Modalità di prelievo		DM 18/04/2006										
Numero totale campioni/anno		72										
Limiti di accettabilità		Reg. CE/1881/2006 in relazione alle matrici										
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
B	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

**Pollifosfati**

Tipologia di campionamento		ufficiale										
Luoghi di campionamento		in esercizi di vendita al dettaglio										
Matrici		A prodotti a base di carne B prodotti a base di pesce C formaggi spalmabili										
Modalità di prelievo		ufficiale										

7-5-2008 - Supplemento ordinario n. 41 al BOLLETTINO UFFICIALE n. 17

Numero totale campioni/anno		72											
Limiti di accettabilità		previsti dalla normativa vigente											
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
B	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
C	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	

**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											
Modalità di prelievo		ufficiale											
Numero totale campioni/anno		24											
Limiti di accettabilità		previsti dalla normativa vigente											
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	

**Nitriti/Nitrati**

Tipologia di campionamento		ufficiale											
Luoghi di campionamento		in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione											
Matrici		A prodotti carnei o ittici											
Modalità di prelievo		ufficiale											
Numero totale campioni/anno		24											
Limiti di accettabilità		previsti dalla normativa vigente											
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	

**Metalli pesanti (cadmio, piombo e 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		DM 05.03.03											
Numero totale campioni/anno		48											
Limiti di accettabilità		Regolamento CE/1881/2006											
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	

**INDICAZIONI UTILI**

**Metodiche di laboratorio** : Il laboratorio che si occuperà dell'esecuzione delle prove analitiche è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana. I campioni prelevati dai Servizi Veterinari dovranno essere consegnati presso l'ufficio accettazione della sede centrale dell'IZSLT o alla sede territoriale di competenza. L'IZSLT utilizzerà le tecniche analitiche che ritiene più opportune per soddisfare la richiesta effettuata dal prelevatore ma sempre adempiendo ai vincoli tecnici imposti dalla normativa vigente di riferimento (es. Regolamento CE 2073/2005 definisce in maniera chiara il metodo d'analisi di riferimento).

**Raccolta ed elaborazione dati**: la raccolta dei dati relativi all'attività di campionamento è affidata all'IZSLT. Ogni sei mesi l'IZSLT produrrà un report alla Regione Lazio- Area Sanità Veterinaria - contenenti le seguenti informazioni minime in forma tabellare:

- numero dei campioni preventivi distinti in base alla tipologia alimentare, luogo di campionamento ed ente prelevatore. Qualora siano state prelevate categorie alimentari non contemplate dal piano queste verranno specificate e trattate in modo equivalente a quelle predefinite.
- numero delle prove effettuate per ogni categoria alimentare e distinte per tipo di analita ricercato (es. *Salmonella*)
- numero di non conformità distinte per categoria alimentare, analita ricercato e luogo di prelievo. I risultati devono a sua volta essere aggregati distintamente per campione, aliquota e unità campionaria.

In attesa che il Centro Studi Regionale per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare appronti un datawarehouse in grado di fornire dei reports accurati, l'IZSLT fornirà alla Regione Lazio, oltre ad un rapporto cartaceo, un foglio di calcolo in grado di rendicontare le informazioni su indicate.

Dovranno inoltre essere fornite delle valutazioni sull'andamento del piano e nello specifico:

- attività dei Servizi Veterinari in fase di campionamento (adeguato numero dei campioni, adeguata scelta delle matrici, adeguata scelta delle prove da effettuare, corretta compilazione dei verbali di prelievo, rispetto dei tempi di trasporto in laboratorio, etc..)
- attività del laboratorio (velocità adeguata nei tempi di risposta, corretto inserimento degli esiti nel sistema informatico, etc..)
- valutazioni tecnico-scientifiche sui risultati in relazione alle diverse variabili contemplate da piano (tipologia della matrice, luogo di campionamento, periodo del prelievo)
- proposte per delle azioni di correzione (modifiche al disegno del piano, comunicazioni ad alcuni enti operativi, etc..)

**Referenti:** Ogni Asl e l'IZSLT dovranno indicare alla Regione Lazio – Area Sanità Veterinaria un proprio referente che avrà l'incarico di controllare il buon andamento del piano e che sarà contattato in nel caso emerga la necessità di uno scambio di informazioni.

**Documentazione utile:** Tutta la documentazione relativa al piano (normativa di riferimento, modulistica, report, etc..) è disponibile presso il sito del Centro Studi Regionale per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare (<http://62.123.162.33/csra>)

## Sub-Allegato A/2

**PIANO DEI CONTROLLI DI SANITÀ ANIMALE****INFLUENZA AVIARIA****BASI GIURIDICHE:****Comunitarie**

- Direttiva 92/40/CEE del Consiglio, del 19 maggio 1992, che istituisce delle misure comunitarie di lotta contro l'influenza aviaria.
- Direttiva 2005/94/CE del Consiglio del 20 dicembre 2005, relativa a misure di lotta contro l'influenza aviaria e che abroga la direttiva 92/40/CE.

**Nazionali**

- Decreto Presidente della Repubblica 15 novembre 1996, n° 656. Regolamento per l'attuazione della direttiva 92/40/CEE che istituisce misure comunitarie di lotta contro l'influenza aviaria;
- O.M. 26.08.05; O.M. 10.10.05 ; O.M. 22.10.05;

**Regionali**

- DGR N.1080 DEL 29/11/2005 - Misure di prevenzione dell'Influenza aviaria sul territorio regionale
- Decreto n. DP T0144 del 26.04.2006 - Costituzione Consulta Regionale per il controllo della influenza aviaria, ai sensi della Deliberazione della Giunta Regionale n. 1080 del 29/11/2005.
- Nota Regione Lazio n. 21870 del 21/02/2006 "Progetto per il monitoraggio sanitario e naturalistico delle specie aviarie selvatiche migratrici, nidificanti o svernanti nell'Italia Centrale presso la Riserva Naturale Lago di Vico e la Riserva Naturale Laghi Lungo e Ripasottile".
- Nota Regione Lazio prot.n. Piano Regionale di sorveglianza dell'influenza aviaria 2007

**DESCRIZIONE:**

**Nella Regione Lazio il monitoraggio sugli animali allevati è mantenuto a un livello di sorveglianza più intenso rispetto a quello previsto dal Piano nazionale. Il piano di monitoraggio interessa tutte le specie di volatili sensibili all'influenza, allevati in allevamenti rurali, intensivi e negli allevamenti di svezzamento: pollo, tacchino, faraona, selvaggina (quaglia, starna, fagiano, ecc.) ratiti, oche ed anatre.**

I Servizi Veterinari delle ASL effettuano dei campionamenti di sangue da un numero rappresentativo di allevamenti di tutte le specie avicole allevate, estratto dall'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale.

**Per quel che riguarda il piano di monitoraggio per la ricerca di virus influenzali nell'avifauna selvatica oltre quanto previsto dal piano nazionale, il Servizio Veterinario Regionale e l'Istituto Zooprofilattico sperimentale delle regioni Lazio e Toscana in collaborazione con Ente Regionale per i Parchi, l'Istituto Nazionale Fauna Selvatica, ISS e i Servizi Veterinari delle ASL di Rieti e Viterbo hanno predisposto il "Progetto per il monitoraggio sanitario e naturalistico delle specie aviarie selvatiche migratrici, nidificanti o svernanti nell'Italia Centrale presso la Riserva Naturale Lago di Vico e la Riserva Naturale Laghi Lungo e Ripasottile", i selvatici sono campionati da personale dell'Istituto Nazionale di Fauna Selvatica (prelievo di tamponi cloacali, sangue e feci).**

**FLUSSI INFORMATIVI:****Invio campioni e flussi informativi**

I campioni di sangue sono inviati, per la ricerca di anticorpi, all'IZSLT competente per territorio, utilizzando l'apposito modello.

I risultati degli esami di laboratorio sono trasmessi dall'IZS all'OEVR e all'ASL che ha conferito i campioni.

Quest'ultima, nel caso in cui non fosse competente sull'allevamento di origine degli animali, deve assicurarne l'immediata comunicazione all'ASL competente.

**VERIFICHE DI ATTIVITA':**

L'OEVR monitora lo stato sanitario degli allevamenti avicoli regionali mediante consultazione dei dati relativi ai controlli e ai campionamenti effettuati, riportando trimestralmente al Servizio Veterinario Regionale.

**BRUCELLOSI BOVINA E OVI-CAPRINA****BASI GIURIDICHE:****Comunitarie**

- Direttiva 64/432/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina;
- Decisione del Consiglio 90/638/CEE del 27 novembre 1990, che fissa i criteri comunitari applicabili alle aziende di eradicazione e di sorveglianza di talune malattie animali;
- Direttiva 97/12 del Consiglio del 17 marzo 1997 che modifica e aggiorna la direttiva 64/432/CEE relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina.

**Nazionali**

- D.M. 2/7/92 n. 453 (e succ. modifiche), regolamento concernente il piano nazionale per la eradicazione della brucellosi negli allevamenti ovini e caprini;
- D.M. 27/8/94 n. 651 (e successive modifiche), regolamento concernente il piano nazionale per la eradicazione della brucellosi negli allevamenti bovini;
- Decreto Legislativo n. 196 del 22/05/1999, attuazione della direttiva 97/12/CE che modifica e aggiorna la direttiva 64/432/CEE relativa ai problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina;
- Nota Ministero della Salute prot. DGVA.VIII/5464/P-C.1.b/278 del 9 febbraio 2007.

**Regionali**

- Nota della Regione Lazio prot. n. 119380/4V/15 del 25/10/06

**- DESCRIZIONE DEL PIANO:**

Nel Lazio l'attività di eradicazione nei confronti della Brucellosi Bovina, bufalina e ovi - caprina è stata condotta secondo le indicazioni del Piano Nazionale di eradicazione (D.M. 651/1994 e successive modifiche, D.M. 453/1992 e successive modifiche) e del D.Lgs 196/99.

La province di Rieti e Viterbo con Decisione della Commissione Europea n.199 del 27 febbraio 2004 sono state dichiarate ufficialmente indenni da brucellosi ovi-caprina;

La provincia di Rieti con Decisione 2006/169/CE è stata dichiarata ufficialmente indenne nei confronti della brucellosi bovina.

Per le province non ufficialmente indenni il controllo per la brucellosi bovina è effettuato con cadenza annuale in tutti gli allevamenti bovini con almeno un capo destinato alla riproduzione, secondo quanto consentito dalle deroghe previste dal D.Lgs 196/99 per i territori con una prevalenza di allevamenti infetti inferiore al 1%.

Il piano per la brucellosi ovi-caprina prevede il controllo con cadenza annuale dei capi presenti in tutti gli allevamenti ovi -caprini con almeno un capo destinato alla riproduzione. Negli allevamenti

ufficialmente indenni sono sottoposti a controllo sierologico individuale il 25% dei capi di età superiore a 6 mesi secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Nelle Province ufficialmente indenni sono state soddisfatte le condizioni minime per il mantenimento della qualifica a livello provinciale, previsti dalle Direttive 97/12/CE e 91/68/CE e successive modifiche. In particolare sono stati controllati il 37% degli allevamenti e il 10% dei capi nella provincia di Viterbo e il 40% degli allevamenti e il 22% dei capi nella provincia di Rieti.

Nel corso del 2007 è stata avanzata anche per le province di Roma e Latina la richiesta di riconoscimento comunitario di province ufficialmente indenni da brucellosi ovi-caprina.

#### **FLUSSI INFORMATIVI:**

Attraverso un sistema informativo unico sul territorio regionale per la gestione dei Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali (SIEV) istituito presso il Centro Operativo dell'anagrafe zootecnica dell'IZSLT è possibile la gestione delle profilassi di stato dei bovini ed ovi-caprini attraverso la stampa del mod. 2/33 con capi presenti in stalla (informazione acquisita da BDN con web-services), gestione del campione, trasferimento dati automatizzata al laboratorio di analisi, acquisizione automatizzata degli esiti dal laboratorio, stampa del mod. 2/33 completo, attribuzione qualifiche sanitarie, programmazione degli interventi successivi, gestione degli eventuali capi positivi, resoconti secondo tabelle ministeriali, report. L'utilizzazione da parte delle ASL del sistema informatizzato non è stato al momento attuale reso obbligatorio pertanto le ASL inviano alla Regione le tabelle riepilogative dei piani di risanamento, dalle quali è possibile evincere il numero di allevamenti controllati e le eventuali positività.

La Regione aggrega i dati di tutte le ASL e li invia al Ministero della Salute.

#### **VERIFICHE DI ATTIVITA':**

La Regione monitora l'attività delle ASL analizzando le tabelle riepilogative inviate dai Servizi Veterinari.

### **TUBERCOLOSI BOVINA**

#### **BASI GIURIDICHE:**

##### **Comunitarie**

- Direttiva 64/432/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina;
- Direttiva 97/12 del Consiglio del 17 marzo 1997 che modifica e aggiorna la direttiva 64/432/CEE relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina.

##### **Nazionali**

- D.M. 15/12/1995 n. 592, regolamento concernente il piano nazionale per la eradicazione della tubercolosi negli allevamenti bovini e bufalini;
- Decreto Legislativo n. 196 del 22/05/1999, attuazione della direttiva 97/12/CE che modifica e aggiorna la direttiva 64/432/CEE relativa ai problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina;
- Nota Ministero della Salute prot. DGVA.VIII/5464/P-C.1.b/278 del 9 febbraio 2007.

#### **DESCRIZIONE:**

Nel Lazio l'attività di eradicazione nei confronti della tubercolosi bovina e bufalina è condotta secondo le indicazioni del Piano Nazionale di eradicazione (D.M. 592/1995 e successive modifiche).

Tale piano prevede il controllo con cadenza annuale di tutti gli allevamenti bovini e bufalini che non siano destinati esclusivamente all'ingrasso. Negli allevamenti soggetti a controllo sono sottoposti a controllo sierologico individuale tutti i capi di età superiore alle sei settimane.

**FLUSSI INFORMATIVI:**

Le ASL inviano due volte l'anno alla Regione le tabelle riepilogative dei piani di risanamento, dalle quali è possibile evincere il numero di allevamenti controllati e le eventuali positività. La Regione aggrega i dati di tutte le ASL e li invia al Ministero della Salute.

**VERIFICHE DI ATTIVITA':**

La Regione monitora l'attività delle ASL consultando le tabelle riepilogative dei piani di risanamento ricevute semestralmente.

**LEUCOSI****BASI GIURIDICHE:****Comunitarie**

- Direttiva 64/432/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina;
- Direttiva 97/12 del Consiglio del 17 marzo 1997 che modifica e aggiorna la direttiva 64/432/CEE relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina.

**Nazionali**

- Decreto Legislativo n. 196 del 22/05/1999, attuazione della direttiva 97/12/CE che modifica e aggiorna la direttiva 64/432/CEE relativa ai problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina.
- D.M. 2/05/96 n. 358, regolamento concernente il piano nazionale per l'eradicazione della leucosi bovina enzootica;
- Nota Ministero della Salute prot. DGVA.VIII/5464/P-C.1.b/278 del 9 febbraio 2007.

**DESCRIZIONE:**

Nel Lazio l'attività di eradicazione nei confronti della leucosi bovina e bufalina è stata condotta secondo le indicazioni del Piano Nazionale di eradicazione (D.M. 358/1996 e successive modifiche) e del D.Lgs 196/99.

Le Province di Frosinone e di Rieti con Decisione 2006/169/CE sono state dichiarate ufficialmente indenni. Nella Provincia di Frosinone il controllo è stato effettuato sul 100% delle aziende soggette a programma, mentre nella Provincia di Rieti il controllo ha riguardato il 90% delle aziende (nota prot. 119380/4V/15 del 25/10/06 di definizione del piano di controllo per leucosi e brucellosi bovina nella provincia di Rieti).

Nelle Province non ancora ufficialmente indenni il piano prevede il controllo con cadenza annuale di tutti gli allevamenti bovini e bufalini da riproduzione.

**FLUSSI INFORMATIVI:**

I flussi informativi e le verifiche di attività per questo piano sono sovrapponibili a quanto descritto per il piano di risanamento per la brucellosi

**IBR****BASI GIURIDICHE:****Comunitarie**

- Decisione della Commissione del 15 luglio 2004, n. 558, che stabilisce garanzie complementari per gli scambi di animali della specie bovina in relazione alla rinotracheite bovina infettiva.

**Nazionali**

- Decreto 13 gennaio 1994, n. 172, regolamento di esecuzione della legge 15 gennaio 1991, n. 30;
- Decreto Legislativo n. 196 del 22/05/1999, attuazione della direttiva 97/12/CE che modifica e aggiorna la direttiva 64/432/CEE relativa ai problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina.

#### **Regionali**

- Dgr n. 876 dl 18 dicembre 2006 - Piano Regionale di Controllo della rinotracheite bovina infettiva

#### **DESCRIZIONE:**

Il Piano di controllo per la rinotracheite bovina infettiva (IBR) prevede un'adesione volontaria da parte degli allevatori. I veterinari delle ASL coinvolte eseguono i controlli sierologici con le scadenze e le modalità previste dal Piano. In seguito alla frequenza e all'esito di tali controlli, gli allevamenti partecipanti al piano potranno essere classificati come ufficialmente indenni o indenni.

#### **FLUSSI INFORMATIVI:**

Gli allevatori che intendono partecipare al Piano, inviano l'apposito modulo di adesione al Servizio Veterinario della propria ASL.

Il servizio veterinario dell'ASL trasmette con cadenza annuale all'Osservatorio Epidemiologico Veterinario, presso l'Istituto Zooprofilattico il prospetto riepilogativo sull'attività ed i risultati del piano regionale di controllo dell'IBR, che elabora i dati e li trasmette all'Area Sanità Veterinaria.

#### **VERIFICHE DI ATTIVITA':**

La Regione monitora l'andamento del Piano consultando i dati forniti dall'OERV.

### **EST (Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili)**

#### **BASI GIURIDICHE:**

##### **Comunitarie**

- Regolamento CE N. 999/2001 del 22 maggio 2001;
- Regolamento CE N. 1248/2001 del 22 giugno 2001;
- Regolamento (CE) n. 1326/2001 della Commissione del 29 giugno 2001;
- Regolamento (CE) n. 270/2002 della Commissione del 14 febbraio 2002 ;

##### **Nazionali**

- Piano di sorveglianza epidemiologica della encefalopatia spongiforme trasmissibile del bovino (D.M. 7 gennaio 2000);
- Legge 19 gennaio 2001, n.3 – conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 21 novembre 2000, n. 335, recante misure per il potenziamento della sorveglianza epidemiologica della encefalopatia spongiforme bovina;
- Ordinanza ministeriale 28 luglio 1994 (e successive modifiche), relativa a misure di protezione per quanto riguarda l'encefalopatia spongiforme bovina e la somministrazione, con la dieta, di proteine derivate da mammiferi;
- Decreto Ministeriale 17 dicembre 2004, Piano nazionale di selezione genetica per la resistenza alle encefalopatie spongiformi negli ovini.

##### **Regionali**

- D.G.R. n. 927 del 28.06.01 "Piano di sorveglianza regionale per le TSE" comprensiva di 3 aggiornamenti dell'Allegato tecnico di attuazione del Reg. CE 999/01
- D.G.R. n. 898 del 24 Settembre 2004 "Piano Regionale di Selezione Genetica per la Resistenza alle Encefalopatie Spongiformi trasmissibili (EST) negli ovini."

#### **DESCRIZIONE:**

Con deliberazione n. 927 del 28 giugno 2001 la Regione Lazio, in linea con le disposizioni comunitarie, ha adottato un "Piano per l'attuazione dei controlli sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE) nella Lazio (BSE nei bovini, scrapie negli ovini-caprini)". Tale piano

definisce le linee guida in caso di sospetto di BSE e scrapie, l'attività di sorveglianza passiva sugli animali sospetti clinici di malattia e la sorveglianza attiva (prelievo di campioni di SNC) sugli animali regolarmente macellati di età superiore ai 30 mesi e sui bovini appartenenti a categorie a rischio quali: animali morti in azienda o durante il trasporto, animali macellati d'urgenza, animali con sintomatologia ante mortem, animali abbattuti a seguito di connessioni epidemiologiche con altri focolai di BSE.

Inoltre, in base a quanto stabilito dall'Ordinanza ministeriale 28 luglio 1994 e successive modifiche, i Servizi Veterinari delle ASL sono chiamati ad effettuare campionamenti negli alimenti ad uso zootecnico, affinché l'IZS, mediante analisi microscopica, possa rilevare eventuali frammenti ossei o altre componenti di origine animale, e di conseguenza escludere, ai sensi della vigente normativa, eventuali mangimi contaminati dall'alimentazione degli animali da reddito.

Nel 2001 ha avuto inizio anche il piano di sorveglianza nazionale della **scrapie** con l'applicazione del test rapido agli ovini e caprini di età superiore a 18 mesi regolarmente macellati, morti o sintomatici.

Con Decreto Ministeriale del 17 dicembre 2004, è stato emanato il **Piano nazionale di selezione genetica per la resistenza alle encefalopatie spongiformi negli ovini**, che prevede l'obbligatorietà di adesione al piano Nazionale di Selezione Genetica per tutti gli allevamenti di alto valore genetico.

La Regione Lazio ha adottato il Piano sul territorio regionale con D.G.R. n. 898 del 24 Settembre 2004.

#### **FLUSSI INFORMATIVI:**

I laboratori dell'IZS presso i quali viene effettuata attività diagnostica nei confronti delle Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili inviano al Centro di Referenza Nazionale per le encefalopatie animali (CEA) i dati delle attività. I flussi informativi previsti dalle disposizioni prevedono: un invio settimanale dei soli dati sul numero complessivo di campioni per BSE e SCRAPIE pervenuti ed esaminati nella settimana precedente; un invio quindicinale dei dati relativi ai singoli campioni pervenuti ed esaminati per BSE; un invio mensile dei dati relativi ai singoli campioni pervenuti ed esaminati per Scrapie. Il formato di invio dei dati è predefinito

#### **VERIFICHE DI ATTIVITA':**

Il Centro di Referenza Nazionale elabora periodicamente ed invia report riassuntivi sull'attività di sorveglianza svolta.

L'Area Sanità Veterinaria monitora l'andamento del Piano consultando i dati del CEA.

#### **BLUE TONGUE**

##### **BASI GIURIDICHE:**

###### **Comunitarie**

- Decisione della Commissione del 23 maggio 2005 (2005/393/CE), che istituisce zone di protezione e di sorveglianza per la febbre catarrale degli ovini e stabilisce condizioni applicabili ai movimenti da o attraverso tali zone;

- Decisione della Commissione del 22 dicembre 2006 (2007/28/CE), che modifica la decisione 2005/393/CE per quanto concerne le zone soggette a restrizione per la febbre catarrale.

###### **Nazionali**

\_ Ordinanza Ministeriale dell'11 maggio 2001, Misure urgenti di profilassi vaccinale obbligatoria contro la febbre catarrale degli ovini (Blue Tongue).

\_ Ordinanza Ministeriale del 23 gennaio 2006, Blue Tongue - campagna di vaccinazione 2005-2006.

\_ Nota del Ministero della Salute n. 1837 del 16 gennaio 2007 - Blue tongue, avvio della campagna di vaccinazione 2006/07.

\_ Nota del Ministero della Salute n. 4931 del 6 febbraio 2007 – Introduzione in Italia di animali sensibili alla Blue Tongue da zone soggette a restrizioni per BTV8 del Nord Europa.

\_ Nota del Ministero della Salute n. 234 del 28 febbraio 2007 – Piano di sorveglianza sierologica per il virus della febbre catarrale degli ovini (Bluetongue) in Italia.

**DESCRIZIONE:**

In base al Piano di sorveglianza sierologica 2007, il Lazio ricade tra le regioni dell'Area B, ovvero a maggior rischio di diffusione dell'infezione: pertanto, dovranno essere controllati, mensilmente da gennaio a dicembre 2007, per ciascuna cella (20\*20Km) 58 animali sentinella nell'ambito di 8-10 allevamenti distribuiti sul territorio in modo tale da costituire un valido campione rappresentativo. Il campione consente di rilevare un'incidenza di infezione all'interno della cella pari almeno al 5% con il 95% di probabilità. Il campione permette inoltre di rilevare un'incidenza di infezione in un cerchio di 20 km di raggio pari a 1,6% con il 95% di probabilità.

**FLUSSI INFORMATIVI:**

Il flusso delle informazioni inerenti il Piano di sorveglianza è codificato nel Piano stesso: i dati relativi ai prelievi derivano dalle Schede di accompagnamento campioni che giungono agli IZS, e vengono trasmessi da questo al Centro di Referenza Nazionale mensilmente.

**VERIFICHE DI ATTIVITA':**

L'OREV monitora l'andamento del Piano consultando i dati relativi alle analisi effettuate e informa la Regione.

**MALATTIA VESCICOLARE SUINA**

**BASI GIURIDICHE:**

**Comunitarie**

- Decisione della Commissione 2005/779 dell'8 novembre 2005 relativa a talune misure sanitarie di protezione contro la malattia vescicolare dei suini in Italia;
- Decisione della Commissione 2007/9 del 18 dicembre 2006.

**Nazionali**

- D.P.R. n. 362 del 17 maggio 1996;
- O.M. 26 luglio 2001 – Piano nazionale di eradicazione e sorveglianza della malattia vescicolare e sorveglianza della peste suina classica;
- O.M. 23 febbraio 2006 – Nuove norme sanitarie per lo spostamento dei suidi.

**Regionali**

Determinazione Dirigenziale n. 2413 del 4 luglio 2007- Piano straordinario di Eradicazione della Malattia Vescicolare del Suino sul territorio della Regione Lazio, 2007.

**DESCRIZIONE:**

Il controllo della Malattia Vescicolare Suina nella Regione Lazio segue le disposizioni dell'Ordinanza del 26 luglio 2001. In base a questa, i Servizi Veterinari delle ASL effettuano a cadenze prestabilite dei prelievi di sangue in determinate tipologie di allevamenti suini, oltre che prelievi di feci nelle stalle di sosta con suini.

Per l'anno 2007, in considerazione della particolare situazione epidemiologica instauratasi nel territorio regionale e in particolare nelle Provincia di Frosinone a seguito della comparsa di focolai di MVS secondari ad un focolaio di malattia verificatosi in una stalla di sosta abruzzese, l'Area Sanità Veterinaria regionale e l'OERV in collaborazione con il Centro di Referenza nazionale e il Ministero della Salute hanno predisposto un Piano straordinario di controlli su tutti gli allevamenti suini regionali.

**FLUSSI INFORMATIVI:**

I campioni di sangue e feci prelevati in ottemperanza a tale Piano vengono recapitati all'IZS corredati dall'apposito modello di invio campioni. L'OERV invia mensilmente gli esiti degli esami per MVS al Centro di Referenza per le Malattie Vescicolari di Brescia.

**VERIFICHE DI ATTIVITA':**

La Regione monitora l'andamento del Piano ricevendo riepiloghi dall'OERV.

**WEST NILE DISEASE****BASI GIURIDICHE:****Nazionali**

- Piano di Sorveglianza Nazionale (O.M. 4 aprile 02; O.M. 13 maggio 04).

**Regionali**

Con specifico provvedimento in corso di predisposizione l'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare sta predisponendo le linee guida per i Servizi Veterinari interessati.

**DESCRIZIONE:**

La West Nile Disease è una patologia che colpisce diverse specie animali (volatili, equini, altri mammiferi, rettili, zanzare), ma l'importanza che sta assumendo negli ultimi anni è dettata soprattutto dal fatto che è una zoonosi emergente in tutto il bacino del Mediterraneo.

La Regione Lazio è interessata dal Piano di Sorveglianza Nazionale per quanto riguarda la zona del lago di Sabaudia - Latina. In quest'ambito, i Servizi Veterinari delle ASL devono mettere in atto operazioni di identificazione dei vettori, controlli sierologici a campione nei cavalli stanziali e controlli sierologici e virologici nei polli sentinella, con le cadenze previste dal Piano.

**FLUSSI INFORMATIVI:**

I campioni di sangue prelevati durante i controlli del piano sono inviati all'IZS delle Regioni Lazio e Toscana 2007 per il successivo inoltro al Centro di referenza nazionale per le malattie esotiche, attivato presso l'Istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, che provvede ad eseguire gli esami di laboratorio. Il Centro di referenza nazionale per le malattie esotiche comunica tempestivamente all'azienda sanitaria locale competente, alla regione nonché al Ministero della salute gli esiti positivi di tutti gli esami di laboratorio da esso effettuati nel corso dell'espletamento delle attività del piano.

Il Ministero della salute può verificare, di concerto con le regioni, lo stato di avanzamento del piano nonché la sua corretta applicazione.

La Regione provvede infine a trasmettere trimestralmente al Ministero della Salute una relazione tecnica riguardante l'esecuzione e le risultanze del Piano.

**VERIFICHE DI ATTIVITA':**

La Regione monitora l'andamento del Piano ricevendo riepiloghi dall'OERV.

## 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) fissati negli allegati I e III del reg. 2377/90/CEE 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 (IZZSS). 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 attuati negli anni addietro hanno evidenziato non conformità per aflatossine in 172 campioni di latte, pari al 4,2% dei campioni esaminati, ed in 47 campioni di mangimi per bovine da latte, pari al 4,7% dei campioni esaminati.

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/richiamo 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. Sulla base dell'esito del controllo svolto, le Asl possono, motivandone le ragioni e sentita la disponibilità dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, effettuare dei campionamenti, in numero superiore a quelli già programmati con il PNR ed il PNAA. Tali campioni dovranno essere prelevati ed analizzati nel rispetto delle modalità previste dalla normativa vigente (DM 20.04.78 e D.lgs149 del 10.05.04 per i mangimi; Reg. CE 1881/06 per il latte).

**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	
	Di competenza	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)		

