

DETERMINA DIRIGENZIALE N. 113 DEL 02/08/2006

**OGGETTO : Programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti. Piano Regionale 2006-2007**

L'esigenza di armonizzare principi e regole relativamente al controllo ufficiale degli alimenti è stata largamente riconosciuta nel recente passato. L'Unione Europea, già con l'emanazione della Direttiva 89/397/CE, aveva fornito dettagli sui principi fondamentali per l'effettuazione dei controlli ufficiali sulla produzione e commercializzazione di alimenti. In base a quanto disponeva la Direttiva, ogni Stato membro era tenuto ad elaborare programmi che specificassero la natura e la frequenza dei controlli da svolgere regolarmente in un determinato periodo di tempo.

Conseguentemente, il Ministero della Sanità approvò il D.P.R. 14/7/95: "Atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande".

Sulla base di questi presupposti, la Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte aveva predisposto il "Piano Regionale 1999 - Programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari", fornendo istruzioni dettagliate sulle modalità di esecuzione dei controlli ufficiali.

Nel documento si stabiliva una frequenza media dei controlli (sopralluoghi approfonditi e campionamenti) da effettuarsi in ambito locale, lasciando a discrezione di ogni responsabile di servizio la predisposizione di strumenti che, tenendo conto delle singole realtà aziendali, dei rischi derivanti dalle procedure operative adottate dalle aziende e dalla tipologia produttiva, permettessero di modulare l'attività di controllo. Questo metodo ha comportato un utilizzo talvolta poco razionale delle risorse, fatti salvi i risultati più o meno soddisfacenti dell'attività in termini di efficacia.

Con la Determina Dirigenziale n. 63 del 26/04/2005 relativa alla "Classificazione degli stabilimenti di produzione alimenti di origine animale in base al rischio e definizione delle priorità di esecuzione del controllo ufficiale", tutta l'attività di vigilanza ed in particolare il piano regionale di controllo alimenti 2004-2005, sono state improntate ad una preliminare valutazione del rischio relativo agli impianti.

D'altra parte anche nei nuovi Regolamenti comunitari di recente approvazione, è ben specificato che l'attività di controllo ufficiale deve essere basata sull'analisi del rischio.

In particolare, il Regolamento 882/2004/CE sui controlli ufficiali prevede che i controlli negli stabilimenti di produzione alimenti siano effettuati sulla base della "categorizzazione" del rischio delle attività interessate.

Inoltre, secondo il Regolamento n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano:

- la natura e l'intensità dei controlli ufficiali dovrebbero essere basate su una valutazione dei rischi;
- la natura e l'intensità dei compiti di audit per i singoli stabilimenti dipendono dal rischio valutato.

Il documento allegato definisce linee di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari di origine animale, per il periodo rimanente dell'anno 2006 e per il 2007.

Si forniscono, quindi, indicazioni circa la frequenza e le modalità dei controlli e dei campionamenti, tenendo conto delle novità introdotte dalle normative del c.d. "Pacchetto igiene" e del Regolamento CE 2073/2005 che stabilisce criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Le modalità e le frequenze previste nell'allegato 4 della D.D. n. 63 del 26/04/05, devono intendersi pertanto sostituite dalle indicazioni contenute nell'allegato alla presente determinazione.

Ciò premesso,

VISTO l'articolo 3 del decreto legislativo 3 febbraio 1993, n. 29 e successive modifiche ed integrazioni;

VISTO il Decreto Legislativo 31/03/98, n. 112 ed il D.P.C.M. 26 maggio 2000 che conferisce alle Regioni alcune competenze in materia di autorizzazione e controllo degli stabilimenti che producono alimenti destinati all'uomo ed agli animali;

VISTE le norme nazionali e comunitarie che regolano la produzione ed il commercio degli alimenti di origine animale;

PRESO ATTO che recenti provvedimenti nazionali e comunitari in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari hanno introdotto alcune importanti modifiche alla disciplina di questo settore;

PRESO ATTO della necessità di fornire al personale di vigilanza ed ispezione del Servizio veterinario delle ASL linee guida di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari di origine animale per la parte restante dell'anno 2006 e per l'anno 2007.

Il Dirigente

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

- di approvare le linee guida di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari di origine animale per la parte restante dell'anno 2006 e per l'anno 2007, allegate in copia, come parte integrante della presente determinazione;
- di affidare ai Servizi Veterinari delle ASL il compito di applicare le disposizioni contenute nell'allegato invitandoli al rispetto delle procedure operative in esso indicate;
- di richiedere la pubblicazione del presente provvedimento sul B.U.R della Regione Piemonte per opportuna pubblicità dell'atto.

Il Dirigente del Settore  
Gianfranco Corgiat Loia

## ALLEGATO

**Linee guida di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari di origine animale – Piano Regionale 2006 - 2007.**

Con l'applicazione dei Regolamenti comunitari, relativi al c.d. "pacchetto igiene", si rende 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.

Questi strumenti, così come definiti dall'art. 2 del Reg. CE/882/04 e dall'art. 2 del Reg. CE/854/04, sono:

- ❑ **«controllo ufficiale»:** qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica dell'ottemperanza alla normativa in materia di prodotti alimentari comprese le norme sulla salute degli animali e sul benessere degli animali;
- ❑ **«verifica»:** il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici;
- ❑ **«audit»:** *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;*
- ❑ **«ispezione»:** *l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali;*
- ❑ **«monitoraggio»:** *la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali;*
- ❑ **«sorveglianza»:** *l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.*

L'insieme di questi interventi descrive il quadro completo dell'attività di vigilanza e gli Organi di Controllo devono utilizzare, di volta in volta, lo strumento più idoneo in funzione dell'obiettivo atteso.

E' necessario, inoltre, 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 Direzione Sanità Pubblica, in applicazione al D.P.R. 14/7/1995, negli anni passati ha già predisposto specifici piani di vigilanza, ultimo dei quali il programma 2004-2005 (lettera prot. 6712/27.04 del 27 aprile 2004), integrato con D.D. n. 63 del 26/04/2005 relativa alla "Classificazione degli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale in base al rischio e definizione delle priorità per l'esecuzione del controllo ufficiale; approvazione istruzioni operative".

Il presente documento è pertanto redatto:

- 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;
- considerando il primo periodo di applicazione della D.D. n. 63 del 26/04/2005, relativa alla definizione dei criteri per la classificazione degli stabilimenti di produzione in base al livello di rischio.

Sottolineando l'importanza fondamentale che assume, nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale, la verifica dei piani di autocontrollo, si richiama inoltre l'attenzione sulla corretta applicazione della Determina Dirigenziale n° 73 del 13/6/2002, documento di riferimento regionale per il personale di vigilanza che effettua valutazioni dei piani di autocontrollo.

## **1. MODULISTICA**

Per l'esecuzione dei sopralluoghi e, più in generale, per l'attività di vigilanza è stata predisposta, nel corso degli anni, apposita modulistica per garantire che ogni intervento fosse adeguatamente documentato.

Nonostante i cambiamenti intervenuti a seguito dell'applicazione del "pacchetto igiene" si ritiene opportuno continuare per il momento ad utilizzare la stessa modulistica raccolta nel CD-rom distribuito ad ogni Servizio Veterinario e disponibile sul sito della Direzione Sanità Pubblica:

<http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/index.htm>

Eventuali variazioni o modifiche sostanziali proposte dalle ASL devono essere preventivamente autorizzate dal Settore scrivente, che apporterà alla modulistica gli aggiornamenti necessari.

## **2. PROGRAMMAZIONE DEI SOPRALLUOGHI**

### **2.1 ATTIVITÀ DI CONTROLLO NEGLI ESERCIZI DI COMMERCIALIZZAZIONE AL DETTAGLIO**

Il criterio che definisce il numero minimo di sopralluoghi documentati da effettuare presso gli esercizi di commercio al dettaglio resta invariato rispetto agli anni precedenti. Il numero totale dei sopralluoghi è stato ricalcolato sulla base dei dati aggiornati delle attività esistenti nell'anno 2005 forniti dalle ASL (vedi prospetto seguente).

La frequenza dei sopralluoghi in fase di commercializzazione degli alimenti dovrà comunque essere adattata alla realtà locale. In particolare, gli esercizi con volume di attività più elevato (es. ipermercati), dovranno essere sottoposti a controlli più ravvicinati; la frequenza sarà determinata anche in base ad altri fattori quali, ad esempio, l'esito di precedenti sopralluoghi.

<b>Regione Piemonte - Programma sopralluoghi - commercializzazione</b>													
<b>Numero attività censite (2005)</b>							<b>Sopralluoghi da effettuare per anno</b>						
<b>ASL</b>	<b>Macellerie</b>	<b>Ipermercati</b>	<b>Autobanchi</b>	<b>Vendita carni ex tab I e VI preconfezionate</b>	<b>Pescherie</b>	<b>Totale</b>	<b>Macellerie</b>	<b>Ipermercati</b>	<b>Autobanchi</b>	<b>Vendita carni ex tab I e VI preconfezionate</b>	<b>Pescherie</b>	<b>Totale</b>	
3	547	166	367	19	16	1.099	684	332	367	10	20	1.412	
5	250	6	78	68	20	402	313	12	78	34	25	462	
6	146	4	129	13	10	292	183	8	129	7	13	339	
7	152	8	85	41	11	286	190	16	85	21	14	325	
8	232	16	63	31	6	342	290	32	63	16	8	408	
9	183	4	48	34	6	275	229	8	48	17	8	309	
10	102	32	168	10	-	312	128	64	168	5	0	365	
11	146	66	114	25	5	356	183	132	114	13	6	447	
12	168	4	104	40	5	321	210	8	104	20	6	348	
13	242	9	29	77	34	391	303	18	29	39	43	431	
14	124	14	70	55	2	265	155	28	70	28	3	283	
15	150	4	60		10	214	188	8	60	-	13	268	
16	114	2	56	2	1	175	143	4	56	1	1	205	
17/1	82	19	57	9	2	169	103	38	57	5	3	205	
17/2	109		19	2	6	130	136	-	19	1	8	164	
18	148	46	178	4	5	381	185	92	178	2	6	463	
19	293	4	90	22	13	422	366	8	90	11	16	492	
20	210	6	21	12	24	273	263	12	21	6	30	332	
21	150	6	82	22	7	267	188	12	82	11	9	301	
22	175	4	32	15	13	239	219	8	32	8	16	283	
tot	3.723	420	1.850	501	196	6.494	4.654	840	1.850	251	245	7.839	

## 2.2. ATTIVITÀ DI CONTROLLO NEGLI STABILIMENTI E CLASSIFICAZIONE IN BASE AL RISCHIO

Fino al 2004, l'attività di vigilanza veterinaria permanente e la supervisione negli stabilimenti di produzione sono state programmate con la frequenza e la periodicità previste dalle normative verticali di settore, integrate dalle indicazioni contenute nel Piano Regionale di controllo ufficiale degli alimenti.

A partire dal 2005 con la D.D. n. 63 del 26/04/2005 è stato introdotto il concetto di programmazione dei controlli in funzione della classificazione di rischio per ogni singolo impianto.

I nuovi Regolamenti comunitari ribadiscono ed ampliano tale concetto.

In particolare, il Regolamento 882/2004/CE prevede che i controlli negli stabilimenti di produzione alimenti siano effettuati sulla base della "categorizzazione del rischio delle attività interessate".

Inoltre, secondo il Regolamento 854/2004/CE:

- la natura e l'intensità dei controlli ufficiali dovrebbero essere basate su una valutazione dei rischi;
- la natura e l'intensità dei compiti di audit per i singoli stabilimenti dipendono dal rischio valutato.

La D.D. n. 63 del 26/04/2005 fornisce ai Servizi veterinari uno strumento sintetico per la categorizzazione del rischio, di facile interpretazione e utilizzo, che consente valutazioni uniformi ed obbiettive per ogni singola impresa del settore alimentare.

Il documento regionale prevede, inoltre, che il livello di rischio venga monitorato annualmente dai Servizi veterinari, in modo tale da consentire il riaggiornamento dell'attività di controllo sugli stabilimenti.

La classificazione complessiva deve essere trasmessa, con frequenza annuale, al Settore Vigilanza e Controllo degli Alimenti di Origine Animale della Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte.

In ultima analisi, il risultato della categorizzazione delle attività consente di:

- determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;
- controllare gli stabilimenti con valutazione del rischio sovrapponibile, utilizzando parametri di valutazione omogenei.

Le tabelle che seguono evidenziano la caratterizzazione statistica del livello di rischio degli impianti operanti sul territorio piemontese negli anni 2004 e 2005, suddivisi per tipologia produttiva:

Classificazione degli stabilimenti in base al rischio (dati relativi alle valutazioni 2004)		basso rischio		medio rischio		alto rischio		totale
		n.	%	n.	%	n.	%	
Macelli e sezionamenti	industriali	17	12,1	93	66,4	30	21,4	140
	artigianali	143	48,0	136	45,6	19	6,4	298
Prodotti carnei	industriali	23	35,4	35	53,8	7	10,8	65
	artigianali	84	45,9	85	46,4	14	7,7	183
Prodotti a base di latte	industriali	92	42,6	95	44,0	29	13,4	216
	artigianali	165	56,1	104	35,4	25	8,5	294
Prodotti ittici		22	48,9	18	40,0	5	11,1	45
Carni macinate e preparazioni carnee		1	5,3	13	68,4	5	26,3	19
Produzione miele		70	100,0	0	0,0	0	0,0	70
Ovoprodotti		2	33,3	2	33,3	2	33,3	6
<b>Totale</b>		<b>619</b>	<b>46,3</b>	<b>581</b>	<b>43,5</b>	<b>136</b>	<b>10,2</b>	<b>1336</b>

Classificazione degli stabilimenti in base al rischio (dati relativi alle valutazioni 2005)		basso rischio		medio rischio		alto rischio		totale
		n.	%	n.	%	n.	%	
Macelli e sezionamenti	industriali	26	20,5	87	68,5	14	11,0	127
	artigianali	153	47,7	150	46,7	18	5,6	321
Prodotti carnei	industriali	29	48,3	25	41,7	6	10,0	60
	artigianali	92	51,4	73	40,8	14	7,8	179
Prodotti a base di latte	industriali	77	41,8	85	46,2	22	12,0	184
	artigianali	176	54,3	121	37,3	27	8,3	324
Prodotti ittici		28	59,6	15	31,9	4	8,5	47
Carni macinate e preparazioni carnee		4	22,2	12	66,7	2	11,1	18
Produzione miele		72	100,0	0	0,0	0	0,0	72
Ovoprodotti		2	40,0	1	20,0	2	40,0	5
<b>Totale</b>		<b>659</b>	<b>49,3</b>	<b>569</b>	<b>42,6</b>	<b>109</b>	<b>8,2</b>	<b>1337</b>

I dati e le osservazioni pervenute dalle ASL, relative al primo periodo di applicazione sperimentale della D.D. n. 63 del 26/04/2005, e le indicazioni contenute nei Regolamenti CE/854/04 e CE/882/04, evidenziano l'opportunità di apportare alcuni correttivi che consentano ai Servizi veterinari di programmare le attività di controllo con modalità qualitativamente e quantitativamente adeguate alla nuova normativa comunitaria ed alle reali necessità.

Conseguentemente, l'Allegato 4 della D.D. n. 63 del 26/04/2005 risulta modificato a fronte dei contenuti del presente documento.

Richiamando i concetti evidenziati all'inizio del presente documento, in merito agli strumenti del "**controllo ufficiale**" previsti dal Regolamento CE/882/04, si rende necessario definirne preliminarmente i contenuti operativi, individuando quali tipologie di controllo previste nei Piani degli anni precedenti ricadono in tali nuovi strumenti.

Pertanto, tralasciando al momento le attività di "monitoraggio" (a cui si fa riferimento nelle pagine seguenti, per i progetti speciali di campionamento su alcuni virus ed allergeni) e "sorveglianza" che potranno essere oggetto di futuri specifici piani di controllo, tutte le diverse forme di controllo dovranno essere ricondotte alle seguenti tipologie: "**verifiche**", "**audit**" e "**ispezioni**".

### 2.2.1. VERIFICHE

Ai fini del presente Piano, rientrano tra le "**verifiche**": la "**verifica ispettiva dei requisiti strutturali, funzionali e gestionali**" (per tutte le tipologie produttive), 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**" e la "**verifica della corretta applicazione dell'anagrafe bovina al macello**" (le ultime due limitatamente agli stabilimenti di macellazione).

Nelle tabelle 1a –1b – 1c sono riportate le frequenze medie (calcolate in funzione della tipologia produttiva e del profilo di rischio), per l'esecuzione di tali **verifiche** da documentare tramite l'utilizzo delle check-list attualmente in uso (per le verifiche relative al trasporto animali e rispetto del benessere animale al macello, utilizzare la check di cui all'Allegato 6)

Le frequenze indicate hanno valore di indirizzo generale e possono essere, in modo motivato, ridefinite a livello aziendale sulla base della compatibilità delle risorse disponibili e tenendo conto delle specifiche esigenze e priorità rilevate, fatta salva l'esigenza di garantire la completezza delle prestazioni.

Le verifiche strutturali sono da considerarsi essenziali ai fini del mantenimento del controllo veterinario permanente dell'impianto, in quanto costituiscono una garanzia sulla sussistenza dei requisiti previsti dalla normativa vigente per il rilascio del riconoscimento.

Le verifiche preoperative sono eseguite solo nelle attività contrassegnate (X) e con analoga frequenza delle strutturali, in funzione del livello rischio. Nelle tabelle che seguono, ai fini del presente Piano, viene mantenuto, per ragioni di facilità di calcolo, il parametro di valutazione degli impianti in base alle UGB, sebbene si tratti di una classificazione non più contemplata dall'attuale normativa.

## Verifiche requisiti strutturali, funzionali, gestionali e verifiche preoperative

tabella 1a

Legislazione Regolamenti CE 852-853-854-882	Tipologia produttiva	Livello di rischio			Verifica preoperativa
		Basso	Medio	Alto	
(ex D. Lgs 286/94, DPR 495/97,DPR 559/92)	Macelli industriali (>40 ugb/settimana)	annuale	semestrale	quadrimestrale	X
	Sezionamenti industriali	annuale	semestrale	quadrimestrale	X
	Macelli a capacità limitata<40 ugb/settimana	biennale	annuale	semestrale	X
	Sezionamenti a capacità limitata	biennale	annuale	semestrale	X
	Depositi frigoriferi carni sfuse	biennale	annuale	semestrale	
(ex DPR 309/98)	Produzione preparazioni carnee e carni macinate	annuale	semestrale	quadrimestrale	X
(ex D. Lgs 537/92)	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 gastronomia	annuale	semestrale	quadrimestrale	X
(ex L. 283/62)	Produzione pasti pronti	annuale	semestrale	quadrimestrale	X
	Lavorazione miele industriale	biennale	annuale	semestrale	
	Lavorazione miele artigianale	triennale	biennale	annuale	
	Deposito frigorifero prodotti confezionati	triennale	biennale	annuale	
(ex D. Lgs 65/93)	Produzione ovoprodotti	annuale	semestrale	quadrimestrale	X (solo in caso di sgusciatura)
(ex DPR 54/97)	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
(ex D. lgs 531/92)	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: dep frigorifero (prodotti sfusi)	biennale	annuale	semestrale	
	Tipologia 4: trasformazione (sterilizzazione, cottura, essiccazione, affumicamento, salagione, marinatura, ec)	annuale	semestrale	quadrimestrale	X
	Mercato all'ingrosso	annuale	semestrale	quadrimestrale	
Ex art. 2. 283/63	Centri di imballaggio uova	biennale	annuale	semestrale	

## Verifiche trasporto animali e benessere animale

tabella 1b

Legislazione Regolamenti CE 852- 853-854-882	Tipologia produttiva	Frequenza della verifica
(ex D. Lgs 286/94, DPR495/97,559/92)	Macelli industriali (>40 ugb/settimana)	trimestrale
	Macelli a capacità limitata (<40 ugb/settimana)	semestrale

## Verifiche corretta applicazione anagrafe bovina al macello

tabella 1c

Legislazione Regolamenti CE 852- 853-854-882	Tipologia produttiva	Livello di rischio		
		Basso	Medio	Alto
(ex D. Lgs 286/94, DPR495/97,559/92)	Macelli industriali (>40 ugb/settimana)	annuale	semestrale	quadrimestrale
	Macelli a capacità limitata (<40 ugb/settimana)	annuale	annuale	semestrale

## 2.2.2 AUDIT



Il Regolamento prevede sostanzialmente due tipi di audit:

- 1) audit delle buone prassi igieniche;
- 2) audit delle procedure basate su HACCP.

Gli **audit delle buone prassi igieniche** verificano il costante rispetto delle procedure degli operatori del settore alimentare per quanto riguarda:

- a) i controlli sull'informazione in materia di catena alimentare;
- b) la manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- c) l'igiene generale (pre-operativa, operativa e post-operativa);
- d) l'igiene del personale;
- e) la formazione del personale in materia di igiene e procedure di lavoro;
- f) la lotta contro i parassiti;
- g) la qualità delle acque;
- h) il controllo della temperatura;

Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 4 del Reg. CE/854/04, concernenti gli audit relativi alle buone prassi igieniche, il veterinario ufficiale verifica la costante osservanza delle procedure dell'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la raccolta, il trasporto, il magazzinaggio, la manipolazione, la lavorazione e l'utilizzo o lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, compresi i materiali specifici a rischio, di cui l'operatore del settore alimentare sia responsabile.

Gli **audit di procedure basate su HACCP** verificano che gli operatori del settore alimentare applichino dette procedure in permanenza e correttamente, provvedendo, in particolare, ad assicurare che le procedure forniscano le garanzie specificate nella sezione II dell'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004.

In particolare, gli audit determineranno se le procedure garantiscono, per quanto possibile, che i prodotti di origine animale:

- a) sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti ai sensi della normativa comunitaria;
- b) sono conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite;
- c) non presentano pericoli fisici quali corpi estranei.

Allorquando, in conformità dell'articolo 5 del Regolamento CE/852/2004, un operatore del settore alimentare utilizzi procedure contenute in manuali per l'applicazione di principi HACCP anziché stabilire proprie procedure, l'audit dovrà comprendere la valutazione sulla corretta applicazione di detti manuali.

Nello svolgere compiti di audit, il Servizio Veterinario dovrà inoltre:

- a) determinare se il personale e le attività del personale nello stabilimento in tutte le fasi del processo di produzione soddisfano i pertinenti requisiti dei Regolamenti CE/852/2004 e CE/853/2004;
- b) verificare i pertinenti dati dell'operatore del settore alimentare;
- c) prelevare campioni per analisi di laboratorio ogniqualvolta ciò sia necessario;
- d) documentare gli elementi presi in considerazione ed i risultati dell'audit.

**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, entro il 31/12/2007 per ogni stabilimento, almeno un audit che tenga conte delle buone prassi igieniche e delle procedure basate su HACCP.**

**Nell'ambito degli audit da effettuare ai fini del presente Piano 2006-2007, fatta salva l'autonomia dei singoli Servizi Veterinari ASL nel decidere quali ulteriori procedure e/o aspetti prendere in considerazione in ogni singolo stabilimento, 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/2073/2005;**
- **delle modalità di gestione dei sottoprodotti e dei MSR;**
- **del programma di formazione del personale.**

Si ricorda, inoltre, che tra i presupposti di ogni audit, rivestono particolare importanza i seguenti aspetti:

- la definizione degli obiettivi, dell'estensione e della durata dell'audit;
- il preavviso al titolare dello stabilimento e l'informazione sulle modalità di conduzione dell'audit stesso (chi deve essere presente, quale sarà l'oggetto del controllo, quale materiale deve essere messo a disposizione, ecc.);
- il carattere "indipendente" dell'audit, che, non dovrà essere condotto dal veterinario che abitualmente opera nell'impianto (il quale è tenuto comunque a partecipare), ma da uno o più colleghi, identificati nell'ambito dell'organizzazione del Servizio;
- la relazione finale dell'audit, che deve essere inviata al titolare dell'impianto, da cui emergano i risultati, le non conformità evidenziate e, se del caso, le eventuali proposte di azioni correttive.

Ulteriori indicazioni sulle modalità di organizzazione e gestione degli audit sono contenute nella norma UNI EN ISO 19011.

### **2.2.3 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, rispetto a quanto programmato nel Piano regionale.

L'utilizzo del registro dell'attività veterinaria (già previsto nei Piani precedenti), rappresenta ancora il modo più semplice per lasciare traccia dell'azione di controllo svolta presso l'impianto.

Le frequenze con cui devono essere effettuate le ispezioni negli impianti sono riassunte nelle tabelle seguenti, in funzione della classificazione del rischio del singolo impianto:

### **Laboratorio di sezionamento industriale**

	BASSO	MEDIO	ALTO
1 Controllo materie prime	quindicinale	settimanale	bisettimanale
2 Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	quindicinale	settimanale	bisettimanale
3 Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	quindicinale	settimanale	bisettimanale
4 Controllo bollatura sanitaria	quindicinale	settimanale	bisettimanale
5 Controllo registrazioni carico-scarico	quindicinale	settimanale	bisettimanale
6 Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali	se ritenuti necessari		
7 Prelievo campioni per verifiche igieniche sulle carni	se ritenuti necessari		

### **Laboratorio di sezionamento artigianale**

	BASSO	MEDIO	ALTO
1 Controllo materie prime	mensile	quindicinale	settimanale
2 Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	mensile	quindicinale	settimanale
3 Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	mensile	quindicinale	settimanale
4 Controllo bollatura sanitaria	mensile	quindicinale	settimanale
5 Controllo registrazioni carico-scarico	mensile	quindicinale	settimanale
6 Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali	se ritenuti necessari		
7 Prelievo campioni per verifiche igieniche sulle carni	se ritenuti necessari		

**Deposito frigorifero industriale  
(ittici/carni esposte e/o grandi volumi di merci depositate)**

	BASSO	MEDIO	ALTO
1 Controllo delle condizioni igieniche dei locali, impianti, attrezzature, personale	bimestrale	quindicinale	settimanale
2 Controllo modalità di conservazione, condizioni carni depositate	bimestrale	quindicinale	settimanale
3 Controllo registrazioni carico-scarico	bimestrale	quindicinale	settimanale
4 Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali	se ritenuti necessari		

**Preparazioni carnee e carni macinate (ex 309/98)**

	BASSO	MEDIO	ALTO
1 Controllo materie prime e ingredienti	settimanale	quindicinale	mensile
2 Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	settimanale	quindicinale	mensile
3 Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	settimanale	quindicinale	mensile
4 Verifica gestione sottoprodotti	settimanale	quindicinale	mensile
5 Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali verbale	se ritenuti necessari		
6 Prelievo campioni per verifica prodotti finiti	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>

**Prodotti a base di carne (ex D. Lgs 537/92 industriale)**

	BASSO	MEDIO	ALTO
1 Controllo materie prime e ingredienti	mensile	quindicinale	settimanale
2 Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	mensile	quindicinale	settimanale
3 Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	mensile	quindicinale	settimanale
4 Verifica gestione sottoprodotti	mensile	quindicinale	settimanale
5 Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali	se ritenuti necessari		
6 Prelievo campioni per verifica prodotti finiti	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>

**Prodotti a base di carne (ex D. Lgs 537/92 non industriale)**

	BASSO	MEDIO	ALTO
1 Controllo materie prime e ingredienti	bimestrale	mensile	quindicinale
2 Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	bimestrale	mensile	quindicinale
3 Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	bimestrale	mensile	quindicinale
4 Verifica gestione sottoprodotti	bimestrale	mensile	quindicinale
5 Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali	se ritenuti necessari		
6 Prelievo campioni per verifica prodotti finiti	1	2	3

**Ovoprodotti (ex D. Lgs 65/93)**

	BASSO	MEDIO	ALTO
1 Controllo materie prime (conformità uova destinate alla produzione)	mensile	quindicinale	settimanale
2 Controllo condizioni igieniche dei locali, impianti ed attrezzature del personale, delle lavorazioni e del confezionamento	mensile	quindicinale	settimanale
3 Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	mensile	quindicinale	settimanale
4 Verifica gestione sottoprodotti	mensile	quindicinale	settimanale
5 Prelievo campioni per verifica prodotti finiti	2	4	6

**Trattamento e trasformazione latte (ex DPR 54/97 industriale)**

	BASSO	MEDIO	ALTO
1 Controllo materie prime e ingredienti	mensile	quindicinale	settimanale
2 Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	mensile	quindicinale	settimanale
3 Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	mensile	quindicinale	settimanale
4 Verifica gestione sottoprodotti e Reg. 79/05	mensile	quindicinale	settimanale
5 Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali	se ritenuti necessari		
6 Prelievo campioni per verifica prodotti finiti	2	4	6

**Trasformazione latte (ex DPR 54/97 artigianale), stagionatura - taglio - confezionamento**

	BASSO	MEDIO	ALTO
1 Controllo materie prime e ingredienti	trimestrale	mensile	quindicinale
2 Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	trimestrale	mensile	quindicinale
3 Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	trimestrale	mensile	quindicinale
4 Verifica gestione sottoprodotti e Reg. 79/05	trimestrale	mensile	quindicinale
5 Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali	se ritenuti necessari		
6 Prelievo campioni per verifica prodotti finiti	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>

**Centri imballaggio uova**

	BASSO	MEDIO	ALTO
1 Controllo materie prime (conformità uova destinate alla produzione)	semestrale	quadrimestrale	trimestrale
2 Controllo condizioni igieniche dei locali, impianti ed attrezzature del personale, delle lavorazioni e del confezionamento	semestrale	quadrimestrale	trimestrale
3 Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	semestrale	quadrimestrale	trimestrale
4 Controllo etichettatura	semestrale	quadrimestrale	trimestrale

**EX D. Lgs 531/92 (ex tipologie 1-2-4)**

- **Esame organolettico dei prodotti** su segnalazione o vincolo
- **Controllo parassitologico a campione** su segnalazione o vincolo

	BASSO	MEDIO	ALTO
1 Controllo materie prime e ingredienti	mensile	quindicinale	settimanale
2 Controllo igiene della lavorazione, del personale e idoneità del processo produttivo	mensile	quindicinale	settimanale
3 Controllo prodotti finiti e modalità di conservazione	mensile	quindicinale	settimanale
4 Verifica gestione sottoprodotti	mensile	quindicinale	settimanale
5 Prelievo campioni per verifiche igieniche ambientali	se ritenuti necessari		
6 Prelievo campioni per verifica prodotti finiti	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>

## 2.2.4 VALUTAZIONE DEGLI STABILIMENTI IN FUNZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE

Ai fini della classificazione in base al rischio relativo, negli impianti riconosciuti per lo svolgimento di più attività (ad esempio macellazione, sezionamento, produzione prodotti a base di carne, ecc.) il profilo di rischio dovrà, **in linea di massima**, essere calcolato una sola volta (per unità funzionale e non per attività specifica), prendendo in considerazione i dati relativi all'ipotesi più sfavorevole; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati).

Le attività di controllo ufficiale devono essere modulate in funzione delle varie tipologie di lavorazione e dei diversi tipi di controllo da effettuare:

- verifiche igienico-strutturali specifiche per singola tipologia produttiva (anche in termini di frequenza), se le attività si svolgono in strutture differenti;
- verifiche preoperative specifiche per singola tipologia produttiva (anche in termini di frequenza), se le attività, pur svolgendosi nei medesimi locali, vengono effettuate in tempi diversi, su superfici specifiche e con attrezzature dedicate;
- audit unici, anche per stabilimenti con attività multiple (salvo che non siano presenti gestioni e piani di autocontrollo completamente autonomi per singola tipologia produttiva), ma a condizione che le procedure fondamentali (es. *le procedure di controllo dei punti critici o, in loro assenza, le procedure di controllo della corretta applicazione delle GMP, il rispetto dei parametri microbiologici obbligatori di cui al Regolamento CE/2073/2005*), vengano sistematicamente esaminate per ogni singola tipologia produttiva;
- ispezioni con le frequenze previste nelle tabelle, solo per quelle tipologie le cui lavorazioni risultino continuative e non sporadiche nel tempo.

Per le piccole realtà produttive ad attività multipla (es. sezionamento artigianale e prodotti a base carne non industriale), dove, in linea di massima, una delle due lavorazioni risulta essere accessoria all'altra, saranno effettuate verifiche, audit e ispezioni con le modalità e le frequenze relative all'attività principale.

In linea di massima ed in riferimento alle tabelle precedenti, i campionamenti per la verifica dei prodotti finiti (pronti per la vendita), presso i depositi degli stabilimenti di produzione, sono da considerarsi effettuati su alimenti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.

### 3. ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO

#### *Premessa*

Entro il 1 gennaio 2007 gli Stati membri dell'U.E. devono predisporre un piano pluriennale per il controllo ufficiale degli alimenti.

Sulla base di alcuni atti preliminari, in forma di bozza, il nostro Paese sembra orientato ad emanare un "Piano dei Piani", ovvero, un documento che orienti la pubblica amministrazione, ai vari livelli, nella stesura dei vari piani di controllo sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi.

E' previsto, pertanto, che a partire dai prossimi mesi, i singoli Piani nazionali siano sottoposti a verifica ed a revisione, sulla base di criteri scientifici e statistici coerenti con la metodologia basata sull'analisi del rischio, proposta dall'U.E.

Quindi è probabile che la numerosità campionaria e la frequenza degli accertamenti, possano variare in rapporto a valutazioni tecniche che, per l'ambito nazionale spettano all'ISS e, per il territorio regionale saranno presumibilmente assegnate agli IZS.

Il presente Piano, soprattutto per la parte relativa ai controlli chimici, non è stato sviluppato in base ad una rigorosa valutazione del rischio, sia per le difficoltà di raccordo ed integrazione con il "Piano regionale residui", sia per gli obiettivi limiti dell'area chimica dell'IZS, che si evidenziano nella scarsa capacità propositiva e nelle carenze organizzative, che sono alla base dei ritardi nella conduzione degli accertamenti analitici e nella comunicazione ufficiale dei risultati.

I controlli chimici previsti dal presente Piano sono da intendersi, pertanto, come un contributo per la valutazione del rischio prevista dal Piano Pluriennale in fase di predisposizione, che dovrà altresì stabilire le strategie nazionali di gestione del rischio ed i flussi informativi del S.S.N.

#### ***3.1 Campionamenti microbiologici - Prime indicazioni per l'applicazione del Regolamento CE/2073/2005 nel settore degli alimenti di origine animale***

Le indicazioni contenute nell'Allegato I del Regolamento CE/2072/2005 sono indirizzate agli operatori del settore alimentare e sono vincolanti in ogni loro parte (modalità di campionamento, metodica analitica, limiti di accettabilità).

Il mancato rispetto dei criteri di cui al Capitolo 1 dell'Allegato I, deve portare l'operatore economico al ritiro o al richiamo del prodotto o della partita che non si trovasse più sotto il suo controllo, ai sensi dell'articolo 19 del Reg CE/178/2002.

I prodotti già immessi sul mercato, e non ancora giunti a livello del dettaglio, possono essere sottoposti ad una ulteriore trasformazione mediante un processo che garantisca l'eliminazione del pericolo in questione.

I piani di campionamento condotti ai sensi del Regolamento CE/2073/2005 devono essere inseriti nelle procedure del piano di autocontrollo dell'impresa e la frequenza dei campionamenti, laddove non prevista dall'Allegato I, deve essere definita nell'ambito delle procedure stesse.

Ai sensi dell'articolo 1 del Regolamento CE/2073/2005, l'Autorità Competente verifica il rispetto delle norme e dei criteri previsti dal Regolamento stesso, conformemente al Regolamento CE/882/2004, senza vincoli o pregiudizi nel procedere a campionamenti su matrici e parametri diversi da quelli elencati nell'Allegato I al Regolamento stesso.

Qualora, si prelevino le stesse matrici e si ricerchino gli stessi parametri microbiologici contenuti nel Regolamento CE/2073/2005, le modalità di campionamento devono essere quelle previste dal Regolamento medesimo.

Per i campionamenti relativi al Regolamento CE/2073/05 utilizzare sempre gli specifici verbali di prelievo allegati al presente Piano (**Allegati 5 e 5bis**).



### 3.1.1 Controlli di processo

I criteri stabiliti nel Capitolo II dell'Allegato I al Regolamento CE/2073/2005, si riferiscono all'igiene del processo e hanno quindi l'obiettivo di fornire indicazioni agli operatori economici circa la correttezza e l'efficacia dei processi posti sotto il loro controllo. Il mancato rispetto dei criteri di igiene del processo deve portare l'operatore economico ad adottare le opportune azioni correttive al fine di riportare il processo sotto il proprio controllo.

Ai fini della supervisione, il veterinario ufficiale effettua il controllo dei processi analizzando le procedure, gli andamenti dei risultati analitici dei campionamenti effettuati dall'impresa ed ogni altra verifica ritenuta necessaria ad ottenere la massima "soddisfazione" circa le garanzie offerte dai processi stessi.

In linea di massima, durante l'attività di vigilanza in fase di produzione, nell'ambito delle verifiche di "routine", le matrici alimentari e le determinazioni di cui al Capitolo 2 dell'Allegato I, non sono oggetto di controllo ufficiale mediante piani di campionamento.

Il veterinario ufficiale verifica il corretto operato degli operatori economici valutando:

- a) le modalità di campionamento;
- b) le modalità di conferimento dei campioni al laboratorio di analisi;
- c) l'idoneità del laboratorio di prova a condurre le analisi secondo quanto previsto dal Regolamento (accreditamento delle matrici e delle metodiche);
- d) le azioni successive alla comunicazione del rapporto di prova da parte del laboratorio.

Qualora il veterinario ufficiale, a seguito dei suddetti accertamenti, intenda verificare direttamente l'igienicità del processo di lavorazione, se l'entità e la frequenza dell'attività lo consentono, dovrà seguire i piani di campionamento previsti nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Reg. CE/2073/2005.

In alternativa, se lo ritiene utile per acquisire indicazioni specifiche su singole fasi del processo, il Servizio Veterinario può intervenire anche con campionamenti mirati, singoli o in serie diverse da quelle elencate nell'Allegato I, ma i risultati analitici dovranno essere valutati senza correlazioni con l'esito complessivo della validazione di processo effettuata dall'impresa.

Si precisa, pertanto, che i prelievi effettuati presso gli stabilimenti di produzione per la verifica dei criteri di igiene (Capitolo 2 dell'Allegato I del Reg CE/2073/05), dovranno essere eseguiti in aliquota singola, costituita dal numero di unità campionarie previste dai rispettivi criteri di igiene da verificare. Il campione sarà accompagnato da una nota di accompagnamento riportante i dati identificativi del campione e le determinazioni analitiche richieste (**Allegato 5bis**), non equivalente al verbale di prelievo previsto dal DPR 327/80.

Poiché si tratta di campionamenti con caratteristica conoscitiva, tuttavia, il veterinario ufficiale solleciterà l'operatore del settore alimentare ad individuare le cause di eventuali risultati insoddisfacenti, richiedendo l'implementazione delle frequenze di campionamento, la revisione delle buone pratiche di lavorazione e l'attuazione delle azioni correttive previste nel Capitolo 2 Allegato I.

Il veterinario ufficiale potrà inoltre avvalersi di qualsiasi altra indagine ritenga utile al raggiungimento di tale scopo.

Se l'impresa alimentare non pone rimedio alla situazione di risultati non soddisfacenti, dovranno essere adottati i provvedimenti prescrittivi (art. 54) e/o sanzionatori (art. 55) previsti dal Reg. CE/882/2004.

Le azioni comprendono, a seconda dei casi, le seguenti misure (Art. 54 del Reg. 882/2004):

- a) *l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione ritenuta necessaria per garantire la sicurezza del mangime e degli alimenti o la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;*
- b) *la restrizione o il divieto dell'immissione sul mercato, dell'importazione o dell'esportazione di mangimi, alimenti o animali;*
- c) *il monitoraggio e, se necessario, la decisione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di mangimi o alimenti;*

- d) l'autorizzazione dell'uso di alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti;
- e) la sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo;
- f) la sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento;
- g) le misure di cui all'articolo 19 sulle partite provenienti da paesi terzi;
- h) qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dall'Autorità Competente.

Nel caso di campionamenti effettuati dal Servizio Veterinario, qualora venga riscontrato un superamento dei valori massimi per E.Coli stabiliti dal Reg. CE/2073/2005, il laboratorio effettuerà autonomamente la ricerca degli E.Coli O157.

### **3.1.2 Controlli di sicurezza alimentare**

Com'è noto, i principi fondamentali relativi alla sicurezza alimentare sono enunciati dal Regolamento CE/178/2002. Di particolare interesse risulta essere quanto espresso nell'articolo 14, comma 6: *”Se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio”*.

Il riscontro del mancato rispetto dei criteri di cui all'Allegato I Capitolo 1 del Reg. CE/2073/05 obbliga l'operatore economico al ritiro o al richiamo del prodotto o della partita che non siano più sotto il suo controllo (articolo 19 del Reg CE/178/2002). I prodotti già immessi sul mercato e non ancora giunti a livello del dettaglio, possono essere sottoposti, previo parere favorevole del veterinario ufficiale, ad una ulteriore trasformazione mediante un processo che garantisca l'eliminazione del pericolo.

Le indicazioni operative per la valutazione dei criteri di sicurezza alimentare da parte dell'impresa sono enunciate all'articolo 5 comma 4 del Regolamento CE/2073/2005: *“Quando lo scopo delle prove è di valutare in modo specifico l'accettabilità di una determinata partita di prodotti alimentari o di un processo, la condizione minima richiesta è il rispetto dei piani di campionamento di cui all'Allegato I”*

Il numero di unità campionarie previsto nei piani di campionamento di cui al Capitolo 1 dell'Allegato I diventa pertanto condizione obbligatoria.

Al rispetto dei piani di campionamento e dei limiti previsti per le singole determinazioni analitiche dal Regolamento CE/2073/05 è tenuto anche il Servizio Veterinario nel caso intenda valutare l'accettabilità di una determinata partita di alimenti e, più in generale, durante tutti i controlli ufficiali in fase di commercializzazione, se le matrici ed i microrganismi da ricercare coincidono con quelli elencati nel Capitolo 1 dell'Allegato I.

Qualora la quantità di prodotto che si intende sottoporre ad analisi non sia sufficiente a predisporre un numero di aliquote tale da garantire il diritto alla difesa dell'interessato, si dovrà procedere con le modalità di prelievo previste per il campionamento in aliquota unica con analisi non ripetibile (con specifica menzione sul verbale, avviso all'esercente o al produttore e relativo preavviso al laboratorio). Tali modalità si potranno applicare anche nei casi in cui (es. piccoli esercizi al dettaglio), non risulti oggettivamente possibile prelevare un elevato numero di confezioni o una notevole quantità di prodotto.

Per quanto riguarda le matrici e le analisi elencate nell'Allegato I Capitolo 1, il campionamento senza il rispetto delle procedure indicate dal Reg. 2073/2005 (es. per insufficiente numero di unità campionarie anche se in aliquota unica), deve essere limitato a situazioni particolari ed inderogabili, deve essere concordato con il laboratorio di riferimento e specificato chiaramente sul verbale di prelievo. In caso di superamento dei limiti dei parametri di sicurezza alimentare, il laboratorio effettua la ripetizione del parametro difforme con garanzie della difesa.

Per tutti i campionamenti ufficiali, per valutazioni di sicurezza alimentare, effettuati ai sensi del Reg. CE/2073/05, si utilizzerà lo specifico verbale predisposto in collaborazione con l'IZS (**Allegato 5**).

### 3.1.2.1 Campionamenti su matrici e parametri analitici non previsti dal Regolamento CE/2073/2005

Per analisi o matrici diverse da quelle elencate all'Allegato I Capitolo 1 del Regolamento CE/2073/05, si deve procedere con le modalità di campionamento ufficiale utilizzate fino al 31/12/2005.

In assenza di norme specifiche, i limiti microbiologici massimi (M), stabiliti per le matrici alimentari e per i parametri elencati nell'Allegato I Capitolo 2, possono essere utilizzati dal Servizio Veterinario per le valutazioni relative agli alimenti campionati in fase di commercializzazione. Nel caso di superamento di tali limiti (es. E. Coli > 5.000 ufc/g in preparazioni di carne o Stafilococchi coagulasi positivi > 100.000 ufc/g in formaggi a base di latte crudo), il Servizio Veterinario può intervenire secondo quanto previsto dall'art. 54 del Reg. CE/882/2004.

Nell'interpretare i risultati di campionamenti su matrici e/o determinazioni analitiche diverse da quelle indicate nell'Allegato I Capitoli 1 e 2 del Reg. CE/2073/2005, il Servizio Veterinario deve tenere in considerazione:

- a) la normativa e le indicazioni nazionali e/o comunitarie vigenti, relative a tali matrici ed a tali determinazioni analitiche (es. Circolare Min Sanità n. 32 del 3/8/85 sulle paste alimentari);
- b) la bibliografia scientifica esistente relativa a tali matrici ed a tali determinazioni analitiche;
- c) quanto definito da eventuali specifici piani di controllo nazionali e/o regionali

Il Ministero della Salute e le Regioni, in accordo tra loro, potranno stabilire ulteriori obiettivi di sicurezza (criteri di sicurezza alimentare) o standard di processo, sulla base dell'analisi del rischio,

- sia valutando:

- prevalenza del contaminante in questione;
- modalità e frequenza di esposizione dei consumatori;
- conseguenze all'esposizione della popolazione umana (dati epidemiologici);

- sia predisponendo specifici piani di monitoraggio con campionamenti conoscitivi, modulabili a livello regionale (quali, ad es., i progetti speciali di campionamento per la ricerca di alcuni virus ed allergeni previsti nell'**Allegato 2ter** al presente Piano).

Per la ricerca di parametri diversi da quelli previsti dal Regolamento CE/2073/2005, si continuerà ad utilizzare i verbali di prelievo già in uso presso le ASL.

Qualora non si intenda richiedere nello specifico particolari parametri microbiologici, è sufficiente riportare sul verbale di prelievo la dicitura "**esame batteriologico**".

Conseguentemente, il laboratorio effettuerà di routine, in funzione della matrice prelevata, le analisi elencate nel **Allegato 2** al presente documento.

In caso di positività per *Yersinia enterocolitica* presunta patogena e *Campylobacter* termofili, il laboratorio effettua la ripetizione del parametro difforme con garanzia della difesa.

### 3.1.2.2 Gestione dei campionamenti per la ricerca di *Listeria monocytogenes*

In attesa di ulteriori specifiche indicazioni nazionali in merito, si forniscono inoltre le seguenti istruzioni relative a *Listeria monocytogenes*:

1. nel caso di ricerca su alimenti pronti che costituiscano un terreno favorevole alla crescita di tale microrganismo (*tutti i prodotti alimentari deteriorabili, con un periodo di conservabilità superiore a 5 giorni, destinati dal produttore o dal fabbricante al consumo umano diretto, senza che sia necessaria la cottura o altro trattamento per eliminare o ridurre a un livello accettabile i microrganismi presenti* – e qualora il risultato analitico ne evidenzi la presenza, si seguiranno, caso per caso, i seguenti comportamenti:
  - a) se il valore è < 10 (limite di rilevabilità analitica quantitativa), il campione è da considerarsi accettabile;

- b) se il valore supera 100 ufc/g, il campione è da considerarsi inaccettabile, con conseguente ripetizione dell'analisi del parametro difforme ed eventuale successiva applicazione di provvedimenti sanzionatori;
- c) se il valore è compreso tra 10 e 100 ufc/g, l'organo prelevatore, senza obbligo di adottare provvedimenti diretti, segnala l'esito al Servizio Veterinario competente sullo stabilimento di produzione, che effettuerà le valutazioni sul produttore previste dalla nota (5) del Capitolo 1 dell'Allegato al Regolamento 2073/2005 (*verifica, cioè, se il produttore è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità*).

In fase di prima applicazione e stante la deperibilità del campione, nell'attesa delle valutazioni sul produttore, il laboratorio provvederà comunque ad effettuare la ripetizione dell'analisi con metodo qualitativo.

Se il risultato di tale seconda analisi confermerà la presenza di *Listeria monocyt.* ed il Servizio Veterinario competente sul produttore, comunicherà che l'impresa non è stata in grado di dimostrare che l'alimento non avrebbe superato il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità, l'organo prelevatore attuerà i provvedimenti sanzionatori.

2. Nel caso si tratti di alimenti pronti, che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes* (prodotti con  $\text{pH} \leq 4,4$  o  $\text{aw} \leq 0,92$ , prodotti con  $\text{pH} \leq 5,0$  e  $\text{aw} \leq 0,94$  o con periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni), il valore massimo accettabile è sempre di 100 ufc/g (in linea di massima, gli alimenti venduti sfusi in macelleria ricadono in questa fattispecie);
3. è fatta salva, in ogni caso, la possibilità per l'operatore economico di dimostrare la mancata crescita di *Listeria monocytogenes* nell'alimento in questione ed il rispetto del criterio di sicurezza stabilito dal Regolamento CE/2073/05 per tutta la vita commerciale del prodotto, tenuto conto delle condizioni di conservazione adeguatamente rispettate nel corso del magazzinaggio, trasporto, esposizione e vendita;
4. il Reg. CE/2073/2005 non obbliga l'impresa alimentare a valutare la presenza di *Listeria monocytogenes* in alimenti "non pronti al consumo", pertanto, nel corso di controllo ufficiale è ragionevole limitare la ricerca di *Listeria* agli alimenti che non sono palesemente destinati a cottura o che non recano in etichetta un'informazione relativa a tale obbligo.

Per facilitare l'attività di controllo e campionamento da parte dei Servizi Veterinari, nell'**Allegato 1** al presente Piano, sono state indicativamente schematizzate le principali matrici ed i corrispondenti parametri microbiologici, riferite ai criteri di sicurezza alimentare di cui al Capitolo 1 Allegato I del Reg. CE/2073/05. In ogni caso, tale schema deve essere considerato non esaustivo e suscettibile di ulteriori valutazioni soggettive da parte delle imprese e degli organi di controllo.

**3.1.3 Articolo 6 del Regolamento CE/2073/2005** (Obbligo di dicitura in etichetta per la carne macinata, le preparazioni a base di carne ed i prodotti a base di carne da consumare cotti).

L'obbligo di riportare in etichetta la dicitura ("consumare previa cottura") è conseguente alla soglia di rilevamento di *Salmonella* che:

- per le specie diverse dal pollame, dal 1/1/2006 deve risultare "assente in 10 g." (minore possibilità di riscontro del patogeno = minore garanzia di sicurezza = obbligo permanente di etichettatura)
- per il pollame, dal 1/1/2006 e fino al 31/12/2009 deve risultare "assente in 10 g.", mentre dal 1/1/2010 dovrà risultare "assente in 25 g." (maggiore possibilità di riscontro del patogeno = maggiore garanzia di sicurezza = obbligo di etichettatura solo fino al 31/12/2009)

Pertanto dal 1/1/2010, con l'aumento della sensibilità analitica, non sarà più vigente tale obbligo di etichettatura per la carne macinata di pollame, per le preparazioni a base di carne e per i prodotti a base di carne di pollame.

**3.1.4 Frequenze e modalità di campionamento a carico dell'impresa alimentare**

Le frequenze minime dei campionamenti per esami microbiologici previsti nell'Allegato I, Capitoli 1 e 2 del Regolamento CE/2073/2005, sono di norma definite dall'impresa alimentare, fatta eccezione per quelle relative alle carcasse nei macelli, alle carni macinate, alle preparazioni a base di carne ed alle carni separate meccanicamente, che sono stabilite nel Capitolo 3 del Regolamento stesso.

Tuttavia, in fase di prima applicazione della norma, gli operatori del settore alimentare non soggetti a frequenze stabilite dal Regolamento 2073/2005, provvedono comunque ad effettuare verifiche di sicurezza alimentare e di igiene del processo conformemente ai Capitoli 1 e 2.

In conseguenza dei risultati ottenuti da tali verifiche e tenendo in considerazione gli esiti di eventuali campionamenti precedenti, su analoghe matrici e per la ricerca degli stessi microrganismi, integreranno il proprio piano di autocontrollo, stabilendo frequenze appropriate per i piani di campionamento futuri.

Il Servizio Veterinario durante l'attività di vigilanza valuterà la congruità delle frequenze stabilite dalle imprese e ne stabilirà la possibile riduzione o il necessario incremento (nei casi non codificati dal Regolamento CE/2073/2005), anche in funzione della preliminare categorizzazione del rischio effettuata almeno annualmente sulla singola impresa.

Gli operatori del settore alimentare che producono unicamente per la vendita diretta al consumatore finale, sono esentati dalle frequenze previste dal Regolamento CE/2073/2005, ma sono comunque tenuti al rispetto dei criteri di sicurezza alimentare.

Al fine di uniformare i comportamenti di alcune tipologie di imprese e conformemente all'Allegato I Capitolo 3 del Reg. CE/2073/2005 (per tenere conto delle realtà produttive di ridotte dimensioni o che lavorano quantità modeste di prodotti alimentari), si forniscono, nei paragrafi successivi, le indicazioni operative in merito alle modalità ed alle frequenze di campionamento.

### **3.1.4.1 MACELLI**

#### ***BOVINI – EQUINI - OVICAPRINI - SUINI***

##### CBT ed ENTEROBACTERIACEE

Numero di carcasse da sottoporre a campionamento per sessione di campionamento: 5 o tutte quelle macellate, se inferiore a 5.

I quattro possibili siti di prelievo per CBT ed enterobacteriacee sono scelti tra quelli previsti per gli ungulati dalla ISO 17604.

Tuttavia, anche per dare continuità alla interpretazione dei risultati secondo quanto descritto nella Decisione 2001/471/CE, è consigliabile continuare ad effettuare i prelievi negli stessi punti di reperi precedentemente individuati e di seguito elencati, con la possibilità che l'operatore economico opti per altri siti tra quelli indicati nell'allegato A della norma ISO 17604:

bovini: collo, punta di petto, pancia e scamone

ovini e caprini: pancia, costato, punta del petto e petto

suini: lombo, guancia, faccia mediale della coscia (prosciutto) e pancetta

cavallo: pancia, punta di petto, lombo, scamone

In ogni caso i siti di campionamento devono essere descritti nelle pertinenti procedure elaborate dall'operatore economico.

Qualora l'operatore del settore alimentare decida di utilizzare nuovi punti di reperi o abbia avviato l'attività dopo l'entrata in vigore del Regolamento CE/2073/2005, deve effettuare una validazione del sistema proposto.

Metodo di prelievo: distruttivo (consigliato) - 4 campioni ciascuno di 5 cm<sup>2</sup> o non distruttivo,

In caso di applicazione del metodo non distruttivo per la numerazione delle colonie aerobiche e delle enterobatteriacee, i metodi di prelievo descritti nella norma ISO 17604 sono a) spugna abrasiva "sponge bag"; b) tampone secco e umido; c) tampone di garza - (i metodi a) e b) sono descritti nell'**Allegato 7**).

Per il metodo di campionamento distruttivo, il Regolamento CE/2073/2005 disciplina adeguatamente le modalità di interpretazione dei risultati.

In assenza di un criterio per la CBT e per le enterobatteriacee stabilito a livello comunitario per la valutazione dei risultati ottenuti mediante metodo non distruttivo, l'operatore economico adotta e descrive nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo il seguente criterio:

- "m" e "M" sono pari a 1/5 del valore di "m" e "M" riportato ai punti 2.1.1 e 2.1.2 del capitolo 2 dell'allegato I del Reg. CE/2073/2005.

Da un lavoro svolto dall'IZS di Torino, per un progetto di studio sull'analisi statistica relativa al confronto tra metodo distruttivo e metodi non distruttivi (tampone e spugna), in merito all'indicatore dato dalla carica mesofila totale, per quanto riguarda il potenziale di rilevazione dei diversi metodi di prelievo, i risultati campionari portano a concludere che i metodi distruttivo e spugna (sponge bag), sono, nell'ordine, i migliori in termini di efficienza relativa, senza che vi siano differenze sostanziali tra specie diverse.

Inoltre, per il metodo con tampone, il ricorso ad un limite di riferimento convenzionale di 1/5 della resa microbiologica ottenuta tramite metodo distruttivo appare non attendibile in ognuna delle specie considerate.

Circa l'indicatore enterobatteri, i risultati campionari consentono di pervenire ad analoghe conclusioni, se si eccettua una più marcata superiorità del metodo distruttivo rispetto ad entrambi i metodi concorrenti, per tutte le specie considerate.

## SALMONELLA

Numero di carcasse da sottoporre a campionamento per sessione di campionamento:

Macelli oltre 41 UGB/settimana (media): 5 campioni per seduta

(in questi casi si applica tal quale il piano di campionamento citato nell'Allegato I Capitolo 2 del Reg. CE/2073/2005, che prevede una serie di 50 campionamenti successivi raccolti nel corso di 10 sedute di campionamento con 5 campioni per seduta)

Macelli fino a 40 UGB/settimana (media): 5 o tutte quelle macellate (se inferiore a 5)

(in questi casi non si applica il piano di campionamento previsto nell'Allegato I Capitolo 2 del Reg. CE/2073/2005 ed il rilevamento di Salmonella anche su una sola carcassa, avrà come conseguenza l'applicazione delle azioni previste dal Capitolo 2 in caso di risultati non soddisfacenti)

Il numero e l'esatta localizzazione dei siti di prelievo per la ricerca di Salmonella sulle carcasse di ungulati non sono stabiliti dal Regolamento CE/2073/2005. In analogia con le modalità operative già in atto da diversi anni presso gli stabilimenti di macellazione abilitati all'esportazione verso gli USA, si indicano i seguenti siti di campionamento: **coscia, pancia e gola**.

La scelta di aree di prelievo diverse, tra quelle indicate nella norma ISO 17604, dovrà essere adeguatamente giustificata nell'ambito del piano di autocontrollo predisposto dall'industria alimentare.

La metodica di campionamento delle carcasse di ungulati è esclusivamente quella non distruttiva mediante l'utilizzo spugnetta abrasiva (sponge bag). Ciascuna delle tre aree di campionamento deve essere almeno di 100 cm<sup>2</sup>

FREQUENZA CAMPIONAMENTI CARCASSE DI UNGULATI PRE LA RICERCA DI CBT, ENTEROBACTERIACEE E SALMONELLA			
Tipologia di impresa	Categorizzazione del rischio delle attività		
	<b>BASSO</b>	<b>MEDIO</b>	<b>ALTO</b>
Macelli oltre 100 UGB/settimana (media)	settimanale		
Macelli tra 41 e 100 UGB/settimana (media)	bimestrale	mensile	quindicinale
Macelli tra 21 e 40 UGB/settimana (media)	trimestrale	bimestrale	mensile
Macelli tra 11 e 20 UGB/settimana (media)	quadrimestrale	trimestrale	bimestrale
Macelli tra 6 e 10 UGB/settimana (media)	semestrale	quadrimestrale	trimestrale
Macelli fino a 5 UGB/settimana (media)	annuale	semestrale	quadrimestrale

### ***POLLAME***

#### SALMONELLA CARCASSE DI POLLAME

Numero di carcasse da sottoporre a campionamento per sessione di campionamento: 15 (aggregati a gruppi di 3 carcasse, in modo da formare 5 campioni finali per sessione)

Nei macelli con oltre 50.000 (15.000 tacchini) capi/settimana si applica tal quale il piano di campionamento previsto nell'Allegato I Capitolo 2 del Reg. CE/2073/2005.

Nei macelli fino a 50.000 (15.000 tacchini) capi/settimana non si applica il piano di campionamento previsto nell'Allegato I Capitolo 2.

Tuttavia, costanti successivi rilevamenti di Salmonella anche su un solo campione, avranno come conseguenza l'applicazione delle azioni previste dal Capitolo 2 in caso di risultati non soddisfacenti.

FREQUENZA CAMPIONAMENTI CARCASSE DI POLLAME			
Tipologia di impresa	Categorizzazione del rischio delle attività		
	<b>BASSO</b>	<b>MEDIO</b>	<b>ALTO</b>
Macelli oltre 100.000 capi/settimana (media)	settimanale		
Macelli tra 50.000 e 100.000 capi/settimana (media)	bimestrale	mensile	quindicinale
Macelli tra 10.000 e 50.000 capi/settimana (media)	quadrimestrale	trimestrale	bimestrale
Macelli fino a 10.000 capi/settimana (media)	semestrale	quadrimestrale	trimestrale
Macelli fino a 500 capi/settimana (media)	annuale	semestrale	quadrimestrale

FREQUENZA CAMPIONAMENTI CARCASSE DI TACCHINI			
Capacità produttiva capi/settimana (media)	Categorizzazione del rischio delle attività		
	BASSO	MEDIO	ALTO
Macelli oltre 30.000	settimanale		
Macelli tra 15.000 e 30.000	bimestrale	mensile	quindicinale
Macelli tra 1.000 e 15.000	quadrimestrale	trimestrale	bimestrale
Macelli fino a 1.000	semestrale	quadrimestrale	trimestrale
Macelli fino a 500	annuale	semestrale	quadrimestrale

### Riduzioni delle frequenze di campionamento

CBT ed ENTEROBACTERIACEE: limitatamente alle industrie alimentari che applicano piani di campionamento che prevedano una frequenza settimanale dei prelievi, la frequenza è riducibile ad una seduta di campionamento ogni 15 giorni a seguito dell'ottenimento di una serie di 6 risultati favorevoli consecutivi. Successivamente, nel caso si ottengano 3 risultati sfavorevoli consecutivi, la frequenza di campionamento ritorna ad essere settimanale.

Nel valutare gli esiti favorevoli ai fini della riduzione della frequenza di campionamento, si possono tenere in considerazione i risultati per la conta di CBT ed enterobacteriacee ottenuti con i campionamenti precedentemente effettuati ai sensi della Dec. CE/471/2001 o del DPR 309/1998.

SALMONELLA: nei casi di frequenza settimanale, la frequenza è riducibile ad una seduta di campionamento ogni 15 giorni a seguito dell'ottenimento di una serie di 30 risultati favorevoli consecutivi (150 campioni totali). Successivamente, nel caso si ottengano 3 risultati sfavorevoli consecutivi, la frequenza di campionamento ritorna ad essere settimanale.

Per la valutazione del parametro Salmonella, i 50 risultati vengono considerati indipendentemente da quelli che li precedono o li seguono.

In alternativa, possono essere valutati gli ultimi 50 risultati ottenuti (metodo della finestra mobile).

Nel caso in cui una serie di campionamenti per la ricerca di Salmonella spp. risulti non favorevole (n. campioni positivi in una serie di 50 campioni superiore a "c"), l'autorità competente, informata dall'operatore economico, verifica che il responsabile del macello proceda alla rivalutazione delle procedure di autocontrollo, con particolare riferimento a quelle di approvvigionamento degli animali, all'igiene della macellazione e alla prevenzione delle contaminazioni crociate in ogni fase del processo, se del caso anche mediante campionamenti su superfici a contatto diretto o indiretto con le carcasse.

Nel caso in cui anche una seconda serie consecutiva di campionamenti per la ricerca di Salmonella spp. risulti non favorevole, l'autorità competente verifica che l'operatore economico responsabile del macello, oltre all'adozione delle misure di cui al punto precedente, identifichi le partite degli animali risultati positivi, comunichi all'allevatore la positività chiedendogli al contempo l'attuazione delle opportune misure di gestione dell'infezione in allevamento.

Nel caso in cui anche una terza serie consecutiva di campionamenti per la ricerca di *Salmonella* spp. risulti non favorevole, l'autorità competente, oltre a verificare le azioni adottate dall'operatore economico responsabile del macello ai sensi dei punti precedenti, valuta l'opportunità di adottare una o più misure di cui all'articolo 54 del Reg. CE/882/2004.

Le carcasse i cui risultati analitici hanno dato esito sfavorevole in regime di autocontrollo non sono soggette ad obbligo di ritiro. Il responsabile dell'industria alimentare deve dimostrare di avere attuato, se del caso, le pertinenti azioni correttive.



### 3.1.4.2 STABILIMENTI DI CARNE MACINATA E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE

		FREQUENZA CAMPIONAMENTI PRESSO STABILIMENTI DI CARNE MACINATA, PREPARAZIONI A BASE DI CARNE		
		Categorizzazione del rischio delle attività		
Tipologia di impresa		<b>BASSO</b>	<b>MEDIO</b>	<b>ALTO</b>
Stabilimenti che producono oltre 5 ton. di prodotti finiti/settimana (media)		settimanale		
Stabilimenti che producono da 1 ton. a 5 ton. di prodotti finiti/settimana (media)		bimestrale	mensile	quindicinale
Stabilimenti che producono da 0,5 ton. a 1 ton. di prodotti finiti/settimana (media)		quadrimestrale	trimestrale	bimestrale
Stabilimenti che producono fino a 0,5 ton. di prodotti finiti/settimana non annessi a spacci di vendita al dettaglio (media)		semestrale	quadrimestrale	trimestrale
Laboratori annessi a spacci di vendita al dettaglio		esentati da frequenze prestabilite		

Nel caso di preparazioni in cui la carne fresca rappresenti meno del 50% del peso complessivo del prodotto finito, i limiti produttivi devono essere raddoppiati.

#### **Riduzioni delle frequenze di campionamento**

CBT ed E. COLI (Carne macinata) – E. COLI (Preparazioni a base di carne): nei casi di frequenza settimanale, la frequenza può essere ridotta a una volta ogni 2 settimane qualora si ottengano risultati soddisfacenti per 6 settimane consecutive.

SALMONELLA (Carne macinata e preparazioni a base di carne): nei casi di frequenza settimanale, la frequenza può essere ridotta a una volta ogni 2 settimane qualora si ottengano risultati favorevoli per 30 settimane consecutive.

Successivamente, sia per CBT e E. COLI, che per Salmonella, nel caso si ottengano 3 risultati sfavorevoli consecutivi, la frequenza di campionamento ritornerà ad essere quella settimanale.

Nel caso di prodotti non destinati a cottura, trattamento, aggiunta di conservanti antimicrobici, stagionatura o, più in generale, da sottoporre a sistemi di stabilizzazione, l'operatore economico del settore alimentare che impiega carni di animali delle specie bovina, equina, ovina, caprina, suina e pollame di cui ai punti 2.1.3, 2.1.4 e 2.1.5 del Capitolo 2 dell'allegato I al Reg. CE/2073/2005, deve acquisire dallo stabilimento di macellazione nel quale sono stati macellati gli animali, nell'ambito delle proprie procedure di controllo, le pertinenti informazioni circa l'effettiva prevalenza di Salmonella spp. sulle carcasse in macello determinata secondo le procedure stabilite dal Reg. CE/2073/2005. L'operatore economico dell'impianto di lavorazione della carni terrà conto delle informazioni così acquisite ai fini della predisposizione delle procedure di gestione del pericolo "salmonella" nell'ambito del proprio piano di autocontrollo.

### 3.1.4.3 PRELIEVI DA SUPERFICI

L'articolo 5 stabilisce che: “*Se necessario per verificare il rispetto dei criteri, sono prelevati campioni dalle aree e dalle attrezzature in cui avviene la lavorazione degli alimenti, impiegando come metodo di riferimento la norma ISO 18593*”.

E' quindi prevista la possibilità di effettuare prelievi su superfici a supporto delle valutazioni sui criteri di sicurezza alimentare (Allegato I Capitolo 1) e sui criteri di sicurezza del processo (Allegato I Capitolo 2) del Reg. CE/2073/2005.

Ne deriva l'opportunità da parte delle imprese alimentari di inserire nell'autocontrollo, piani di campionamento sulle superfici e sulle attrezzature per la ricerca di microrganismi quali salmonella, enterobatteriacee, E. Coli, carica microbica aerobica, stafilococchi coagulasi positivi.

Per evitare applicazioni disomogenee della norma si forniscono le seguenti indicazioni minime:

- imprese interessate: tutte quelle che producono gli alimenti di origine animale elencati nell'allegato I del Regolamento CE/2073/2005;
- frequenza: ogni qualvolta vengano superati i limiti di sicurezza alimentare o di processo o nel caso di valori compresi tra m e M (esclusa l'istamina);
- parametri da ricercare sulle superfici:
  - il/i parametri che hanno eventualmente superato i limiti di conformità;
  - CBT (limitatamente alle carcasse carni rosse e alle carni macinate) e Enterobacteriacee;
- limiti:
  - assenza: per i parametri non conformi di processo diversi da CBT e Enterobacteriacee;
  - quelli previsti dalla Decisione CE/471/2001, per CBT e Enterobacteriacee: CBT <10 ufc/cm<sup>2</sup> – Enterobacteriacee <1 ufc/cm<sup>2</sup>;
- azioni correttive: revisione delle procedure di sanificazione e delle buone pratiche di lavorazione, nonché le azioni previste in caso di risultati insoddisfacenti nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Regolamento CE/2073/2005.

Per questa tipologia di prelievi da superfici possono essere utilizzate (sia dall'operatore commerciale che dagli organi di controllo), oltre alle “sponge bag”, anche i normali tamponi usati sino ad oggi.

Il Servizio Veterinario, in base alla categorizzazione del rischio effettuata sulla singola impresa, può richiedere l'applicazione di frequenze diverse da quelle minime.

Per i prelievi effettuati dalle ASL, si richiede di utilizzare lo stesso verbale predisposto per i controlli di processo (**Allegato 5bis**), compilando la specifica sezione.

Si consiglia di campionare, ogni qualvolta sia possibile, una superficie di 100 cm<sup>2</sup> utilizzando un delimitatore sterile, fatta salva sempre la possibilità di effettuare prelievi da superfici diverse.

#### ***Prelievi da superfici per la ricerca di Listeria monocytogenes***

L'articolo 5 prevede inoltre che “*Gli operatori del settore alimentare che producono alimenti pronti, i quali possono sviluppare Listeria monocytogenes e presentare pertanto un rischio per la salute pubblica, procedono nell'ambito del loro piano di campionamento al prelievo di campioni dalle aree di lavorazione e dalle attrezzature per la ricerca di Listeria monocytogenes*”.

In questo caso il campionamento delle superfici risulta essere obbligatorio per l'operatore commerciale, ai fini della ricerca di Listeria monocytogenes.

Poiché il Regolamento non stabilisce modalità e frequenze per tali campionamenti, si forniscono le indicazioni seguenti:

- imprese interessate: tutte quelle che producono alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes* (in linea di massima quelli considerati deperibili ai sensi del DM 16/12/1993);
- frequenza:

<b>Frequenza campionamenti di superficie per ricerca di <i>Listeria monocytogenes</i></b>			
Tipologia di impresa	Categorizzazione del rischio delle attività		
	<b>BASSO</b>	<b>MEDIO</b>	<b>ALTO</b>
Stabilimenti che producono oltre 5 ton. di prodotti finiti/settimana (media)	4 serie di campionamenti/anno	6 serie di campionamenti/anno	8 serie di campionamenti/anno
Stabilimenti che producono da 5 qli. a 5 ton. di prodotti finiti/settimana (media)	2 serie di campionamenti/anno	4 serie di campionamenti/anno	6 serie di campionamenti/anno
Stabilimenti che producono fino a 5 qli. di prodotti finiti/settimana non annessi a spacci di vendita al dettaglio (media)	1 serie di campionamenti/anno	2 serie di campionamenti/anno	3 serie di campionamenti/anno
Laboratori annessi a spacci di vendita al dettaglio	esentati da frequenze prestabilite		

Per serie di campionamento si intende un numero sufficientemente rappresentativo di superfici di lavorazione e di attrezzature utilizzate.

- modalità di prelievo: esclusivamente utilizzando le “sponge bag”
- limiti:  
- assenza di *Listeria monocytogenes*
- azioni correttive: revisione delle procedure di sanificazione e delle buone pratiche di lavorazione

### 3.1.5 Laboratori di analisi

I laboratori esterni ai quali vengono recapitati i campioni per l'analisi devono essere accreditati secondo quanto previsto dall'accordo stato regioni del 17/06/2004 ai sensi della norma ISO 17025.

I laboratori interni agli stabilimenti nei quali vengono effettuati i prelievi operano secondo le corrette prassi di laboratorio e applicano i metodi di riferimento riportati nell'Allegato I del Reg. CE/2073/2005.

La lista dei laboratori iscritti nel “registro regionale” e l'elenco delle relative prove accreditate o in fase di accreditamento, sono consultabili sul sito della Regione Piemonte all'indirizzo: [www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/haccp.htm](http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/haccp.htm)

### 3.1.6 Campionamenti al macello a fini ispettivi

In merito ai campionamenti effettuati dal veterinario ufficiale del macello ai fini della valutazione dell'idoneità al consumo umano delle carni, non si evidenziano novità comportamentali. Il laboratorio continuerà ad accettare muscoli, visceri e liquidi biologici con le stesse modalità finora in uso.

## Allegato 1

<b>Categoria alimentare Regolamento CE/2073/2005 Allegato I Capitolo 1 Criteri di sicurezza alimentare</b>	<b>Listeria monoc.</b>	<b>Salmonella</b>	<b>Enterotossib stiffilococcica</b>	<b>E. coli</b>	<b>Istamina</b>
<b>1.2 Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole allo sviluppo di L.monocycogenes, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali</b>	si				
<b>1.3 Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole allo sviluppo di L.monocycogenes, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali</b>	si				
<b>1.4 Carne macinata e preparazioni a base di carne destinate a essere consumate crude</b>	si	si			
<b>1.5 Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate a essere consumate cotte</b>		si			
<b>1.6 Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate a essere consumate cotte</b>		si			
<b>1.8 Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella</b>	si	si			
<b>1.9 Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti</b>		si			
<b>1.10 Gelatina e collagene</b>		si			
<b>1.11 Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione</b>	si	si			
<b>1.12 Latte in polvere e siero di latte in polvere</b>		si	si		
<b>1.13 Gelati , esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella</b>	si	si			
<b>1.14 Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella</b>	si	si			
<b>1.15 Alimenti pronti contenenti uova crude, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella</b>	si	si			
<b>1.16 Crostacei e molluschi cotti</b>	si	si			
<b>1.17/ 1.24 Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi</b>	si	si		si	
<b>1.21 Formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione e formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata</b>	si		si		
<b>1.21 Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata</b>	si		si		
<b>1.25 Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina</b>					si
<b>1.26 Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina</b>					si

<b>Regione Piemonte</b>											
<b>Programma campionamenti microbiologici per <u>matrici e parametri previsti dal Reg. 2073/05</u></b>											
<b>“Criteri di sicurezza alimentare su prodotti finiti immessi sul mercato” (tutti quelli del Capitolo 1) o prima che non siano più sotto il controllo dell'impresa che li produce (solo per Listeria mon. punto 1.2)</b>											
<b>ASL</b>	<b>Carni, carni macinate</b>	<b>Prodotti carnei, preparazioni</b>	<b>Preparazioni gastronomiche</b>	<b>Prodotti d'uovo</b>	<b>Ittici</b>	<b>Latte</b>	<b>Burro</b>	<b>Formaggi</b>	<b>Gelati</b>	<b>Totale</b>	
<b>TO</b>	15	15	5	3	3	7	2	10	3	<b>63</b>	
<b>5</b>	5	5	2	2	1	4	1	6	2	<b>28</b>	
<b>6</b>	3	3	2	1	1	2	1	3	1	<b>17</b>	
<b>7</b>	3	3	2	1	1	2	1	3	1	<b>17</b>	
<b>8</b>	5	5	2	2	1	4	1	6	1	<b>27</b>	
<b>9</b>	3	3	2	1	1	2	1	3	1	<b>17</b>	
<b>10</b>	2	2	2	1	1	2	0	3	1	<b>14</b>	
<b>11</b>	3	3	2	1	1	2	1	3	1	<b>17</b>	
<b>12</b>	3	3	2	1	1	2	1	3	1	<b>17</b>	
<b>13</b>	5	5	2	2	1	5	1	6	1	<b>28</b>	
<b>14</b>	3	3	2	1	1	2	1	3	1	<b>17</b>	
<b>15</b>	2	2	2	1	1	2	0	3	1	<b>14</b>	
<b>16</b>	2	2	2	1	1	1	0	3	1	<b>13</b>	
<b>17/1</b>	2	2	2	1	1	1	1	3	1	<b>14</b>	
<b>17/2</b>	2	2	2	1	1	1	1	3	1	<b>14</b>	
<b>18</b>	2	2	2	1	1	2	0	3	1	<b>14</b>	
<b>19</b>	3	3	2	1	1	2	1	3	1	<b>17</b>	
<b>20</b>	3	3	2	1	1	2	1	3	1	<b>17</b>	
<b>21</b>	2	2	2	1	1	1	0	3	1	<b>13</b>	
<b>22</b>	2	2	2	1	1	1	0	3	1	<b>13</b>	
<b>tot</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>43</b>	<b>25</b>	<b>22</b>	<b>47</b>	<b>15</b>	<b>76</b>	<b>23</b>	<b>391</b>	

In caso di dubbio interpretativo valgono sempre le definizioni contenute al Capitolo 1 dell'Allegato I al Reg. CE/2073/05 (in particolare ai punti 1.2 e 1.3 e le specifiche da (1) a (17), in calce al Capitolo 1).

Ogni unità campionaria deve essere del peso di **almeno** 25 g. per ogni parametro ricercato (es. ricerca di Listeria e Salmonella in carne macinata da consumare cruda: 25g+25g=50g per unità campionaria. In totale 50g X 5 u.c. = 250g per ogni aliquota X il n° di aliquote necessario (4 o 5 aliquote)

Per i campionamenti relativi al Regolamento CE/2073/05 utilizzare sempre gli specifici verbali di prelievo (**Allegati 5 e 5bis**).

Parametri microbiologici diversi o su matrici diverse da quanto previsto dal Regolamento CE/2073/2005													Allegato 2				
Alimento	Codice ministeriale		Carica batterica	Coliformi tot.	Coliformi fec.	E. coli	Listeria monocyt	Stafiloc. coag. +	Clostr. solf. ridutt.	Clostridium botulinum e tossina botulinica	Salmonelle	Bacillus cereus	Vibrio patogeni	Enterobatteri	Yersinia enterocolitica	Campylobacter termofili	Biotossine algali
<i>Prod. di salumeria freschi/stagionati/cotti/ pastorizzati da consumare tal quali</i>	16.01	Carni lavorate	si			si	2073	si							si	si	
<i>Preparazioni gastronomiche e semiconserve di carne da consumare tal quali</i>	21.06	Preparazioni gastronomiche	si			si	2073	si	si			si			si	si	
<i>Carni, carni macinate e preparazioni a base carne da consumare crude</i>	2	Carni e frattaglie	si			si	2073	si	si		2073				si	si	
<i>Carni macinate e preparazioni a base carne di pollame destinate ad essere consumate cotte</i>	2	Carni e frattaglie				si					2073						
<i>Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte</i>	2	Carni e frattaglie									2073						
<i>Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi</i>	16.01	Carni lavorate	si			si	2073	si			2073				si		
<i>Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti</i>	16.01	Carni lavorate									2073						
<i>Preparazioni gastronomiche da consumare cotte</i>							si										
<i>Paste farcite</i>	19.03	Paste alimentari	si			si	si		si		si	si					
<i>Conserve di produz. artigianale</i>										si							
<i>Gelatina e collagene</i>	16.01	Carni lavorate									2073						
<i>Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione</i>	04.07	Formaggi	si			si	2073	si	si		2073						
<i>Gelati</i>	21.05	Gelati		si							2073						
<i>Uova in guscio</i>	04.08	Uova in guscio									si						
<i>Prodotti a base di uova</i>	04.09	Uova sgusciate	si					si			2073			si			
<i>Alimenti pronti contenenti uova crude</i>	04.09	Uova sgusciate	si				2073	si			2073						
<i>Latte, latte in polvere, siero di latte in polvere</i>		Formaggi	si	si				si			2073						
<i>Formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione e formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata</i>	04.07	Formaggi		si			2073	si									
<i>Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura elevata</i>	04.07	Formaggi	si	si			2073	si									
<i>Crostacei e molluschi cotti</i>	3	Pesci, crostacei, molluschi	si				2073				2073						
<i>Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi</i>	3	Pesci, crostacei, molluschi			si						2073		si				si
<i>Prodotti della pesca</i>	3	Pesci, crostacei, molluschi	si														
<i>Filetti, tranci di pesce</i>													si				
<i>Preparazioni gastronomiche e semiconserve di pesce da consumare tal quali</i>	3	Pesci, crostacei, molluschi	si			si	2073					si	si				

## Allegato 2bis

<b>Regione Piemonte</b>										
<b>Programma campionamenti microbiologici per</b>										
<b><u>parametri e matrici diverse da quelle previste dal Reg. 2073/05,</u></b>										
<b><u>su alimenti immessi sul mercato o pronti per essere immessi</u></b>										
<b>ASL</b>	<b>Carni, carni macinate</b>	<b>Prodotti carnei, preparazioni</b>	<b>Preparazioni gastronomiche carnee e ittiche</b>	<b>Uova in guscio e prodotti d'uovo</b>	<b>Ittici</b>	<b>Latte</b>	<b>Burro</b>	<b>Formaggi</b>	<b>Totale</b>	
<b>TO</b>	13	13	6	4	3	6	2	13	<b>60</b>	
<b>5</b>	4	4	3	3	1	3	1	8	<b>27</b>	
<b>6</b>	2	2	3	2	1	1	1	4	<b>16</b>	
<b>7</b>	2	2	3	2	1	1	1	4	<b>16</b>	
<b>8</b>	4	4	3	3	1	3	1	7	<b>26</b>	
<b>9</b>	2	2	3	2	1	1	1	4	<b>16</b>	
<b>10</b>	2	2	3	2	1	1	0	4	<b>15</b>	
<b>11</b>	2	2	3	2	1	1	1	4	<b>16</b>	
<b>12</b>	2	2	3	2	1	1	1	4	<b>16</b>	
<b>13</b>	4	4	3	3	1	4	1	7	<b>27</b>	
<b>14</b>	2	2	3	2	1	1	1	4	<b>16</b>	
<b>15</b>	1	1	3	2	1	1	0	4	<b>13</b>	
<b>16</b>	1	1	3	2	1	1	0	4	<b>13</b>	
<b>17/1</b>	1	1	3	2	1	1	1	4	<b>14</b>	
<b>17/2</b>	1	1	3	2	1	1	1	4	<b>14</b>	
<b>18</b>	1	1	3	2	1	1	0	4	<b>13</b>	
<b>19</b>	2	2	3	2	1	1	1	4	<b>16</b>	
<b>20</b>	2	2	3	2	1	1	1	4	<b>16</b>	
<b>21</b>	1	1	3	2	1	1	0	4	<b>13</b>	
<b>22</b>	1	1	3	2	1	1	0	4	<b>13</b>	
<b>tot</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>63</b>	<b>45</b>	<b>22</b>	<b>32</b>	<b>15</b>	<b>99</b>	<b>376</b>	

Per la ricerca di parametri diversi da quelli previsti dal Regolamento CE/2073/2005, si continuerà ad utilizzare i verbali di prelievo già in uso presso le ASL.

Qualora non si intenda richiedere nello specifico particolari parametri microbiologici, è sufficiente riportare sul verbale di prelievo la dicitura **“esame batteriologico”**.

Conseguentemente, il laboratorio effettuerà di routine, in funzione della matrice prelevata, le analisi elencate nel precedente **Allegato 2**.

## ATTIVITA' DI MONITORAGGIO Progetti speciali di campionamento

### Ricerca virus Epatite A e Norovirus

#### *Introduzione*

I calicivirus e il virus dell'epatite A (HAV) sono i virus enterici maggiormente implicati in epidemie trasmesse con gli alimenti.

#### **Calicivirus**

I calicivirus umani sono stati recentemente assegnati a due gruppi: i Noroviruses (NoV) precedentemente conosciuti come Norwalk-Like Viruses (NLV) o come Small-Round-Structured-Viruses (SRVS); i Sapoviruses (SaV), precedentemente conosciuti come Sapporo-Like Viruses (SLV) o come "typical caliciviruses".

I due gruppi differiscono soprattutto da un punto di vista epidemiologico, infatti mentre i NoV causano malattia in persone di tutte le età, i SaV causano diarrea solo nei bambini. I calicivirus umani sono caratterizzati da elevata infettività, 10-100 particelle virali sono sufficienti a sviluppare la malattia.

L'elevata infettività favorisce una loro ampia diffusione tra la popolazione anche attraverso il consumo di alimenti contaminati rappresentati da acque, vegetali, pesce o molluschi crudi o poco cotti.

#### **Epatite A**

L'infezione da virus dell'epatite A (HAV) avviene usualmente attraverso il contatto diretto con feci infette o mediante l'ingestione di cibi e acque contaminati con il virus.

La malattia epatica correlata all'infezione da virus dell'epatite A è generalmente più leggera nei bambini che negli adulti; l'ospedalizzazione e l'eventuale morte sono correlate con l'aumento dell'età e col quadro clinico pregresso del paziente.

Diversamente da ciò che avviene nel caso di altri virus epatitici, l'infezione acuta da HAV non tende mai alla cronicizzazione.

Ampiamente documentato è il ruolo delle acque e gli alimenti rappresentati da acque, vegetali, pesce o molluschi crudi o poco cotti.

#### **Bibliografia**

<http://www.asl.bergamo.it/web/intvet.nsf/0/0f8be0b7eb8db6f1c1256d4700489968?OpenDocument>

<http://www.iss.it/cnra/tema/stem.php?id=259>

[http://www.ausl.mo.it/news/malattie\\_infet/lingue/italiano/EPATITE.pdf](http://www.ausl.mo.it/news/malattie_infet/lingue/italiano/EPATITE.pdf)

[http://it.wikipedia.org/wiki/Epatite\\_virale\\_A](http://it.wikipedia.org/wiki/Epatite_virale_A)

<http://www.epicentro.iss.it/archivio/1-8-2002/norwalk.htm>

#### **Analisi**

A partire dal 1° gennaio 2007 verranno effettuate le analisi per la determinazione del virus dell'Epatite A e dei Norovirus su un totale di 100 campioni annui.

I prelievi dovranno essere inviati al Laboratorio Controllo Alimenti della Sede, compilando il verbale allegato (**Allegato 5ter**).

Le matrici sono rappresentate da molluschi e da preparazioni gastronomiche a base di prodotti ittici crudi o cotti.

Il campione deve essere effettuato in aliquota singola.

La ricerca dei virus può essere effettuata contestualmente alle altre ricerche microbiologiche di routine, nel qual caso sarà sufficiente aggiungere un'aliquota a quelle predisposte ai sensi del DPR 327/80 e compilare ed allegare l'apposito verbale succitato.



## **Ricerca allergeni**

La Commissione Europea ha emanato la direttiva CE/89/2003, recepita dall'Italia 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.

Il DL.vo 114/2006 modifica il D.L. n. 109 del 27 gennaio 1992 (attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE), che è la normativa di riferimento in Italia sull'etichettatura dei prodotti alimentari destinati alla vendita al consumatore.

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.

### ***Analisi***

Dal 1° gennaio 2007 verranno effettuati 200 campioni nell'anno per la ricerca delle **proteine delle uova** e di **proteine del latte** (caseina e  $\beta$ -lattoglobuline) e lattosio in:

- prodotti a base di carne
- preparazioni a base di carne, rappresentate soprattutto da hamburger

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).

I campioni, effettuati con metodica ufficiale, dovranno inviati al Laboratorio Controllo Alimenti dell'IZS di Torino ed essere accompagnati da apposito verbale (**Allegato 5ter**).

***L'Allegato 2ter riporta la suddivisione per ASL del numero di campionamenti relativi ai progetti speciali di monitoraggio.***

<b>Regione Piemonte</b>		
<b>Attività di monitoraggio</b>		
<b>Progetti speciali</b>		
<b>Programma campionamenti anno 2007</b>		
<b>ASL</b>	<b><u>Ricerca virus</u> su molluschi e da preparazioni gastronomiche a base di prodotti ittici crudi o cotti</b>	<b><u>Ricerca allergeni</u> su prodotti a base di carne, preparazioni a base di carne (in particolare hamburger)</b>
<b>TO</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>5</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>6</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>7</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>8</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>9</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>10</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>11</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>12</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>13</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>14</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>15</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>16</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>17/1</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>17/2</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>18</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>19</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>20</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>21</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>22</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>tot</b>	<b>100</b>	<b>200</b>

### 3.2. ANALISI CHIMICHE

Questa Direzione ritiene opportuno continuare il Piano di campionamento 2004-2005, specifico per determinazioni chimiche, orientando le tipologie di prelievo e le sostanze da ricercare, attraverso un'analisi dei rischi che tenga in considerazione parametri specifici ed in particolare:

- analisi degli stati di allerta nell'Unione Europea;
- esiti dei campionamenti degli anni precedenti (tipo di molecola, matrice e percentuale di positività riscontrate);
- ricerca di molecole poco esaminate ed il cui pericolo per la salute umana abbia evidenza scientifica;
- ricerche concordate con l'Istituto di Ispezione degli Alimenti della Facoltà di Medicina Veterinaria e/o con l'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS.

Effettuando una verifica del Piano regionale residui, si è cercato, inoltre, di evitare la ricerca di molecole e sostanze già ampiamente monitorate, integrandolo, se del caso, con campionamenti su matrici non previste.

Alla luce di tali valutazioni, nel 2006-2007 il piano di campionamento sarà ancora rivolto ad un numero limitato di molecole chimiche ed in particolare:

**IPA/(BENZO(A)PIRENE) - PCB diossina-simili - sudan - polifosfati(\*) - solfiti - nitriti e nitrati - acido ascorbico - cadmio - mercurio - piombo(\*)**

Le ricerche saranno indirizzate a valutare le contaminazioni volontarie durante le fasi di produzione e commercializzazione al dettaglio e le contaminanti ambientali la cui pericolosità diretta od indiretta per l'uomo è ormai accertata.

L'allegato 4 elenca nel dettaglio i prelievi da effettuare in ogni ASL, con le relative indicazioni in merito alle matrici ed alle molecole da ricercare.

Per quelle molecole che durante il Piano precedente hanno evidenziato ripetute e significative positività o che risultino essere state oggetto di stati di allerta, viene riproposto lo stesso numero di campionamenti, mentre, per le altre (contrassegnate con \*), il numero è stato ragionevolmente ridotto.

L'allegato 3 (ex allegato 7bis del Piano Controllo Alimenti 2004-2005), fornisce indicazioni specifiche in merito alle modalità di campionamento ed alla valutazione dei risultati.

I campionamenti effettuati alla produzione per verificare il rispetto della normativa vigente relativamente all'utilizzo di additivi andranno distribuiti nell'ambito di ogni ASL sulla base della valutazione del rischio di ogni stabilimento, tenendo conto della tipologia produttiva.

Al di fuori di questo piano di campionamento specifico resta la possibilità, per ogni ASL, di effettuare campionamenti aggiuntivi, previa verifica della disponibilità del Laboratorio ad effettuare le analisi.

Ogni ulteriore chiarimento, in merito alle modalità di prelievo, ai limiti analitici dei risultati ed alla gestione delle non conformità, potrà essere richiesto direttamente ai Responsabili dei Laboratori Chimici delle Sezioni dell'IZS.

### Allegato 3

## INDICAZIONI SPECIFICHE PER LE MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO E PER LA VALUTAZIONE DEI RISULTATI

### 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 (eruzioni vulcaniche, incendi, ecc.) 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**, tra cui benzo(a)antracene, benzo(b)-fluorantene, benzo(j)fluorantene, benzo(k)fluorantene, benzo(g,h,i)perilene, crisene, il ciclopenta(c,d)pirene, dibenz(a,h)antracene, dibenzo(a,e)pirene, dibenzo(a,h)pirene, dibenzo(a,i)pirene, dibenzo(a,l)pirene, l'indeno(1,2,3-cd)pirene e il 5-metilcrisene.

Il Regolamento CE/208/2005, che modifica ed integra il Regolamento CE/466/2001, stabilisce i limiti massimi di accettabilità del benzo(a)pirene e le matrici sulle quali effettuare i campionamenti.

Il Decreto del Min. della Salute del 18/04/2006 definisce la metodica di campionamento ed analisi.

- Tipologia di campionamento: ufficiale in esercizi di vendita al dettaglio e in stabilimenti di produzione.
- Matrici: burro; carni e prodotti a base di carne arrostiti o affumicati, prodotti ittici affumicati e non, crostacei e cefalopodi non affumicati, molluschi bivalvi.
- Modalità di prelievo: secondo quanto previsto dal Decreto del Min. della Salute del 18/04/2006.
- Limiti di accettabilità: quelli previsti dal Regolamento CE/208/2005 in relazione alle matrici.
- Gestione degli esiti: come da esito sfavorevole di un campionamento ufficiale, nel caso di non conformità segnalata dal laboratorio chimico e trasmissione dei risultati alla Regione al termine del programma di prelievo.
- Laboratorio di riferimento: IZS Laboratorio Chimico di Genova (010.542274).

### PCB diossina simili

In virtù della loro elevata liposolubilità e scarsa biodegradabilità, i PCB tendono ad accumularsi nei tessuti ricchi di lipidi, raggiungendo concentrazioni potenzialmente tossiche nelle specie che occupano i vertici delle catene trofiche. E' stato dimostrato che la principale via di esposizione ai PCB per l'uomo è costituita da alimenti contenenti grassi (es. i prodotti ittici), le uova ed i prodotti a base di latte.

Le recenti segnalazioni comunitarie e la tossicità conclamata di queste sostanze e delle diossine, inducono ad effettuare una valutazione della contaminazione da PCB diossina simili in particolari specie ittiche di allevamento in acque salmastre, nonché nei prodotti ittici affumicati, presenti in grande assortimento sul mercato.

Poiché le fonti di diossine e PCB diossina-simili sono diverse, la Raccomandazione della Commissione 2006/88/CE del 6/2/2006 prevede l'opportunità di valutarne separatamente la presenza ed i livelli.

La Raccomandazione stabilisce pertanto i livelli di azione per i PCB diossina-simili e le azioni da intraprendere in caso di superamento di tali livelli.

- Tipologia di campionamento: ufficiale, in esercizi di vendita al dettaglio, preferibilmente della "grande distribuzione" (ipermercati).
- Matrici: grassi fusi animali per l'alimentazione umana (prelevabili anche presso stabilimenti di produzione), pesci da acquacoltura in acqua salata (preferibilmente orate e branzini), uova e ovoprodotti, burro e formaggi.
- Modalità di prelievo e formazione del campione: attenersi alle indicazioni fornite dal Decreto del Ministero della Salute del 23/07/2003 (5 aliquote omogenee – in linea di massima 1 pesce adulto di taglia media per aliquota - per un peso complessivo di circa 1 Kg., con le modalità del DPR 327/80). I campioni (4 delle 5 aliquote per ogni campione), devono pervenire al laboratorio preferibilmente congelati.
- Limiti di accettabilità: quelli previsti dalla Raccomandazione della Commissione 2006/88/CE in relazione alle singole matrici.
- Gestione degli esiti: qualora si riscontrino livelli di PCB diossina-simili eccedenti i livelli d'azione stabiliti dalla Raccomandazione, si attuerà quanto previsto al punto 2 della stessa, in collaborazione con gli operatori alimentari:
  - a) avviare indagini per individuare la fonte di contaminazione;
  - b) prendere provvedimenti per ridurre o eliminare la fonte di contaminazione;
  - c) verificare la presenza di PCB non diossina-simili, mediante ulteriori campionamenti mirati.
- Laboratorio di riferimento: IZS Laboratorio Chimico di Genova (010.542274)

#### **Sudan I, II, III, IV**

- Tipologia di campionamento: ufficiale, preferibilmente in stabilimenti di produzione e lavorazione alimenti di origine animale, oppure presso il commercio al dettaglio.
- Matrici: peperoncino (in polvere, macinato, contuso, ecc.), da prelevare in quantità non inferiore a 30 g.
- Modalità di prelievo e formazione del campione: campione ufficiale
- Limiti di accettabilità: in funzione del limite di quantificazione, compatibile con quanto richiesto dal Ministero della Salute (metodo HPLC validato).
- Gestione degli esiti: come da esito sfavorevole di un campionamento ufficiale, nel caso di non conformità segnalata dal laboratorio chimico.
- Laboratorio di riferimento: IZS Laboratorio Ricerca Residui di Torino (011.2686237).

#### **Polifosfati**

- Tipologia di campionamento: ufficiale, in esercizi di vendita al dettaglio e in stabilimenti di produzione.
- Matrici: prodotti a base di carne o di pesce o di molluschi, formaggi spalmabili.
- Modalità di prelievo e formazione del campione: campione ufficiale.

- Limiti di accettabilità: previsti dalla normativa vigente.
- Gestione degli esiti: come da esito non conforme in caso di campionamento ufficiale.
- Laboratorio di riferimento: IZS Laboratorio Chimico di Genova (010.542274)

### **Solfiti**

- Tipologia di campionamento: ufficiale, in esercizi di vendita al dettaglio di carni fresche e in stabilimenti di produzione.
- Matrici: carni macinate, insaccati freschi di pronto consumo, preparazioni carnee.
- Modalità di prelievo e formazione del campione: classica del campione ufficiale.
- Limiti di accettabilità: previsti dalla normativa vigente.
- Gestione degli esiti: come da esito non conforme in caso di campionamento ufficiale.
- Laboratorio di riferimento: IZS Laboratorio Chimico di Asti (0141.272858)

### **Nitriti/Nitrati**

- Tipologia di campionamento: ufficiale, in esercizi di vendita al dettaglio e in stabilimenti di produzione.
- Matrici: prodotti carnei o ittici di vario genere.
- Modalità di prelievo e formazione del campione: classica del campione ufficiale.
- Limiti di accettabilità: previsti dalla normativa vigente.
- Gestione degli esiti: come da esito non conforme in caso di campionamento ufficiale.
- Laboratorio di riferimento: IZS Laboratorio Chimico di Asti (0141.272858)

### **Acido Ascorbico**

- Tipologia di campionamento: ufficiale.
- Matrici: prodotti alimentari non lavorati (come da definizione dell'art. 1 del D.M. 209/96).
- Modalità di prelievo e formazione del campione: classica del campione ufficiale.
- Limiti di accettabilità: previsti dalla normativa vigente.
- Gestione degli esiti: come da esito non conforme in caso di campionamento ufficiale.
- Laboratorio di riferimento: IZS Laboratorio Chimico di Asti (0141.272858)

### **Metalli pesanti (cadmio, piombo e mercurio)**

- Tipologia di campionamento: ufficiale, in esercizi di vendita al dettaglio e in stabilimenti di produzione.
- Matrici: cadmio e piombo (frattaglie di ungulati, prodotti ittici, crostacei, molluschi bivalve e cefalopodi) – mercurio (prodotti della pesca)
- Modalità di prelievo e formazione del campione: secondo quanto previsto dal Decreto Min. Salute del 5/3/2003.
- Limiti di accettabilità: previsti dal Regolamento CE/466/2001 e dal Reg. CE/78/2005
- Gestione degli esiti: come da esito non conforme in caso di campionamento ufficiale.
- Laboratorio di riferimento: IZS Laboratorio Sicurezza Ambientale di Torino (011.2686239)

## Regione Piemonte - Piano specifico di campionamento - analisi chimiche

Allegato 4

ASL	CHIMICI IN FASE DI COMMERCIALIZZAZIONE (ingrosso e dettaglio)											CHIMICI IN FASE DI PRODUZIONE				
	Carni, ittici e uova	Latte, formaggi, burro e miele	Totali chimici commercializzazione	IPA-BENZO(A)PIRENE (burro, carni e prodotti a base di carne arrostiti o affumicati, prodotti ittici affumicati e non, crostacei e cefalopodi non affumicati, molluschi bivalvi)	PCB diossina simili (grassi fusi animali per l'alimentazione umana, acquacoltura salata - es. orate, branzini )	PCB diossina simili (uova e ovoprodotti, burro e formaggi)		Polifosfati (prodotti a base di carne o di pesce e formaggi spalmabili)	Metalli pesanti (cadmio, piombo, mercurio) carni, prodotti ittici, crostacei e molluschi cefalopodi	Nitriti e nitrati (prodotti vari carnei o ittici)	Solfiti (preparazioni e carni macinate)	Ac. Ascorbico e altri additivi (prodotti alimentari non lavorati- Decr. 2/09/96 art. I, punto 3)		IPA-BENZO(A)PIRENE (burro)	COLORANTI SUDAN 1-2-3-4 (peperoncino)	
3	67	4	71	8	2	1	2	4	18	18	18		13	2		15
5	21	2	23	3	2	1	0	2	5	5	5		5	1		6
6	14	1	15	2	1	1	1	1	3	3	3		3	0		3
7	13	1	14	2	1	1	0	1	3	3	3		3	1		4
8	22	1	23	3	2	1	1	1	5	5	5		4	1		5
9	20	1	21	2	1	1	1	1	5	5	5		2	0		2
10	14	0	14	1	2	1	1	0	3	3	3		2	0		2
11	14	1	15	2	1	1	1	1	3	3	3		3	1		4
12	13	1	14	1	1	1	1	1	3	3	3		3	1		4
13	22	3	25	3	2	1	1	3	5	5	5		5	1		6
14	14	1	15	2	1	1	1	1	3	3	3		3	1		4
15	14	0	14	1	2	1	1	0	3	3	3		1	0		1
16	10	0	10	1	2	1	0	0	2	2	2		1	0		1
17/1	9	0	9	1	1	1	0	0	2	2	2		1	0		1
17/2	12	0	12	1	1	1	0	0	3	3	3		1	0		1
18	16	0	16	1	1	1	1	0	4	4	4		2	0		2
19	15	1	16	2	2	1	1	1	3	3	3		3	1		4
20	15	1	16	2	2	1	1	1	3	3	3		3	1		4
21	10	1	11	1	1	1	1	1	2	2	2		1	0		1
22	10	1	11	1	2	1	0	1	2	2	2		1	1		2
<b>TOTALI</b>	<b>345</b>	<b>20</b>	<b>365</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>20</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>80</b>		<b>60</b>	<b>12</b>		<b>72</b>

AZIENDA SANITARIA LOCALE A.S.L. .... AREA \_\_\_\_

VERBALE PRELEVAMENTO N° .....

CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE secondo Reg. CE/2073/05

L'anno duemila..... addi..... del mese di ..... alle ore .....

il/i.... sottoscritte/i verbalizzante/i .....

del Dipartimento di Prevenzione dell' A.S.L. .... si è/sono presentati/o presso .....

n° riconosc..... di cui risulta legale rappresentante/titolare il/la Sig.re/ra .....

nato/a ..... il..... residente a .....

Via .....n°....., preso atto che il prodotto campionato è preparato dalla Ditta .....

..... n° riconosc.....

dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la sua/loro visita ha/hanno proceduto al prelievo di n. ....

campione/i di: .....

Matrice	Esame
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che <b>costituisce</b> terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.2)	<input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes
<input type="checkbox"/> Immessi sul mercato, durante il loro periodo di conservabilità	<input type="checkbox"/> pH
<input type="checkbox"/> Prodotto sotto il controllo del produttore	<input type="checkbox"/> Aw
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che <b>non costituisce</b> terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.3)	
<input type="checkbox"/> Carne macinata e preparazioni a base di carne (1.4 – 1.5 – 1.6 – 1.7)	
<input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate crude <input type="checkbox"/> CSM (1.7)	
<input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (a base di carne di pollame)	
<input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (diverse dal pollame)	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne (1.8 – 1.9)	
<input type="checkbox"/> destinati a essere consumati crudi	
<input type="checkbox"/> destinati a essere consumati cotti (carne di pollame)	<input type="checkbox"/> Salmonella spp
<input type="checkbox"/> Gelatina e collagene (1.10)	
<input type="checkbox"/> Formaggi, burro e panna (da latte crudo o termizzato) (1.11)	
<input type="checkbox"/> Latte in polvere e siero di latte in polvere (1.12)	
<input type="checkbox"/> Gelati (1.13)	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di uova (1.14)	
<input type="checkbox"/> Alimenti pronti contenenti uova crude (1.15)	
<input type="checkbox"/> Crostacei e molluschi cotti (1.16)	
<input type="checkbox"/> Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi (1.17)	
<input type="checkbox"/> Formaggi, latte in polvere e siero di latte in polvere (1.21)	<input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche
<input type="checkbox"/> Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi (1.24)	<input type="checkbox"/> E. coli
<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	
<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	<input type="checkbox"/> Istamina

Il campione prelevato è stato suddiviso in n. ... aliquote (*ogni aliquota è composta da \_\_ u.c.*), distinte dalle lettere ....., regolarmente sigillato con sigillo metallico recante la sigla ..... e munito di cartellino di identificazione con firma degli intervenuti. L'aliquota contraddistinta con la lettera ..., unitamente a una copia del verbale, è stata consegnata al/alla Sig.re/ra .....

con l'indicazione di conservarla in ambiente protetto dai raggi solari, ad una temperatura di .....

Il campione viene inviato presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

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.

*Qualora si tratti di alimento deteriorabile, in caso di non conformità dell'aliquota, sarà cura del Laboratorio comunicare all'interessato il giorno, l'ora e il luogo della seconda analisi ai sensi del D.M. 16/12/93.*

**Trattasi di aliquota unica e pertanto si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile garantendo i diritti alla difesa, da effettuare il ...../...../..... alle ore ..... presso .....**  
(barrare solo in caso di aliquota unica)

Firma del/la presente al prelievo

I... Verbalizzanti.....



**REGIONE PIEMONTE**  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE A.S.L. .... AREA \_\_\_\_**  
**VERBALE PRELEVAMENTO N° .....**  
**CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO secondo Reg. CE/2073/05**  
**CARCASSE secondo Reg. CE/2073/05**

L'anno duemila..... addi..... 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° riconosc..... 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	Esame
<input type="checkbox"/> Carne macinata di: <input type="checkbox"/> bovino, <input type="checkbox"/> ovino, <input type="checkbox"/> caprino, <input type="checkbox"/> equino, <input type="checkbox"/> suino (2.1.6)	Carica mesofila totale
<input type="checkbox"/> Carni separate meccanicamente (2.1.7) <span style="float: right;"><b>n = 5</b></span>	E. coli
<input type="checkbox"/> Preparazioni a base di carne:..... (2.1.8)	E. coli
<input type="checkbox"/> Latte pastorizzato	Enterobatteriaceae
<input type="checkbox"/> Prodotti lattiero caseari liquidi pastorizzati:..... (2.2.1) <span style="float: right;"><b>n = 5</b></span>	
<input type="checkbox"/> Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico (2.2.2)	E. coli
<input type="checkbox"/> Burro <input type="checkbox"/> Panna (da latte crudo o termizzato) (2.2.6) <span style="float: right;"><b>n = 5</b></span>	
<input type="checkbox"/> Formaggi <span style="float: right;"><b>n = 5</b></span> <input type="checkbox"/> a base di latte crudo (2.2.3) <input type="checkbox"/> a base di latte termizzato e stagionati a base di latte sottoposto a trattamento termico superiore alla termizzazione (2.2.4) <input type="checkbox"/> a pasta molle non stagionati a base di latte sottoposto a trattamento termico superiore alla termizzazione (2.2.5)	S. coagulasi positivi
<input type="checkbox"/> Latte in polvere	Enterobatteriaceae
<input type="checkbox"/> Siero di latte in polvere (2.2.7) <span style="float: right;"><b>n = 5</b></span>	S. coagulasi positivi
<input type="checkbox"/> Gelati <input type="checkbox"/> dessert a base di latte congelati (2.2.8) <span style="float: right;"><b>n = 5</b></span>	Enterobatteriaceae
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di uova (2.3.1) <span style="float: right;"><b>n = 5</b></span>	Enterobatteriaceae
<input type="checkbox"/> Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti (2.4.1) <span style="float: right;"><b>n = 5</b></span>	E. coli
	S. coagulasi positivi
<input type="checkbox"/> Carcassa di: <input type="checkbox"/> bovino, <input type="checkbox"/> ovino, <input type="checkbox"/> caprino, <input type="checkbox"/> equino, <input type="checkbox"/> suino (2.1.1 – 2.1.2) <input type="checkbox"/> <u>distruttivo</u> : 20 cm <sup>2</sup> tessuti/cute (pool di 4 frammenti, ognuno di 5 cm <sup>2</sup> e spessore di 5 mm.) <input type="checkbox"/> <u>non distruttivo</u> : <input type="checkbox"/> sponge bag <input type="checkbox"/> tampone secco e umido <input type="checkbox"/> tampone di garza	Carica mesofita totale
	Enterobatteriaceae
<input type="checkbox"/> Carcassa di : <input type="checkbox"/> bovino, <input type="checkbox"/> ovino, <input type="checkbox"/> caprino, <input type="checkbox"/> equino, <input type="checkbox"/> suino , <input type="checkbox"/> pollame ( <input type="checkbox"/> broiler <input type="checkbox"/> tacchino) (2.1.3 – 2.1.4 – 2.1.5) Prelevato con metodo non distruttivo (sponge bag)	Salmonella spp
Campioni da superfici n° _____ <input type="checkbox"/> 100 cm <sup>2</sup> .... <input type="checkbox"/> altra superficie cm <sup>2</sup> .....	<input type="checkbox"/> CMT
1. .... 2. .... 3. ....	<input type="checkbox"/> Enterobatteriaceae
4. .... 5. .... 6. ....	<input type="checkbox"/> E. coli
7. .... 8. .... 9. ....	<input type="checkbox"/> S. coagulasi positivi
10. .... 11. .... 12. ....	<input type="checkbox"/> Salmonella spp
	<input type="checkbox"/> Listeria monocyt.
	<input type="checkbox"/> Altro

Il campione prelevato in unica aliquota, 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 Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

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 presente al prelievo

I..... Verbalizzant.....

.....

.....

**REGIONE PIEMONTE**  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE A.S.L. .... AREA \_\_\_\_**

**VERBALE PRELEVAMENTO N° .....**

**Progetti speciali**

L'anno duemila..... addi..... 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° riconosc..... 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 : .....

<b>Ricerca Virus</b>	
<b>Matrice</b>	<b>Esame</b>
<input type="checkbox"/> Molluschi _____	Norovirus Virus Epatite A
<input type="checkbox"/> Preparazioni gastronomiche a base di pesce _____	Norovirus Virus Epatite A

<b>Ricerca Allergeni</b>	
<b>Matrice</b>	<b>Esame</b>
<input type="checkbox"/> Preparazioni a base di carne _____	Proteine delle uova Latte e derivati (Caseina, βlattoglobuline, lattosio)
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne _____	Proteine delle uova Latte e derivati (Caseina, βlattoglobuline, lattosio)

Il campione prelevato in unica aliquota (ricerca virus) / suddiviso in n° .... aliquote (ricerca allergeni)  
 (cancellare la voce che non interessa),

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 Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

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 presente al prelievo

I..... Verbalizzant.....

.....

.....

## Regione Piemonte – A.S.L. n° \_\_\_\_\_ Servizio Veterinario

**ACCERTAMENTO RELATIVO ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE LA MACELLAZIONE**

DATA \_\_\_\_\_  
 DITTA \_\_\_\_\_  
 Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ ☎ \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_  
 Rappresentante legale Sig. \_\_\_\_\_ Residente in \_\_\_\_\_  
 Veterinario ufficiale Dott. \_\_\_\_\_  
 Presenti al sopralluogo: \_\_\_\_\_

**AUTORIZZAZIONI SANITARIE**

N° \_\_\_\_\_ rilasciata il \_\_\_\_\_ per \_\_\_\_\_  
 N° \_\_\_\_\_ rilasciata il \_\_\_\_\_ per \_\_\_\_\_  
 N° di riconoscimento CE \_\_\_\_\_ rilasciato il \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA ATTIVITÀ**

*Macellazione*       Bovini       Ovicapriani       Equini       Suini  
 Altre specie: \_\_\_\_\_

**ENTITÀ DELLE MACELLAZIONI**

<b>Potenziale</b>	Oraria .....	Settimanale .....
<b>Effettiva</b>	Oraria .....	Settimanale .....

**REQUISITI STRUTTURALI ED IMPIANTISTICI GENERALI**

	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie
Pavimenti tali da ridurre al minimo il rischio che gli animali possano scivolare e subire lesioni				
Fornitura acqua potabile per abbeveraggio animali				
Adeguata ventilazione				
Illuminazione di intensità sufficiente				
Strumenti, materiale per l'immobilizzazione, attrezzature ed impianti per lo stordimento, progettati, costruiti, conservati ed utilizzati in modo da assicurare lo stordimento rapido ed efficace				
Dispositivi per lo scarico di animali con pavimento antisdrucciolevole e, ove necessario, con protezioni laterali				
Rampe di uscita/accesso degli animali con minima inclinazione possibile				
Corridoi costruiti in modo che gli animali non possano ferirsi				
Disponibilità, per casi d'emergenza, di adeguati strumenti ed attrezzature di ricambio				
opportunamente conservati e sottoposti a regolare controllo da parte del veterinario ufficiale				

**CONFORMITÀ DELLE OPERAZIONI EFFETTUATE**

	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie
Operazioni di trasferimento, stabulazione, immobilizzazione, stordimento, macellazione, effettuate da personale in possesso della preparazione teorica e pratica necessaria a svolgere tali attività in modo umanitario ed efficace				
Trasporto degli animali che non possono camminare effettuato su carrello, piattaforma mobile o altro idoneo sistema				
Vengono compiute operazioni vietate sugli animali?*				
Dissanguamento effettuato immediatamente dopo lo stordimento degli animali				
Dissanguamento effettuato prima che l'animale riprenda conoscenza				
Dissanguamento completato prima di compiere altre operazioni sull'animale macellato				

## METODI DI STORDIMENTO

<b>CON PISTOLA A PROIETTILE CAPTIVO</b>	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie
L'animale viene sistemato nel box per lo stordimento quando l'operatore incaricato è pronto ad operare				
Testa dell'animale immobilizzata quando l'operatore è pronto a stordirlo				
<b>MEDIANTE ELETRONARCOSI</b>	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie
Vengono prese misure adeguate per ottenere un corretto contatto elettrico (rimozione vello in eccedenza, umidificazione della pelle)				
<b>Stordimento individuale</b>				
Apparecchio munito di dispositivo che misura l'impedenza del carico e impedisce il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa				
L'apparecchio è munito di un dispositivo acustico o luminoso che indica la durata della sua applicazione a un determinato animale				
L'apparecchio è collegato ad un dispositivo, collocato in modo visibile all'operatore, che indica il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata				
<b>Bagni d'acqua</b>				
Livello dell'acqua regolabile in modo da consentire un corretto contatto con la testa dei volatili				
Sono state adottate misure appropriate per garantire un buon passaggio della corrente e segnatamente un contatto corretto e l'umidificazione di detto contatto tra le zampe e i ganci di sospensione				
L'acqua non trabocca al momento dell'entrata degli animali				
L'elettrodo immerso nell'acqua ha la lunghezza della vasca				
<b>MEDIANTE ESPOSIZIONE AL BISSIDO DI CARBONIO</b>	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie
Concentrazione di carbonio (per i suini) non inferiore al 70 % in volume				
Il meccanismo di instradamento e la cella nella quale i suini sono esposti al gas sono adeguatamente illuminati, in modo che un suino possa vedere altri suini o l'ambiente circostante				
La cella è munita di dispositivi di misurazione della concentrazione del gas nel punto di massima esposizione				
Tali dispositivi emettono un segnale di allarme visibile ed udibile se la concentrazione di biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto				
Il suino viene convogliato nella cella contenente gas entro trenta secondi dal momento dell'entrata nell'impianto				
I suini sono convogliati il più rapidamente possibile dalla soglia al punto di massima concentrazione del gas				
I suini vengono esposti al gas per un tempo sufficiente per rimanere in stato di incoscienza fino a che la morte sopraggiunga				

**\* Comportamenti vietati**

- Spaventare, eccitare o maltrattare gli animali durante le operazioni di carico
- Sollevare gli animali per la testa, le corna, le orecchie, le zampe, la coda, il vello, in maniera che causi loro dolori o sofferenze inutili
- Colpire o prendere a calci gli animali
- Schiacciare, torcere o rompere la coda, afferrare gli occhi degli animali
- Percuotere o fare pressione sulle parti sensibili del corpo dell'animale
- Utilizzare strumenti che provocano scariche elettriche per più di due secondi
- Utilizzare strumenti che provocano scariche elettriche su animali che non hanno davanti spazio sufficiente per muoversi
- Applicare scariche elettriche in parti del corpo diverse dai muscoli posteriori
- Legare gli animali per le zampe e sospenderli prima dello stordimento (esclusi volatili e conigli)
- Utilizzare i dispositivi elettrici di stordimento per bloccare o immobilizzare gli animali o per farli muovere
- Stordimento nei bovini: sparare il colpo dietro le corna nello spazio tra le orecchie

Annotazioni e lavori da prescrivere: \_\_\_\_\_

Giudizio complessivo: \_\_\_\_\_

Il presente al sopralluogo

Timbro e firma operatori

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# 1. METODO PER IL CAMPIONAMENTO NON DISTRUTTIVO DELLE CARCASSE DI UNGULATI MEDIANTE L'IMPIEGO DI SPUGNETTE

## 0. *Materiali:*

- carrello, tavolo o altro idoneo piano di appoggio
- soluzione peptonata tamponata sterile 10 ml
- tamponi sterili di per prelievi microbiologici (privi di sostanze inibenti) e relativi contenitori da trasporto
- delimitatore sterile (monouso o riutilizzabile e sterilizzato)
- guanti sterili
- scala, pedana, o altra attrezzatura necessaria al fine di permettere di raggiungere tutti i siti della carcassa da sottoporre a campionamento

## 1. *Preparazione del prelievo:*

Il prelievo deve essere eseguito dalla persona specificatamente incaricata e formata, così individuata nel manuale di autocontrollo dell'impresa, che dovrebbe includere una lista delle verifiche da condurre prima dell'esecuzione del campionamento quanto a:

- disponibilità e adeguatezza dei materiali e delle attrezzature necessari per la raccolta, la preparazione e l'invio dei campioni (sapone e disinfettante per le mani, un piano di appoggio adeguato, guanti sterili, delimitatore, soluzione tampone sterile, tamponi sterili, contenitori sterili da trasporto, soluzione disinfettante o altri presidi per la disinfezione del delimitatore, etichette e quant'altro necessario per identificare il campione, ecc.);
- verifica della soluzione tampone sterile impiegata per la raccolta e la spedizione del campione per assenza di torbidità, flocculazioni, detriti o altre formazioni estranee;
- disponibilità del laboratorio a ricevere e processare i campioni nei tempi previsti (entro 24 ore massimo dal momento del prelievo, a condizione che il campione venga mantenuto refrigerato);
- procedura per garantire la scelta effettivamente casuale delle carcasse e delle mezzene da campionare (ogni carcassa e le due mezzene della carcassa devono avere la stessa probabilità di essere scelte. A tal fine possono essere impiegate tavole dei numeri casuali, programmi informatici generatori di numeri casuali o qualsiasi altro metodo che assicuri la completa casualità della scelta).

Predisporre l'attrezzatura necessaria sul piano di lavoro assicurandosi di non entrare in contatto con le superfici sterili prima di avere indossato i guanti. Lavare e disinfettare le mani e asciugarle con carta a perdere prima di indossare i guanti, stando attenti a non toccare la superficie esterna dei guanti. Se del caso farsi aiutare da una terza persona che proceda all'apertura della busta dei guanti e delle altre attrezzature sterili senza entrare in contatto con il contenuto. Assicurarsi che le maniche del camice o comunque gli indumenti non possano entrare in contatto al momento del prelievo e della sua preparazione con le superfici da campionare e/o con le attrezzature sterili.

Preparare i tamponi aggiungendo nel sacchetto plastico tipo stomacher una quantità di soluzione sterile peptonata sufficiente a inumidire la spugna senza che rimanga del liquido libero visibile al fondo del sacchetto (10 ml dovrebbe essere una quantità adeguata). Massaggiare la spugna dall'esterno per essere certi che la stessa sia uniformemente inumidita, quindi, con adeguati movimenti dall'esterno, spingere la spugna verso l'apertura del sacchetto prima di aprire la busta plastica per estrarre la spugna stando attenti a che la stessa non entri in contatto con le superfici esterne. La spugna deve essere estratta dalla busta plastica al momento del prelievo da parte dell'operatore addetto al campionamento.

Per evitare tutte queste operazioni, si possono utilizzare delle sponge bag già pronte, preinumidite, confezionate singolarmente e separatamente dal guanto sterile.

## 2. *Esecuzione del prelievo:*

Dopo avere identificato i siti di campionamento, delimitare l'area di 100 cm<sup>2</sup> da sottoporre a prelievo mediante l'impiego della maschera che delimiti un'area quadrata di 10 cm di lato esercitando una pressione sufficiente a causare la procidenza del muscolo sottostante.

Possono essere impiegati delimitatori sterili monouso o reimpiegabili, in materiale lavabile e disinfettabile. In quest'ultimo caso deve essere garantito che le procedure di disinfezione del delimitatore non influiscano sui risultati del campionamento (per esempio, nel caso in cui il delimitatore fosse stato immerso in una soluzione disinfettante, è necessario assicurare che la soluzione disinfettante non possa spandere sull'area soggetta a campionamento – assicurare un tempo di contatto adeguato tra il disinfettante e il delimitatore). Se l'operatore impiega una scala, una pedana o un'altra attrezzatura per raggiungere le parti superiori della carcassa da campionare è necessario che presti la massima attenzione a non entrare in contatto con le attrezzature.

L'area compresa nel perimetro interno del delimitatore non deve venire a contatto con le mani dell'operatore né con alcun altro materiale diverso dalla spugna per campionamento. Strofinare la spugna esercitando una buona pressione (come se si dovesse detergere la superficie della carcassa da dei residui di sangue secco) sull'area delimitata dalla maschera sia in senso orizzontale che verticale (circa 10 volte in un senso e 10 nell'altro). L'intera superficie racchiusa all'interno del delimitatore deve essere interessata dal campionamento. La spugna non deve essere strofinata al di fuori dell'area delimitata. Se del caso, il delimitatore può essere parzialmente ruotato durante il prelievo con la spugna in modo da farlo aderire in ogni punto alla superficie della carcassa ed essere certi che la superficie delimitata sia effettivamente di 100 cm<sup>2</sup>.

La spugna deve essere strofinata in successione su tutti i siti di campionamento identificati a partire da quello meno contaminato verso quello che si ritiene maggiormente contaminato. In linea di massima si può stimare che la sequenza dei campionamenti può procedere dall'alto verso il basso della carcassa (dal quarto posteriore a quello anteriore). Deve essere impiegata una spugna per ogni carcassa oggetto di campionamento, sia per la numerazione della CBT e delle enterobatteriacee, sia per la ricerca di *Salmonella* spp.

L'assistente al prelievo può validamente aiutare nel contenere la mezzena durante il prelievo purché non entri in contatto direttamente o indirettamente con le aree soggette a campionamento.

Completate le attività di campionamento, riporre la spugna nella busta di plastica aggiungendo la rimanente soluzione peptonata tamponata sterile (25 ml in tutto). Sigillare il sacchetto e predisporre per l'invio al laboratorio dopo avere verificato la corretta identificazione del campione.

## 4. *Trasporto al laboratorio*

I campioni devono essere analizzati nel più breve tempo possibile dal momento del prelievo e comunque entro le 24 ore. Se i campioni devono essere inviati a un laboratorio esterno devono essere refrigerati – NON CONGELATI - a una temperatura compresa tra +0° e +4°C dal momento della raccolta a quello dell'arrivo al laboratorio. I campioni non devono essere posti a contatto con le piastre eutettiche congelate (c.d. siberini) o con il ghiaccio impiegato per mantenere il campione alla temperatura prescritta durante il trasporto. I campioni inviati al laboratorio esterno devono essere accompagnati da un modulo contenente, oltre ai dati identificativi dello stabilimento, alla specie animale campionata, al responsabile del prelievo, la data e l'ora del campionamento. I campioni vanno analizzati entro le 24 ore dal campionamento. Le modalità di invio dei campioni al laboratorio devono inoltre prevenire la possibilità di versamento del liquido di trasporto durante il tragitto.

## 2. METODO PER IL CAMPIONAMENTO NON DISTRUTTIVO DELLE CARCASSE DI UNGULATI MEDIANTE L'IMPIEGO DI TAMPONI SECCHI E UMIDI

### 1. *Materiali:*

- carrello, tavolo o altro idoneo piano di appoggio
- soluzione peptonata tamponata sterile 10 ml in provette da trasporto sterili
- tamponi sterili per prelievi microbiologici (privi di sostanze inibenti)
- delimitatore sterile (monouso o riutilizzabile e sterilizzato)
- guanti sterili
- scala, pedana, o altra attrezzatura necessaria al fine di permettere di raggiungere tutti i siti della carcassa da sottoporre a campionamento

### 2. *Preparazione del prelievo:*

Il prelievo deve essere eseguito dalla persona specificatamente incaricata e formata, così individuata nel manuale di autocontrollo dell'impresa che dovrebbe includere una lista delle verifiche da condurre prima dell'esecuzione del campionamento quanto a:

- disponibilità e adeguatezza dei materiali e delle attrezzature necessari per la raccolta, la preparazione e l'invio dei campioni (sapone e disinfettante per le mani, un piano di appoggio adeguato, guanti sterili, delimitatore, soluzione tampone sterile in provette da trasporto, tamponi sterili per campionamento, soluzione disinfettante o altri presidi per la disinfezione del delimitatore, etichette e quant'altro necessario per identificare il campione, ecc.)
- verifica della soluzione tampone sterile impiegata per la raccolta e la spedizione del campione per assenza di torbidità, flocculazioni, detriti o altre formazioni estranee
- disponibilità del laboratorio a ricevere e processare i campioni nei tempi previsti (entro 24 ore massimo dal momento del prelievo, a condizione che il campione venga mantenuto refrigerato)
- procedura per garantire la scelta effettivamente casuale delle carcasse e delle mezzene da campionare (ogni carcassa e le due mezzene della carcassa devono avere la stessa probabilità di essere scelte. A tal fine possono essere impiegate tavole dei numeri casuali, programmi informatici generatori di numeri casuali o qualsiasi altro metodo che assicuri la completa casualità della scelta).

Predisporre l'attrezzatura necessaria sul piano di lavoro assicurandosi di non entrare in contatto con le superfici sterili prima di avere indossato i guanti. Lavare e disinfettare le mani e asciugarle con carta a perdere prima di indossare i guanti stando attenti a non toccare la superficie esterna dei guanti. Se del caso farsi aiutare da una terza persona che proceda all'apertura della busta dei guanti e delle altre attrezzature sterili senza entrare in contatto con il contenuto. Assicurarsi che le maniche del camice o comunque gli indumenti non possano entrare in contatto al momento del prelievo e della sua preparazione con le superfici da campionare e/o con le attrezzature sterili.

Inumidire il primo tampone in 10 ml di diluente sterile. Assicurarsi che il tampone sia adeguatamente imbevuto senza che lo stesso presenti un eccesso di liquido.

### 3. *Esecuzione del prelievo:*

Dopo avere identificato i siti di campionamento, delimitare la prima area di 100 cm<sup>2</sup> da sottoporre a prelievo mediante l'impiego della maschera che delimiti un'area quadrata di 10 cm di lato esercitando una pressione sufficiente a causare la procidenza del muscolo sottostante.

Possono essere impiegati delimitatori sterili monouso o reimpiegabili, in materiale lavabile e disinfettabile. In quest'ultimo caso deve essere garantito che le procedure di disinfezione del delimitatore non influiscano sui risultati del campionamento (per esempio, nel caso in cui il delimitatore fosse stato immerso in una soluzione disinfettante, è necessario assicurare che la soluzione disinfettante non possa spandere sull'area soggetta a campionamento – assicurare un tempo di contatto adeguato tra il disinfettante e il delimitatore). Se l'operatore impiega una scala, una pedana o un'altra attrezzatura per raggiungere le parti superiori della carcassa da campionare è necessario che presti la massima attenzione a non entrare in contatto con le attrezzature.

L'area compresa nel perimetro interno del delimitatore non deve venire a contatto con le mani dell'operatore né con alcun altro materiale diverso dal tampone per campionamento. Tamponare tutta l'area oggetto di prelievo esercitando una buona pressione (come se si dovesse detergere la superficie della carcassa da dei residui di sangue secco) avendo cura di ruotare il tampone in modo che tutta la superficie del tampone entri in contatto con la superficie da campionare. Il tampone deve essere strisciato sulla superficie da campionare orizzontalmente, verticalmente e in diagonale (circa 10 volte in ciascun senso). Il tampone non deve essere strofinato al di fuori dell'area delimitata. Se del caso, il delimitatore può essere parzialmente ruotato durante il prelievo in modo da farlo aderire in ogni punto alla superficie della carcassa ed essere certi che la superficie delimitata sia effettivamente di 100 cm<sup>2</sup>.

Riporre quindi il tampone nella provetta contenente il diluente sterile, spezzando il manico in legno contro la parte del contenitore. Ripetere l'operazione precedentemente descritta im piegando un tampone perfettamente asciutto che deve essere strofinato sulla stessa superficie già sottoposta a campionamento con il tampone umido. Riporre anche il secondo tampone nella stessa provetta contenente il diluente nella quale è stata riposto il primo tampone.

Ripetere le operazioni di cui sopra per tutte le aree da campionare impiegando per ciascuna area un tampone inumidito e uno secco.

Completate le attività di campionamento, riporre i tamponi nelle rispettive provette in un sacchetto di plastica sul quale sia stata apposta una etichetta identificativa del campione. Sigillare il sacchetto e predisporre per l'invio al laboratorio dopo avere verificato la corretta identificazione del campione.

#### 4. *Trasporto al laboratorio*

I campioni devono essere analizzati nel più breve tempo possibile dal momento del prelievo e comunque entro le 24 ore. Se i campioni devono essere inviati a un laboratorio esterno devono essere refrigerati – NON CONGELATI - a una temperatura compresa tra +0° e +4°C dal momento della raccolta a quello dell'arrivo al laboratorio. I campioni non devono essere posti a contatto con le piastre eutettiche congelate (c.d. siberini) o con il ghiaccio impiegato per mantenere il campione alla temperatura prescritta durante il trasporto. I campioni inviati al laboratorio esterno devono essere accompagnati da un modulo contenente, oltre ai dati identificativi dello stabilimento, alla specie animale campionata, al responsabile del prelievo, la data e l'ora del campionamento. I campioni vanno analizzati entro le 24 ore dal campionamento. Le modalità di invio dei campioni al laboratorio devono inoltre prevenire la possibilità di versamento del liquido di trasporto durante il tragitto.