



Luogo di emissione	Numero 32	Pag. 1
Ancona	Data 24/03/2011	

**DECRETO DEL DIRIGENTE DEL
P.F. VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE
N. 32 DEL 24/03/2011**

Oggetto: Sicurezza alimentare – Piano regionale di campionamento delle sostanze alimentari per il triennio 2010-2012. Rimodulazione del piano per gli anni 2011/2012

- -

VISTO il documento istruttorio riportato in calce al presente decreto, dal quale si rileva la necessità di adottare il presente atto;

RITENUTO, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di emanare il presente decreto;

VISTO l'articolo 16 della legge regionale 15 ottobre 2001, n. 20;

- D E C R E T A -

1. Di rimodulare per gli anni 2011 e 2012 il piano regionale di campionamento delle sostanze alimentari, approvato con DDPF del 3 febbraio 2010, n.23, così come indicato in allegato che fa parte integrante e sostanziale del presente atto;
2. di individuare nei Servizi Igiene degli Alimenti di Origine Animale e Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle Zone Territoriali dell'ASUR e nei Laboratori delle Sezioni Provinciali dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche e dei Dipartimenti Provinciali dell'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale delle Marche le strutture e i laboratori pubblici accreditati competenti all'esecuzione del suddetto piano;
3. di pubblicare integralmente il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche.

IL DIRIGENTE DELLA P.F. f.f.
(Giuliano Tagliavento)



Luogo di emissione Ancona	Numero 32	Pag. 2
	Data 24/03/2011	

- DOCUMENTO ISTRUTTORIO -

- Regolamento CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, n. 178
- Regolamento CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, n. 852
- Regolamento CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, n. 853
- Regolamento CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, n. 854
- Regolamento CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, n. 882
- Regolamento CE della Commissione 15 novembre 2005, n. 2073
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006
- Decreto del Dirigente della PF Veterinaria e Sicurezza Alimentare del 3 febbraio 2010, n.23

Il Parlamento e il Consiglio dell'Unione Europea, alla luce dell'analisi fatta dalla Commissione con la presentazione del "Libro verde" sullo stato della sicurezza alimentare nell'Unione Europea, e degli impegni dalla stessa assunti nel Libro Bianco del 12/01/2000, hanno prodotto una revisione della legislazione comunitaria relativa alla produzione, commercializzazione e controllo degli alimenti, finalizzata al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Aumento del grado di sicurezza degli alimenti con la copertura legislativa di tutte le attività correlate alla produzione e distribuzione "dal campo alla tavola";
- Identificazione e definizione delle responsabilità dei soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare produttori, Stati membri, Commissione e consumatori;
- Semplificazione e armonizzazione della legislazione già in vigore.

Il primo atto normativo che ha ridisegnato l'intero quadro giuridico comunitario è il "*Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio n.178/2002*" che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare" pubblicato nella G.U.C.E L. 31 del 1.2.2002.

Dal 1° gennaio 2006 sono entrate in vigore su tutto il territorio comunitario le prime norme del cosiddetto "pacchetto igiene" costituite dai Regolamenti CE nn. 852-853, relativi alle disposizioni generali e specifiche in materia di igiene dei prodotti alimentari, e dai Regolamenti CE nn. 854-882 riguardanti l'organizzazione dei controlli ufficiali.

Con tali regolamenti l'Unione Europea ha identificato e nettamente separato le responsabilità di tutti i soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare attribuendo, agli operatori del settore alimentare la responsabilità di dare piena attuazione alle prescrizioni in essi contenute e alle autorità competenti il compito di verificare il rispetto di tali norme.

Il nuovo quadro normativo è stato poi completato da altri provvedimenti CE di integrazione e modifica dei precedenti.

In particolare con i Regolamenti CE nn. 2073/05 e 1881/06 sono stati stabiliti, rispettivamente, i criteri microbiologici e i tenori massimi di alcuni contaminanti dei prodotti alimentari al fine di definire sia criteri armonizzati di sicurezza relativi all'accettabilità degli alimenti, in particolare per determinati microrganismi patogeni, che mantenere il tenore dei contaminanti a livelli accettabili sul piano tossicologico.

Con il "pacchetto igiene" è stata quindi rivista tutta la normativa europea sulla sicurezza alimentare con il fine principale del raggiungimento degli obiettivi prima elencati.



Luogo di emissione	Numero 32	Pag.
Ancona	Data 24/03/2011	3

In Italia le attività di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande rappresentano un aspetto fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi sopra citati, ed hanno la finalità di verificare e garantire la conformità degli alimenti, prevenire i rischi per la salute pubblica e proteggere gli interessi dei consumatori. Il controllo riguarda sia i prodotti destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione Europea oppure esportati in uno Stato terzo. Esso considera tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della manipolazione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione, e consiste in una serie di operazioni tra le quali vi rientra anche il prelievo dei campioni per la verifica della conformità delle sostanze alimentari ai requisiti microbiologici e chimici previsti dalla normativa.

Per poter portare avanti un efficace controllo sulle matrici alimentari è quindi auspicabile poter indirizzare le attività di vigilanza, per quanto riguarda matrici da campionare e livelli di produzione, sulla base di evidenze oggettive, come ad esempio:

- numero, distribuzione degli stabilimenti di lavorazione degli alimenti e loro produzioni;
- distribuzione della popolazione;
- i risultati delle attività di campionamento effettuate negli anni precedenti sulla base dei quali stabilire dati di prevalenza di contaminazione;
- indagini su determinati patogeni o su determinate matrici alimentari;
- indagini ad hoc sulla presenza di patogeni nelle popolazioni di animali da reddito;
- informazioni su focolai di tossinfezione che si sono verificati sul territorio regionale;
- dati allerte alimenti.

La normativa attuale e i vari documenti applicativi non forniscono, tuttavia, indicazioni specifiche su come orientare l'attività di campionamento ufficiale, né in termini quantitativi, né tanto meno in termini qualitativi (quali matrici e quali parametri).

Si è quindi predisposto, nell'ambito del piano pluriennale regionale dei controlli, il DDPF n.23 del 3 febbraio 2010 riguardante il piano di campionamento delle sostanze alimentari per il triennio 2010-2012, con l'obiettivo di stabilire un numero minimo di campionamenti che le ZT devono effettuare sulle matrici riconosciute a rischio, sulla base della ripartizione territoriale nello stesso indicata.

Considerate l'attività di campionamento svolta nel primo anno di attività del piano, le relazioni predisposte dai laboratori di analisi e i suggerimenti formulati dalle singole ZT, si è reso necessario ridefinire la numerosità campionaria e, in qualche caso, gli analiti da ricercare.

In base di quanto sopra esposto si propone:

1. Di rimodulare per gli anni 2011 e 2012 il piano regionale di campionamento delle sostanze alimentari, approvato con DDPF del 3 febbraio 2010, n.23, così come indicato in allegato che fa parte integrante e sostanziale del presente atto;
2. di individuare nei Servizi Igiene degli Alimenti di Origine Animale e Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle Zone Territoriali dell'ASUR e nei Laboratori delle Sezioni Provinciali dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche e dei Dipartimenti Provinciali dell'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale delle Marche le strutture e i laboratori pubblici accreditati competenti all'esecuzione del suddetto piano;



Luogo di emissione	Numero 32	Pag.
Ancona	Data 24/03/2011	4

3. di pubblicare integralmente il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche.

Il Responsabile del procedimento
(Dr. Guglielmo D'Aurizio)



Luogo di emissione Ancona	Numero 32	Pag. 5
	Data 24/03/2011	

- ALLEGATI -

PIANO REGIONALE RELATIVO AL CONTROLLO ALIMENTI
TRIENNIO: 2010-2012 - Rimodulazione per gli anni 2011/2012

Introduzione

In Italia le attività di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande hanno la finalità di verificare e garantire la conformità degli alimenti, prevenire i rischi per la salute pubblica e proteggere gli interessi dei consumatori. Il controllo riguarda sia i prodotti italiani, o di altra provenienza, destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale, che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione Europea oppure esportati in uno Stato terzo. Esso considera tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della manipolazione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione, e consiste in una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica adottati dall'impresa e dei relativi risultati.

Per poter portare avanti un efficace controllo sulle matrici alimentari è quindi auspicabile poter indirizzare le attività di vigilanza, per quanto riguarda matrici da campionare e livelli di produzione, sulla base di evidenze oggettive.

Le evidenze possono essere date da:

- numero, distribuzione degli stabilimenti di lavorazione degli alimenti e loro produzioni;
- distribuzione della popolazione;
- i risultati delle attività di campionamento effettuate negli anni precedenti sulla base dei quali stabilire dati di prevalenza di contaminazione;
- indagini su determinati patogeni o su determinate matrici alimentari;
- indagini ad hoc sulla presenza di patogeni nelle popolazioni di animali da reddito;
- informazioni su focolai di tossinfezione che si sono verificati sul territorio regionale;
- dati allerte alimenti.

Allo stato attuale l'unico documento ufficiale nazionale che fornisce indicazioni per la programmazione dell'attività di controllo a livello regionale e locale, è rappresentato dalle "LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE AI SENSI DEI REGOLAMENTI CE/882/2004 E CE/854/2004", elaborato da un gruppo di lavoro interregionale e trasmesso dal Ministero della Salute il 31 maggio 2007.

Tale documento non fornisce, tuttavia, indicazioni specifiche su come orientare l'attività di campionamento ufficiale, né in termini quantitativi, né tanto meno in termini qualitativi (quali matrici e quali parametri).

Proprio per questo si è reso necessario predisporre, nell'ambito del piano pluriennale regionale dei controlli, un piano di campionamento degli alimenti volto a stabilire un numero minimo di campionamenti che le ZT dovranno effettuare sulle matrici riconosciute a rischio sulla base della ripartizione territoriale in seguito indicata.



Luogo di emissione Ancona	Numero 32	Pag. 6
	Data 24/03/2011	

La progettazione del piano ha previsto le seguenti fasi attuative:

1. istituzione di un gruppo lavoro;
2. individuazione della normativa di riferimento, delle strutture designate per l'attuazione del piano e delle finalità del piano;
3. individuazione, sulla base delle produzioni regionali, delle categorie alimentari oggetto del piano e dei parametri analitici da ricercare per ciascuna matrice;
4. definizione della numerosità campionaria e ripartizione per punti di campionamento: produzione e commercializzazione;
5. definizione della durata, dei flussi informativi e delle verifiche di attività del piano;
6. stesura definitiva ed approvazione;
7. rimodulazione del piano per gli anni 2011/2012 sulla base delle osservazioni pervenute dai laboratori e dai servizi delle Zone Territoriali dell'Asur.

Gruppo di lavoro

Il gruppo istituito è costituito da:

- P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare: Dr. D'Aurizio Guglielmo (coordinatore)
- ZT ASUR (SIAOA – SIAN): componenti del Gruppo di Progetto "Piano integrato dei controlli 2007/10" nell'ambito della cabina di regia n. 13 (Prevenzione collettiva) istituita nella regione Marche.
- IZS UM: Dr.ssa Blasi Giuliana (referente per gli aspetti analitici), Dr. Tonucci Franco
- ARPAM: Dr. Corvatta Gianni
- OEV: Dr.ssa Duranti Anna

Obiettivi del piano

- Coordinare l'attività di campionamento a livello regionale, al fine di garantire una migliore armonizzazione dei controlli ufficiali ed ottimizzare le attività.
- Stabilire un numero minimo di campionamenti da effettuare sulle matrici a rischio nonché la loro distribuzione sul territorio.
- Verificare la conformità dei prodotti agli standard di sicurezza stabiliti dai Regolamenti comunitari, in rapporto alle caratteristiche del prodotto, alle indicazioni riportate in etichetta ed all'uso abituale.
- Stimare i livelli di prevalenza dei più comuni patogeni a trasmissione alimentare con particolare riferimento a quelli indicati nel Reg. 2073/2005 e sue smi.
- Individuare le matrici più a rischio per il consumatore al fine di intraprendere azioni specifiche in fase di controllo.

Il presente piano regionale alimenti va ad integrare l'attività di campionamento già prevista dagli altri piani di monitoraggio regionali che di seguito si elencano:

- Piano regionale residui (21/1/2011 n.5)
- Piano regionale di controllo 2011 sui residui di antiparassitari (DDPF 7/2/2011 n.10)
- Piano regionale di controllo ufficiale OGM nei prodotti alimentari (DDPF 11/3/2009 n.62)



Luogo di emissione	Numero 32	Pag.
Ancona	Data 24/03/2011	7

- Piano regionale di controllo ufficiale su commercio e impiego prodotti fitosanitari (DDPF 8/6/2009 n.106)
- Sicurezza Alimentare: integrazione al piano regionale di campionamento delle sostanze alimentari per il triennio 2010/2012 - monitoraggio tenori di acrilamide (DDPF 21/9/2010 n.132)
- Piano di sorveglianza delle zone di produzione e stabulazione dei molluschi bivalvi vivi (DDPF 13/11/2009 n.190)
- Controllo della qualità delle acque destinate al consumo umano (DDPF 19/12/2003 n.178)
- Recepimento dell'intesa tra il Governo, le Regioni e le Provincie Autonome in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana (DDPF 26/05/2008 n. 123)
- Linee guida regionali per il controllo delle aflatossine nei mangimi e nel latte (nota del DDPF del 27/09/2006, prot. n. 220272/VS1-04).

Normativa di riferimento

Il piano è stato predisposto sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 2073/2005 del 15 novembre 2005 e smi per i criteri di sicurezza alimentare, dal Regolamento (CE) N. 1881/2006 e smi del 19 dicembre 2006 e il Decreto Ministeriale del 27 febbraio 1996, n.209 e smi per i parametri chimici e dalla D. Lgs. 179/2004 e smi per la matrice miele. Nel 2011 si è proceduto ad una integrazione con quanto previsto dal Regolamento (CE) N. 853/2004 del 29 aprile 2004 e s.m.i relativamente alle Biotossine marine nei MBV (all. II, sez. VII, cap. V, punto 2).

Strutture designate

L'attuazione del piano sul territorio è demandata alle 13 Zone Territoriali dell'ASUR ed in particolare ai Direttori/Responsabili dei seguenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione:

- Igiene degli Alimenti di Origine Animale;
- Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

I Servizi designati si avvarranno della collaborazione dei laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche e dei laboratori dell'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale delle Marche.

Categorie alimentari e parametri microbiologici da ricercare

Le attività di controllo ufficiale saranno finalizzate principalmente alla verifica dei criteri di sicurezza alimentare, per garantire che l'alimento posto in commercio rispetti i criteri fissati dalla normativa comunitaria o nazionale.

E' comunque possibile effettuare campionamenti mirati alla verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo così come già indicato al punto 2 del DDPF n. 257/VSA_04 del 02 novembre 2006.

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

Per facilitare l'attività di controllo nella tabella in allegato (1.3) sono riportate, distinte per ciascuna matrice alimentare, le indicazioni relative ai parametri da ricercare riferite ai criteri di sicurezza di cui al Reg. CE/2073/05 e smi al quale, in ogni caso, si rimanda per ulteriori dettagli.



Luogo di emissione	Numero 32	Pag.
Ancona	Data 24/03/2011	8

È importante che ciascun Servizio designato segnali alla PF Veterinaria e Sicurezza Alimentare le difficoltà riscontrate nel rispettare il piano stesso al fine di consentire una eventuale rimodulazione.

Definizione della numerosità campionaria e distribuzione dei campioni

Il numero totale dei campioni da effettuare nell'anno è stato ridefinito sulla base dell'attività di campionamento svolta nel primo anno di attività del piano (2010), delle relazioni predisposte dai laboratori di analisi e dei suggerimenti formulati dalle singole ZT.

Per l'attività del presente piano il campionamento da attuare alla produzione riguarderà gli stabilimenti di alimenti di origine animale (riconosciuti) e alcune tipologie di stabilimenti registrati di competenza del SIAN che commercializzano all'ingrosso, mentre il controllo in fase di commercializzazione verrà svolto in maniera prioritaria su alimenti prodotti fuori Regione. Per il controllo dei "criteri di sicurezza alimentare alla produzione" i campioni dovranno essere prelevati direttamente negli stabilimenti di produzione, avendo cura di prelevare i prodotti pronti alla vendita o quanto più possibile vicini alla messa in commercio. Per i parametri chimici i prelievi possono essere effettuati sia alla produzione che alla commercializzazione.

La ripartizione sul territorio dei campioni da effettuare alla produzione è stata fatta considerando il numero di stabilimenti produttivi presenti nelle diverse Zone Territoriali e per ciascuna categoria di alimento, la reale produttività e significatività delle singole produzioni.

La suddivisione tra le ZT dell'ASUR dei campioni da prelevare alla commercializzazione, per le diverse tipologie di alimento, è stata effettuata tenendo conto della popolazione residente sul territorio di competenza (Fonte: ISTAT).

Flussi informativi

Le numerosità campionarie riportate devono intendersi su base annuale.

Durante lo svolgimento saranno possibili modifiche sulla base degli esiti analitici o qualora si manifestino esigenze specifiche. Sarà quindi possibile integrare il piano con attività "extra" come monitoraggi concordati e pianificati con L'IZSUM e/o l'ARPAM e le ZT, a valenza regionale o solo territoriale, su matrici o su patogeni individuati da indagini su casi di tossinfezioni alimentari.

Per consentire la valutazione dei risultati conseguiti e l'eventuale rimodulazione del piano per l'anno successivo è auspicabile che i prelievi vengano effettuati preferibilmente entro il 30 novembre. Con frequenza almeno semestrale ne verrà valutato lo stato d'avanzamento.

I servizi territoriali dell'ASUR inseriranno in SIVA i dati relativi all'attività di campionamento svolta per consentire alla P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare di monitorare costantemente l'andamento del piano.

Entro il 31 Luglio, per l'attività effettuata nel primo semestre dell'anno in corso ed il 30 Gennaio, per tutta l'attività espletata nell'anno passato, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche e l'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale delle Marche, trasmettono alla P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare una scheda riepilogativa sull'attività analitica effettuata e sulle positività rilevate che riporti:

- numero di campioni analizzati distinti in base alla tipologia alimentare, luogo di campionamento ed ente prelevatore;



Luogo di emissione Ancona	Numero 32	Pag. 9
	Data 24/03/2011	

- numero di non conformità per categoria alimentare, analita e luogo di prelievo.

Alcune precisazioni sul campionamento

Parametri microbiologici

Il campionamento dovrà essere ufficiale ed attenersi, per quanto riguarda le modalità attuative (numero di aliquote, numero di unità campionarie, verbale di prelevamento), al rispetto delle procedure previste nella seguente normativa:

- ✓ **Legge n. 283 del 30 aprile 1962** – Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- ✓ **DPR n. 327 del 26 marzo 1980** – Regolamento di esecuzione della Legge n. 283/62 e smi.
- ✓ **DM del 16 dicembre 1993** – Individuazione delle sostanze deteriorabili alle quali si applica il regime dei controlli microbiologici ufficiali.
- ✓ **Art. 4 D. Lgs. n. 123 del 3 marzo 1993** – Attuazione della Direttiva 89/937 CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Parametri chimici

- ✓ **Legge n. 283 del 30 aprile 1962** – Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- ✓ **DPR n. 327 del 26 marzo 1980** – Regolamento di esecuzione della Legge n. 283/62 e smi.
- ✓ **Reg. (CE) n.401/2006 del 23 febbraio 2006**, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari modificato dal Reg. CE n.178/2010 del 2 marzo 2010.
- ✓ **Reg. CE 1882/2006 del 19 dicembre 2006**, che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari.
- ✓ **Reg. CE 333/2007 del 28 marzo 2007**, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari.

Norme di carattere generale

- ✓ **DDPF n. 156/VSA_04 del 11 maggio 2006** – Sicurezza Alimentare: linee guida per i Dipartimenti di Prevenzione per la valutazione del rischio delle imprese alimentari ai fini del controllo ufficiale.
- ✓ **DDPF n. 257/VSA_04 del 02 novembre 2006** – Sicurezza Alimentare: linee guida per l'applicazione del Regolamento CE/2073/2005: prime indicazioni.
- ✓ **DDPF n. 3/VSA_04 del 14 gennaio 2009** Stabilimenti di produzione post-primaria: linee di indirizzo per la programmazione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare ai sensi del Reg. 882/04 CE
- ✓ **Art. 223 D. Lgs. N. 271 del 28 luglio 1989** – Norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del codice di procedura penale.

Si ritiene utile, puntualizzare alcuni aspetti importanti per il buon esito del piano.



Luogo di emissione	Numero 32	Pag.
Ancona	Data 24/03/2011	10

I campioni prelevati ai sensi del presente piano devono essere accompagnati dal verbale il cui format da utilizzare è riportato nel DDPF 156/VSA_04 del 11 maggio 2006 - Allegato B. Nel verbale di prelevamento dovrà essere indicato in maniera esplicita il riferimento al Piano specificando se trattasi di campioni effettuati alla produzione o alla commercializzazione.

Per rendere più agevole la rendicontazione e la elaborazione dei risultati si è proceduto alla revisione della scheda informativa per il laboratorio da allegare al verbale. La nuova scheda (Allegato 3 o 4) deve essere allegata sempre al verbale di prelevamento.

I campioni andranno eseguiti in 4 o 5 aliquote ed ogni aliquota dovrà contenere, per quanto riguarda i criteri di sicurezza alimentare di cui al Reg. 2073/2005 e smi, il numero di unità campionarie previste dallo stesso.

Laddove sia necessario stabilire se l'alimento costituisce terreno favorevole o meno alla crescita di *Listeria monocytogenes* o stabilire la deteriorabilità della matrice campionata, sarà necessario prelevare un'ulteriore aliquota, in singola unità campionaria, per la determinazione analitica dell' a_w e/ del pH.

Ciascuna unità campionaria dovrà essere costituita da una quantità ponderale di matrice adeguata per il numero di determinazioni da eseguire: almeno 30 grammi di alimento edibile per ogni criterio di sicurezza richiesto. Nel caso in cui, a seguito di positività per *L. monocytogenes* all'esame di prima istanza, si voglia chiedere oltre alla ripetizione del parametro difforme anche la numerazione del patogeno si ricorda che sarà necessaria una quantità maggiore di campione per ciascuna u.c.

Nel caso di campioni per enterotossina stafilococcica la quantità per unità campionaria dovrà essere di almeno 100 grammi di alimento edibile.

Qualora il materiale disponibile sia insufficiente per allestire tutte le aliquote previste, si dovrà prelevare la quantità di materiale necessaria per costituire UNA UNICA aliquota costituita dal numero di unità campionarie previste nel Reg. 2073/2005 e smi, sulla quale si procederà ad eseguire l'analisi non ripetibile con garanzia dei diritti di difesa.

Nel caso in cui il campionamento venga effettuato su alimenti prossimi alla scadenza cioè con vita commerciale inferiore ai 10 giorni, anche in questo caso si dovrà prelevare la quantità di materiale necessaria per allestire UNA UNICA aliquota costituita dal numero di unità campionarie previste dalla normativa sulla quale si procederà ad effettuare l'analisi non ripetibile con garanzia dei diritti di difesa.

Tali modalità si potranno applicare anche nei casi in cui non risulti oggettivamente possibile prelevare un elevato numero di confezioni o una notevole quantità di prodotto (es. piccoli esercizi al dettaglio).

Sullo stesso campione non possono essere richiesti contemporaneamente criteri di sicurezza relativi a microrganismi e tossine (ad esempio non è possibile richiedere sullo stesso campione la Ricerca della *Salmonella* spp. e della tossina stafilococcica).

E' inoltre fondamentale indicare per le carni macinate e preparazioni a base di carne se sono a base di carne pollame o di animali diversi e se sono destinate ad essere consumate crude o cotte, mentre per i formaggi se sono al latte crudo o al latte trattato a temperature inferiori alla pastorizzazione, indicando anche la specie animale.

Indicazioni specifiche per la verifica del criterio di sicurezza *Listeria monocytogenes*



Luogo di emissione Ancona	Numero 32	Pag. 11
	Data 24/03/2011	

Il laboratorio si atterrà a quanto segue:

- se nel verbale di prelevamento, a seguito delle informazioni acquisite dall'organo prelevatore in sede di campionamento, sono riportate in maniera dettagliata il tipo di determinazione richiesto (per esempio: ricerca di ..., analisi qualitativa per ..., numerazione di ..., conta di ..., analisi quantitativa per *Listeria monocytogenes*), seguirà tali indicazioni;
- In caso contrario, in conformità a quanto precisato nel Prot. N. 0011597-P-24/04/2008 del Ministero della Salute
 - in presenza dell'aliquota di appoggio effettuerà la determinazione di a_w e pH e sulla base dei risultati ottenuti procederà all'analisi qualitativa o a quella quantitativa;
 - in assenza dell'aliquota di appoggio e di qualsiasi ulteriore indicazione applicherà il criterio qualitativo, ossia "Assenza in 25 g". Qualora in questo secondo caso il risultato analitico ne evidenzi la presenza il laboratorio, salvo richiesta dell'organo prelevatore, procederà alla ripetizione del parametro difforme mediante analisi qualitativa. Potrà eseguire anche la numerazione solo se formalmente richiesto dall'organo prelevatore.

Piano di campionamento integrativo: "Verifica del criterio di igiene di processo stafilococchi coagulasi positivi, nei prodotti lattiero-caseari delle aziende marchigiane"

Il Piano viene predisposto per valutare il livello di contaminazione da Stafilococchi coagulasi positivi nei formaggi al latte crudo ed in quelli al latte trattato termicamente prodotti nelle Marche. Gli obiettivi, i criteri e la tipologia di campionamento, le matrici da campionare sono esplicitate nel successivo allegato 2.

Considerazioni finali

Nel caso in cui al laboratorio pervengano alimenti non prelevati secondo le modalità indicate, il campione verrà considerato non idoneo e quindi non verrà né analizzato né ovviamente conteggiato. I laboratori forniranno tale informazione, distinta per Zona Territoriale e per Servizio, all'interno della scheda riepilogativa sull'attività analitica effettuata da trasmettere alla P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

In caso di esito sfavorevole dovranno essere attivate le procedure previste nel DGRM del 15/12/2008, n.1858 e nel DDPF del 27 gennaio 2009 n. 15, relativo alle linee guida per la gestione delle allerte alimentari.

Qualora vengano effettuati controlli supplementari o integrativi o su richiesta o a seguito di non conformità le spese per il costo delle analisi di laboratorio sono a carico dell'OSA che le corrisponderà direttamente alla struttura che ha effettuato l'analisi. Ciò va specificato nel verbale di prelevamento. Tale attività non verrà conteggiata all'interno del piano ma rendicontata a parte.



Luogo di emissione	Numero 32	Pag.
Ancona	Data 24/03/2011	20

Allegato 2

PIANO DI CAMPIONAMENTO INTEGRATIVO: “Verifica del criterio di igiene di processo stafilococchi coagulasi positivi, nei prodotti lattiero-caseari delle aziende marchigiane”

Nel corso del 2010 nelle Marche si sono registrati alcuni casi di MTA dovute a intossicazione da consumo di formaggi presumibilmente di produzione locale. In tutti gli episodi, il prodotto è risultato positivo per la presenza di enterotossina stafilococcica tipo A, B e/o D.

Di contro, nello stesso periodo, la ricerca di enterotossina stafilococcica effettuata in 41 campioni di prodotto finito prelevati in stabilimenti regionali riconosciuti, nell’ambito del Piano Alimenti Marche 2010-2012, ha dato esito negativo.

Il controllo dei parametri stabiliti nel Capitolo 2 dell’Allegato I al Regolamento CE/2073/2005 e smi, spetta in via ordinaria agli OSA in quanto tali criteri si riferiscono all’igiene del processo ed hanno l’obiettivo di fornire indicazioni agli operatori circa la correttezza e l’efficacia dei processi posti sotto il loro controllo. Ai fini della supervisione, l’Autorità Competente effettua il controllo dei processi, analizzando le procedure, gli andamenti dei risultati analitici dei campionamenti eseguiti dall’impresa ed ogni altra verifica ritenuta necessaria ad ottenere la massima “soddisfazione” circa le garanzie offerte dai processi stessi. Qualora l’AC intenda verificare direttamente l’igienicità del processo di lavorazione può procedere anche a campionamenti che devono essere effettuati non sui prodotti immessi sul mercato ma nella fase del processo produttivo nella quale si sospetta che le cariche microbiche siano più elevate.

Il campionamento deve essere quindi di tipo conoscitivo (da prelevare in aliquota singola ed in 5 unità campionarie) ed il superamento del valore indicativo di contaminazione non comporta la ripetizione del parametro difforme da parte del laboratorio. In caso di risultati insoddisfacenti vanno adottati i provvedimenti di cui al capitolo 2 dell’allegato I.

Al fine di approfondire la conoscenza di tale problematica, anche alla luce della casistica riscontrata nel corso del precedente anno, viene predisposto per il 2011 un piano di campionamento integrativo volto a valutare, nei formaggi al latte crudo ed in quelli al latte trattato termicamente prodotti nelle Marche, il livello di contaminazione da Stafilococchi coagulasi positivi.

Questa tipologia di indagine consentirà di aumentare l’attività di controllo senza gravare pesantemente sull’OSA fornendo indicazioni maggiormente dettagliate rispetto al livello di rischio legato alla contaminazione da parte di tali microrganismi. In tali casi avere una più approfondita conoscenza della frequenza della contaminazione e dei livelli della stessa può consentire l’adozione di misure ordinarie o straordinarie finalizzate alla riduzione del livello di rischio.

Obiettivo: verificare il rispetto del criterio di igiene di processo “Stafilococchi coagulasi positivi” nei formaggi marchigiani al latte ovino/misto.

Il piano di monitoraggio avrà **durata** biennale.

Criteri di campionamento e numerosità campionaria: saranno sottoposti a campionamento tutti i caseifici della Regione. Per ciascun stabilimento che produce formaggio al latte crudo o al latte trattato con temperature inferiori alla pastorizzazione verranno effettuati almeno due controlli l’anno; per quelli che producono formaggio al latte pastorizzato verrà effettuato almeno 1 controllo l’anno. Laddove la produzione sia effettuata con entrambe le tipologie di latte verrà data priorità al controllo dei “prodotti al latte crudo”. Il campionamento verrà effettuato nei periodi che si considerano a maggior rischio relativamente alla contaminazione da Stafilococchi coagulasi positivi. Tali periodi sono:

- gennaio - marzo (periodo in cui aumentando il rischio di insorgenza di mastite nelle greggi aumenta di conseguenza anche la possibilità di contaminazione del latte da parte di germi patogeni di derivazione mammaria);
- giugno – luglio (periodo in cui, ad una possibile recrudescenza di casi di mastite in allevamento, si associa anche la presenza di elevate temperature ambientali con conseguente aumento dei rischi