

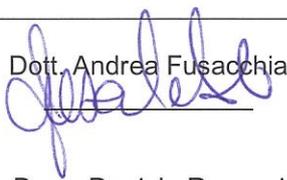
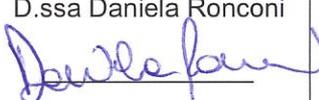
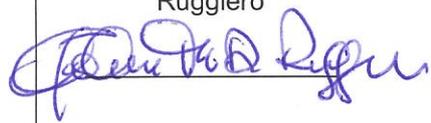
 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

Indice

1. Destinatari
2. Scopo
3. Campo di applicazione e destinatari
4. Riferimenti legislativi
5. Termini e definizioni
6. Modalità operative e responsabilità
 - 6.1. Generalità
 - 6.2. Campionamento di alimenti
 - 6.2.1. Modalità tecniche per l'effettuazione del campione
 - 6.2.2. Confezionamento del campione
 - 6.2.3. Trasporto del campione
 - 6.2.4. Verbale di campionamento
 - 6.2.5. Pesi minimi riferiti ad ogni unità campionaria per l'esecuzione delle analisi
7. PRIC alimenti di origine non animale e MOCA
8. Piano regionale residui
9. Piano regionale controllo ufficiale alimentazione animale
10. Piano di controllo ai fini della profilassi della BSE
11. Piano di controllo degli additivi e dei principi farmacologicamente attivi
12. Piano di controllo presenza di diossine, PCB diossina simili, PCB non diossina simili
13. Piano di controllo della contaminazione da micotossine e tossine vegetali
14. Piano di controllo della presenza di contaminanti inorganici, composti azotati, pesticidi, residui di confezionamento, impurità botaniche e radionuclidi
15. Piano di controllo della contaminazione microbica da salmonella spp
16. Piano di controllo sulla presenza di OGM
17. Linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi
18. Piano nazionale salmonella

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023

19. Piano regionale di campionamento degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano

REV.	DATA EMISSIONE	REDATTO	VERIFICATO Responsabile SGQ	APPROVATO Direttore Dipartimento di Prevenzione
Rev. 3	08/11/2023	Dott. Andrea Fusacchia  D.ssa Daniela Ronconi 	Dott. A. Brunelli 	Dr. Gianluca Fovi De Ruggiero 

1. Destinatari

Il presente documento è destinato al personale che esegue i controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare.

2. Scopo

Lo scopo della presente procedura è quello di definire le responsabilità e le modalità operative per garantire che le attività di prelevamento, trasporto e consegna dei campioni all'ARPA Lazio e all'IZSLT Lazio avvengano in ottemperanza alle disposizioni di legge vigenti e a quanto richiesto dalle norme 17025:2018 ed ISO 7218:2007.

3. Campo di applicazione e destinatari

La presente procedura si applica a tutte le fasi di campionamento, conservazione, trasporto e consegna all'ARPA Lazio e all'IZSLT dei campioni alimentari prelevati durante l'espletamento dei compiti di istituto, del personale addetto ai C.U. della ASL Rieti (Veterinari, Tecnici della Prevenzione) i quali pertanto ne rappresentano i destinatari.

4. Riferimenti legislativi

- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 - Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura
- D. Lgs n. 31 /2001- Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alle acque destinate al consumo umano e s.m.i. (D.Lgs. n. 27/2002 del 02/02/2002)
- Norma ISO 7218:2007- Microbiologia degli alimenti e delle sostanze d'alimentazione animale- Requisiti generali e guida agli esami microbiologici
- Reg. UE 625/17 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009,

 SECONDA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023

(UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali).

- Reg. CE 852/2004
- Reg. CE 853/2004 "che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale"
- Reg. CE 178/02 "Che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare,....."
- D.lgs. n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare".
- L. 24/12/1981 n°689 "Modifiche al sistema penale"
- D.lgs. 30/12/1999 n°507 "La depenalizzazione dei reati minori e la riforma del sistema Sanzionatorio"
- D.lgs. 19/11/2008 n°194 "Rifinanziamento dei controlli ufficiali"
- L. n° 241/90 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo"
- D.Lgs. 27/2017 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.
- Dlgs 27/2021 "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 22 marzo 2021, n. 42, recante misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare"
- L.71/2021 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117
- Circolare 1218/2007 Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. CE/882/2004 e CE/854/2004
- Determina Regione Lazio n. G01576, 19 febbraio 2015 "Piano regionale di campionamento per il controllo degli additivi negli alimenti di origine animale destinati al consumo umano 2015-2018"
- Determina Regione Lazio 27 febbraio 2015, n. G01963 Piano regionale di campionamento per gli alimenti di origine animale destinati al consumo umano 2015-2018
- Determina Regione Lazio 27 febbraio 2015, n. G01966 Piano regionale radiazioni ionizzanti negli alimenti di origine animale 2015-2018
- Determina Regione Lazio 15 aprile 2016, n. G03777 Piano regionale di controllo, campionamento e monitoraggio sulle imprese che producono, trasformano, somministrano e/o commercializzano prodotti alimentari di origine non animale e materiali e oggetti a contatto con alimenti (MOCA) anni 2015-2018

 SETTIMANA REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023

- Delibera Giunta Regione Lazio n° 316 del 03/7/2015 Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti - anni - 2015-2018
- Determina Regione Lazio 16 giugno 2016, n. G06869 Controlli ufficiali in materia di Sicurezza Alimentare: Pianificazione, esecuzione e gestione delle conseguenze ed approvazione della principale modulistica
- Decisione 677/2006/CE che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- DPR n° 1199/71 "Semplificazione dei procedimenti in materia di ricorsi amministrativi"
- D.lgs. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali"
- D.lgs. 109/92 e s.m.i. "Etichettatura presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Accordo Stato Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano del 29/04/2010 "Linea guida applicativa del Reg. CE n. 852/2004/CE"
- Linee guida applicative del Regolamento n.853/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'Igiene dei Prodotti di Origine Animale" del 17 dicembre 2009
- Reg. CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- Decreto Ministeriale del 21 Marzo 1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso
- Altre norme comunitarie e nazionali riguardanti gli imballaggi (MOCA)
- Accordo Stato Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano n° 46 del 07/2/2013 "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria sanità pubblica veterinaria"
- Accordo Stato Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano n° 41 del 03/3/2016 "Linee guida relative all'applicazione del regolamento CE 2073/2005 e succ. mod. ed integ. Sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti"
- Accordo Stato Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano n° 212 del 10/11/2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. CE 882/2004 e 854/2004"
- Determinazione 2 luglio 2012, n. B04038 "Check-List ai sensi dei Regolamenti CE 178/2004, 852/2004 e 882/04 - Aggiornamento della Check-List per l'esecuzione dei controlli ufficiali di competenza dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.), ai sensi del Regolamento CE 882/04 (di cui alla Determinazione Dirigenziale 21 novembre 2011 n. B8786) - Approvazione delle Check-List "Controlli Ufficiali HACCP" e "Valutazione dei requisiti per la Rintracciabilità e il ritiro/riciamo".
- Determinazione 20 maggio 2013, n. B01843 "Approvazione del modello aggiornato del VERBALE DI PRELEVAMENTO DI CAMPIONI E SEQUESTRO per le attività del Controllo Ufficiale svolte ai sensi del Reg.to CE 882/2004".
- Determinazione 16 giugno 2016, n. G06869 "Controlli ufficiali in materia di Sicurezza Alimentare: pianificazione, esecuzione e gestione delle conseguenze ed approvazione

 AZIENDA SANITARIA LOCALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

della principale modulistica", di cui all'ultima revisione con nota Regione Lazio U1011756 del 12/12/2019

- Delibera ASL Rieti n° 910/2022 del 30/9/2022 "Controlli ufficiali dell'Autorità Competente ai sensi del Regolamento UE 2017/625: delega di determinati compiti riguardanti il controllo ufficiale alle figure professionali afferenti all'Area della Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria – Sostituzione delibera n° 426/DG del 3/6/2015"
- Determinazione G16483 del 30.12.2020 Attuazione regionale del piano nazionale di controllo ufficiale sull'alimentazione degli animali 2021-2023 (PRAA 2021-2023).
- Determinazione 25 agosto 2015, n. G10233 Indicazioni operative per l'organizzazione dell'attività di controllo ufficiale in applicazione del Regolamento CE/1069/2009.
- REGOLAMENTO (UE) N. 142/2011 DELLA COMMISSIONE del 25 febbraio 2011
- recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera
- DECRETO LEGISLATIVO 10 febbraio 2017, n.29, inerente le disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1935/2004, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti;
- DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 27. Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.
- DETERMINAZIONE REGIONE LAZIO N. G3777 del 15 aprile 2016 "Piano regionale di controllo, campionamento e monitoraggio sulle imprese che producono, trasformano, somministrano e/o commercializzano prodotti alimentari di origine non animale e Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti (M.O.C.A.)"
- DECRETO DEL COMMISSARIO AD ACTA N. U00302 del 19 luglio 2017 "Preso atto e recepimento dell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004"
- Determina Dirigenziale Regione Lazio N°.U.0902927 del 10-08-2023 "Piano Regionale del controllo dei residui prodotti fitosanitari in alimenti di origine animale e vegetale. Anno 2023"
- Determina Dirigenziale Regione Lazio N° U.0819126 del 21-07-2023 "Stato di avanzamento dei controlli ufficiali in farmaco sorveglianza veterinaria, I° semester 2023. Adempimenti LEA"
- Determina Regione Lazio N° U.0767107 dell'11-7-2023 "Determina G08305 del 14/6/2023 Aggiornamento dei controlli ufficiali tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della filiera lattiero-casearia in tutte le sue fasi: produzione primaria, trasporto, trasformazione, distribuzione e somministrazione finalizzate all'immissione sul mercato del latte, dei prodotti lattiero caseari e rispettivi derivati ai sensi della normative unionale. Revision 2023"

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare		REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 6 di 123
		PGDP 10	

- Circolare Regione Lazio n° I.0717095 del 30/6/2023 “Attivazione Sistema di allerta –LMR dei fitosanitari inferiori ai limiti di legge”
- Determinazione 14 giugno 2023, n. G08305: “Aggiornamento delle linee guida per la l'esecuzione dei controlli ufficiali tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della filiera lattiero-casearia in tutte le sue fasi: produzione primaria, trasporto, trattamento, trasformazione, distribuzione e somministrazione finalizzate all'immissione sul mercato del latte, dei prodotti lattiero caseari e rispettivi derivati ai sensi della normativa unionale. Revisione 2023.”Deliberazione 7 luglio 2020, n. 417 Recepimento dell'Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente il "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022" Rep. atti n. 16/CSR del 20 febbraio 2020. Approvazione della struttura del "Piano Regionale Integrato dei Controlli 2020-2022" (PRIC 2020-2022) e costituzione del nucleo permanente di coordinamento.
- Nota regionale prot. n. 0247447del 19-03-2021 "Programmazione regionale dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale degli alimenti di origine non animale e MOCA – anno 2021”
- Nota regionale prot. n. 0388538.30-04-2021 - Verbale riunione del 28 aprile 2021 sulle prime indicazioni per l'applicazione reg. (UE) 2017/625 e della normativa correlata a seguito dell'entrata in vigore del DLgs.27/2021 e DLgs. 42/2021
- Nota regionale prot. n. 0359198.21-04-2021 – Applicazione del Reg. (UE) 2017/625 e della normativa correlata a seguito dell'entrata in vigore del DLgs. 27/2021 e del DLgs. 42/2021. Prime indicazioni.
- Nota regionale prot. n. 0564194.28-06-2021 – Verbale riunione del 22 giugno 2021 – applicazione del Reg. (UE) 2017/625 e della normativa correlata a seguito dell'entrata in vigore del DLgs. 27/21 e smi e approvazione modulistica.

5. Termini e definizioni

- IZSLT: Istituto Zooprofilattico Sperimentale per il Lazio e Toscana
- ARPA LAZIO: Agenzia Regionale Prevenzione Ambiente del Lazio
- RQ: Responsabile Qualità
- Direttore UOSD: Direttore Unità Operativa Semplice Dipartimentale
- Campione NC: Campione Non Conforme
- PNC: Prodotti Non Conformi
- Campionamento per analisi: prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali.
- Campione: una o più unità campionarie prelevate da una sostanza o da un prodotto destinato all'alimentazione umana o animale per l'esecuzione di analisi e ricerche di tipo istologico, microbiologico, chimico, immunoenzimatico, genetico, ecc..

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 7 di 123 PGDP 10

- Campione testimone: contenitore con tappo a vite contenente una adeguata quantità o di acqua o di alcool o di glicerolo o simili che, conservato insieme ai campioni, serve come testimone per il rilievo della temperatura di trasporto al momento della consegna dei campioni. La provetta utilizzata contiene alcuni cc di glicerolo per consentire una adeguata immersione del termometro o della sonda.
- Non conformità: la mancata conformità in materia di mangimi o di alimenti alle norme sulla salute degli animali.
- Campione ufficiale: campione effettuato nel rispetto delle normative di riferimento con il quale si garantiscono i diritti di difesa.
- Aliquota: parte misurata di un campione preso per analisi. Una o più aliquote formano un campione.
- Unità Campionaria (u.c.): frazione dell'aliquota di un campione.
- Catena del freddo: controllo e mantenimento della temperatura in tutte le fasi di produzione e distribuzione di prodotti alimentari refrigerati, congelati o surgelati.
- Controllo: gestione delle condizioni in cui un'operazione viene effettuata in modo tale da rispettare i criteri stabiliti oppure situazione in cui sono state eseguite le procedure correttamente e sono stati rispettati i criteri stabiliti.
- Controllo Ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'Autorità Competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

6. Modalità operative e responsabilità

6.1 Generalità

Il campionamento costituisce la prima fase di ogni processo analitico che porterà a risultati la cui qualità è strettamente correlata a quella del campione prelevato. Per tale motivo, il campionamento è una fase estremamente complessa e delicata che condiziona i risultati di tutte le operazioni successive e di conseguenza incide in misura non trascurabile sull'incertezza totale del risultato dell'analisi.

Il campionamento è effettuato dagli operatori addetti al controllo ufficiale.

6.2 Campionamento di alimenti

La scelta del campione di alimenti si basa su metodi statistico-matematici volti a definire quantitativamente il numero di unità campionarie necessario e sufficiente per ottenere dall'analisi di queste dei risultati rappresentativi estendibili all'intera partita o lotto da esaminare. Il campione deve quindi essere rappresentativo, per quanto possibile, della totalità.

Se si richiedono sia esami batteriologici che esami chimici è necessario eseguire un doppio campionamento.

Nella formazione del campione importanti sono:

- La modalità di frazionamento

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

- La quantità di materiale da prelevare
- Il numero di aliquote ed il numero di unità campionarie (u.c.).

La quantità di materiale da prelevare, il numero di aliquote ed il numero di unità campionarie per aliquota, variano in dipendenza del tipo di alimento, delle prescrizioni di legge o del metodo di prova utilizzato.

6.2.1 Modalità tecniche per l'effettuazione del campione

La corretta esecuzione del campionamento e le modalità di trasporto dei campioni sono fattori determinanti e possono influenzare il risultato analitico.

Le modalità di campionamento che il personale di questa AC applicherà, in assenza di specifiche disposizioni europee e/o nazionali, ai sensi del decreto legislativo 27/2021 e smi ed in osservanza delle disposizioni che la Regione Lazio ha indicato con le note prot n. 0359198 del 21-04-2021 e prot. 0443112 del 18-05-2021 sarà la seguente:

- 1 aliquota unica senza convocazione della parte in caso di indagini per la valutazione dei criteri di igiene di processo o comunque ove non ci sono limiti di legge sia chimici che microbiologici;
- 1 aliquota unica, con convocazione della parte ai sensi dell'art. 223 del decreto legislativo 271/89 (analisi unica irripetibile presso il primo laboratorio ufficiale con convocazione della parte ai sensi dell'art. 223 del decreto legislativo 271/1989) nei casi previsti dall'art. 7, comma 2, in particolare quando si tratti di analisi per la ricerca di pericoli in matrici per cui non è assicurata la riproducibilità dell'esito analitico, in considerazione della prevalenza e della distribuzione del pericolo nelle matrici, della deperibilità dei campioni o delle matrici o in caso di quantitativo della matrice non sufficiente per rendere disponibili tutte le aliquote previste;
- 4/5 aliquote per i campionamenti per la determinazione analitica dei pericoli chimici ove sono previsti limiti di legge, e qualora si tratti di analisi per la ricerca di pericoli in matrici per cui è assicurata la riproducibilità dell'esito analitico e sono previsti limiti di legge. In particolare, le aliquote saranno suddivise così:
 1. aliquota per esecuzione delle analisi il primo laboratorio ufficiale designato;
 2. aliquota a disposizione dell'operatore del settore agro- alimentare presso cui è stato eseguito il campione (Controperizia)
 3. aliquota a disposizione dell'operatore del settore agro-alimentare produttore in caso di pre confezionati (Controperizia)
 4. aliquota per ripetizione di analisi in sede di controversia presso l'ISS con convocazione della parte (Controversia)
 5. aliquota a disposizione per eventuale perizia disposta dall'autorità giudiziaria.

È responsabilità del prelevatore far sì che:

- i campioni siano del quantitativo sufficiente all'esecuzione dell'analisi;
- il trasporto avvenga in condizioni idonee, in modo tale da non produrre variazioni rilevanti delle caratteristiche chimico-fisiche o microbiologiche degli stessi;
- i campioni siano accompagnati da apposito verbale/modulo integrativo con tutte le informazioni necessarie;
- Copia del verbale viene inviata in ogni caso all'impresa produttrice, qualora diversa dall'operatore presso il quale è stato condotto il campionamento

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

6.2.2 Confezionamento del campione

Ognuna delle aliquote costituenti il campione deve essere posta in un contenitore idoneo a seconda della matrice e dell'analisi richiesta, accuratamente sigillata in modo da impedire la manomissione del contenuto e identificata in maniera univoca riportante almeno i seguenti dati:

- Autorità Competente che ha effettuato il prelievo
- data del campionamento
- natura del campione prelevato
- codice di identificazione univoca del verbale di campionamento
- firma del prelevatore
- firma di chi ha presenziato per l'operatore, al campionamento

Il campione deve essere conservato e trasportato nel rispetto di tempi e temperature adeguate alla matrice e alla tipologia di analisi, prova o diagnosi richiesta, nonché conformemente alle norme, ove esistenti, ivi comprese le norme ISO.

6.2.3 Trasporto del campione

I campioni devono essere mantenuti durante il trasporto (dal momento del prelievo alla consegna al laboratorio), alle temperature previste dalla norma ISO 7218.

Nello specifico, durante il trasporto (dal momento del prelievo alla consegna al laboratorio) dovranno essere osservate le seguenti temperature:

- alimenti congelati: temperatura fra -15°C e -18°C ;
- prodotti refrigerati: fra $+1^{\circ}\text{C}$ e $+8^{\circ}\text{C}$;
- prodotti stabili: conservazione a temperatura ambiente ($<40^{\circ}\text{C}$).

La temperatura durante il trasporto verrà monitorata attraverso l'utilizzo di dispositivi di registrazione (data logger). Il loro utilizzo è specificato nella IODP14 Rev. 0 dell'8/11/2023.

Inoltre ogni frigorifero con generatore di freddo in dotazione alle UO ed installati sui mezzi aziendali dovrà essere munito di boccetta testimone, che consiste in un contenitore a tenuta, riempito o con acqua, o con alcool, o con glicerolo o simili, da conservare unitamente ai campioni, che permetterà la rilevazione della temperatura tramite termometro, al momento del conferimento presso il laboratorio.

6.2.4 Verbale di campionamento

Il verbale di campionamento in utilizzo è quello trasmesso dalla Regione Lazio con nota n.reg. 359198 del 21/04/2021 contenente le seguenti informazioni:

- l'Autorità Competente che ha eseguito il campionamento;
- l'identificazione univoca;
- la data, l'ora e il luogo del prelievo;
- le generalità e la qualifica della o delle persone che hanno eseguito il prelievo;
- nome e forma giuridica dell'operatore presso cui è stato eseguito il campionamento;
- le generalità di chi ha presenziato al prelievo della matrice e la dichiarazione che il verbale è stato letto alla sua presenza;
- la firma di chi ha presenziato al prelievo per l'operatore oppure l'annotazione relativa al rifiuto della sottoscrizione;

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023

- l'annotazione nel caso si sia proceduto al sequestro della merce o animali interessati al campionamento;
- l'analisi, prova o diagnosi richiesta;
- i motivi del campionamento;
- le ragioni che hanno portato alla costituzione di un'aliquota unica e/o la dichiarazione dell'operatore di rinuncia alle aliquote per la controperizia/controversia;
- l'annotazione che una copia è stata lasciata nella disponibilità della persona che ha presenziato al campionamento;
- la firma del o dei verbalizzanti;
- le modalità seguite nel prelievo;
- la quantità della merce campionata;
- lotto e data di scadenza o TMC;
- l'indicazione della matrice, la linea d'attività, la fase di processo, la fase della filiera di produzione o distribuzione a livello della quale è stato eseguito il campionamento; e ove pertinente:
- la descrizione delle condizioni ambientali di conservazione;
- le indicazioni con cui è posta in vendita;
- le informazioni fornite al consumatore/utilizzatore sul modo di evitare possibili effetti nocivi per la salute (queste ultime informazioni possono essere sostituite da documentazione fotografica allegata al verbale);
- la dichiarazione se la merce è posta in vendita sfusa o in contenitori originali;
- le eventuali dichiarazioni di chi presenzia al campionamento;
- l'indicazione di eventuali aggiunte o trattamenti subiti dalla merce all'atto del prelievo;
- L'indicazione del nr. di matricola e di modello del Data Logger utilizzato per il monitoraggio della temperatura di trasporto.

Se il campione deve essere conferito al Laboratorio ARPA Lazio, congiuntamente al Verbale di Prelievo dovrà essere compilato anche l'Allegato 2 con l'indicazione del codice FOODEX della matrice prelevata, nonché i codici del flusso tracciato in versione corrente ed aggiornata, con il livello di dettaglio ritenuto opportuno in base all'obiettivo del prelevamento;

Il verbale, anche in forma dematerializzata, viene redatto in più copie di cui:

- una viene lasciata all'operatore presso cui è stato eseguito il campionamento;
- una viene inviata all'impresa produttrice qualora sia diversa dall'operatore presso cui è stato eseguito il campionamento;
- una copia per ogni aliquota inviata al laboratorio;
- una viene conservata agli atti della UO che ha predisposto il campionamento.



ISTITUTO SANITARIO REGIONALE

REGIONE LAZIO
AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI
Dipartimento di Prevenzione
Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare



REGIONE LAZIO

Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni

Rev. 3 del 08/11/2023

Pag. 11 di 123

PGDP 10

Header information: AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA R, Dipartimento di Prevenzione, Loggo ASL

Administrative fields: Registro Ufficio N., Verbale N., Data, Ora

Main form sections: EFFICACE FRODI ALIMENTI, MOTIVI CAMPIONAMENTO, PUNTO DI PRELEVAMENTO

VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONI

Form fields for location and representative information: Presso la Città/Alcanta, Regione/Località, Rappresentante legale

Main body text of the report: in data... di quanto di... e presso... con temperatura... e condizioni generali...

Form fields for sample details: N. aliquota di cui, Aliquota e composta da, Aliquota unitaria prelevata da

Verbale di campionamento
trasmesso con nota prot. n.
REGIONE.LAZIO.REGISTRO
UFFICIALE.U.0388538.30-04-2021

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	
		Pag. 12 di 123
		PGDP 10

AZIENDA SANITARIA LOCALE ROMA X Dipartimento di Prevenzione	Distretto di XXXXXXXXXXXXXXXX SIVET Area SIAN	Logo ASL
--	---	-----------------

Registro I/Side N. _____
 Verbale N. _____ del ____/____/20____

Chimica:

<input type="checkbox"/> METALLI PESANTI IN ALIMENTI <input type="checkbox"/> Mercurio (Reg. 1831) <input type="checkbox"/> Piombo (Reg. 1831) <input type="checkbox"/> Cadmio (Reg. 1831) <input type="checkbox"/> NITRATI (Reg. 1831) <input type="checkbox"/> DISSINI, PCB (Reg. 1831) <input type="checkbox"/> PA (Reg. 1831)	<input type="checkbox"/> ADDITIVI IN ALIMENTI <input type="checkbox"/> Ammessi <input type="checkbox"/> non permesso <input type="checkbox"/> non dichiarato in etichetta <input type="checkbox"/> ADDITIVI, AROMI, ENZIMI IN PUREZZA	<input type="checkbox"/> FRIGA <input type="checkbox"/> migrazione globale <input type="checkbox"/> Vetro - migrazione specifica <input type="checkbox"/> Ceramica - migrazione specifica <input type="checkbox"/> Acciaio - migrazione specifica <input type="checkbox"/> Carta - migrazione specifica <input type="checkbox"/> MONITORAGGIO ACRILAMMIDE <input type="checkbox"/> RESIDUI FITOSANITARI IN ALIMENTI <input type="checkbox"/> PARAMETRI CARINCI ACQUE MINERALI <input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e)
<input type="checkbox"/> ALLERGENI <input type="checkbox"/> Glutine <input type="checkbox"/> Ovaiproteine <input type="checkbox"/> Latte	<input type="checkbox"/> MICOTOSINE <input type="checkbox"/> Aflatossina M1 <input type="checkbox"/> Aflatossina B1, B2, G1, G2 <input type="checkbox"/> Deossivalerolo <input type="checkbox"/> Fumonolide <input type="checkbox"/> Ocratoxina A <input type="checkbox"/> Patulina <input type="checkbox"/> Zearalenone <input type="checkbox"/> Citronina <input type="checkbox"/> Altro	

Voce **ALTRO** da utilizzare qualora non sia specificato fra le varie possibilità il parametro da ricercare

Microbiologica: (Vedi Reg. CE/2073/05 e art. 232/2016 e s.m.a.)

<input type="checkbox"/> CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (Reg. CE/2073/05) <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> STEC	<input type="checkbox"/> ALTRI PARAMETRI MICROBIOLOGICI <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> STEC <input type="checkbox"/> Enterobatterie stafilococciche <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (v. valori guida in Allegato 7) <input type="checkbox"/> <i>Stafilococchi</i> coagulanti positivi <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> (valori guida in Allegato 7) <input type="checkbox"/> Anaerobi solfito riduttori <input type="checkbox"/> Stabilità microbiologica <input type="checkbox"/> Muffe	<input type="checkbox"/> PARAMETRI MICROBIOLOGICI ACQUE MINERALI <input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e)
<input type="checkbox"/> CRITERI DI IGIENE DI PROCESSO (Reg. CE/2073/05) <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> <input type="checkbox"/> Enterobatteriaceae <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto	<input type="checkbox"/> Virus Epitite A <input type="checkbox"/> Norovirus G1 e G2	

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

Altro: Specificare la/e prova/e: _____

Fase della filiera durante la quale è avvenuto il prelievo _____ (vedi elenco)

Attività registrata ai sensi del Reg. CE 853/04 Numero di registrazione: _____

Attività riconosciuta ai sensi del Reg. CE 853/04 Numero di riconoscimento: _____

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

<input type="checkbox"/> Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma (Cesanelle)	<input type="checkbox"/> Arpat Lazio
<input type="checkbox"/> Sezione di Latina: Strada Coniugata Devere snc - 04100 Latina	<input type="checkbox"/> Sede territoriale di Roma via Giuseppa Sareda, 52 - 00173 Roma
<input type="checkbox"/> Sezione di Rieti: Via Tonda, 21 - 02100 Rieti	<input type="checkbox"/> Sede territoriale di Latina Via Mario Sullano, 1 - 04100 Latina
<input type="checkbox"/> Sezione di Viterbo Strada Tema - 01100 Viterbo	<input type="checkbox"/> Sede territoriale di Rieti via Salaria Per L'Acqua 6/8 - 02100 Rieti
	<input type="checkbox"/> Sede territoriale di Viterbo Via Monte Zefiro, 17 - 01100 Viterbo
	<input type="checkbox"/> Sede territoriale di Frosinone Via Armando Fabi 213 - 03100 Frosinone

Fatto, chiuso, letto e sottoscritto

FIRMA/TIMBRIO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO _____	I VERBALIZZANTI _____
--	--------------------------

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 13 di 123 PGDP 10

ALLEGATO 2
(flussi VIG – rev2021)

MODULO INTEGRATIVO DEL VERBALE N. _____ **del** ___ / ___ / _____

<u>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CAMPIONATO *</u>	
Matrice campionata	Descrizione
	MTX.Building _____
	MTX.Legis _____ (solo per Additivi e ricerca di Acrilammide)
Trattamento del prodotto	MTX.Process _____
Metodo di produzione	MTX.Prod _____ (solo per Micotossine)
Imballaggio	MTX.packMat _____ (solo per idrocarburi policiclici aromatici, es. benzo(a)pirene)
Pronto al consumo o no	MTX.use <input type="checkbox"/> A07VP - Ready to eat <input type="checkbox"/> A07VQ - Non ready to eat

* inserire i codici indicati nelle tabelle anagrafiche fornite dal Ministero della Salute al seguente link <https://zenodo.org/communities/vig2/?page=1&size=20>.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 14 di 123 PGDP 10

ALLEGATO 2

Flusso PSD

REGIONE LAZIO

ASL _____

SCHEDA INTEGRATIVA VERBALE DI CAMPIONAMENTO n. _____ del ____/____/____

Campi necessari per l'invio dei dati alla sezione Gestione Accoglienza Flussi del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS) della Banca dati centrale del Ministero della Salute, del flusso residui prodotti fitosanitari negli alimenti.

ORIGINE DEL PRODOTTO (Stato) _____

Se l'origine è l'Italia riportare anche la regione di origine _____

MODALITÀ DI PRODUZIONE DELL'ALIMENTO biologico non biologico

PRODOTTO

Descrizione: _____

Codice Building: _____ (indicare esclusivamente il codice EFSA)

Codice Process: _____

STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO - ProgSampStrategy

- ST10A=campionamento casuale
 ST20A=Campionamento mirato es campioni di controllo
 ST30A=Campionamento su sospetto o a seguito precedente controllo

TIPOLOGIA DI PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTO - progType

- K005A = DM 23-12-1992
 K009A = piano coordinato comunitario
 K018A = piano coordinato comunitario e nazionale
 K019A = controlli accresciuti all'importazione reg 669/2009

METODO DI CAMPIONAMENTO - sampMethod

- N001A = individuale
 N008A = non conosciuto
 N009A = Secondo la Direttiva 2002/63/EC (recepita in Italia con D.M. 23/07/2003)
 N010A = per alimenti di origine animale prelevati ai sensi della direttiva 96/23/CE

I verbalizzanti _____ DATA _____

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare		REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 15 di 123

6.2.5 Pesì minimi riferiti ad ogni unità campionaria (u.c.) per l'esecuzione delle analisi

Per l'esecuzione delle analisi il peso minimo di ogni u.c. deve essere tale da consentire lo svolgimento delle prove richieste presso il laboratorio.

Qualora sia richiesta l'analisi di più parametri microbiologici sulla stessa matrice, si raccomanda di non scendere mai al di sotto dei 150 g per aliquota/unità campionaria. Laddove sia prevista la ricerca e/o la conta di più microrganismi contemporaneamente, occorrerà valutare se sia necessario un peso superiore (vedi tabella 3 sotto riportata).

Nella costituzione delle u.c. occorre considerare il quantitativo necessario ad eventuali approfondimenti da parte del laboratorio (es. ricerca di enterotossina stafilococcica).

Categoria	Parametro	Peso minimo per l'esecuzione delle analisi (parte edibile)	Note
Microrganismi indicatori (conteggio)	Microrganismi mesofili aerobi, Enterobacteriaceae, E. coli, Stafilococchi coagulasi positivi, B. cereus presunto, anaerobi solfito riduttori, C. perfringens, lieviti e muffe	10 g ⁽¹⁾ (in tutto)	I conteggi dei microorganismi indicatori vengono effettuati sulla stessa presa di saggio (es. 3 microrganismi indicatori = 10 g di parte edibile).
Microrganismi patogeni (ricerca)	Campylobacter spp. termofili	25 g	Ciascun patogeno va considerato singolarmente (es. 3 patogeni = 75 g di parte edibile).
	Yersinia enterocolitica presunta patogena	50 g	
	Escherichia coli O157 (e altri STEC)	25 g	
	L. monocytogenes ISO 11290-1 (metodo qualitativo)	25 g	
	Salmonella spp.	25 g	
	Vibrio spp. Potenzialmente enteropatogeni (V. cholerae e V. parahaemolyticus)	25 g	
	Virus epatite A e norovirus	25g. In caso di prodotti ittici il campione aggregato di 1 kg e almeno 10 soggetti da cui prelevare 2g di epatopancreas	
	Clostridi produttori di tossine botuliniche	25 g	
	Cronobacter spp	10 g	
	Shigella patogena	25 g	
Microrganismi Patogeni (conteggio)	L. monocytogenes ISO 11290-2 (metodo quantitativo)	10 g	
Tossine batteriche	Enterotossina stafilococcica, tossina botulinica, tossina emetica di B. cereus	25 g	Ciascuna tossina va considerata singolarmente (es. 3 tossine = 75 g di parte edibile).
Chimico-fisici	pH, Aw e istamina	1.100 g (in tutto)	

 <p>ASL RIETI</p>	<p>REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare</p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
<p>Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni</p>		<p>Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 16 di 123 PGDP 10</p>

7 PRIC – Campionamenti microbiologici di cui al Programmazione regionale dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale degli alimenti di origine non animale e moca (nota prot. n. 0247447 del 19-03-2021)

MACROCATEGORIA ALIMENTI

VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI

FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA

MATRICE

VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)
VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)
SEMI E SEMI GERMOGLIATI
FRUTTA TERZA GAMMA(surgelati)
FRUTTA QUARTA GAMMA

SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 sono per i NON PASTORIZZATI).

CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI

CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI
PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI
PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELATA
PRODOTTI DA FORNO

**ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA,
CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE**

CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO
CONFETTERIA; CARAMELLE; PASTICCERIA, PASTICCERIA CON CREMA

CIBI PRONTI IN GENERE

CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE
ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE

CIBI PRONTI IN GENERE

CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE
ACQUA POTABILE IMBOTTIGLIATA
ACQUA MINERALE

**PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI
NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI
SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE
PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI
PRODOTTI (Surrogati) INTEGRATORI ALIMENTARI**

FORMULE PER LATT. e di PROS, ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A LATTANTI A BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA E LATTI DESTINATI AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA
ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIM. PARTICOLARE)

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023

Criteri microbiologici

i criteri microbiologici da applicare alle singole matrici alimentari sono:

- **criteri di sicurezza alimentare:**
 - **fissati dal regolamento (CE) 2073/2005;**
 - **valori guida Intesa 212/2016 che devono essere gestiti come criteri di sicurezza**
 - **criteri di igiene di processo**
 - **fissati dal regolamento (CE) 2073/2005;**
 - **valori guida Intesa 212/2016 che devono essere gestiti criteri di igiene di processo applicabili agli alimenti prima che lascino gli stabilimenti di produzione e, in caso di non conformità, danno luogo a prescrizioni che saranno individuate dalla ACL.**
- (Tali parametri andranno valutati solo presso gli stabilimenti di produzione)

I campioni da analizzare per i **criteri di igiene di processo** previsti dal Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i., sono prelevati, **solo alla produzione**, in **singola aliquota**, costituita dal numero di unità campionarie indicate nel Regolamento (CE) 2073/2005; i campioni da analizzare per i criteri di igiene di processo supplementari sono prelevati in base alle indicazioni contenute nelle pertinenti note di cui all'allegato 7 dell'Intesa SR n.212/CSR del 10/11/2016.

Valori guida Intesa 212/2016

Oltre ai criteri fissati dal regolamento (CE) 2073/2005, sono compresi ulteriori criteri non contemplati nei regolamenti comunitari che possono essere utilizzati per la rilevazione e la misura della presenza di altri microrganismi, delle loro tossine o dei loro metaboliti, o come verifica dei processi, nell'ambito della facoltà delle Autorità competenti, sancita dall'art. 1 del regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i., di procedere a ulteriori campionamenti ed analisi.

Nelle Linee Guida in parola sono stati individuati i valori guida relativi a combinazioni microrganismo/matrice alimentare, al fine di uniformare sul territorio nazionale il controllo ufficiale, l'interpretazione e la gestione degli esiti analitici.

Tali valori guida a seconda dei casi possono essere considerati criteri di igiene di processo o di sicurezza alimentare.

Nell'Allegato 7 delle Linee Guida sono individuati con l'asterisco i valori che devono essere gestiti come criteri di sicurezza.

Gli ulteriori parametri individuati per valutare i **criteri di igiene di processo** sono applicabili agli alimenti prima che lascino gli stabilimenti di produzione e, in caso di non conformità, danno luogo a prescrizioni che saranno individuate dalla ACL.

Tali parametri pertanto andranno valutati solo presso gli stabilimenti di produzione mentre gli ulteriori **parametri di sicurezza** individuati potranno essere applicati a tutti i prodotti finiti commercializzati in ambito nazionale, compresi quelli di provenienza extranazionale.

 ASPETTI SANITARI ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 18 di 123

TABELLA A – CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI - VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI

MATRICE SPECIFICHE SUI PRODOTTI ALIMENTARI da SOTTOPORRE a CAMPIONAMENTO *

la ricerca di *Listeria monocitogens* nei vegetali III Gamma surgelati/congelati si riferisce solo ad alimenti che non presentino la destinazione al consumo previa cottura o per i quali sia prevista la possibilità del consumo del prodotto decongelato crudo. Tabella 17 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.

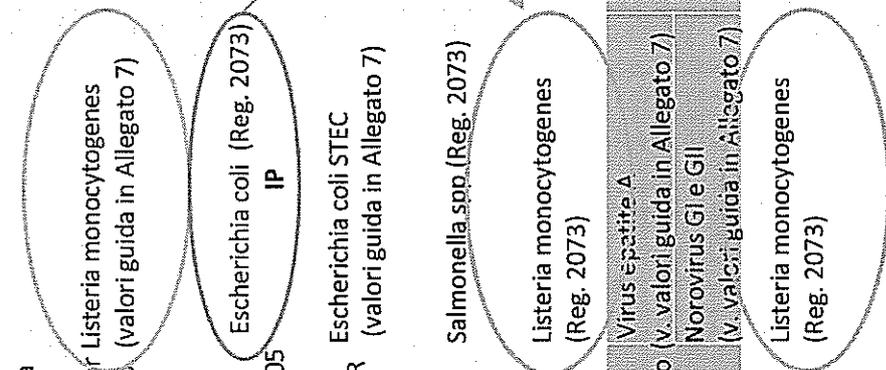
ortaggi pretrattati pronti al consumo
 Capitolo 2, Tabella 2.5 dell'Allegato al Reg. (CE) 2073/2005
 vegetali a foglia larga
 Tabella 17 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.

Ortaggi pretrattati pronti al consumo
 Capitolo 1, punto 1.19 della Tabella Criteri di sicurezza alimentare dell'Allegato al Reg. (CE) 2073/2005
 Ortaggi pretrattati pronti al consumo
 Capitoli 1. Tabella Criteri di sicurezza alimentare dell'Allegato al Reg. (CE) 2073/2005

vegetali a foglia – Tabella 17 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.

Semi germogliati pronti al consumo - Capitolo 1. Tabella Criteri di sicurezza alimentare, punto 1.2 dell'Allegato al Reg. (CE)2073/2005
 Semi germogliati pronti al consumo, esclusi quelli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare *Salmonella* spp e STEC – Capitolo 1. Tabella Criteri di

Pericolo da ricercare[1]



Prodotto difficilmente reperibile mantenendo la stessa analisi è possibile considerare di prelevare una matrice diversa ma comunque appartenente alla stessa macrocategoria

Prodotto da prelevare esclusivamente in produzione: tra gli stabilimenti di produzione possono essere considerati anche i laboratori di produzione presenti all'interno di attività della media e grande distribuzione

VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)

VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)

SEMI E SEMI

Salmonella spp (Reg. 2073)

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni		Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 19 di 123
		PGDP 10

TABELLA A – CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI - FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA

SPECIFICHE SUI PRODOTTI ALIMENTARI da SOTTOPORRE a
CAMPIONAMENTO *

Pericolo da ricercare

Frutti di bosco surgelati

Virus Epatite A (v. valori guida All. 7)
Norovirus GII e GI (v. valori guida All. 7)

Prodotto difficilmente reperibile mantenendo la stessa analisi è possibile considerare di prelevare una matrice diversa ma comunque appartenente alla stessa macrocategoria

FRUTTA TERZA GAMMA (surg)

la ricerca di *Listeria monocytogenes* nella frutta III Gamma surgelata/congelata si riferisce solo ad alimenti che non presentano la destinazione al consumo previa cottura o per i quali sia prevista la possibilità del consumo del prodotto decongelato crudo.

Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)

Frutta pretagliata pronti al consumo (IV gamma)

E. coli (Reg. 2073) IP

Capitolo 2, Tabella 2.5 dell'Allegato al Reg. (CE)2073/2005

Frutta pretagliata pronti al consumo (IV gamma)

Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) P

Tabella 17 dell'Allegato 7 all'Intesa 212/CSR del 10 nov 2016

Frutta pretagliata pronti al consumo (IV gamma)

Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)

Tabella 17 dell'Allegato 7 all'Intesa 212/CSR del 10 nov 2016

Frutta pretagliata pronta al consumo - Capitolo 1, punto 1.19 Tab. Criteri di sicurezza alimentare Allegato al Reg. (CE) 2073/2005

Salmonella spp (Reg. 2073)

Frutta e ortaggi freschi tagliati e trasformati pronti al consumo - Cap. 1. Tab. Criteri di sicurezza alimentare Allegato al Reg. (CE) 2073/2005

Listeria monocytogenes (Reg. 2073)

Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo) - Capitolo 2, Tab. 2.5 dell'Allegato al Reg. (CE) 2073/2005

Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo) - Tab. 18 All. 7 Intesa 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i. Allegato 7

Frutti di bosco

Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)
Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)

Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo) - Capitolo 2, Tab. 2.5 dell'Allegato al Reg. (CE) 2073/2005

Escherichia coli (Reg. 2073) IP

Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo) - Tab. 18 All. 7 Intesa 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i. Allegato 7

Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)

Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo) - Cap. 1 Tab. Criteri di sicurezza alimentare Allegato al Reg. *Listeria monocytogenes* (Reg. 2073)

SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA /

Prodotto da prelevare esclusivamente in produzione: tra gli stabilimenti di produzione possono essere considerati anche i laboratori di produzione presenti all'interno di attività della media e grande distribuzione o degli esercizi di somministrazione

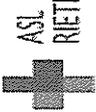
 <p>ASL RIETI</p>	<p>REGIONE LAZIO</p> <p>AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare</p> <p>Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni</p>	 <p>REGIONE LAZIO</p> <p>Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 20 di 123</p> <p>PGDP 10</p>
--	---	---

TABELLA A – CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI – CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI

MATRICE	SPECIFICHE SUI PRODOTTI ALIMENTARI da SOTTOPORRE a CAMPIONAMENTO *	Pericolo da ricercare[1]
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Farine e farine miste per ulteriori preparazioni cereali – Tabella 3 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) P Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) P
PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI	Pane e prodotti della panetteria – Tabella 4 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7) P Stafilococchi coagulanti positivi (v. valori guida in Allegato 7) P Enterobatterine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7)
PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELATA	PASTE alimentari all'uovo da prelevarsi alla produzione o alla vendita in base alle specifiche riportate nella colonna "Note" della Tabella 6 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.	Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) P Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) P Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) P Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7) P
PRODOTTI DA FORNO	Prodotti da forno – Tabella 4 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.	Muffe (v. valori guida in Allegato 7) P

Prodotti da prelevare esclusivamente in produzione: tra gli stabilimenti di produzione possono essere considerati anche i laboratori di produzione presenti all'interno di attività della media e grande distribuzione.

 <p>ASL RIETI</p>	<p>REGIONE LAZIO</p> <p>AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI</p> <p>Dipartimento di Prevenzione</p> <p>Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare</p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
<p>Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni</p>		<p>Rev. 3 del 08/11/2023</p> <p>Pag. 21 di 123</p> <p>PGDP 10</p>

TABELLA A – CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI – ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE

MATRICE	SPECIFICHE SUI PRODOTTI ALIMENTARI da SOTTOPORRE a CAMPIONAMENTO *	Pericolo da ricercare[1]
CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	Cioccolato, cacao e preparazioni a base di cacao – Tabella 2 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.	Enterobatteriaceae (v. valori guida in Allegato 7) P
CONFETTERIA; CARAMELLE; PASTICCERIA PASTICCERIA CON CREMA	<p>Pasticceria fresca e preparati per pasticceria – Tabella 4 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.</p> <p>Preparati per pasticceria da sottoporre a trattamento termico – Tabella 4 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.</p> <p>Pasticceria e biscotteria da forno – Tabella 4 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.</p> <p>Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Esclusi i Salmonella spp (Reg. 2073) prodotti per i quali il processo di lavorazione elimina il rischio Salmonella - Capitolo 1. Tabella Criteri di sicurezza alimentare dell'Allegato al Reg. (CE)2073/2005</p>	<p>Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)</p> <p>Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) P</p> <p>Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) P</p> <p>Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) P</p> <p>Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7) P</p> <p>Muffe (v. valori guida in Allegato 7) P</p>

Prodotto difficilmente reperibile in produzione: considerare di prelevare una matrice diversa ma comunque appartenente alla stessa macrocategoria mantenendo il numero totale dei campioni ed analisi per quella macrocategoria. In alternativa, valutare la possibilità di effettuare il campionamento in distribuzione, ad es. nel caso in cui i valori guida diventano criteri di sicurezza alimentare.

Pasticceria fresca pronta al consumo - Capitolo 1 Listeria monocytogenes (Reg. Tabella Criteri di sicurezza alimentare dell'Allegato al 2073) Reg. (CE)2073/2005

Solo per pasticceria con farciture a base di uova/latte Enterotossine stafilococciche – Tabella 4 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni (v. valori guida in Allegato 7) 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.

 <p>ASL RIETI</p>	<p>REGIONE LAZIO</p> <p>AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare</p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
<p>Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni</p>		<p>Rev. 3 del 08/11/2023</p> <p>Pag. 22 di 123</p>
<p>PGDP 10</p>		

TABELLA A – CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI – CIBI PRONTI IN GENERE

MATRICE

SPECIFICHE SUI PRODOTTI ALIMENTARI da SOTTOPORRE a CAMPIONAMENTO *

Pericolo da ricercare[1]

Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o contenenti alcuni ingredienti crudi es. pesto, insalate miste, tramezzini (Tabella 19 dell'Allegato 7) e preparazioni alimentari pronte per il consumo cotte es. primi piatti cotti, secondi piatti cotti, verdure cotte, vitello tonnato, insalata di pollo (Tabella 20 dell'Allegato 7) da prelevarsi alla produzione o alla vendita in base alle specifiche riportate nella colonna "Note" delle tabelle 19 e 20 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.

Enterobatteriaceae (v. valori guida in Allegato 7) P

Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) P

Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) P

Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) P

Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) P

Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) Tabella 20

Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7) Tabella 20

Salmonella spp (Reg.2073) Tabella 19

Listeria monocytogenes (Reg.2073) Tabella 19 e 20

CIBI PRONTI IN GENERE

Prodotto da prelevare esclusivamente in produzione: tra gli stabilimenti di produzione possono essere considerati anche i laboratori di produzione presenti all'interno di attività della media e grande distribuzione

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni		Rev. 3 del 08/11/2023
		Pag. 23 di 123
		PGDP 10

TABELLA A – CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI – CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED

MATRICE	SPECIFICHE SUI PRODOTTI ALIMENTARI da	Pericolo da ricercare[1]
	SOTTOPORRE a CAMPIONAMENTO * Parametro da richiedere sempre per conserve, semiconserve (compresi i REPFED). Nel caso di valori di pH>4.6 e Aw>0.935 il Laboratorio verificherà la presenza di clostridi produttori di tossine botuliniche – Tabella 22 dell'Allegato 7 all'Intesa 212/CSR 2016e s.m. e i.	ph (v. valori guida in Allegato 7) aw (v. valori guida in Allegato 7)
	Semiconserve (compresi i REPFED) – Tabella 22 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.	Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7) P muffe (v. valori guida in Allegato 7) P Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) P Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) P
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED	Semiconserve (compresi i REPFED) contenenti carne e/o prodotti della pesca - Tabella 22 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016	Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) P
	Parametro da richiedere solo per le conserve – Tab.22 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016	Stabilità microbiologica (v. valori guida in Allegato 7)
	Semiconserve (compresi i REPFED). Il criterio non si applica ai prodotti sottoposti a trattamenti aventi come effetto l'eliminazione di L. m., quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/05 e s.m.i.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).	10 nov 2016 e s.m. e i. Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
	Semiconserve (compresi i REPFED). Tabella 22 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7) Clostridi produttori di tossine

Prodotto difficilmente reperibile → considerare di prelevare una matrice diversa ma comunque appartenente alla stessa macrocategoria mantenendo il numero totale dei campioni ed analisi per quella macrocategoria. In alternativa, valutare la possibilità di effettuare il campionamento in distribuzione, ad es. nel caso in cui i valori guida diventano criteri di sicurezza alimentare.

 <p>ASL RIETI</p>	<p>REGIONE LAZIO</p> <p>AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI</p> <p>Dipartimento di Prevenzione</p> <p>Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare</p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
<p>Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni</p>		<p>Rev. 3 del 08/11/2023</p> <p>Pag. 24 di 123</p>
<p>PGDP 10</p>		

TABELLA A – CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI – SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

MATRICE

SPECIFICHE SUI PRODOTTI ALIMENTARI da SOTTOPORRE a CAMPIONAMENTO *

Pericolo da ricercare^[1]

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Spezie ed erbe aromatiche
 Tabella 21 dell'Allegato 7 all'Intesa in Allegato 7) P
 Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.

Prodotto difficilmente reperibile in produzione: considerare di prelevare una matrice diversa ma comunque appartenente alla stessa macrocategoria mantenendo il numero totale dei campioni ed analisi per quella macrocategoria. In alternativa, valutare la possibilità di effettuare il campionamento in distribuzione, ad es. nel caso in cui i valori guida diventano criteri di sicurezza alimentare.

Spezie ed erbe aromatiche

Il criterio non si applica alle

spezie/erbe aromatiche sottoposte a trattamenti aventi come effetto l'eliminazione di L.m., quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (da indicare sul verbale di prelievo).

Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 e ss.mm.ii. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).

Listeria monocytogenes (Reg. 2073)

2073)

Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7) P

Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) P

Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) P

Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)



 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni		Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 25 di 123 PGDP 10

TABELLA A – CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI – PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (Surogati) INTEGRATORI ALIMENTARI (1/2)

MATRICE	SPECIFICHE SUI PRODOTTI ALIMENTARI da SOTTOPORRE a CAMPIONAMENTO *	Pericolo da ricercare ^[1]
FORMULE PER LATT. e di PROD. ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A BAMBINI	<p>Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi.</p> <p>Se in una delle unità campionarie sono rilevate enterobatteriaceae, la partita deve essere sottoposta alla ricerca di Cronobacter spp. (E.sakazakii). Spetta al fabbricante dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, se esiste una correlazione tra enterobatteriacee e Cronobacter spp. (E.sakazakii).</p> <p>Formule di proseguimento in polvere-Tabella 1 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.</p> <p>Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi – Tabella 1 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.</p> <p>Alimenti pronti per lattanti - Tabella 1 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.</p> <p>Alimenti pronti per lattanti - Tabella 1 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.</p> <p>Alimenti pronti per lattanti contenenti carne</p> <p>Tabella 1 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.</p> <p>Alimenti in polvere per lattanti, alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi e alimenti di proseguimento in polvere – Capitolo 1, punti 1.22 e 1.23 della Tabella Criteri di sicurezza alimentare dell'Allegato al Reg. (CE) 2073/2005</p> <p>Alimenti pronti per lattanti pronti per l'uso.</p> <p>Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normali per alimenti pronti che sono stati sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di L. monocytogenes, quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (v. nota 4 del Regolamento CE 2073/2005 ss.mm.ii.) Da indicare nel verbale di prelievo - Capitolo 1, punti 1.22 e 1.23 della Tabella Criteri di sicurezza alimentare dell'Allegato al Reg. (CE) 2073/2005</p> <p>Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi.</p> <p>Vanno effettuati esami in parallelo per Enterobacteriaceae e Cronobacter spp.</p>	<p>Prodotto difficilmente reperibile in produzione: considerare di prelevare una matrice diversa ma comunque appartenente alla stessa macrocategoria mantenendo il numero totale dei campioni ed analisi per quella macrocategoria. In alternativa, valutare la possibilità di effettuare il campionamento in distribuzione, ad es. nel caso in cui i valori guida diventano criteri di sicurezza alimentare.</p>
PROD. ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A BAMBINI	<p>Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7) IP</p> <p>Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) P</p> <p>Muffe (v. valori guida in Allegato 7) P</p> <p>Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) P</p> <p>Salmonella spp (Reg. 2073)</p>	<p>Prodotto difficilmente reperibile in produzione: considerare di prelevare una matrice diversa ma comunque appartenente alla stessa macrocategoria mantenendo il numero totale dei campioni ed analisi per quella macrocategoria. In alternativa, valutare la possibilità di effettuare il campionamento in distribuzione, ad es. nel caso in cui i valori guida diventano criteri di sicurezza alimentare.</p>
PROD. ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A BAMBINI	<p>Listeria monocytogenes (Reg. 2073)</p>	<p>Prodotto difficilmente reperibile in produzione: considerare di prelevare una matrice diversa ma comunque appartenente alla stessa macrocategoria mantenendo il numero totale dei campioni ed analisi per quella macrocategoria. In alternativa, valutare la possibilità di effettuare il campionamento in distribuzione, ad es. nel caso in cui i valori guida diventano criteri di sicurezza alimentare.</p>

(Enterobacter sakazakii), a meno che non sia stata stabilita a livello del singolo impianto Cronobacter spp (Reg. 2073)

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni		Rev. 3 del 08/11/2023
		Pag. 26 di 123
		PGDP 10

TABELLA A – CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI – PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (Surrogati) INTEGRATORI ALIMENTARI (2/2)

MATRICE	SPECIFICHE SUI PRODOTTI ALIMENTARI da SOTTOPORRE a CAMPIONAMENTO *	Pericolo da ricercare[1]	Prodotto difficilmente reperibile in produzione:
ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIM. PARTICOLARE)	<p>Alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso Tabella 1 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.</p> <p>Alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso contenenti carne Tabella 1 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.</p> <p>Alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso Tabella 1 dell'Allegato 7 all'Intesa Stato Regioni 212/CSR del 10 nov 2016 e s.m. e i.</p> <p>Alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso. Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normali per alimenti pronti che sono stati sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di L. monocytogenes, quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (v. noa 4 del Regolamento CE 2073/2005 ss.mm.ii.) Da indicare sul verbale di prelievo - Capitolo 1, punti 1.22 e 1.23 della Tabella Criteri di sicurezza alimentare dell'Allegato al Reg. (CE) 2073/2005</p>	<p>Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) P</p> <p>Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) P</p> <p>Muffe (v. valori guida in Allegato 7)</p> <p>Listeria monocytogenes (Reg. 2073)</p>	<p>considerare di prelevare una matrice diversa ma comunque appartenente alla stessa macrocategoria mantenendo il numero totale dei campioni ed analisi per quella macrocategoria. In alternativa, valutare la possibilità di effettuare il campionamento in distribuzione, ad es. nel caso in cui i valori guida diventano criteri di sicurezza alimentare.</p>

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare		REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 27 di 123

**Piano regionale per il controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine animale
Anno 2021**

Il piano regionale per la verifica dei livelli di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine animale per l'anno 2021 fa riferimento alle indicazioni fornite dal Ministero della Salute per dare attuazione sia al programma di controllo nazionale ex DM 23.12.1992 e s.m.i., che al regolamento di esecuzione (UE) regolamento UE N. 585/2020 modificato dal regolamento UE N. 2041/2020 relativo al Programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione Europea per il triennio 2021-2023.

Pertanto l'attività di campionamento viene effettuata sia ai sensi di una norma nazionale, rappresentata dal DM 23.12.1992, e descritta nella sezione 1 – Piano nazionale (PN) che ai sensi del Regolamento UE N. 585/2020 modificato dal regolamento UE N. 2041/2020 come indicato nella sezione 2 - Programma Coordinato di Controllo dell'Unione (PCCUE).

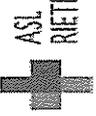
 <p>ISTITUTO SANITARIO AZIENDALE ASL RIETI</p>	<p>REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare</p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
<p>Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni</p>		<p>Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 28 di 123</p>
<p>PGDP 10</p>		

TABELLA A – CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI – ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE
Tabella 5: Campionamenti acque minerali

Asl	N° CAMPIONI	Punto di prelievo	CONTROLLI	FREQUENZA
Con sorgenti sul territorio	4 per sorgente/ impianto	2 captazione 2 imbottigliamento	Chimica Microbiologica	bimestrale
Senza sorgenti sul territorio	1	ai punti vendita – in distribuzione	Chimica Microbiologica	bimestrale

Analisi microbiologiche:

Devono essere eseguite in conformità dei seguenti riferimenti normativi:

- D. Lgs. 176/2011
- Decreto del Ministero della Salute 10 febbraio 2015
- Circolare Ministero della Salute n. 17 del 13 settembre del 1991
- Circolare Ministero della Salute n. 15997 del 08/06/2016.

 AZIENDA SANITARIA LOCALE Rieti ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

Deroghe al piano in caso di Matrici non reperibili

- Prodotto difficilmente reperibile: mantenendo la stessa analisi è possibile considerare di prelevare una matrice diversa ma comunque appartenente alla stessa macrocategoria, aumentando il numero di campioni per quella matrice
- Impossibilità a reperire la matrice specifica e impossibilità di prelevare una matrice diversa ma comunque appartenente alla stessa macrocategoria per quella stessa ricerca analitica: è possibile considerare di prelevare una matrice diversa ma comunque appartenente alla stessa macrocategoria, aumentando il numero di campioni per quella matrice richiedendo le analisi previste per quella specifica matrice
- Impossibilità a reperire **in produzione** la matrice specifica: valutare la possibilità di effettuare il campionamento in distribuzione, ad es. nel caso in cui i valori guida diventano criteri di sicurezza alimentare.

In ogni caso la scelta deve essere motivata e comunicata alla Regione ed al laboratorio.

8 Piano Regionale Residui

Strategia di campionamento

Per tutte le procedure relative al campionamento deve essere rispettato quanto previsto dal DLgs n. 27/2021 e successive modifiche e dal regolamento (UE) 2021/808 e successive modifiche, oltre a quanto di seguito specificato.

L'attività svolta al fine di verificare la presenza di residui negli alimenti si articola su tre tipi di piano, denominati "Piano", "Extrapiano" e "Sospetto".

Si distinguono, inoltre, diverse tipologie di campionamento:

- "mirato",
- "clinico-anamnestico",
- "a seguito di positività"
- "su sospetto isto-anatomo-patologico"
- "a seguito di MSU".

Tutti i campioni sono prelevati esclusivamente dai Servizi Veterinari delle ASL e sono sempre accompagnati dal Verbale di prelievo PNR debitamente compilato.

 Azienda Sanitaria Locale Rieti	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 30 di 123
		PGDP 10	

Tipi di Piano

Piano

Il Piano propriamente detto comporta il prelievo dei campioni programmati sulla base dell'entità delle produzioni nazionali nei diversi settori di interesse.

A partire dalle tabelle di programmazione del PNR e sulla base della realtà zootecnica e produttiva locale, la Regione pianifica il numero di campioni da prelevare nel territorio di propria competenza per ciascun settore produttivo.

Rientrano in questa tipologia anche le attività di prelievo disposte dagli UVAC su animali provenienti da altri Stati Membri direttamente per la macellazione.

I campioni di tipo "Piano" sono "mirati", secondo la definizione di seguito riportata, e devono essere conformi, per matrice prelevata e richiesta analitica, a quanto indicato nelle tabelle di programmazione. A seguito del riscontro di non conformità in campioni mirati di Piano, si applicano le procedure previste dal regolamento (UE) n. 2019/2090 e si procede al prelievo di campioni "Sospetto/a seguito di positività", secondo la definizione di seguito riportata.

Extrapiano

Oltre ad assicurare l'esecuzione del Piano propriamente detto, le Regioni e il Ministero, sulla base delle ricerche previste dal PNR e, in accordo con gli II.ZZ.SS., possono predisporre attività aggiuntive di controllo ("Extrapiano") che rispondano a specifiche esigenze nazionali o locali.

Le programmazioni Extrapiano possono rendersi necessarie per assicurare l'intensificazione dei controlli conseguente ai riscontri di non conformità.

Gli Extrapiano programmati a livello regionale devono essere trasmessi al Ministero, tramite l'apposita funzione del sistema dedicato in NSIS Alimenti, al fine di garantire il loro inserimento nel Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP). Tutti i dati riferibili alle attività di Extrapiano devono essere inseriti nel sistema dedicato in NSIS Alimenti.

Si chiarisce che potranno essere inseriti esclusivamente i dati relativi ad eventuali analisi condotte su matrici o per la ricerca di sostanze presenti nelle anagrafiche di riferimento del Sistema informativo.

Anche i campioni programmati in Extrapiano sono "mirati". A seguito del riscontro di non conformità in campioni mirati Extrapiano, si applicano le procedure previste dal regolamento (UE) n. 2019/2090 e si procede al prelievo di campioni "Sospetto/a seguito di positività", secondo la definizione di seguito riportata.

 SETTIMANA NAZIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

Sospetto

Oltre ai campioni prelevati sulla base delle programmazioni di Piano o Extrapiano, in tutti i casi in cui ci sia motivo di sospettare la presenza di residui, si prelevano campioni di tipo "Sospetto", con tipologia "clinico-anamnestico".

A seguito del riscontro di non conformità in campioni di tipo mirato da attività di Piano ed Extrapiano, o da Sospetto, clinico-anamnestico, si applicano le procedure previste dal regolamento (UE) n. 2019/2090 e si procede al prelievo di campioni di tipo "Sospetto" "a seguito di positività".

Infine, qualora a seguito di segnalazioni di esiti diagnostici sospetti al test istologico, si ravvisi la necessità di procedere al prelievo di campioni ufficiali, questi ultimi andranno classificati come campioni di tipo "Sospetto" "isto-anatomo-patologico".

Rientrano in questa tipologia i campioni prelevati in caso di macellazione speciale d'urgenza, come di seguito specificato.

Tipologie di campionamento

Mirato

I campioni prelevati in attuazione delle programmazioni di Piano ed Extrapiano devono essere "mirati", cioè devono essere prelevati da animali che possono essere considerati potenzialmente a rischio sulla base di alcune caratteristiche, quali specie, sesso, età, tipo di allevamento, momento produttivo, situazione logistica, ecc.

A tal fine, si raccomanda di tener presenti i seguenti criteri di selezione:

- 1) in allevamento: le aziende presso le quali debbono essere prelevati campioni possono essere scelte in base alla conoscenza della situazione locale o a qualsiasi altra informazione significativa, come il tipo di sistema di ingrasso, la razza degli animali, il loro sesso, ecc.

Il personale ufficiale di controllo valuta tutto il bestiame dell'azienda per selezionare adeguatamente gli animali da sottoporre al prelievo e tiene conto dei seguenti criteri:

- risultanze relative all'impiego di sostanze farmacologicamente attive;
- caratteristiche sessuali secondarie;
- modifiche del comportamento;
- livelli eguali di sviluppo in un gruppo di animali di diversa razza/categoria;
- animali ben conformati.

- 2) al macello e presso gli stabilimenti di trasformazione primaria: nel valutare le carcasse e/o i prodotti di origine animale da sottoporre a campionamento, il personale ufficiale di controllo deve tra l'altro tener conto dei seguenti criteri:

- risultanze relative all'impiego di sostanze farmacologicamente attive;
- dati relativi al produttore;
- sesso, età, specie e sistema di allevamento;

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare		REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 32 di 123

- pratiche correnti relative alla somministrazione di particolari sostanze farmacologicamente attive nel sistema di produzione di ciascuna azienda.

Nel prelevare i campioni si avrà cura di evitare i prelievi multipli presso un solo produttore.

La scelta e l'identificazione degli animali da cui prelevare i campioni va eseguita durante la visita ante-mortem, seguendo poi la carcassa lungo tutta la catena di macellazione e prelevando gli organi appropriati.

Il campionamento deve essere imprevisto, inatteso ed effettuato in momenti non fissi ed in giorni non particolari della settimana, compresi sabato e domenica, anche in considerazione del fatto che molte sostanze hanno tempi di deplezione rapidi e potrebbero venire somministrati durante il fine settimana. Nei macelli i campioni devono essere prelevati comprendendo tutte le giornate di macellazione e non sempre nello stesso giorno della settimana.

Per quanto riguarda i beta-agonisti (gruppo A5) ed i cortisonici (gruppo B2f), per i quali, in determinati casi o per determinate molecole, è consentito l'uso, è opportuno che all'atto di prelievi al macello si dia comunicazione, entro 24 ore, ai Servizi Veterinari competenti per l'allevamento di origine, trasmettendo copia del verbale di prelievo, affinché predispongano sollecitamente l'attività di farmacovigilanza volta ad escludere l'eventuale omissione di registrazione da parte dell'allevatore dei trattamenti farmacologici effettuati.

Nei vitelli a carne bianca deve essere privilegiata la ricerca di anabolizzanti.

Nel settore dell'acquacoltura, il campionamento per la ricerca dei coloranti va effettuato nelle prime fasi di allevamento mentre per le altre sostanze della categoria B va eseguito preferibilmente nelle ultime fasi.

All'atto del prelievo di campioni mirati non è necessario ricorrere all'applicazione del blocco ufficiale, purché venga garantita la rintracciabilità dei prodotti.

Si ritiene opportuno che l'Autorità competente inviti l'Operatore del settore alimentare ad adottare tutte le misure per evitare o limitare i problemi legati al ritiro dei prodotti interessati, in caso di non conformità dell'esito analitico.

A seguito di positività

È la tipologia del campione prelevato nell'ambito delle attività conseguenti al riscontro di non conformità in un campione "mirato" o "clinico-anamnestico".

I campioni a seguito di positività sono prelevati su sospetto. Nel verbale di prelievo e nella relativa rendicontazione nel flusso informatico va segnalato obbligatoriamente il codice del campione (Identificativo del campione prelevato, assegnato dal laboratorio accettante) che ha generato la prima positività.

All'atto del prelievo di tali campioni si procede all'applicazione del blocco ufficiale.

 AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

Clinico-anamnestico

Alterazioni cliniche degli animali, riscontro di punti di iniezione o di alterazioni macro e/o microscopiche di organi o tessuti, notizie anamnestiche, indizi di attività fraudolente, detenzione o possesso di sostanze proibite, sono solo alcuni dei fattori che possono indurre a sospettare la presenza di residui.

In tal caso si procede al prelievo di campioni di tipo "Sospetto", tipologia "clinico anamnestico". All'atto del prelievo di tali campioni si procede all'applicazione del blocco ufficiale.

Può essere utile rammentare che:

1. la misurazione del pH delle urine, può svelare la somministrazione di sostanze acidificanti od alcalinizzanti che possono favorire l'eliminazione dei farmaci;

2. in sede di esame clinico

- in presenza di sintomatologia riferibile a fenomeni tossici è opportuno procedere al campionamento delle appropriate matrici per rilevare l'eventuale presenza di beta-agonisti, cortisonici, ecc. In tali casi è sempre consigliabile campionare le urine, il muscolo, il fegato e, per i beta-agonisti, anche il bulbo oculare; nervosismo, tremori, dispnea, atteggiamenti di fame d'aria fanno sospettare l'uso di beta-agonisti;
- edema dei genitali e secrezione della ghiandola mammaria in animali impuberi fanno sospettare l'uso di ormoni;

3. in sede di esame anatomico-istopatologico - il sospetto dell'uso di alcune sostanze può nascere dalle seguenti osservazioni:

- beta-agonisti: esame ispettivo delle trachee, distribuzione del grasso, esame istologico del fegato con evidenziazione del glicogeno mediante colorazione PAS+;
- misurazione del pH della carne a 45 minuti;
- cortisonici: esame ispettivo del timo;
- tireostatici: esame ispettivo della tiroide (peso);
- anabolizzanti e ormoni: esame ispettivo dell'ovaio e dell'utero in animali impuberi ed esame istologico delle ghiandole sessuali secondarie.

4. In caso di morti improvvise in allevamento (specie nei suini magroni in fase di finissaggio) porre la diagnosi in modo differenziale tra malattie infettive e possibili intossicazioni da: cromo e arsenicali, beta-agonisti, micotossine (es. fumonesina nei mangimi). In tale caso è sempre consigliabile prelevare campioni del mangime effettivamente somministrato agli animali (comprendente eventuali integrazioni estemporanee), campioni di contenuto gastrico e di urine. L'indagine anamnestica deve essere la più precisa possibile, corredata da indagine epidemiologica, notizie sulla sintomatologia e referti anatomico-patologici.

Rientrano in questa tipologia anche i campioni prelevati a seguito di una positività riscontrata in autocontrollo.

A seguito di MSU

Rientrano in questa tipologia i campioni prelevati, in caso di macellazione speciale d'urgenza (MSU). All'atto del prelievo di tali campioni si procede all'applicazione del blocco ufficiale.

 <small>SISTEMA SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 34 di 123 <hr/> PGDP 10

Numero di aliquote

Si specificano di seguito le modalità di campionamento per quello che riguarda il numero di aliquote da prelevare nel PNR:

- 1 aliquota unica, senza convocazione della parte, in caso di indagini ove non siano previsti limiti di legge;
- 1 aliquota unica per analisi unica irripetibile (ad esempio bulbi oculari e tiroide) da effettuare presso il primo laboratorio ufficiale, con convocazione della parte, ai sensi dell'art. 223 del decreto legislativo 271/1989;
- 4/5 aliquote per la determinazione analitica dei pericoli chimici, ove siano previsti limiti di legge (da applicare anche per sostanze vietate):
- aliquota per l'analisi presso il primo laboratorio ufficiale;
- aliquota per l'operatore presso cui è stato eseguito il campionamento a disposizione per l'analisi presso un laboratorio privato (controperizia);
- aliquota per l'allevatore/proprietario/detentore degli animali o il produttore di alimenti e mangimi in caso di preconfezionati (controperizia);
- aliquota per la eventuale controversia analitica presso l'ISS secondo quanto previsto dall'articolo 8 del DLgs 27/2021;
- aliquota a disposizione dell'autorità giudiziaria.

Fatto salvo quanto sopra, qualora un laboratorio non disponga del metodo di conferma per una specifica ricerca, le autorità sanitarie dovranno procedere al prelievo di un'ulteriore aliquota del campione ufficiale al fine di garantire, nel caso di positività al test di screening, il completamento dell'analisi richiesta (cfr. nota prot. N. DSVET/4333/P del 3 agosto 2011. "Gestione dei campioni per l'esecuzione dei controlli ufficiali sugli alimenti e mangimi di cui al regolamento 882/2004/CE").

IL LABORATORIO UFFICIALE (IZSLT) DEVE COMUNICARE AL MOMENTO DELL'AVVIO DEL PIANO ALLA REGIONE ED AI REFERENTI AZIENDALI DEL PRR PER QUALI RICERCHE NON DISPONE DEL METODO DI CONFERMA E NECESSITA DI UNA ALIQUOTA AGGIUNTIVA.

Ogni campione dovrà essere accompagnato da tante copie del verbale quanti sono i destinatari delle aliquote, scritte in caratteri chiari e facilmente leggibili.

Tenuto conto di quanto previsto dalla norma comunitaria per il campionamento degli ovicapri, che non consente il campionamento in pool su più animali, ove possibile sarebbe necessario individuare al macello capi di ovicapri di età e peso compatibili con la quantità di matrice da prelevare da ogni capo, sia per i campionamenti eseguiti ai sensi del PRR che per quelli disposti dagli UVAC su ovicapri provenienti da altri Stati Membri direttamente per la macellazione (vedi Appendice - Campionamenti da animali provenienti dagli altri Stati Membri per la macellazione - nota Min Sal prot. 27896 del 30.11.2021).

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 35 di 123 PGDP 10

Tuttavia, nel caso in cui la quantità di materiale che si intende sottoporre ad analisi (es. urine in giovani ovi-caprini) non sia sufficiente a predisporre 5 aliquote, è possibile procedere con l'esecuzione del "campione reperto" in unica aliquota (da un unico animale), con analisi irripetibile, come previsto dall'articolo 35 del Reg. UE n. 625/2017 ed al Capitolo 15 dell'Intesa 212/CSR del 10 novembre 2016.

Ovviamente, al fine di garantire il diritto alla difesa, è necessario fare ricorso alle norme previste dall'art. 223 del D. Lgs.271/89 "norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del CPP" ovvero comunicando all'interessato/i il luogo, giorno ed ora dell'inizio delle operazioni analitiche.

Tale comunicazione deve essere fatta dall'ente procedente (comma 1 art. 223 D. Lgs.271/89) dopo aver concordato con il laboratorio di analisi, la data e l'ora dell'apertura e deve avere come destinatari tutte le figure che si ritengono interessate al procedimento (es. detentore, produttore, produttore/Speditore, Operatore commerciale del Paese di provenienza o suo legale rappresentante in Italia ecc.) avendo cura di barrare le apposite caselle presenti sul verbale ufficiale e allegando al verbale evidenza della comunicazione.

Si richiede di riportare nel verbale la PEC delle parti interessate, nel caso che la convocazione venga eseguita dal laboratorio, e riportare nello spazio "note dei verbalizzanti", come motivazione del ricorso al campione reperto, "quantità di matrice insufficiente - PRR 2022".

Blocco ufficiale

Nei casi di campionamento su sospetto si dispone il blocco ufficiale di animali e/o dei prodotti.

Per tutti gli altri campionamenti, ove qualsiasi esigenza lo rendesse necessario, si può comunque procedere al blocco ufficiale degli animali o delle derrate campionati, ai sensi dell'articolo 137 del regolamento (UE) 2017/625, che durerà fino a che non sia noto l'esito favorevole delle analisi.

Può essere consentito che la materia prima campionata e sottoposta a blocco ufficiale sia avviata al congelamento o alla trasformazione, purché sia garantito che il prodotto ottenuto non venga esitato al libero consumo finché non ne sia noto l'esito analitico favorevole.

Nel caso in cui si applichi il blocco ufficiale ad alimenti altamente deperibili, si raccomanda di assicurare un reciproco coordinamento tra prelevatori e laboratorio, affinché venga ridotto al minimo il tempo di attesa dell'esito analitico.

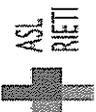
 ASL RIETI <small>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</small>	REGIONE LAZIO REGIONE LAZIO 	
	AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 36 di 123
Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni PGDP 10		

Tavola riassuntiva della strategia di campionamento

SOSPETTO						
Tipo piano	PIANO	EXTRAPIANO	CLINICO-ANAMNESTICO	A SEGUITO POSITIVITÀ	MSU	ISTO-ANATOMO-PATOLOGICO
descrizione	MIRATO	MIRATO	CLINICO-ANAMNESTICO	A SEGUITO POSITIVITÀ	MSU	ISTO-ANATOMO-PATOLOGICO
Tipologia campionamento	Campione prelevato sulla base della programmazione PRR	Campione prelevato sulla base della programmazione Extrapiano	Campione prelevato al di fuori delle programmazioni, sulla base di indizi sospetti	Campione prelevato a seguito di non conformità in un campione mirato di Piano od Extrapiano o per sospetto "clinico-	Campione prelevato in caso di macellazione speciale d'urgenza	Campione prelevato a seguito di segnalazioni di esiti diagnostici sospetti al test istologico
4/5 aliquote	SI per la ricerca di sostanze vietate e/o non autorizzate e per le sostanze ove siano presenti limiti di legge; Negli altri casi, sulla base delle valutazioni del veterinario	SI per la ricerca di sostanze vietate e/o non autorizzate e per le sostanze ove siano presenti limiti di legge; Negli altri casi, sulla base delle valutazioni del veterinario	Obbligatorio	Obbligatorio	Obbligatorio	Obbligatorio
Blocco ufficiale	Sulla base delle valutazioni del veterinario ufficiale prelevatore o su indicazione regionale	Sulla base delle valutazioni del veterinario ufficiale prelevatore o su indicazione regionale	Obbligatorio	Obbligatorio	Obbligatorio	Obbligatorio

 ASP/ASL REGIONE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 37 di 123
		PGDP 10	

Buone pratiche di prelievo e gestione dei campioni

L'applicazione delle buone pratiche di campionamento condiziona in modo determinante tutta la procedura di controllo successiva ed è indispensabile affinché non sussistano contestabili vizi procedurali. È opportuno verificare la correttezza del proprio operato facendo riferimento anche ai punti elencati nelle verifiche procedurali operative, di seguito riportate.

I campioni possono essere prelevati in allevamento, al macello, nel centro di raccolta delle uova o nello stabilimento di lavorazione degli ovoprodotti, nello stabilimento di trasformazione o a livello di vendita all'ingrosso dei prodotti di acquacoltura, nei laboratori di smielatura, nei centri di lavorazione selvaggina o nei centri di raccolta della selvaggina cacciata.

Per le sole attività in extra-piano i campioni possono essere prelevati in stabilimenti di trasformazione latte e prodotti a base di latte e nei distributori di latte crudo, purchè sia possibile risalire all'allevamento di provenienza.

Non devono essere prelevati campioni in laboratori di sezionamento o di lavorazione delle carni (ad eccezione dei cinghiali), né nella fase di commercializzazione dei prodotti di origine animale.

E' possibile, per i cinghiali, effettuare campionamenti in zone di caccia. Per consentire l'acquisizione dei dati per questo tipo di campionamenti nel sistema informatico, è necessario che il laboratorio disponga delle informazioni da inserire nel tracciato come indicato di seguito:

1) Il punto di prelievo da utilizzare è il seguente: Centri di raccolta della selvaggina cacciata (sampPoint= MSA50.100);

2) Nel campo sampUnit.sampPlantId va inserito il codice identificativo della zona di caccia (identificata nella ATC):

ATC RM1 - Viale Ratto delle Sabine, 45 - 00131 Roma RM

ATC RM2 - Via Poppea Sabina 17 - 00131 Roma RM

ATC RI1 - Via dei Flavi, 16 - 02100 Rieti RI

ATC RI2 - Via dell'Elettronica, snc - 02010 Cittaducale RI

ATC LT1- Piazzale Vincenzo Granato, 35/B - 04100 Latina LT

ATC LT2- SS APPIA, snc - Mulino Selce - 04020 Monte San Biagio LT

ATC FR1- Viale America Latina, 8 - 03100 Frosinone FR

ATC FR2 - Corso Lazio, 27 - 03100 Frosinone FR

ATC VT1 - Via Cavour, 12 - 01100 Viterbo VT

ATC VT2 - Via Aurelio Saffi, 49 - 01100 Viterbo VT

3) Nel campo ragSoc va inserita la dizione: Zona di caccia + nome della regione. Ad esempio "ATCRM2 + Lazio";

4) Vanno obbligatoriamente compilati i campi successivi, relativi a indirizzo, città e provincia.

Si riporta di seguito un esempio di compilazione del verbale per il prelievo di muscolo da un cinghiale cacciato per la ricerca di cadmio o piombo.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 38 di 123
		PGDP 10	

Punto campionamento	di	N. aziendale/ Approval number	codice	Ragione sociale	Città	Prov	Indirizzo
Centro di raccolta della selvaggina cacciata		ATC VT2		ATC VT2 + Lazio	Viterbo	VT	Via Aurelio Saffi, 49

Deve sempre essere possibile identificare l'animale campionato e la partita cui appartiene. Durante la macellazione deve sempre essere possibile individuare visceri e frattaglie appartenenti ad ogni singola carcassa.

All'atto del prelievo di campioni in allevamento, si raccomanda la verifica della registrazione dell'azienda presso la ASL competente e la verifica dei registri di trattamento.

Per i campionamenti effettuati al macello, si raccomanda la verifica dei documenti di accompagnamento degli animali.

Affinché il campione sia il più rappresentativo possibile degli animali o prodotti oggetto di controllo, è possibile far riferimento alla tabella riassuntiva delle quantità minime da prelevare per ciascuna matrice.

I campioni devono essere accuratamente identificati, sigillati ed accompagnati da verbali correttamente compilati.

È indispensabile porre la massima attenzione ad evitare qualsiasi contaminazione dei campioni prelevati e la possibile degradazione delle sostanze da ricercare.

Per l'eventuale fotosensibilità delle sostanze, deve essere limitata il più possibile l'esposizione alla luce.

Devono essere rispettati adeguati livelli di sicurezza nel trasporto, nella conservazione e nella custodia dei campioni da parte degli organi prelevatori o del personale allo scopo incaricato.

È preferibile che per ogni campione prelevato venga chiesta l'effettuazione dell'analisi di una sola sostanza o un solo gruppo di sostanze, in accordo con quanto previsto dalla programmazione nazionale o regionale. Si rammenta che ogni campione prelevato (identificato con un singolo sample), anche se analizzato per più gruppi di sostanze, ai fini del calcolo totale, viene comunque conteggiato come un solo campione.

Matrici - Modalità di prelievo

Le matrici devono essere quelle indicate nelle tabelle di programmazione e/o descritte in eventuali note di aggiornamento emanate dal Ministero. Il prelievo di matrici diverse da quelle indicate dal piano determina la non idoneità del prelievo, così come l'errata od incompleta compilazione del verbale di prelevamento.

In tali casi, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale non deve procedere all'analisi richiesta.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 39 di 123
		PGDP 10	

Urina

Devono essere prelevati 30/50 ml di urina per ciascuna aliquota.

In allevamento il campione va prelevato mediante cateterismo vescicale o con contenitori montati su aste. Non è ammesso l'utilizzo di "mutande zootecniche o mutande di raccolta". Il contenitore montato sull'asta (pentolino) va ricoperto con sacchetto pulito di plastica monouso da cambiare per ogni animale campionato. Inoltre, il sacchetto di plastica va cambiato ogni volta in cui si contaminano con feci od altro materiale e qualora la minzione fosse insufficiente. In macello il prelievo va eseguito direttamente dalla vescica con siringa sterile. Non devono essere mescolate urine di animali diversi.

Non deve essere fatto uso di diuretici per evitare un'eccessiva diluizione dei metaboliti e/o dei principi attivi da ricercare nelle urine.

Il campione va posto immediatamente in contenitori rigidi di polipropilene (PP) o polietilene (PE), refrigerato e tenuto lontano dalla luce.

Nel più breve tempo possibile, va congelato per evitare modificazioni degli analiti (es. idrolisi dei coniugati in caso di controllo per il boldenone) e false negatività.

Siero/Plasma

Ciascuna aliquota deve essere costituita da almeno 10 ml di siero o plasma. Per la ricerca di ormoni sessuali naturali è obbligatorio il siero, che deve essere esente da fenomeni di emolisi significativi.

Per la preparazione del plasma, vanno prelevati 50-60 ml di sangue venoso utilizzando provette con anticoagulante (litio eparina) che vanno centrifugate a 5000 giri per 5 minuti. Il plasma così ottenuto va distribuito in provette sterili senza additivi che possano interferire con l'indagine analitica.

Per ottenere il siero, vanno utilizzate provette senza anticoagulante che vanno tenute in ambiente caldo fino all'avvenuta separazione del siero.

I campioni fortemente lipemici od emolizzati devono essere scartati.

È bene verificare che il plasma sia limpido poiché i filamenti di fibrina, che danno opacità, interferiscono con gli accertamenti analitici.

I campioni possono essere conservati a +2/+8 °C per 1-2 giorni.

La conservazione per periodi più lunghi deve essere fatta a -20°C.

I campioni non devono essere congelati e scongelati ripetutamente.

Tiroide e bulbi oculari

A causa dell'esiguità del peso e dimensioni, tiroide e bulbi oculari vengono prelevati in unica aliquota per analisi unica irripetibile (vedi paragrafo "Numero di aliquote").

Si ricorda che gli occhi dei bovini superiori ai 12 mesi sono materiale di categoria I ai sensi dei regg.

(CE) n.1069/2009 e 999/2001.

Tessuto adiposo, muscolo, fegato, rene

Ciascuna aliquota deve essere costituita da almeno 100 g di tessuto.

Per il tessuto adiposo, è preferibile prelevare il grasso perirenale.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 40 di 123

Pelo

Ciascuna aliquota deve essere costituita da almeno 2,5 g di pelo.

I campioni devono essere prelevati dal dorso di animali pigmentati, privilegiando le zone a più intensa pigmentazione. Il prelevatore deve essere dotato di indumenti di protezione individuale, quali cappello, mascherina, camice e guanti monouso e deve utilizzare forbici pulite o rasoï monouso.

Dopo ogni prelievo, vanno messe in atto le opportune procedure di decontaminazione dei materiali (forbici, rasoï).

Latte

Ogni aliquota deve essere costituita da almeno 200 ml di latte.

Deve essere prelevato esclusivamente latte crudo in allevamento, a livello di cisterna.

Per le sole attività in extra-piano, se attivati dalla Regione, i campioni possono essere prelevati in stabilimenti di trasformazione latte e prodotti a base di latte e nei distributori di latte crudo, a condizione di poter risalire all'azienda di origine.

Uova

Ogni aliquota deve essere costituita da almeno 6 uova per le uova di gallina e da almeno 12 uova per le uova di quaglia.

I campionamenti devono essere effettuati sia a livello di allevamento che di centro di raccolta/imballaggio o nella fase di ingresso negli stabilimenti di lavorazione di ovoprodotti, purché, ai sensi della normativa vigente, sia possibile individuare l'allevamento di origine. Anche per il 2022 il prelievo di campioni di uova in azienda per la ricerca di diossine e PCB deve

essere effettuato esclusivamente in allevamenti a terra (esclusi quelli per autoconsumo).

Miele

Ogni aliquota deve essere costituita da almeno 100 g.

Il campionamento prevede il prelievo del miele contenuto nei favi di melario, direttamente dall'arnia, presso l'allevamento.

E' possibile effettuare anche prelievi nei laboratori di smielatura, purché, ai sensi della norma vigente, sia possibile individuare l'allevamento di origine.

Acqua di abbeverata, alimenti per animali

Le quantità minime da prelevare per ogni aliquota sono: 500 ml per l'acqua di abbeverata, 500 g per i mangimi e 200 ml per latte ricostituito e brode.

Per le modalità di prelievo degli alimenti per animali si fa riferimento al Regolamento (CE) n. 152/2009 e s.m. e alle "Linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi".

L'acqua di abbeverata deve essere prelevata direttamente dalle vasche di abbeveraggio o dai dispositivi messi a disposizione dell'animale.

Il latte ricostituito deve essere prelevato dal miscelatore alla fine della lavorazione o dai secchi o circuiti di somministrazione. Per dimostrare eventuali aggiunte di sostanze illecite è

 <small>ISTITUTO SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 41 di 123
		PGDP 10	

necessario prelevare contemporaneamente anche un campione di latte in polvere direttamente da sacco chiuso.

A seguito del prelievo di campioni di mangimi ed acqua di abbeverata non deve essere sospesa

l'alimentazione e l'abbeverata degli animali con i prodotti oggetto di analisi. In caso di sospetto di trattamento illecito, i campioni vanno prelevati dal miscelatore aziendale o dello stabilimento e dalle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione di alimenti (carri, secchi, betoniere) anche raschiando le superfici per rimuovere i residui di alimento.

Volatili da cortile, conigli e selvaggina di piccola taglia

Le aliquote delle diverse matrici devono essere costituite dalla quantità in grammi o in millilitri fin qui indicate.

Nel prelievo di qualsiasi matrice da piccoli animali si può procedere alla costituzione di un pool a partire da diversi animali appartenenti alla stessa partita, fino a raggiungere la quantità necessaria; quindi si esegue un'omogeneizzazione del campione così composto e successivamente lo si divide in aliquote omogenee.

Appare utile puntualizzare il fatto che il campione deve essere costituito dalla matrice prevista dalle tabelle di programmazione e non da carcasse intere.

Il campionamento in allevamento potrà prevedere la soppressione di uno o più soggetti in loco per consentire il prelievo delle opportune matrici.

I prelievi di muscolo possono essere effettuati anche nei macelli aziendali, annessi all'allevamento, per l'immissione in commercio, a patto che gli animali provengano esclusivamente da quell'allevamento. In tal caso il punto di prelievo dichiarato deve essere l'allevamento stesso.

Al fine di aumentare la rappresentatività del campione, è possibile prelevare le matrici richieste da un numero di soggetti estrapolato dalla tabella riassuntiva delle quantità minime da prelevare per ciascuna matrice.

I prelievi relativi alla selvaggina allevata (esclusa la selvaggina allevata a scopo ornamentale) sono effettuati al macello, oltre che sulla selvaggina da penna, anche sui cervidi e sui cinghiali.

Acquacoltura

Ogni aliquota deve avere il peso minimo di 250 g.

L'unità campionaria deve essere composta preferibilmente da diversi pesci frammentati, da cui si ricavano le aliquote.

L'analisi si effettua sul materiale omogeneizzato e il risultato sarà quindi unico per la sostanza ricercata.

I campioni prelevati per la ricerca di sostanze appartenenti alla Categoria A vanno eseguiti unicamente in allevamento.

Nella tabella seguente sono riportate le quantità minime da prelevare per ciascuna matrice, per la ricerca di sostanze farmacologicamente attive. Per le ricerche relative ad altre

 <small>ISTITUTO SANITARIO LOCALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 42 di 123
		PGDP 10	

sostanze (es. contaminanti ambientali, pesticidi, ecc) occorre far riferimento alle norme di campionamento specifiche, riportate nelle relative normative di riferimento.

Quantità minime da prelevare per ciascuna matrice (per sostanze farmacologicamente attive)

Matrice	Quantità Minima per aliquota	Campione Globale
urina	30/50ml	150/250 ml
siero/plasma	10 ml	50 ml
grasso, muscolo, fegato	100 g	500 g
rene	100 g	l'intero rene (entrambi in ovini e vitelli giovani)
bulbo oculare	aliquota unica	
tiroide	aliquota unica	
pelo	2,5 g	13 g
latte crudo, latte trattato	200 ml	1 l
uova	6 uova	30 uova
miele	100 g	500 g
latte ricostituito, brode	200 ml	1 l
medicinali veterinari prefabbricati su supporto liquido	20-25 ml	100-125 ml
premiscele medicate premiscele di additivi	20-25 g	100-125 g
mangimi, acqua	500 g/ml	2,5 kg (2,5 l)

N.B. Per le ricerche particolari, quantità e numero di aliquote e modalità di prelievo devono corrispondere a quanto riportato negli specifici capitoli.

Contenitori e sigilli

Il campione può essere accettato e processato dal laboratorio solo se le matrici sono integre e conservate in modo da preservare l'analita, le aliquote sono contenute in contenitori integri e conformi a quanto di seguito indicato, correttamente identificate e sigillate, conservate in modo appropriato ed accompagnate dal Verbale di prelievo PNR chiaramente e correttamente compilato.

Le modalità di confezionamento del campione devono garantire la massima protezione (inviolabilità) mediante adeguate procedure di chiusura e sigillatura che garantiscano da manomissioni. A tal fine si raccomanda l'utilizzo di buste sigillabili ed antimanomissione.

Per le matrici liquide si raccomanda l'uso di idonei contenitori di plastica preferibilmente per uso alimentare a doppio tappo (tappo a pressione interno più tappo a vite esterno).

Per i campioni di siero e plasma è possibile utilizzare provette di vetro siliconato da introdurre in appositi contenitori per evitare rotture durante le fasi di trasporto e conservazione.

Per i mangimi occorre far riferimento a quanto riportato nel Piano Nazionale alimentazione animale.

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 43 di 123
		PGDP 10	

Conservazione dei campioni e trasporto

Al fine di garantire la stabilità dell'analita da ricercare e conseguentemente evitare falsi negativi, si raccomandano le seguenti modalità di gestione del campione.

I campioni possono essere conservati e trasportati in regime di refrigerazione qualora pervengano al laboratorio entro 12 ore dal momento del prelievo, altrimenti devono essere conservati e trasportati congelati, salvo matrici che non devono essere sottoposte a congelamento (uova).

Particolare attenzione, a tal fine, deve essere riservata alle fasi relative al trasporto del campione, e in particolare ai contenitori per il trasporto, alla temperatura e ai tempi di consegna al laboratorio responsabile, come previsto dal regolamento (UE) 2021/808 e dal d. lgs 27/2021. Qualora vi sia evidenza, al momento del ricevimento del campione, di una alterazione dello stesso, il laboratorio si farà carico di informare l'autorità competente in merito alla non idoneità del campione.

Campioni non idonei

L'IZS compila la scheda di non idoneità (sulla base del modello riportato di seguito) e segnala il caso all'ASL di competenza ed alla Regione nel caso in cui il campione, all'atto dell'accettazione, corrisponda ad almeno uno dei seguenti casi:

- è accompagnato da un verbale non specifico per il PNR, o non correttamente compilato in campi verificabili dal laboratorio;
- è accompagnato da un verbale nel quale sono richieste ricerche analitiche non previste nel PNR nella matrice oggetto di campionamento;
- è stato prelevato da più di due giorni lavorativi;
- evidenza di non integrità o alterazione del campione.

La scheda di non idoneità del campione va compilata anche nel caso in cui un campione, regolarmente accettato si dimostri, all'atto della lavorazione, non idoneo all'accertamento analitico per cause chiaramente imputabili ad un errato campionamento.

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

Verbale di prelievo PNR

Tutti i campioni prelevati in attuazione del PNR (tipo Piano – Extrapiano – Sospetto) devono essere accompagnati dal Verbale di prelievo PNR.

Deve essere previsto un verbale di prelievo per ogni campione.

Il verbale di prelievo PNR non deve essere utilizzato per campionamenti effettuati con finalità diverse dall'attuazione del PNR, ad esempio per controlli ufficiali in fase di commercializzazione degli alimenti.

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 44 di 123 PGDP 10

La compilazione del verbale deve essere eseguita in modo chiaro ed accurato. Tutte le voci riportate nel verbale di prelievo devono essere obbligatoriamente indicate.

Qualora non sussistano particolari esigenze, è opportuno che la richiesta di analisi venga formulata ricorrendo alle denominazioni delle sostanze o dei gruppi di sostanze presenti nelle tabelle di programmazione.

E' auspicabile che i verbali PNR in uso sull'intero territorio nazionale siano quanto più omogenei tra loro, ma è assolutamente opportuno che ad uno stesso Istituto Zooprofilattico pervenga un unico tipo di verbale PNR. In tal modo, all'accettazione del campione, è possibile semplificare il reperimento delle informazioni da inserire nel sistema informatico dedicato al PNR.

Nella sezione dell'Anagrafe Zootecnica Nazionale del portale dei Sistemi Informativi Veterinari (<https://www.vetinfo.sanita.it/>), menù "Stampa modelli", è disponibile la funzione per la stampa del modello precompilato del verbale di prelievo PNR che consente di stampare direttamente i dati anagrafici riferibili al macello e/o allevamento sede di prelievo. Qualsiasi eventuale disallineamento riscontrato rispetto al verbale PNR 2022 va immediatamente e puntualmente comunicato all'IZS dell'Abruzzo e del Molise.

Tale strumento risulta utile non soltanto per una compilazione più veloce e accurata del modello ma anche per limitare eventuali errori di compilazione e facilitare, quindi, i laboratori nella fase di accettazione dei campioni inviati.

Pertanto si raccomanda l'utilizzo di tale funzionalità che potrà anche contribuire a ridurre l'insorgenza di eventuali contenziosi connessi ad una non chiara identificazione dell'azienda/allevamento o del macello/stabilimento interessati dall'attività di controllo.

Verifiche procedurali operative

È opportuno verificare che, all'atto del campionamento mirato, sia stata fatta attenzione al rispetto dei seguenti punti:

in allevamento:

- scelta delle partite da campionare secondo i rischi e le tipologie di trattamento;
- successiva scelta del numero e dei singoli soggetti da campionare all'interno della partita;
- identificazione degli animali da campionare (provenienza, razza, peso, età);
- informazione del responsabile dell'allevamento sulle finalità e modalità del prelievo;
- esecuzione del prelievo con materiale idoneo previo avviso al proprietario degli animali della facoltà di assistere alle operazioni di campionamento, direttamente o tramite un suo delegato di fiducia, in tempi compatibili con l'esecuzione degli stessi. Assolti tali adempimenti, l'Autorità competente può dar corso alle attività di campionamento, anche in assenza del proprietario o di un suo delegato. Dell'assolvimento degli obblighi procedurali di cui sopra

 ASPA S.p.A. ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 45 di 123
		PGDP 10	

deve essere fatta menzione nel verbale di prelievo. Resta inteso che i controlli, ai sensi dell'art. 9, comma 4, del regolamento (UE) 2017/625, vanno eseguiti senza preavviso;

- prelievo di materiale conforme a quanto previsto dal PNR ed in quantità sufficiente a formare le aliquote necessarie;
- messa in opera di tutte le pratiche atte ad evitare la contaminazione tra campioni appartenenti a differenti animali;
- corretta identificazione e numerazione dei campioni prelevati;
- sigillatura del campione in presenza del proprietario o responsabile degli animali, facendo presente che egli ha facoltà di apporre un proprio sigillo in aggiunta a quello ufficiale;
- richiesta di eventuali dichiarazioni da mettere a verbale da parte del proprietario/responsabile, in particolare riguardo a: provenienza degli animali (ai fini dell'evasione IVA), trattamenti farmacologici pregressi o in atto, destinazione degli animali (intermediari, macelli).

al Macello:

- corretta scelta delle partite, nel corso della visita ante-mortem, secondo le tipologie più a rischio di trattamento;
- successiva scelta del numero e dei singoli soggetti da campionare all'interno della partita;
- identificazione degli animali da campionare (provenienza, razza, peso vivo alla macellazione);
- informazione del responsabile del macello sulle finalità e le modalità del prelievo;
- corretta identificazione, lungo la catena di macellazione, delle mezzene e dei visceri appartenenti agli animali prescelti;
- esecuzione del prelievo con materiale idoneo. Resta inteso che i controlli, ai sensi dell'art. 9, comma 4, del regolamento (UE) 2017/625, vanno eseguiti senza preavviso;
- prelievo di materiale conforme a quanto previsto dal PNR ed in quantità sufficiente a formare le aliquote necessarie;
- messa in opera di tutte le pratiche atte ad evitare la contaminazione tra campioni appartenenti a diversi animali;
- corretta identificazione e numerazione dei campioni prelevati;
- esame ispettivo per evidenziare modifiche anatomopatologiche dovute a trattamenti farmacologici, fra cui: atrofia del timo nei vitelli (cortisonici); esame della trachea (beta-agonisti); si ricorda che l'esame della trachea deve essere effettuato quando la corata non è ancora appesa al gancio oppure solo se appesa con apposito cordino a livello della biforcazione tracheale; fragilità/friabilità delle costole (cromo); misurazione del pH della carne a 45 minuti (beta-agonisti).

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 46 di 123
		PGDP 10	

Controperizia e controversia

L'operatore del settore alimentare può avviare le procedure di controperizia e controversia ai sensi degli articoli 7 e 8 del DLgs 27/2021.

Trattamenti illeciti

Nel caso di sospetto o di conferma di trattamento illecito trovano applicazione le disposizioni riportate nel regolamento (UE) n. 2019/2090.

Al fine di garantire uniformità di approccio su tutto il territorio nazionale, come riportato nella nota ministeriale prot. n. 19303 del 26/05/2020 diramata con circolare regionale prot. 462551 del 27/05/2020, qualora si constati un trattamento illecito dovuto all'uso di sostanze o medicinali veterinari autorizzati per scopi o a condizioni diverse da quelli previste, è possibile eseguire un

prelievo di campioni ufficiali, su richiesta e a spese dell'operatore, su un insieme di animali statisticamente rappresentativo degli animali della partita o delle partite pertinenti, secondo la tabella seguente:

La tabella è ottenuta applicando la formula di Cannon & Roe sulla base dei seguenti parametri:

- livello di Confidenza (LC) = 99%
- prevalenza attesa o limite di prevalenza rilevabile = 20%

dimensione della partita	dimensione del campione
1-7	tutti i soggetti
8	7
9-11	9
12-16	11
17-23	13
24-35	15
36-62	17
63-178	19
179-infinito	21

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 47 di 123
		PGDP 10	

Qualora, a seguito del suddetto prelievo, sia confermato un trattamento illecito, l'Autorità competente dispone l'immediato abbattimento degli animali riconosciuti positivi e ne ordina l'invio ad uno stabilimento di trasformazione di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009 e successive modifiche.

Nell'eventualità risultassero positivi almeno la metà dei prelievi, tutti gli animali sospetti presenti in azienda dovranno essere abbattuti.

Per «animali sospetti», si intendono gli animali appartenenti al gruppo preso a riferimento per calcolare il campione statisticamente rappresentativo quindi quegli animali appartenenti a partite omogenee, per età e tipologia produttiva e oggetto di analogo sistema di governo ed alimentazione, a quelli sottoposti a precedente campionamento.

Il riscontro di un residuo a livelli inferiori al LMR può configurare un sospetto di non conformità o di trattamento illecito. Per conferire efficacia ai provvedimenti adottati è indispensabile che, anche in caso di riscontro di residui inferiori al LMR, siano condotti con estrema sollecitudine gli accertamenti previsti per valutare la causa del riscontro analitico, verificare se trattasi di trattamento illecito e, se del caso, adottare i provvedimenti conseguenti previsti dalla normativa vigente.

Superamento dei limiti massimi di residui

In caso di superamento dei limiti massimi di residui devono essere applicate le disposizioni previste nel regolamento (UE) n. 2019/2090.

Superamento del LMR per farmaci veterinari autorizzati in campione eseguito in stabilimento di macellazione da specie sottoposte usualmente a trattamento di massa.

A seguito di esito non conforme di un campionamento per la ricerca di farmaci veterinari eseguito su un'unica carcassa o su pool di carcasse di animali, appartenenti a specie usualmente sottoposte a trattamento di massa, occorre procedere al ritiro dal consumo della/e carcassa/e e degli eventuali prodotti derivati ancorché miscelati con altri prodotti, in conformità dell'articolo 14 del Reg. (CE) n.178/2002 e del regolamento (UE) n. 2019/2090. E' pertanto auspicabile che in fase di prelevamento l'autorità competente disponga il vincolo della/e carcassa/e oggetto del campionamento o sia data corretta informazione agli impianti di macellazione, in merito alla necessità di adottare le opportune misure per evitare o limitare i problemi legati al ritiro dei prodotti interessati.

A seguito della non conformità deve essere eseguito un immediato intervento di farmacovigilanza nell'allevamento di provenienza degli animali. Le risultanze di tale attività vanno rendicontate all'autorità sanitaria competente sul macello entro 72 ore dalla comunicazione del riscontro di non conformità. Nel caso in cui non vi siano evidenze oggettive che il trattamento sia stato effettuato solo sul capo campionato, l'esito analitico del campione prelevato al macello dà luogo ad attivazione del sistema di allerta, con il ritiro delle carni provenienti dagli animali appartenenti alla intera partita/lotto di macellazione, senza procedere ad ulteriori accertamenti analitici, e tali carni non possono essere destinati al consumo umano. Tenendo conto dei recenti orientamenti comunitari in materia di allerta, qualora le carni ottenute dalla partita/lotto interessato dall'allerta siano state lavorate con altri prodotti conformi prima della

 AZIENDA SANITARIA LOCALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 48 di 123 PGDP 10

data di emissione del referto sfavorevole, l'autorità competente può destinarli al consumo umano, previa valutazione che tenga conto della percentuale di inclusione delle carni appartenenti alla partita/lotto oggetto dell'allerta, calcolata sulla materia prima.

Ricerche particolari

Boldenone nei bovini

Alla luce delle conclusioni scientifiche del gruppo di lavoro comunitario [Brussels, 30 settembre 2003 - D (2003) SC], il trattamento con boldenone o suoi derivati comporta la presenza nelle urine della forma coniugata.

Pertanto, si dispone che:

- all'atto del prelievo di urine si devono evitare le contaminazioni crociate e qualsiasi altra forma di contaminazione. I campioni, prontamente congelati con opportuni sistemi, devono essere trasferiti al laboratorio nel più breve tempo possibile, al fine di evitare l'idrolisi dei coniugati con conseguenti false negatività. I campioni che non rispondono a quanto indicato circa la conservazione saranno respinti dal laboratorio di analisi;
- il limite di rilevabilità che deve essere assicurato dai laboratori è di 1 ppb sia per il 17 alfa che per il 17 beta-boldenone;
- i laboratori devono riportare nel rapporto di prova i risultati delle analisi di conferma, per ogni campione, espressi come alfa-boldenone coniugato e beta-boldenone coniugato;
- le procedure legate al trattamento illecito scattano per la presenza di beta-boldenone coniugato, mentre la sola presenza di alfa-boldenone coniugato >2ppb è da considerarsi come un sospetto di trattamento illecito con conseguente disposizione di approfondimento delle indagini.

Inoltre, i rapporti di concentrazione fra ADD (boldione), alfa e beta-boldenone potrebbero rappresentare un utile parametro, in aggiunta alla presenza di coniugati di alfa e beta-boldenone, per differenziare residui da trattamento da quelli di altra origine. Per quanto sopra, nei campioni da sottoporre ad analisi per boldenone, i laboratori che ne siano in grado devono effettuare anche la ricerca di ADD, riportandone il risultato nei rapporti di prova.

I risultati relativi alla ricerca del boldenone e di ADD, quest'ultimo per i laboratori che possono eseguire la ricerca, devono essere trasmessi al Laboratorio Nazionale di Riferimento per i residui, unitamente ai verbali di prelievo.

Prednisolone nelle urine

In considerazione del parere del Consiglio superiore di Sanità del 22 maggio 2012, sulla base di quanto indicato dal Laboratorio di riferimento europeo, il valore di 5,0 ppb di prednisolone nelle urine di bovini deve essere preso quale limite raccomandato al di sopra del quale emettere giudizio di non conformità. Il superamento di questo limite deve essere considerato, ai fini delle azioni conseguenti da parte dei competenti Servizi, indice di trattamento farmacologico.

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 49 di 123
		PGDP 10	

19-nortestosterone nei bovini

Sulla base delle indicazioni del LNR per i residui ed in attesa di una definizione della materia a livello europeo, anche in merito ai limiti discriminanti un trattamento illecito, il campionamento va effettuato esclusivamente nei vitelloni maschi, pena la non idoneità del campione.

Zeranolo e metaboliti

In ottemperanza alle indicazioni fornite dall'EU-RL, la positività a zeranolo e taleranolo deve essere confermata attraverso un metodo di conferma analitico in grado di rilevare, in matrice urina, le seguenti molecole: α -zearalanolo (zeranolo), β -zearalanolo (taleranolo), zearalanone, α -zearalenolo, β -zearalenolo e zearalenone.

Il Laboratorio Europeo di Riferimento, RIKILT, ha chiarito che attualmente non esiste la possibilità di dare un'indicazione definitiva in merito alla valutazione di conformità per la presenza di lattoni dell'acido resorcilico, tenuto conto della eventuale presenza di sostanze contaminanti involontarie (micotossine). Pertanto, in attesa di una decisione comunitaria risulta adeguato l'utilizzo di quanto indicato nella pubblicazione: "Prevalence of zeranolo, taleranol and Fusarium spp. Toxins in urine: implications for the control of zeranol abuse in the European Union" - Food Additives and Contaminants, vol. 21, n. 9 (September 2004) - pp 833-839.

I laboratori pertanto, in caso di presenza di tali sostanze, forniranno il rapporto di prova, allegando il diagramma di cui alla citata pubblicazione. I Servizi Veterinari, nel caso i controlli di follow-up possano confermare che tale presenza derivi da contaminazione dei mangimi e non da trattamento illecito, potranno considerare l'esito come conforme.

Appare opportuno, in ogni caso, effettuare campionamenti di mangime contestualmente al prelievo di urine in allevamento, in modo da ottenere un'informazione diretta sull'eventuale trattamento o sulla contaminazione.

Beta-agonisti

La ricerca di tali sostanze può essere effettuata su diverse matrici, tuttavia il pelo ed il bulbo oculare

vanno considerate matrici preferenziali in caso di campionamento su sospetto o a seguito di positività.

Antibiotici

La dicitura generica "antibiotici" raggruppa le seguenti classi di sostanze: penicilline, chinolonici e tetracicline.

Nicarbazina

La ricerca di nicarbazina si riferisce alla frazione DNC.

Cortisonici

Dal 2012, i cortisonici sono migrati dal gruppo A3 al gruppo B2f per accogliere la richiesta della Commissione europea. Tuttavia, "l'utilizzo di cortisonici a fini o condizioni diverse da quelli previsti dalle vigenti disposizioni, quali ad esempio l'assenza di prescrizione, l'assenza di registrazione nel registro dei trattamenti, la mancanza dell'annotazione del Veterinario responsabile sul registro di scorta in caso di trattamento, configura un trattamento illecito".

 SETTIMANA SANITARIA REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 50 di 123
		PGDP 10	

Composti organoclorurati, compresi i PCB

La ricerca di PCB non diossina-simili è stata associata alla ricerca di diossine e PCB diossina-simili, includendola nel gruppo "composti organoclorurati, compresi i PCB". Tale ricerca racchiude i 6 congeneri "indicatori" dei PCB non diossine-simili, i 17 congeneri dei PCDD/F ed i 12 congeneri dei PCB diossina-simili.

È importante prestare molta attenzione sia nelle fasi di attuazione del piano regionale che durante le operazioni di inserimento dei dati nel sistema PNR alle ricerche da richiedere, da eseguire e da rendicontare, onde evitare la possibile confusione con altre ricerche, quali ad esempio i pesticidi organoclorurati che, fatta eccezione per il latte e le uova, sono da ricercare nel tessuto adiposo.

Anche nell'attuazione del PRR 2022, per tale ricerca deve essere utilizzato il Verbale di prelievo PNR, aggiornato con le modifiche introdotte.

Infine, si raccomanda di non utilizzare termini troppo generici per i gruppi di sostanze (es. "altre sostanze ed agenti contaminanti per l'ambiente") che potrebbero comportare difficoltà nella rendicontazione dell'attività svolta.

Diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili

Le diossine (PCDD/F) e i policlorobifenili (PCB) costituiscono un gruppo di molecole riconosciute a livello internazionale come microinquinanti organici persistenti (Persistent Organic Pollutants-POP).

Con il termine diossine, sono comunemente indicati una serie di composti simili sotto il profilo chimico e strutturale, appartenenti a un gruppo di idrocarburi aromatici alogenati, che comprende 75 congeneri di policlorodibenzo-p-diossine (PCDD) e 135 congeneri di policlorodibenzofurani (PCDF). Tra i 210 congeneri teoricamente possibili, soltanto 17 (con almeno 4 atomi di cloro presenti nelle posizioni 2,3,7,8) sono di particolare interesse per quanto riguarda la tossicità. Tali congeneri mostrano un profilo tossicologico simile e, la 2,3,7,8-tetraclorodibenzo-p-diossina (2,3,7,8-TCDD), è il composto più tossico, riconosciuto dall'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC) come una sostanza cancerogena per l'uomo.

I PCB sono idrocarburi aromatici clorurati. In funzione del numero di atomi di cloro presenti (da 1 a 10) e dalla loro posizione sui due anelli aromatici, i congeneri dei PCB teoricamente possibili sono 209. Dodici congeneri di PCB mostrano proprietà tossicologiche simili a quelle delle diossine e pertanto sono definiti PCB diossina-simili (DL-PCB), i rimanenti PCB sono denominati PCB non diossina-simili (NDL-PCB) e tra questi, 6 sono chiamati "PCB indicatori" (PCB-28, PCB-52, PCB-101, PCB-138, PCB-153 e PCB-180) e costituiscono il 50% della contaminazione alimentare.

I contenitori da utilizzare per il prelievo dei campioni devono essere in vetro, polipropilene o polietilene.

Mangimi

Per le modalità di campionamento dei mangimi, si rimanda alle disposizioni stabilite nel Regolamento (CE) N. 152/2009 e s.m.i.

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 51 di 123 PGDP 10

La massa o il volume del campione finale, destinato all'analisi, non può essere inferiore ai seguenti quantitativi: 500 g per i mangimi solidi, 500 ml per i mangimi liquidi o semiliquidi. I contenitori da utilizzare per il prelievo dei campioni devono essere in vetro, polipropilene o polietilene.

9 Piano regionale di controllo ufficiale sull'alimentazione degli animali 2021 – 2023 Determinazione N. G16483 del 30/12/2020

L'obiettivo fondamentale del PRAA è quello di assicurare, in accordo a quanto già stabilito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e dal Regolamento (UE) n. 2017/625, un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare al fine di garantire un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente.

In particolare, il Regolamento (UE) n. 2017/625 prevede che le autorità competenti effettuino regolarmente controlli ufficiali su tutti gli operatori in base al rischio e con frequenza adeguata, in considerazione dei rischi identificati associati ai prodotti, alle attività svolte dagli operatori, all'impiego dei prodotti e dei processi che possono influire sulla sicurezza, l'integrità e la salubrità dei mangimi, sulla salute o sul benessere degli animali, o, nel caso di OGM, possono anche avere un impatto negativo sull'ambiente.

Le Autorità Competenti Locali programmano i controlli ufficiali sulla base dell'anagrafe degli operatori del settore dei mangimi prevista dal Regolamento (CE) n.183/2005 e della categorizzazione degli OSM in base al rischio.

Campionamento

Salvo i casi gestiti direttamente dai rispettivi Centri di Riferenza il numero dei campioni è ripartito tra le Regioni e Province Autonome attraverso una suddivisione percentuale dei campioni, basata su criteri di rischio considerando i seguenti set di dati:

1. consistenza patrimonio zootecnico rilevato da BDN (al 30/06/2020),
2. non conformità 2018, 2019.
3. Anagrafe degli OSM- rilevata da SINVSA al 10/11/2020.

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale dei mangimi sono fissate dal Regolamento (CE) n. 152/2009 (allegato 1).

Ad ogni buon fine le "Linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi", pubblicate con nota prot. n. 8527 del 16 aprile 2014 dal Ministero della Salute e trasmesse con nota regionale prot.239006 del 22 aprile 2014, sono allegate al presente piano. Si raccomanda di prestare la massima attenzione nei casi in cui sia necessaria la macinazione del campione per l'analisi delle Micotossine e degli OGM.

Nel capitolo relativo alla ricerca degli additivi e dei principi farmacologicamente attivi, sono indicate alcune classi/famiglie di sostanze, ciascuna delle quali riporta un numero minimo di molecole da ricercare. Pertanto, quando è effettuato un campionamento ufficiale con riferimento ad una classe, resta inteso che l'analisi deve coprire almeno tutte le sostanze riferite alla stessa.

 <small>ISTITUTO SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 52 di 123

La ricerca contemporanea di più principi attivi o classi nel medesimo campione, definita anche screening multiresiduo, deve essere preventivamente valutata da regione e I.Z.S. competente per territorio.

Nel presente piano tutti i campionamenti, sia quelli relativi ai programmi di Monitoraggio sia quelli relativi ai programmi di Sorveglianza, devono essere effettuati in modo ufficiale con l'ottenimento di almeno n. 4 campioni finali.

A tal proposito si sottolinea che la nota del Ministero della Salute n. prot. DSVET-4333-P del 03/08/2011 avente per oggetto: "Gestione dei campioni per l'esecuzione dei controlli ufficiali sugli alimenti e mangimi di cui al Regolamento (CE) n. 882/2004 "precisa che: nel caso in cui sia conferito un campione per il quale l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale competente per territorio non disponga della metodica accreditata, su base continuativa o per circostanze impreviste, tale Istituto può subappaltare tale prova ad un laboratorio in possesso della prova accreditata. In tal caso il campione deve essere trasferito tal quale dal laboratorio ricevente al laboratorio in possesso della prova accreditata.

Nel caso di controlli analitici per i quali è prevista una prima analisi di screening seguita da un'analisi di conferma, se il laboratorio non dispone del metodo di conferma accreditato, l'autorità competente dovrà procedere al prelievo di un ulteriore campione finale (pertanto n. 5 CF in totale) al fine di avere un ulteriore CF disponibile per l'inoltro dal suddetto laboratorio ad un altro I.Z.S. in possesso della prova accreditata, al fine del completamento dell'analisi".

Al fine di poter disporre una quota di campioni validi e potenzialmente sfruttabili nello svolgimento di studi e ricerche utili a fornire dati alle Autorità e Istituzioni Nazionali o Comunitarie nonché all'EFSA, i campioni finali non utilizzati per l'analisi, dei campioni risultati conformi, possono essere direttamente utilizzati a tale scopo dal laboratorio di analisi al termine del periodo di conservazione previsto dalla norma. A tal fine nel verbale di prelievo è prevista una specifica liberatoria resa dal responsabile/proprietario della merce oggetto di campionamento. L'utilizzo del campione deve fare salva la privacy dell'interessato.

Criteri di campionamento per l'analisi

I campionamenti previsti dal Piano sono effettuati in base ai seguenti criteri:

1. **casuale o non mirato:** sono campionamenti ufficiali, a seconda del tipo di ricerca, programmati nell'ambito del piano di Monitoraggio, atti a valutare la prevalenza e l'evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti.
2. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.
3. **mirato:** sono campionamenti ufficiali in assenza di sospetto, programmati nell'ambito del piano di Sorveglianza tenendo conto di talune caratteristiche dei prodotti o processi che possono rappresentare potenziali rischi per gli animali, per l'uomo e per l'ambiente e delle precedenti non conformità.
4. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.
5. **su sospetto:** sono campionamenti ufficiali non programmati, ma effettuati sulla base di:
 - sospetto di irregolarità, in base a filoni d'indagine, notizie anamnestiche, segnalazione da parte di altri organi di controllo;
 - emergenze epidemiologiche;
 - emergenze tossicologiche;

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 53 di 123 PGDP 10

- eventi comunque straordinari;

In questi casi può essere previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata, la raccolta di tutte le informazioni utili per circoscrivere l'episodio, la messa in atto di tutte le misure necessarie al rintraccio delle partite positive o sospette e la valutazione delle misure preventive da adottare.

I campionamenti previsti dall'attività extrapiano sono effettuati sulla base di esigenze epidemiologiche o di ricerca, programmati a livello locale, concordati con la Regione al fine di valutarne la compatibilità con le attività programmate. Tale programmazione viene comunicata al Ministero.

Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

Si fa presente che il sequestro amministrativo richiamato nel presente PRAA fa riferimento a quanto disposto dal Reg. (UE) n. 2017/625 art. 138.

Oggetto del campionamento

Sono oggetto di campionamento:

- gli additivi;
- le premiscele;
- le materie prime per mangimi di origine: animale, vegetale, minerale;
- tutte le tipologie di mangimi composti (completi e complementari);
- i mangimi medicati o con coccidiostatici;
- i prodotti intermedi;
- l'acqua di abbeverata.

Il prelievo di campioni deve essere effettuato lungo tutta la filiera produttiva, incluse le fasi di distribuzione, di trasporto e somministrazione.

Verbale di prelevamento

L' Allegato 2 rappresenta il fac-simile del verbale da utilizzare nel corso dei campionamenti effettuati dalle AA.SS.LL.,

Il verbale di prelievo deve essere compilato in ogni sua parte in modo chiaro e leggibile e firmato dall'Autorità Competente e dal detentore del mangime.

Si evidenzia che il verbale deve essere redatto in più copie di cui una deve essere consegnata all'interessato, unitamente ad un esemplare del Campione Finale.

Al verbale di prelevamento deve essere obbligatoriamente allegata l'etichetta o il documento commerciale, o loro copia, prevista dal Regolamento (CE) n. 767/2009.

Per poter conferire al campionamento una maggiore forza legale deve essere compilata con scrupolosità la sezione del verbale in cui vengono descritte in modo chiaro e dettagliato le modalità di prelievo del campione utilizzate e i riferimenti normativi (ex VOPE).

 <small>ISTITUTO SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 54 di 123

Al fine di evitare eventuali contestazioni sulla "validità" dei medesimi, il laboratorio di analisi respinge eventuali campioni non conformi, e/o pervenuti con verbali difformi dall' Allegato 1 e Allegato 1 a. Il laboratorio di analisi comunica tale circostanza la AC regionale e locale.

Campione in contraddittorio

Al fine di gestire il possibile contenzioso privato che può nascere tra produttori e utilizzatori di mangimi, risulta importante sensibilizzare gli allevatori e i produttori di mangimi circa la possibilità di poter effettuare il prelievo in contraddittorio.

Al momento dello scarico dei mangimi in allevamento, trasportati sfusi su carri silos formati da una o più celle ermeticamente chiuse e sigillate, il vettore ed il destinatario, ove quest'ultimo ne faccia richiesta, provvederanno al prelevamento in contraddittorio di quattro campioni per ogni mangime così consegnato, apponendo a ciascuno di essi sigilli di entrambe le parti, e facendo specifica menzione dell'avvenuto campionamento nel succitato documento di trasporto. Uno dei quattro campioni deve essere ritirato dal vettore e gli altri conservati dal ricevitore della merce.

Si sottolinea che, se pur utili a fini di contestazioni private e di possibile ausilio nelle indagini epidemiologiche, i campioni in contraddittorio non possono essere utilizzati per analisi ufficiali nel contesto del controllo ufficiale. Infatti sebbene la Legge 281/63 ne consenta l'utilizzo, norme successive di rango superiore, non prevedendo tale possibilità in quanto tali campioni non sono né prelevati né sigillati da personale dell'AC autorizzato, non sono prelevati secondo quanto disposto dalle relative norme pertinenti, e potrebbero non essere conservati in condizioni appropriate. Tali "condizioni" compromettono la validità giuridica e tecnica dei campioni ufficiali.

Conferimento dei campioni

La Regione fornisce indicazioni circa il numero dei campioni da conferire mensilmente, allo scopo sia di agevolare l'attività, che di distribuirla uniformemente nell'arco dell'anno.

Analisi

Le analisi sono effettuate dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali territorialmente competenti in conformità a quanto previsto del Regolamento (UE) n. 2017/625.

Per l'effettuazione delle analisi di cui al presente Piano Nazionale i Laboratori Ufficiali devono garantire l'emissione del rapporto di prova al massimo entro 30 (trenta) giorni dalla data di accettazione del campione all'I.Z.S. territorialmente competente.

Controperizia e Controversia

Al fine di rendere sempre possibile il diritto alla controperizia e alla controversia, così come stabilito dal Regolamento (UE) n. 2017/625, e dagli art. 7 e 8 del Dlgs 2/02/2021 n. 27 s. m. e i., l'AC deve organizzare il campionamento tenendo in considerazione tale aspetto.

In particolare nel prelevare il campione l'AC, rende disponibili tutti i CF dovuti, compresi quelli destinati all'operatore (ed eventualmente al produttore se diverso) per consentire allo stesso l'esame di parte presso un laboratorio accreditato di sua fiducia (controperizia) e quella per

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 55 di 123
		PGDP 10	

consentirgli l'espletamento dell'eventuale fase relativa alla controversia presso l'Istituto Superiore di Sanità. (cfr. Linee Guida Campionamento Allegato 5).

L'operatore presso il quale è effettuato il campionamento riceverà dall'AC anche il CF destinato al produttore, ne garantirà la corretta conservazione e informerà tempestivamente il produttore.

L'Autorità competente deve comunicare il più tempestivamente possibile l'esito favorevole o sfavorevole oltre che all'operatore anche al laboratorio ufficiale che ha eseguito l'analisi iniziale. In caso di esito sfavorevole, pertanto, l'OSM ha diritto, di fare condurre una controperizia a cura di un esperto di parte qualificato, a proprie spese, consistente nell'esame documentale delle registrazioni inerenti alle attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova (controperizia documentale). Rientra nella controperizia anche l'esecuzione, a proprie spese, delle prove di laboratorio presso un laboratorio accreditato di sua fiducia, sul CF ricevuto al momento del campionamento (controperizia analitica).

L'OSM che volesse procedere ad effettuare la controperizia ne deve fare richiesta all'AC entro massimo 15 giorni dalla notifica dell'esito sfavorevole dell'analisi ufficiale da parte dell'AC.

A fronte della richiesta di controperizia l'AC informa immediatamente il laboratorio ufficiale che ha effettuato l'analisi al fine di rilasciare i documenti richiesti inerenti alle attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova relativo alla singola analisi, nel più breve tempo possibile.

Ricevute le risultanze della controperizia, qualora l'AC non ne condivida le conclusioni, ne dà pronta comunicazione all'OSM e al laboratorio ufficiale. L'OSM entro il termine perentorio di trenta giorni dal ricevimento di detta comunicazione di esito sfavorevole può attivare la procedura di controversia, richiedendo alle autorità competenti di potere far effettuare, a proprie spese, il riesame della documentazione relativa all'analisi iniziale da parte dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS) (controversia documentale) che si dovrà esprimere entro 30 giorni dal ricevimento della documentazione, comunicando gli esiti sia all'OSM che all'AC e al Laboratorio di prima analisi.

Resta inteso invece che, qualora a seguito della controperizia, l'autorità competente e l'OSM condividano le stesse valutazioni in merito alla non conformità, la controversia documentale non verrà richiesta e l'AC è tenuta a procedere, in autotutela, ad un riesame dell'intero procedimento e del relativo provvedimento di esito di non conformità.

Ricevute le risultanze della controversia documentale effettuata dall'ISS, l'OSM con apposita istanza e a proprie spese, entro il termine perentorio di 30 giorni può chiedere allo stesso ISS, un'ulteriore analisi utilizzando l'apposito CF (controversia analitica). L'ISS, entro 60 giorni dal ricevimento dell'istanza, notifica all'operatore gli esiti della ripetizione dell'analisi.

Come indicato nelle Linee guida sul campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali, Allegato n. 5 del presente Piano Nazionale, i CF sono consegnati, sigillati e accompagnati ognuno da copia del verbale come di seguito descritto:

- n. 1 al detentore e sarà utile per la prova di controperizia, (nel caso in cui il detentore sia diverso dal produttore prelevare 1 CF aggiuntivo anche per quest'ultimo)

 SISTEMA REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 56 di 123
		PGDP 10	

- n. 3 vengono consegnati all'IZS territorialmente competente:
- n. 1 verrà sottoposto alle prove di laboratorio,
- n. 1 verrà conservato per renderlo eventualmente disponibile all'ISS per l'effettuazione delle analisi di controversia e n. 1 verrà conservato per l'Autorità Giudiziaria.

Nel caso di controlli analitici per i quali è prevista una prima analisi di screening seguita da un'analisi di conferma, se il laboratorio non dispone del metodo di conferma accreditato, l'autorità competente dovrà procedere al prelievo di un ulteriore CF disponibile per l'inoltro dal suddetto laboratorio ad un altro I.Z.S. in possesso della prova accreditata, al fine del completamento dell'analisi.

Tale modalità di prelievo non si applica ai campioni prelevati per analisi microbiologiche, così come previsto dall'art 7 comma 2 del Dlgs. n. 27 del 02/02/2021. Pertanto le analisi per la valutazione della contaminazione da *Salmonella* spp. sono effettuate con analisi irripetibile su singolo CF garantendo la convocazione delle parti interessate da parte dell'AC, che deve essere indicata nel verbale di prelievo del campione.

Qualora l'esito sia sfavorevole (accertamento di non conformità) le parti interessate possono richiedere la controperizia documentale, come previsto dal comma 5 dell'articolo 7 del D.lgs. 27/2021.

Nel caso in cui l'operatore, a seguito di controperizia, non condivida le valutazioni dell'AC in merito alla non conformità può richiedere all'Istituto Superiore di Sanità il riesame della documentazione relativa all'intero processo (controversia documentale - comma 1 dell'articolo 8 del D.lgs. n. 27/2021).

Protocollo operativo in caso di non conformità dei campioni

Come previsto dal Regolamento (UE) n. 2017/625, la valutazione definitiva di non conformità del campione, le attività di follow up ed i relativi provvedimenti da adottare in caso di accertata non conformità dei campioni analizzati sono effettuati dall'autorità competente che ha eseguito il campionamento, caso per caso a seconda del tipo di irregolarità riscontrata e commisurati all'entità e/o alla gravità dell'episodio accertato.

Si sottolinea che il referto analitico del laboratorio ufficiale esprime una conformità/non conformità del campione analizzato rispetto ai limiti di legge stabiliti per alcune sostanze, microorganismi etc, definibile conformità/non conformità analitica del campione.

Tuttavia, è l'autorità competente che, sulla base del referto del laboratorio e in alcuni casi, degli esiti di ulteriori indagini effettuate presso l'OSM, esprime il giudizio di conformità sul mangime oggetto del campionamento.

In caso di sospetto di rischio grave per la salute pubblica e per la sanità animale o per l'ambiente devono essere immediatamente messe in atto le procedure previste dal sistema di allerta rapido mangimi secondo le procedure operative vigenti.

I provvedimenti da adottare sui prodotti per le diverse tipologie di non conformità, in linea generale, prevedono che i prodotti risultati positivi, devono essere distrutti, o in alternativa, previa autorizzazione dell'Autorità competente, ritirati dal commercio per essere sottoposti a un trattamento in grado di neutralizzarne la nocività (ove possibile) a spese del detentore, o del proprietario. L'Autorità sanitaria, inoltre, previa un'analisi del rischio, può decidere di destinare tali mangimi a specie o categorie animali diverse, per le quali non siano in vigore gli stessi divieti, o ancora destinarli ad usi diversi dall'alimentazione animale.

	<p style="text-align: center;">REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare</p>	 <p style="text-align: right;">REGIONE LAZIO</p>	
	<p>Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni</p>	<p>Rev. 3 del 08/11/2023</p>	<p>Pag. 57 di 123</p>

La Regione, per ogni non conformità riscontrata ed utilizzando il fac-simile Allegato 3, trasmette al Ministero, unitamente al verbale di prelievo e al rapporto di prova del laboratorio, una relazione riportante le azioni intraprese per fronteggiare tale non conformità, nonché le eventuali sanzioni applicate, l'eventuale istanza, da parte degli interessati, di analisi di revisione e quant'altro possa essere utile per poter definire chiaramente il caso e poter dar seguito a tutte le dovute competenze.

In alternativa è possibile trasmettere al Ministero della salute le informazioni relative alle non conformità di cui sopra, per mezzo del supporto informatico VETINFO-SINVSA.

Pertanto, qualora il campione risulti non conforme:

1. Il laboratorio d'analisi comunica immediatamente l'esito analitico riscontrato sia via PEC che attraverso il sistema SINVSA.
2. l'Autorità Competente Locale dopo aver espletato tutte le valutazioni del caso e confermato la non conformità, la comunica immediatamente per iscritto via PEC all'OSM, indicando esplicitamente il lotto di produzione del mangime, e adotta i seguenti provvedimenti (inclusa l'attivazione del sistema IRASFF se del caso):
 - effettua un'ispezione dell'OSM presso il quale è stato eseguito il campionamento risultato non conforme al fine di determinare l'origine e l'entità della non conformità;
 - dispone i trattamenti sulle merci, la modifica delle etichette o le informazioni correttive da fornire ai consumatori;
 - sequestra, se presente, la partita oggetto del campionamento (se il prelievo è effettuato in allevamento deve essere comunque consentito il ciclo di alimentazione degli animali);
 - rintraccia i quantitativi della partita eventualmente già distribuiti,
 - rintraccia e individua gli impianti di distribuzione e di produzione della partita, qualora la partita oggetto del campionamento non sia stata prodotta nell'allevamento o la materia prima provenga da un altro OSM;
 - informa immediatamente la Regione o Provincia Autonoma e l'Azienda Sanitaria Locale competenti per territorio dello stabilimento di produzione del mangime contaminato, se non coincidenti con quelle in cui si trova la partita non conforme;
 - accerta l'eventuale presenza delle sostanze rinvenute nel campione o di altre sostanze la cui detenzione non sia prevista dalla normativa vigente;
 - verifica le procedure messe in atto al fine di prevenire eventuali contaminazioni o altri pericoli durante le fasi di produzione, stoccaggio o trasporto;
 - ove ritenuto necessario, procede al campionamento di altri mangimi o di matrici biologiche, dagli animali che hanno avuto accesso al mangime, secondo le procedure e nei casi previsti dal Piano Nazionale Residui;
 - per gli animali a cui sono stati somministrati i mangimi risultati non conformi e/o i prodotti da essi derivati, prima dell'esito al libero consumo, dovranno essere adottate, ove possibile, misure o controlli sanitari per escludere in ogni caso la presenza di rischi per il consumatore;
 - applica eventuali sanzioni amministrative o penali.

Le ACL trasmettono all'operatore interessato o a un suo rappresentante la notifica scritta della loro decisione concernente l'azione o il provvedimento da adottare e le informazioni su ogni

 AZIENDA SANITARIA LOCALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 58 di 123
		PGDP 10	

diritto di ricorso contro tali decisioni e sulla procedura e sui termini applicabili a tale diritto di ricorso.

Al fine di fornire indicazioni utili nella gestione di particolari non conformità si richiama l'attenzione a quanto disposto dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ed in particolar modo dall'art. 15 "Requisiti di sicurezza dei mangimi", comma 5, che si riporta di seguito:

"Il fatto che un mangime sia conforme alle specifiche disposizioni ad esso applicabili non impedisce alle autorità competenti di adottare provvedimenti appropriati per imporre restrizioni alla sua immissione sul mercato o per disporre il ritiro dal mercato qualora vi siano motivi di sospettare che, nonostante detta conformità, il mangime è a rischio."

10 Piano di Controllo ai fini della profilassi della BSE

Programma di monitoraggio

Il programma di Monitoraggio ha anche una funzione informativa, è parte integrante del processo di valutazione del rischio e consente l'identificazione di fattori di rischio o di situazioni di allarme su cui basare la programmazione degli interventi.

Il programma di Monitoraggio, come negli anni precedenti, è ristretto alle aziende zootecniche da latte o della linea vacca vitello poiché esse rappresentano il segmento della filiera in cui si concentra il rischio maggiore per la diffusione della malattia.

Campionamento

Per garantire il conseguimento degli obiettivi del monitoraggio è essenziale che siano rispettati i seguenti criteri:

- scelta assolutamente casuale delle aziende da campionare;
- selezione esclusivamente degli allevamenti di bovine o bufale da latte o che praticano la "linea vacca-vitello";
- ripartizione omogenea dei campioni da prelevare nel periodo gennaio-novembre;

Si ribadisce che la casualità della scelta delle aziende da campionare all'interno di ciascuna ASL è fondamentale per garantire la rappresentatività statistica del campione.

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuna.

PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA

Il Programma di Sorveglianza ha funzioni di controllo ufficiale pertanto è basato su criteri di rischio identificati in tutta la filiera produttiva e derivanti dall'attività di controllo pregressa e dall'analisi della situazione epidemiologica della BSE in Italia. In base a tali considerazioni, quindi non per

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 59 di 123

ragioni di tipo statistico ma per il differente rischio, la ripartizione dei campioni risulta diversificata tra Regioni o Province Autonome.

Inoltre, la Raccomandazione 2005/925/CE del 14 dicembre 2005 identifica i seguenti luoghi in cui effettuare il prelievo dei campioni da destinare all'analisi:

- all'importazione;
- stabilimenti di produzione di mangimi;
- intermediari e depositi;
- mezzi di trasporto;
- miscelatori fissi/miscelatori mobili;
- nell'azienda agricola;
- altro.

Si raccomanda inoltre, al fine di rendere maggiormente efficace il programma di controllo di campionare oltre ai mangimi finiti anche le materie prime.

In aziende zootecniche (di ruminanti bovini e bufalini, ovicaprini e di non ruminanti avicoli suini e acquacoltura)

Deve essere data precedenza alle aziende:

- bovine di dimensioni superiori ai 100 capi (sono le aziende in cui si è concentrato il rischio di BSE);
- in cui i ruminanti sono allevati insieme a suini o avicoli, condizione che aumenta il rischio di contaminazioni crociate;
- aziende di acquacoltura che utilizzano mangimi contenenti proteine animali trasformate (PAT) oggetto di deroga ai sensi del Reg. (CE) n. 999/01 s.m.i.;
- che acquistano mangimi sfusi;
- che utilizzano mangimi ad alto tenore proteico;
- che utilizzano fertilizzanti organici contenenti proteine animali trasformate.

In particolare, qualora un'azienda agricola in cui si allevano animali produttori di alimenti, utilizzi fertilizzanti organici contenenti PAT o farine di carne, il servizio veterinario locale deve considerare tale evenienza come fattore di elevato rischio per la programmazione dei controlli ufficiali, tenendo in debita considerazione l'eventuale uso fraudolento di tali prodotti nell'alimentazione animale.

Campionamento

Nell'ambito dell'applicazione del presente piano, le ACL procedono al prelievo di campioni ufficiali (ai sensi del Regolamento 152/2009) di mangimi composti finiti e/o di materie prime. Il campione ufficiale deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuna. Si evidenzia che la presenza di frammenti di osso si può considerare uniforme nei mangimi composti e non uniforme nelle materie prime, pertanto si devono adottare le procedure di campionamento differenti a seconda dei casi.

 AZIENDA SANITARIA LOCALE Rieti	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE Rieti Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

11 Piano di Controllo degli Additivi e dei Principi Farmacologicamente Attivi

Il piano di controllo degli additivi e dei principi farmacologicamente attivi nei mangimi per gli anni 2021 - 2023 comprende un'attività di monitoraggio di alcuni additivi nutrizionali e un'attività di sorveglianza mirata alla determinazione dei coccidiostatici e dei principi farmacologicamente attivi ammessi e non nei mangimi e nell'acqua di abbeverata per animali produttori di alimenti.

Programma di monitoraggio degli additivi nutrizionali, composti di oligoelementi

Al fine di ottimizzare le risorse nel presente piano, il campionamento è di tipo ufficiale pertanto con il prelievo di almeno n. 4 campioni finali.

Cobalto

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti categorie di mangime:

- mangimi completi per bovini
- mangimi composti per bovini

Luoghi in cui effettuare il prelievo del campione

- Mangimifici che producano mangimi per bovini
- Allevamenti di bovini

Ferro

Campionamento

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di mangimi:

- Mangimi per vitelli

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che producano alimenti per vitelli
- Allevamenti bovini da carne
- Allevamenti bovini misti

Manganese

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di mangimi:

- Mangimi completi per broilers
- Mangimicompletiperovaiole

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che producano mangimi completi per broilers
- Mangimifici che producano mangimi completi per ovaiole
- Allevamenti di polli da carne

 <p>ISTITUTO SANITARIO NAZIONALE ASL RIETI</p>	<p>REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare</p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
	<p>Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni</p>	<p>Rev. 3 del 08/11/2023</p>
		<p>PGDP 10</p>

- Allevamenti di ovaiole

Rame

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di mangimi:

- Mangimi completi per polli da carne
- Mangimi completi per ovaiole
- Mangimi per ovicaprini
- Mangimi per suini

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che producano mangimi completi per polli da carne
- Mangimifici che producano mangimi completi per ovaiole
- Mangimifici che producano mangimi per ovicaprini
- Mangimifici che producano mangimi per suini
- Allevamenti di polli da carne
- Allevamenti di ovaiole
- Allevamenti di ovicaprini ove siano somministrati mangimi
- Allevamenti di suini

Selenio

Si ricorda che per la ricerca di selenio i campioni devono essere prelevati da confezioni integre o in filiera produttiva evitando il prelievo alla mangiatoia che può provocare alterazioni del reale tenore di Selenio presente nel mangime.

Campionamento

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di mangimi:

- Mangimi per bovini

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che producano mangimi per bovini
- Allevamenti di bovini

Zinco

Campionamento

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di mangimi:

- Mangimi completi per avicoli
- Mangimi per suini

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che producano mangimi completi per avicoli
- Mangimifici che producano mangimi per suini

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 62 di 123 PGDP 10

- Allevamenti avicoli
- Allevamenti di suini

Composizione del campione

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuna.

PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA

Il presente programma definisce un piano di controlli sull'utilizzo di coccidiostatici e di principi farmacologicamente attivi nel settore dell'alimentazione zootecnica.

In dettaglio, i campionamenti inseriti nel presente programma sono mirati a:

1. Accertare la corrispondenza della quantità di additivi e principi farmacologicamente attivi dichiarati in etichettatura e quelli riscontrati all'analisi (verifica del titolo), tenuto conto delle tolleranze ammesse dalla normativa vigente;
2. rilevare in allevamento l'utilizzo di principi farmacologicamente attivi e additivi vietati nei mangimi o nell'acqua di abbeverata per animali da reddito;
3. rilevare in allevamento l'utilizzo di principi farmacologicamente attivi e additivi non dichiarati ed eventuali utilizzi fraudolenti e impropri nei mangimi o nell'acqua di abbeverata;
4. mettere in evidenza fenomeni di contaminazione crociata da principi farmacologicamente attivi e coccidiostatici/istomonostatici in mangimi non target.

 AZIENDA SANITARIA LOCALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni		Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 63 di 123
			PGDP 10	

Tabella 2: Tabella riepilogativa dei campionamenti previsti dal presente programma per le 4 diverse finalità:

FINALITÀ 1	LUOGO DI CAMPIONAMENTO	MATRICE DA CAMPIONARE	ANALISI RICHIESTA	NON CONFORMITÀ
Verifica del titolo	Tutti gli OSM	Mangime che riporta in etichettatura la presenza di sostanze farmacologicamente attive e/o coccidiostatici	La/e sostanza/e (coccidiostatico o principio attivo farmacologico) dichiarata/e in etichettatura (non è prevista la ricerca simultanea delle altre sostanze appartenenti alla stessa classe) Prima colonna della tabella 4-2	Superamento delle tolleranze previste dal reg.(CE) 767/09 allegato IV per i coccidiostatici Superamento delle tolleranze previste dall'art.14, comma 4 del DM 16/11/93 per i farmaci veterinari Dal 28 gennaio 2022 superamento dei limiti stabiliti per
FINALITÀ 2	LUOGO DI CAMPIONAMENTO	MATRICE DA CAMPIONARE	ANALISI RICHIESTA	NON CONFORMITÀ
Verifica dell'utilizzo di sostanze vietate	Allevamento, (compreso ove necessario il prelievo in mangiatoia).	Mangime o acqua di abbeverata	Sostanza/classe di sostanze vietate Seconda colonna della tabella 4-2	Presenza analitica
FINALITÀ 3	LUOGO DI CAMPIONAMENTO	MATRICE DA CAMPIONARE	ANALISI RICHIESTA	NON CONFORMITÀ
Verifica dell'utilizzo non dichiarato, non prescritto o fraudolento	Allevamento, (compreso ove necessario il prelievo in mangiatoia).	Mangime o acqua di abbeverata	Sostanze non autorizzate per la specie o categoria/fascia di età Principi farmacologicamente attivi non prescritti dal	Presenza analitica

 <small>SISTEMA SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 64 di 123 PGDP 10

FINALITÀ 4	LUOGO DI CAMPIONAMENTO	MATRICE DA CAMPIONARE	ANALISI RICHIESTA	NON CONFORMITÀ
Verifica del carry over/contaminazione crociata	OSM (allevamenti e mangimifici) che producono mangimi medicati/con coccidiostatici Distributori Trasportatori	PFA: Mangimi non target Coccidiostatici: mangimi destinati a specie non target	<p>Sostanze per le quali siano in corso i tempi di sospensione Sostanze che possono essere state usate fraudolentemente in base all'analisi dei rischi.</p> <p>Terza colonna della tabella 4-2 (ove il sospetto ricada su sostanza che fa parte di</p> <p>Sostanze/classi di sostanze autorizzate ma NON dichiarate in etichettatura. Produttori: Sostanze/classi di sostanze utilizzate dall'OSM (privilegiare quelle utilizzate nelle produzioni precedenti) Trasportatori: classi di sostanze contenute nei mangimi trasportati precedentemente Distributori o in mancanza di dati: Classi di sostanze frequentemente utilizzate in Italia Classi di sostanze che</p>	<p>Superamento dei valori stabiliti da:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Direttiva 2002/32 per gli additivi • 0,5 ppm penicilline • 1ppm altre sostanze farmacologicamente attive <p>Dal 28 gennaio 2022 superamento dei limiti delle sostanze farmacologicamente attive stabiliti ai sensi del</p>

Per la finalità 3 è evidente che il controllo del registro dei trattamenti, del registro di produzione, delle prescrizioni relative all'azienda, delle forniture di farmaci e della presenza di scorte/giacenze, i dati di acquisto di coccidiostatici e mangimi, nonché l'utilizzo di sistemi informatici, quali i dati del sistema REV, il prontuario farmaceutico veterinario e il registro degli additivi, sono fondamentali per questo tipo di campionamento.

Per la finalità 4 nel caso che il campionamento venga effettuato presso altre tipologie di OSM, ad esempio un distributore, è indispensabile che la ASL si accerti, consultando l'elenco dei mangimifici autorizzati alla produzione di MM presente nel sistema REV, e negli elenchi dei riconosciuti disponibili nell'area pubblica del SINVSA, che il produttore effettui anche la produzione di MM/PI o con coccidiostatici.

 AZIENDA SANITARIA LOCALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del	Pag. 65 di 123
		08/11/2023	
		PGDP 10	

Composizione del campione

Il campione di mangime è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuno. In caso di sospetto di trattamento illecito o fraudolento, i campioni vanno prelevati dal miscelatore aziendale o dello stabilimento e dalle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione di alimenti (carri, secchi, betoniere, mangiatoia) anche raschiando le superfici per rimuovere i residui di mangime.

Si ricorda che il campionamento per la ricerca di sostanze a livelli di contaminazione crociata segue le modalità delle sostanze distribuite in maniera NON uniforme nei mangimi. Il campionamento dell'acqua, anch'esso ufficiale, segue le modalità sinora adottate per il PNR. L'acqua di abbeverata deve essere prelevata direttamente dalle vasche di abbeveraggio o dai dispositivi messi a disposizione dell'animale. Le quantità minime da prelevare devono essere tali da permettere la formazione di 4 CF da 500 ml.

Tabella 4: sostanze da ricercare per finalità

FINALITÀ 1 TITOLO		FINALITÀ 2 SOSTANZE VIETATE	FINALITÀ 3 USO FRAUDOLENTO	FINALITÀ 4 CARRY OVER	
MATRICE MANGIME		MATRICE ACQUA/MANGIME	MATRICE ACQUA/MANGIME	MATRICE MANGIME	
ANTIBIOTICI POLIPEPTIDICI	Colistina	Avilamicina	Amprolium	ANTIBIOTICI POLIPEPTIDICI	Colistina
	Zincobacitracina	BETA-AGONISTI	ANTIBIOTICI POLIPEPTIDICI		Zincobacitracina
AVERMECTINE/ MIBELMICINE	Ivermectina	CHINOSSALINE	AVERMECTINE/MILBE MICINE	AVERMECTINE/ MIBELMICINE	Ivermectina
CHINOLONI	Flumequina	Cloramfenicolo	CHINOLONICI	CHINOLONI	Flumequina
COCCIDIOSTATICI NON IONOFORI	Decochinato	CORTISONICI	COCCIDIOSTATICI NON IONOFORI	COCCIDIOSTATICI NON IONOFORI	Decochinato
	Alofuginone	Flavofosfolipol	COCCIDIOSTATICI IONOFORI		Alofuginone
	Nicarbazina	Metilcloropindolo	DIAMINOPIRIDINE		Nicarbazina
	Robenidina	NITROFURANI	FANS		Robenidina
	Diclazuril	NITROIMIDAZOLI	FENICOLI		Diclazuril
COCCIDIOSTATICI IONOFORI	Lasalocid	Virginiamicina	LINCOSAMIDI	COCCIDIOSTATICI IONOFORI	Lasalocid
	Monesin		MACROLIDI		Monesin
	Narasin		PENICILLINE		Narasin
	Salinomina		PLEUROMUTILINE		Salinomina
	Semduramicina		SULFAMIDICI		Semduramicina
Maduramicina		TETRACICLINE	Maduramicina		
DIAMINOPIRIMIDINE	Trimetoprim			DIAMINOPIRIMIDINE	Trimetoprim
FANS	Ac. Acetilsalicilico			FENICOLI	Florfenicolo
	Paracetamolo				Tiamfenicolo
FENICOLI	Florfenicolo			LINCOSAMIDI	Lincomicina
	Tiamfenicolo				Eritromicina
LINCOSAMIDI	Lincomicina			MACROLIDI	Spiramicina
	Eritromicina				Tilmicosina

 <small>ISTITUTO SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 66 di 123
		PGDP 10	

MACROLIDI	Spiramicina			PENICILLINE	Tilosina
	Tilmicosina				Ampicillina
	Tilosina				Amoxicillina
PENICILLINE	Ampicillina			PLEUROMUTILINE	Fenossimetilpenicillina/Penicillina V
	Amoxicillina				Tiamulina
PLEUROMUTILINE	Tiamulina			SULFAMIDICI	Valnemulina
	Valnemulina				Sulfachinossalina
SULFAMIDICI	Sulfachinossalina			TETRACICLINE	Sulfadiazina
	Sulfadiazina				Sulfadimetossina
	Sulfadimetossina				Sulfamerazina
	Sulfamerazina				Sulfametazina
	Sulfametazina				Sulfatiazolo
	Sulfatiazolo				Clortetraciclina
TETRACICLINE	Clortetraciclina			TETRACICLINE	Doxiciclina
	Doxiciclina				Ossitetraciclina
	Ossitetraciclina				

12 Piano di controllo sulla presenza di Diossine, PCB diossina-simili, PCB non diossina-simili

Con il termine diossine, sono comunemente indicati una serie di composti simili sotto il profilo chimico e strutturale, appartenenti a un gruppo di idrocarburi aromatici alogenati, che comprende 75 congeneri di policlorodibenzo-p-diossine (PCDD) e 135 congeneri di policlorodibenzofurani (PCDF). Tra i 210 congeneri teoricamente possibili, soltanto 17 (con almeno 4 atomi di cloro presenti nelle posizioni 2,3,7,8) sono di particolare interesse per quanto riguarda la tossicità. Tali congeneri mostrano un profilo tossicologico simile e la 2,3,7,8-tetraclorodibenzo-p-diossina (2,3,7,8-TCDD) è il composto più tossico, riconosciuto dall'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC) come una sostanza cancerogena per l'uomo.

I PCB sono idrocarburi aromatici clorurati. In funzione del numero di atomi di cloro presenti (da 1 a 10) e dalla loro posizione sui due anelli aromatici, i congeneri dei PCB teoricamente possibili

sono 209. Dodici congeneri di PCB mostrano proprietà tossicologiche simili a quelle delle diossine e

pertanto sono definiti PCB diossina-simili (DL-PCB), i rimanenti PCB sono denominati PCB non

diossina-simili (NDL-PCB) e tra questi, 6 sono chiamati "PCB indicatori" (PCB-28, PCB-52, PCB-101, PCB-138, PCB-153 e PCB-180) e costituiscono il 50% della contaminazione alimentare.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

PROGRAMMA DI MONITORAGGIO

Campionamento

In relazione alle considerazioni di cui sopra i campioni devono essere prelevati presso gli stabilimenti:

- di produttori,
- di allevatori,
- di commercianti/distributori,
- di importatori,
- di trasportatori.

Per quanto riguarda i foraggi (fieni, insilati, "unifeed") si raccomanda di prelevare i campioni in prossimità di potenziali fonti di emissione (acciaierie, inceneritori di rifiuti, cementifici, industrie di lavorazione dei metalli).

Composizione del campione

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuna.

PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA

Per i foraggi (fieni, insilati, "unifeed") si raccomanda di effettuare i prelievi in prossimità di potenziali fonti di emissione (acciaierie, inceneritori di rifiuti, cementifici, industrie di lavorazione dei metalli) e, per quanto riguarda gli additivi, di prelevare quelli di origine minerale (in particolare ossidi, solfati e carbonati).

Campionamento dei mangimi

I campioni devono essere prelevati presso:

- produttori;
- allevatori;
- commercianti/distributori;
- importatori;
- trasportatori.

Composizione del campione

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuna.

Campionamento

I campioni destinati al controllo ufficiale dei livelli di PCDD/F e PCB, devono essere prelevati secondo le disposizioni del Regolamento (CE) n.152/2009 e s. m. e relativa "linea guida al campionamento" redatta dal Ministero della Salute.

Per ogni campione verrà effettuata sia la ricerca di Diossine che di PCB.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 68 di 123

I campioni globali ottenuti sono considerati rappresentativi delle partite o sottopartite da cui sono stati prelevati. La massa o il volume del campione finale, destinato all'analisi, non può essere inferiore ai seguenti quantitativi: 500 g per gli alimenti solidi, 500 ml per gli alimenti liquidi o semiliquidi.

13 Piano di Controllo della contaminazione da Micotossine e Tossine Vegetali

MICOTOSSINE

Nel caso dell'aflatossina B1 deve essere posta particolare attenzione al mangime composto destinato al bestiame da latte, (pecore, bufale, capre), diverso dai bovini da latte.

Sulla base di considerazioni legate alla valutazione del rischio ed alle non conformità riscontrate, si richiama l'attenzione sul fatto che le materie prime (mangimi semplici) costituiscono un fattore di rischio senz'altro più critico rispetto ai mangimi complementari e completi.

Infine, tra i mangimi semplici, il mais, le arachidi ed i semi di cotone sono da ritenersi le matrici sulle quali esercitare il maggiore controllo quali/quantitativo. In esse, infatti, il rischio derivante dalla presenza di aflatossine, fumonisine, deossinivalenolo ed ocratossina è significativamente più alto rispetto agli altri mangimi.

Campionamento

I campioni prelevati per la ricerca di micotossine e tossine vegetali devono essere rappresentativi della partita campionata.

Le modalità di prelievo sono quelle descritte nelle "Linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi", allegate alla presente procedura.

Le analisi vanno eseguite:

- Quando l'alimento somministrato è carico di muffe e/o l'alimento ammuffito rappresenta una parte significativa della razione;
- Quando si osservano dei sostanziali cambiamenti nelle produzioni e nello stato di salute di un'ampia percentuale di animali;
- Quando si osserva un declino delle performances produttive e della salute degli animali che non trovano spiegazione se non in segni tipici degli effetti delle micotossine;
- Quando le condizioni climatiche sono ottimali per lo sviluppo di muffe.

PROGRAMMA DI MONITORAGGIO

Tali campionamenti vanno effettuati presso:

- aziende produttrici di materie prime e mangimi destinati agli animali da latte;
- aziende agricole e zootecniche;
- distributori e produttori di mangimi per animali da compagnia.

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di matrici:

- mangimi completi;

 AZIENDA SANITARIA LOCALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 69 di 123

- (1) materie prime, preferibilmente destinati alle lattifere;
- (3) Avena, grano e mangimi che li contengono;
- (2) mangimi secchi per animali da compagnia (cane e gatto) per la ricerca di aflatossine B1 e Ocratossina A,

Composizione del campione

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuno.

PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA

Campionamento

Per il programma di sorveglianza, è necessario effettuare un campionamento mirato presso i seguenti impianti:

- mangimifici a scopo commerciale;
- depositi e commercio all'ingrosso di granaglie e mangimi (da privilegiare);
- essiccatoi;
- importatori (da privilegiare);
- aziende zootecniche.

Le matrici da campionare sono le seguenti:

- materie prime (mais, sottoprodotti del mais, grano, altri cereali, es. avena, semi e frutti oleaginosi, o loro prodotti e sottoprodotti); semi di cotone (gossipolo) semi di lino (acido cianidrico)
- materie prime per mangimi immagazzinate per lunghi periodi (superiori a un mese) o importate via mare per lunghi tragitti (superiori a 20 giorni);
- mangimi per bovine da latte;
- mangimi per bestiame da latte diverso dai bovini;
- mangimi per suini;
- mangimi composti o completi.

Composizione del campione

Il campione è di tipo ufficiale e deve essere composto da almeno quattro CF di circa 500 grammi ciascuno.

 <p>SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI</p>	<p>REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare</p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
	<p>Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni</p>	<p>Rev. 3 del 08/11/2023</p>
		<p>PGDP 10</p>

14 Piano di Controllo della presenza di Contaminanti Inorganici, Composti Azotati, Pesticidi, Residui di confezionamento, impurità botaniche, e Radionuclidi.

PROGRAMMA DI MONITORAGGIO

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Mangimi composti per suini contenenti sottoprodotti alimentari (prodotti da forno o dell'industria casearia)
- Mangimi composti per bovini contenenti sottoprodotti alimentari (prodotti da forno o dell'industria casearia)

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzino sottoprodotti dell'industria alimentare
- Allevamenti che utilizzino sottoprodotti dell'industria alimentare

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da almeno 4 CF di circa 500 grammi.

Ricerca di Impurità botaniche

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e di mangimi.

- Materie prime vegetali in granella (no mangimi macinati)

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzino materie prime vegetali in granella
- Allevamenti che utilizzino materie prime vegetali in granella

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da almeno 4 CF di circa 500 grammi.

Si tenga in considerazione che essendo una contaminazione accidentale si devono seguire le indicazioni per il campionamento di analiti distribuiti in modo non uniforme.

Ricerca di Pesticidi di cui al Reg. (CE) n. 396/2005

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e di mangimi

- Materie prime di origine vegetale

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzino materie prime vegetali,
- Allevamenti che utilizzino materie prime vegetali.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 71 di 123 PGDP 10

Il campione è ufficiale e deve essere composto da almeno 4 CF di circa 500 grammi.

Ricerca di Fluoro

Al fine di ampliare lo spettro di ricerche delle sostanze previste dalla Direttiva 2002/32 viene inserito uno specifico programma di monitoraggio per la ricerca di Fluoro nelle materie prime per mangimi. La ripartizione dei campioni per regione è riportata in Tabella 1.

Campionamento

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Materie prime di origine animale e additivi
- Mangimi per bovini, suini, avicoli, e ovi-caprini. Luoghi di prelievo del campione:
- Mangimifici che utilizzino materie prime di origine animale,
- Mangimifici che producono mangimi per bovini, suini, avicoli, e ovi-caprini.

Il campione è ufficiale e deve essere composto da almeno 4 CF di circa 500 grammi.

Radionuclidi

Campionamento

* In tale categoria ricadono tutte le altre materie prime di origine vegetale che possono rientrare come componenti principali dell'alimentazione ad uso animale (semi di soia, legumi, etc.)

** Vanno considerate le categorie merceologiche prevalenti nel territorio regionale per estensione di coltivazione o per densità di produzione.

*** Vanno prelevati campioni di mangime destinati alle seguenti specie: suino, bovino, cunicola, avicola, acquacoltura o altre specie significative per produzioni o consumi locali.

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da almeno 4 CF di almeno: 2Kg per i mangimi e di almeno 1lt. per l'acqua di abbeverata.

Si raccomanda il rispetto della quantità minima del Campione Finale indicato poiché quantità inferiori comportano difficoltà analitiche ed allungamento dei tempi di analisi.

PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA

Arsenico

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e di mangimi

- Mangimi contenenti farine di pesce
- Materie prime: farine di pesce

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzano farine di pesce per la produzione di alimenti per suini
- Mangimifici che utilizzano farine di pesce per la produzione di alimenti per avicoli (ovaiole)

 REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 72 di 123
Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni		PGDP 10

- Mangimifici che utilizzano farine di pesce per la produzione di alimenti per acquacoltura
- Allevamenti suini che utilizzano farine di pesce
- Allevamenti avicoli che utilizzano farine di pesce

Il campione è ufficiale e deve essere composto da almeno 4 CF di circa 500 grammi.

Cadmio

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Materie prime per mangimi destinati ad equini o a ruminanti (bovini ed ovicaprini)
- Farine di pesce
- Foraggi per equini o ruminanti (bovini ed ovicaprini)
- Insilati
- Mangimi per acquacoltura contenenti farine di pesce
- Additivi contenenti zinco e dicalciofosfato per equini o ruminanti (bovini ed ovicaprini).

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che producono mangimi per equini
- Mangimifici che producono mangimi per bovini
- Mangimifici che producono mangimi per acquacoltura
- Allevamenti equini
- Allevamenti bovini
- Impianti di acquacoltura

Il campione è ufficiale e deve essere composto da almeno 4 CF di circa 500 grammi.

Melamina

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Matrici ad alto tenore proteico: per esempio: materie prime, quali soja e derivati o farine di riso e derivati
 - Derivati del latte
 - Mangimi per animali da compagnia
- Luoghi di prelievo del campione:
- Mangimifici in cui vengano prodotti alimenti per animali da compagnia
 - Distributori di petfood.

Il campione è ufficiale e deve essere composto da almeno 4 CF di circa 500 grammi.

Mercurio

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e di mangimi Matrici da campionare:

- mangimi completi per acquacoltura

 AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 73 di 123 PGDP 10

- Mangimi per suini contenenti farine di pesce
- Materie prime: farine di pesce

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici che utilizzano farine di pesce per la produzione di alimenti per suini
- Mangimifici che utilizzano farine di pesce per la produzione di alimenti per acquacoltura
- Allevamenti suini che utilizzano farine di pesce o mangimi contenenti farine di pesce
- Impianti di acquacoltura.

Il campione è ufficiale e deve essere composto da almeno 4 CF di circa 500 grammi.

Nitriti

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti matrici:

- Mangimi completi
- Materie prime per mangimi ad esclusione di: Insilati - Prodotti e sottoprodotti della barbabietola da zucchero e della canna da zucchero e derivanti dalla produzione di amido e di bevande alcoliche

Luoghi di prelievo del campione:

- Allevamenti di bovini da latte o a produzione mista che utilizzino insilati

Il campione è ufficiale e deve essere composto da almeno 4 CF di circa 500 grammi.

Pesticidi Clorurati

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi

- Materie prime: farine di pesce
- Materie prime vegetali
- Grassi ed oli di origine animale
- Mangimi per galline ovaiole
- Mangimi per acquacoltura
- Mangimi per bovini da latte

Luoghi di prelievo del campione:

- Mangimifici
- Mangimifici che producano mangimi per galline ovaiole
- Mangimifici che producano mangimi per bovini da latte
- Mangimifici che producano mangimi per acquacoltura
- Allevamenti di bovini da latte o a produzione mista
- Allevamenti di galline ovaiole
- Impianti di acquacoltura

Il campione è ufficiale e deve essere composto da almeno 4 CF di circa 500 grammi.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023

Piombo

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e dei mangimi Matrici da campionare:

- Insilati
- Foraggi
- Premiscele minerali
- Mangimi minerali

Luoghi di prelievo del campione:

- Allevamenti di bovini che utilizzano insilati e/o foraggi
- Allevamenti di ovaiole
- Mangimifici

Il campione è ufficiale e deve essere composto da almeno 4 CF di circa 500 grammi.

Ricerca di Trieptanoato di glicerina (GTH)

Campionamento

Devono essere prelevati esclusivamente campioni di prodotti derivati di categoria 1, 2 e 3 presso gli impianti di trasformazione e per i prodotti derivati di categorie 3 anche presso i produttori di mangimi composti che facciano uso di tali materie prime (PAT). Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 CF di circa 500 grammi.

15 Piano di Controllo della contaminazione microbica da *Salmonella* spp.

Campionamento

La procedura per il campionamento ufficiale deve essere conforme a quanto previsto dal D.lgs. n. 27 del 02/02/2021, nonché a quanto descritto nelle "Linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi", allegate al presente piano.

Si precisa che gli strumenti per il prelievo dei campioni elementari ed i contenitori dove viene posto il materiale prelevato devono essere nuovi e non riutilizzabili. I campioni globali devono essere posti in contenitori sterili, o comunque nuovi e non riutilizzabili, distinti, e accuratamente miscelati.

Il campione finale deve essere ottenuto per estrazione di una quantità approssimativamente uguale da ciascun campione globale. Il campione finale deve essere trasferito in un opportuno recipiente nuovo e non riutilizzabile e sigillato.

PROGRAMMA DI MONITORAGGIO

Nel rispetto della numerosità assegnata, possono essere prelevate le seguenti tipologie di materie prime per mangimi e di mangimi composti:

 <small>ISTITUTO SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

a) Materie prime per mangimi di origine vegetale:

Cereali, loro prodotti e sottoprodotti:

- orzo e derivati
- frumento e derivati
- granturco e derivati

Semi oleosi, frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti:

- derivati di arachidi
 - derivati di semi di colza
 - derivati della noce di cocco
 - semi di soia e derivati
 - semi di cotone e derivati
 - derivati di semi di girasole
 - derivati di semi di lino
 - derivati di altri semi oleosi
- Altre materie prime:
- semi di legumi
 - tuberi, radici
 - altri semi e frutti
 - foraggi e paglia
 - altre piante

b) Materie prime per mangimi di origine animale:

- farina di carne
- farina di ossa
- farina di carne e ossa
- farina di sangue
- farina di pesce
- altre materie prime a base di pesce
- ciccioli
- altre materie prime di origine animale

c) Mangimi composti:

- mangimi composti per pollame
- mangimi composti per suini
- mangimi composti per bovini
- mangimi composti per ovini e caprini
- mangimi composti per pesci
- mangimi composti conigli

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023

Campionamento

Devono essere prelevate le seguenti tipologie di mangimi:

- Semi di soia e derivati:

prelievo di campioni presso gli impianti di fabbricazione dei mangimi durante le operazioni di scarico o durante il periodo di stoccaggio.

- Mangimi composti per pollame e suini:

prelievo di campioni di prodotto finito al termine del processo di fabbricazione o durante il periodo di stoccaggio presso lo stabilimento di fabbricazione.

Procedure di laboratorio

Le analisi sono effettuate dai laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali competenti per territorio, con **un'analisi unica e irripetibile**, come specificato nel verbale di prelievo garantendo la convocazione delle parti interessate effettuata dall'AC all'atto del prelievo del campione.

Per lo svolgimento delle analisi si utilizza il metodo descritto nella ISO 6579-1:2017; la quantità di campione da sottoporre ad analisi corrisponde a 50 grammi.

Per quanto riguarda gli snack dog-chews dovranno comunque essere analizzati 25 grammi di campione finale rappresentativi del materiale campionato; il CF deve essere di almeno 100 gr eventualmente costituito da più confezioni appartenenti allo stesso lotto.

Sia per il programma di monitoraggio che per quello di sorveglianza il campione è ufficiale e deve essere composto da un CF di circa 500 grammi.

Per i mangimi per animali da compagnia il campione è ufficiale e deve essere composto da un CF costituito da 5 u. c. di almeno 100gr. Nel caso di campionamento di snack dog-chews è previsto il prelievo di più confezioni (tutte dello stesso lotto) fino al raggiungimento del peso complessivo di 100 gr.

Animali da compagnia

Campionamento

Devono essere prelevati le seguenti tipologie di mangimi:

- mangimi secchi contenenti materie prime di origine animale;
- alimenti ad alto rischio come ad esempio alimenti greggi per animali da compagnia, diete BARF (Bones and Raw Food - Cibo crudo biologicamente a regola d'arte)
- Snack Dog-chews di origine animale.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 77 di 123 PGDP 10

16 Piano di controllo sulla presenza di Organismi Geneticamente Modificati

PROGRAMMA DI MONITORAGGIO

I campionamenti andranno svolti, per la parte relativa al monitoraggio, presso gli impianti produzione degli alimenti zootecnici, i distributori di mangimi, gli allevamenti, compresi quelli che producono con il metodo biologico ai sensi del Regolamento (CE) 834/2007.

A queste strutture vanno aggiunte le seguenti tipologie di attività che, ai sensi del Regolamento (CE) N. 183/2005 dal 1 gennaio 2006, sono assoggettate al controllo ufficiale:

- essiccatoi che trattano e commercializzano materie prime per uso zootecnico;
- molini che lavorano e commercializzano materie prime destinate all'alimentazione animale.

I campioni per il monitoraggio dovranno essere ripartiti tra circuito convenzionale e circuito biologico proporzionalmente alla consistenza numerica delle aziende delle due tipologie di settori nell'area geografica di competenza.

Tutti i campioni dovranno contenere almeno una delle seguenti specie vegetali: soia, mais, cotone, colza, barbabietola da zucchero, patata, riso, lino.

Per la ricerca di OGM autorizzati, nell'ambito del circuito convenzionale, dovranno essere prelevati solo i campioni che, rispetto ad almeno una delle specie vegetali sopra menzionate, non riportano in etichetta la presenza di materiale geneticamente modificato, pena respingimento del campione da parte del laboratorio accettante.

Nel caso in cui una o più specie fossero dichiarate geneticamente modificate si può procedere all'analisi di altre specie vegetali non indicate in etichetta come GM.

Al verbale di campionamento deve essere allegata l'etichetta o documento commerciale del mangime, pena respingimento del campione da parte del laboratorio accettante.

Andranno prelevati, in via prioritaria, mangimi composti (completi o complementari), compresi i prodotti destinati agli animali da compagnia, e mangimi semplici (materie prime). Tenuto conto dei risultati dell'attività di controllo analitico degli scorsi anni ed in considerazione che in matrici semplici e poco processate la ricerca di OGM risulta più affidabile ed efficace, si raccomanda di dedicare almeno il 50% dell'attività di campionamento alle materie prime.

PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA

Per la parte relativa alla sorveglianza, i campionamenti dovranno essere effettuati solo presso gli impianti di produzione dei mangimi.

Procedure di campionamento

Per la ricerca di OGM, la Raccomandazione 2004/787/CE riporta orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Regolamento(CE) 1830/2003.

Tale norma opera una netta distinzione tra i campionamenti di mangimi confezionati e

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	

- PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI E ADDITIVI:** **TITOLO** **USO ILLECITO** **USO IMPROPRIO**
 Principi farm. attivi (specificare _____) coccidiostatici/istomonostatici (specificare _____)
 additivi nutrizionali (specificare _____)
- PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI E ADDITIVI per CARRY OVER**
 Principi farm. attivi (specificare _____) coccidiostatici/istomonostatici (specificare _____)
- Quantità di P.A./ Coccidiostatico aggiunta in produzione nel lotto precedente:** _____
- CONTAMINANTI INORGANICI E COMPOSTI AZOTATI PESTICIDI, RADIONUCLIDI**
 contaminanti inorganici e composti azotati (specificare _____)
 radionuclidi (specificare _____) PESTICIDI (specificare _____)
- ALTRO (specificare _____)**

A4. Prelevatore (Nome e Cognome)(*):	e-mail:
A6. Codice identificativo luogo di prelievo (*):	A7. Targa mezzo di trasporto:
A5. Luogo di prelievo (*):	
A8. Indirizzo del luogo di prelievo (*):	
A9. Comune (*):	A10. Provincia (*):
A11. Localizzazione geografica del punto di prelievo (WGS84 – Formato decimale):	
Latitudine:	Longitudine:
A12. Ragione sociale(*):	
A13. Rappresentante legale (*):	
A14. Codice fiscale (*):	A16. Telefono (*):
A15. Detentore (*):	

B. INFORMAZIONI SUL CAMPIONE PRELEVATO-----

B1. Matrice del campione (*):							
<input type="checkbox"/> Materia prima/mangime semplice:				<input type="checkbox"/> Prodotti derivati di Cat. 1, 2, 3 (solo per la ricerca del GTH)		<input type="checkbox"/> Additivo per mangimi	
<input type="checkbox"/> Mangime composto				<input type="checkbox"/> Premiscela di additivi (indicare le categorie di additivi che costituiscono la premiscela):			
<input type="checkbox"/> Mangime completo <input type="checkbox"/> Mangime complementare <input type="checkbox"/> Mangime d'allattamento				<input type="checkbox"/> Additivi tecnologici <input type="checkbox"/> Additivi nutrizionali		<input type="checkbox"/> Additivi organolettici <input type="checkbox"/> Additivi zootecnici	
<input type="checkbox"/> Acqua di abbeverata				<input type="checkbox"/> Mangime medicato/prodotto intermedio			
Prelievo campioni piano OGM Specie vegetale dichiarata							
<input type="checkbox"/> Mais	<input type="checkbox"/> Soia	<input type="checkbox"/> Colza	<input type="checkbox"/> Cotone	<input type="checkbox"/> Lino	<input type="checkbox"/> Riso	<input type="checkbox"/> Patata	<input type="checkbox"/> Barbabietola da zucchero

B2. Trattamento applicato al mangime prelevato (*):

B3.

Confezionamento: _____

B4. Ragione sociale ditta produttrice

(*): _____

B5. Indirizzo ditta produttrice

(*): _____

B6. Specie e categoria animale a cui l'alimento è destinato (*):

Galline ovaiole

Broilers

Tacchini

Altro pollame da carne

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	
		PGDP 10

Vacche da latte	Vitelli	Tori/vitelloni	Manze/asciutta
Bufali	Pecore/capre	Agnelli/capretti	Conigli
Suini	Suinetti	Scrofe	Selvaggina d'allevamento
Acquacoltura	Equini	Animali da pelliccia	Animali da laboratorio
Animali da compagnia	Animali di giardino zoologico	Api	Tutte le specie

B7. Metodo di produzione (*):	Biologico	Convenzionale	Sconosciuto (no per OGM)
B8. Nome commerciale del mangime (*):			
B9. Stato del prodotto al momento del prelievo (*):			
In confezione integra	In confezione non integra	Depositato sfuso (in silos, trincea)	
In mangiatoia	Miscelatore fisso o mobile	Altro (specificare)	
B10. Ragione sociale responsabile etichettatura (*):			
B11. Indirizzo responsabile etichettatura (*):			
B12. Paese di produzione (*):	B13. Data di produzione: / /	B14. Data di scadenza(*): / /	
B15. Numero di lotto (*):	B16. Dimensione del lotto (*):		
	B16bis. Dimensione porzione campionata:		
B17. Ingredienti (*):			
B18. Ulteriori commenti relativi al mangime prelevato:			

C. LABORATORIO-----

C1. Laboratorio di destinazione del campione (Specificare):

D. ULTERIORI INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONAMENTO-----

Si allega il cartellino (*) o la sua fotocopia o il documento commerciale: **SI** **NO** (*) sempre obbligatorio per OGM

Si riportano di seguito, così come previsto dalla normativa vigente, le modalità di esecuzione del campionamento, atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, nonché la descrizione delle attrezzature e dei contenitori utilizzati puliti, asciutti e di materiale inerte:

.....

.....

.....

.....

Sono stati prelevati a caso da n. punti/sacchi n. CE del peso/volume di kg/lt.

Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale mediante le seguenti operazioni:

.....

.....

.....

Campione Globale di peso/volume di:.....kg/lt.

Il CG **dopo opportuna miscelazione** è stato ridotto/non è stato ridotto (barrare la voce non pertinente) a CR del peso/volume di..... kg/lt.

 <small>SISTEMA SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 81 di 123
		PGDP 10	

Il CG/CR (barrare la voce non pertinente) è **stato sigillato** e identificato con apposito cartellino e inviato per la successiva macinazione.

Oppure (barrare le voci non pertinenti)

Dal campione globale sono stati ottenuti i campioni finali mediante le seguenti operazioni:

.....

Dal CG sono stati ottenuti n. CF ognuno dei quali del peso/volume non inferiore ag/ml, ogni CF viene sigillato e identificato con apposito cartellino.

Dichiarazioni del proprietario o detentore:

.....

.....N..... Campioni Finali unitamente a n. copie del presente verbale vengono inviate alin data.....

Conservazione del campione:

N. copia/e del presente verbale con n. Campioni Finale/i viene/vengono consegnate al Sigil quale custodisce:

un Campione Finale per conto del produttore

un Campione Finale per conto proprio

L'operatore responsabile della partita/lotto dichiara di rinunciare ai campioni finali risultati conformi all'analisi e non utilizzati per l'analisi, che al termine del periodo di conservazione previsto dalla normativa, saranno gestiti dal Laboratorio per fini di studio e ricerca scientifici.

L'operatore rinuncia ai Campioni Finali da destinare all'eventuale controperizia e controversia di cui al Regolamento (UE) 2017/625 SI - NO

La partita/lotto relativa al campione prelevato **viene/non viene** posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

VERBALIZZANTI

(*) Campo obbligatorio

 SISTEMA SANITARIO ASSICURATIVO ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 82 di 123
		PGDP 10	

17 LINEE GUIDA PER IL CAMPIONAMENTO AI FINI DEL CONTROLLO UFFICIALE DEI MANGIMI

Con la presente Linea Guida si vogliono fornire agli operatori addetti al controllo ufficiale gli strumenti per attuare il campionamento ufficiale dei mangimi in conformità con la normativa comunitaria, in maniera particolare del Regolamento (CE) N. 152/2009, recentemente modificato dai Regolamenti (UE) n. 691/2013 e n. 51/2013 e Regolamento (UE) n.1560/2020 del 26 ottobre 2020.

Il Regolamento (CE) N. 152/2009 abroga la Direttiva 76/371/CE, che fissa i metodi di prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali, sostituendo nel contempo il D.M. 20 aprile 1978 per quanto riguarda la determinazione dei costituenti di origine animale vietati (OAV), degli additivi, delle sostanze indesiderabili, degli OGM e dei Pesticidi.

Il D.M. 20 aprile 1978 è ancora la norma di riferimento per le procedure di campionamento dei mangimi destinati al controllo dei microrganismi e radionuclidi, parametri che non risultano inclusi nel campo di applicazione del suddetto regolamento.

Tuttavia, in considerazione della garanzia di rappresentatività che offre il Regolamento suddetto, e della maggiore praticità operativa, si ritiene opportuno estendere a tutti i campionamenti ufficiali dei mangimi l'applicazione del Reg.(CE) 152/2009, così come modificato dal Reg.(UE) 691/2013. Tale azione è utile inoltre per garantire il principio di equivalenza ed omogeneità dei campionamenti ufficiali tra gli SS. MM.

1. PRINCIPI GENERALI

Il prelievo di campioni di mangimi deve essere eseguito tenendo conto delle "buone pratiche di campionamento". Le modalità di campionamento condizionano in modo determinante le successive procedure di controllo analitico, pertanto l'applicazione delle buone pratiche risulta uno strumento indispensabile affinché non sussistano contestabili vizi procedurali.

Un campione prelevato al di fuori delle procedure di campionamento previste dalle norme o da codici di buone pratiche deve essere considerato inidoneo all'analisi al fine del controllo ufficiale, non possedendo i requisiti minimi di qualità.

Il campione va idoneamente prelevato, manipolato, ed etichettato in modo tale da garantirne il valore legale e la validità scientifica e tecnica (art 34, comma 5 del Regolamento (UE) n. 2017/625). Inoltre, esso deve essere accompagnato dal relativo verbale di prelievo adeguatamente e correttamente compilato.

Nel prelevare i campioni l'AC devono considerare di rendere sempre possibile il diritto alla controperizia e alla controversia come stabilito dal Regolamento (UE) n. 2017/625, a meno che l'operatore non rinunci esplicitamente a tale diritto.

I requisiti fondamentali di un buon campionamento sono: la rappresentatività e la praticabilità. Un campione rappresentativo si ottiene utilizzando attrezzature idonee e procedure che consentano di prelevare da tutta la partita oggetto del campionamento, campioni elementari e globali (i campioni globali non sono prelevati ma preparati da quelli elementari) di numero e peso adeguato (grandezza).

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

Per realizzare un campionamento rappresentativo si deve tenere in considerazione sia la tipologia di matrice su cui si interviene (tipologia, presentazione sfusa o confezionata, grandezza), sia la distribuzione dell'analita nella massa (uniformemente distribuito o meno). Inoltre si deve prestare attenzione all'aspetto dei mangimi da sottoporre a campionamento. Qualora porzioni del mangime da sottoporre a campionamento mostrino, ad un esame visivo, una differenza di qualità rispetto al resto del mangime dello stesso lotto, tali porzioni devono essere separate dal resto e trattate come un sottolotto distinto. Qualora non fosse possibile suddividere il lotto in sottolotti, il mangime viene sottoposto a campionamento come lotto unico. In tali casi, ne è fatta menzione nel verbale di campionamento.

Una corretta procedura di campionamento prevede:

- garanzia di rappresentatività (per numero di campioni elementari, numero di punti di prelievo, grandezza del campione globale e del campione finale);
- un'accurata omogeneizzazione del campione globale;
- conservazione del campione prima dell'analisi in luogo fresco e asciutto (salvo diversamente specificato per particolari prodotti) in modo da evitare modificazioni fisiche della matrice (es.: riduzione o aumento della percentuale di umidità) e fenomeni di alterazione delle sostanze da ricercare;
- limitata esposizione alla luce, per evitare che le sostanze fotosensibili possano essere danneggiate dall'esposizione ai raggi solari;
- assenza di eventi di contaminazione dei campioni prelevati dopo e durante la fase di campionamento.

DEFINIZIONI

- **Analita:** ciò che è oggetto della ricerca analitica, ad esempio una sostanza indesiderabile, un microrganismo o un componente del mangime.
- **Additivi per mangimi:** sostanze, microrganismi o preparati, diversi dai mangimi e dalle premiscele che sono intenzionalmente aggiunti agli alimenti per animali o all'acqua al fine di influenzare favorevolmente le caratteristiche dei mangimi, dei prodotti di origine animale, il colore di pesci e uccelli ornamentali, la produzione e le prestazioni o il benessere degli animali influenzando, in particolare, sulla flora gastrointestinale o sulla digeribilità degli alimenti per animali; inoltre sono in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali, di avere un effetto positivo sulle conseguenze ambientali della produzione animale e un effetto coccidiostatico o istomonostatico.
 - **Campionamento:** procedura utilizzata per prelevare e/o costituire un campione. Nella presente Linea guida per campionamento s'intende il campionamento ufficiale.
 - **Campione di laboratorio (CL):** campione destinato al laboratorio (come ricevuto dal laboratorio) che può essere il campione finale, il campione ridotto o il campione globale.
 - **Campione elementare (CE):** quantità prelevata da un punto della porzione campionata.
 - **Campione finale (CF):** parte del campione ridotto o del campione globale omogeneizzato.
 - **Campione globale (CG):** insieme di campioni elementari prelevati da una stessa porzione campionata.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023

- Campione globale omogeneizzato (CGO): CG sottoposto a idoneo mescolamento. in modo da uniformare quanto più possibile il CG. Cfr par 9.3
- Campione ridotto (CR): parte rappresentativa del CGO, ottenuta mediante riduzione rappresentativa di quest'ultimo.
- Macinazione: operazione che consente di ridurre in frantumi, in granuli minuti o in polvere il materiale campionato, per mezzo di opportune attrezzature meccaniche.
- Mangime complementare: mangime composto con contenuto elevato di talune sostanze, ma che, per la sua composizione, è sufficiente per una razione giornaliera soltanto se utilizzato in associazione con altri mangimi.
- Mangime completo: mangime composto che, per la sua composizione, è sufficiente per una razione giornaliera.
- Mangime composto: miscela di almeno due materie prime per mangimi, contenente o meno additivi per mangimi, destinata all'alimentazione degli animali per via orale sotto forma di mangimi completi o complementari.
- Mangime d'allattamento: mangime composto somministrato allo stato secco o diluito in una determinata quantità di liquido, destinato all'alimentazione dei giovani animali come complemento o in sostituzione del latte materno postcolostrale o destinato ad animali giovani, come vitelli.
- Mangime medicato: qualsiasi miscela di medicinale/i veterinario/i e alimento preparata prima della sua immissione in commercio e destinata ad essere somministrata agli animali senza trasformazione per le sue proprietà curative o preventive.
- Mangime minerale: mangime complementare contenente almeno il 40 % di ceneri grezze.
- Mangime: qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali.
- Materie prime per mangimi: prodotti di origine vegetale o animale, il cui obiettivo principale è soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali, allo stato naturale, freschi o conservati, nonché i derivati della loro trasformazione industriale, come pure le sostanze organiche o inorganiche, contenenti o meno additivi per mangimi, destinati all'alimentazione degli animali per via orale, in quanto tali o previa trasformazione, oppure alla preparazione di mangimi composti oppure ad essere usati come supporto di premiscele.
- Omogeneizzazione: operazione di mescolamento mediante la quale una miscela eterogenea viene resa omogenea. In alcuni casi, l'omogeneizzazione della miscela non è sufficiente per determinare l'omogeneità dell'analita contenuto nella miscela.
- Partita o lotto (art.3 del regolamento CE n.767/2009): una quantità identificabile di mangimi che possiedono caratteristiche comuni come l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, l'identità dell'imballatore, quella dello spediteore o l'etichettatura e, nel caso di un processo produttivo, un'unità di produzione prodotta in un singolo impianto applicando parametri di produzione uniformi o più unità di produzione, se prodotte in ordine continuo e immagazzinate nello stesso impianto.
- Porzione campionata: lotto o parte identificata del lotto o sottolotto costituente un'unità e avente caratteristiche presunte uniformi e pertanto sottoposta a campionamento".
- Premiscela medicata: qualsiasi medicinale veterinario preparato in anticipo per la successiva fabbricazione di mangimi medicati.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

- Premiscele: le miscele di additivi per mangimi o le miscele di uno o più additivi per mangimi con materie prime per mangimi o acqua, utilizzate come supporto, non destinate ad essere somministrate direttamente agli animali.
- Prodotto intermedio: prodotto medicato ottenuto dalla miscelazione di una premiscela medicata autorizzata con uno o più mangimi, che contiene una concentrazione di elemento medicamentoso multipla della dose giornaliera consentita per la specie animale di destinazione e destinato alla fabbricazione successiva di mangimi medicati pronti per l'uso.

CRITERI DI CAMPIONAMENTO

I Criteri di campionamento sono tre:

1) casuale o non mirato: indica il campionamento ufficiale programmato nell'ambito del piano di Monitoraggio, atto a valutare l'evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita/lotto campionato.

2) mirato: indica il campionamento ufficiale programmato nell'ambito del piano di Sorveglianza che tiene conto di taluni criteri di rischio potenziale per gli animali, per l'uomo e per l'ambiente e delle precedenti non conformità. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita/lotto campionato.

3) su sospetto: è un campionamento ufficiale non programmato, ma effettuato sulla base di:

- sospetto di irregolarità (in base a filoni d'indagine, notizie anamnestiche, segnalazione da parte di altri organi di controllo);
- emergenze epidemiologiche;
- emergenze tossicologiche;
- eventi comunque straordinari.

Per tale tipo di campionamento è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita/lotto campionato, la raccolta di tutte le informazioni utili per circoscrivere l'episodio, la messa in atto di tutte le misure necessarie a rintracciare i mangimi non conformi o sospetti e la valutazione delle misure preventive da adottare.

PERSONALE CHE ESEGUE I CAMPIONAMENTI

Le Autorità competenti devono disporre di personale in numero sufficiente, adeguatamente qualificato e di attrezzature idonee per espletare l'attività di campionamento.

Secondo l'art. 5 comma 4 del Regolamento (UE) n. 2017/625, la stessa Autorità Competente assicura che tutto il suo personale che esegue controlli ufficiali:

a) riceve, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata che gli consenta di svolgere i propri compiti con competenza e di effettuare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali in modo coerente;

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 86 di 123
		PGDP 10	

b) si mantiene aggiornato nel proprio ambito di competenza e riceve, se del caso, ulteriore formazione su base regolare; e riceve formazione sui temi di cui al capo I dell'allegato II e sugli obblighi inerenti alle autorità competenti in forza del presente regolamento, se del caso.

TIPO DI CAMPIONAMENTO

Campionamento Statico

I prelievi vengono effettuati in punti specifici ripartiti sulla massa non in movimento. Norma ISO 24333:2009 (prelievo in punti diversi di una massa stoccata), operando sulle superfici libere della massa stessa.

Può essere eseguito mediante attrezzature automatiche o manualmente con pale con bordi rialzati o sonde lunghe fessurate in successione (Knobbe). Il margine di errore, di per sé più alto rispetto al prelievo dinamico, per questa modalità, decresce progressivamente al diminuire della massa campionata (vagone > silos > sacchi > piccole confezioni).

Campionamento Dinamico

I prelievi vengono effettuati in tempi diversi da una massa in movimento (per merci alla rinfusa). Norma ISO 24333:2009. Può essere eseguito mediante sistemi manuali od automatici (campionatori), con prelievi da nastri trasportatori o da masse di alimenti in flusso (es. durante il carico o lo scarico).

La frequenza di prelievo dei campioni elementari (intesa come intervallo di tempo) è in funzione della velocità di flusso, delle dimensioni della matrice e del campione globale da prelevare; il prelievo del campione va effettuato considerando che gli intervalli di tempo tra un prelievo e l'altro siano commisurati alla durata dello scarico o del carico.

Al fine di determinare l'intervallo di tempo (minuti) che deve intercorrere tra il prelievo di un campione elementare e l'altro, si può utilizzare la seguente formula:

Intervallo di campionamento (espresso in minuti) =

Durata dello scarico (in minuti)/ numero di CE da prelevare

Es.: Scarico di 400 t, velocità di scarico sia pari a 100 t/ora, la durata dello scarico risulta pari a 240 minuti; considerando di dover prelevare 40 CE

Intervallo di campionamento = $240 / 40 = 6$ min

Pertanto si deve prelevare 1 C.E. ogni 6 minuti.

MATRICI DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO E ANALITI DA RILEVARE/DETERMINARE

Le tipologie di mangimi oggetto di campionamento e considerate nel Piano Nazionale di Controllo ufficiale sull'Alimentazione Animale (PNAA), redatto dal Ministero della Salute, Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari, Ufficio 7 sono le seguenti:

 <small>SISTEMA SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023

- additivi;
- premiscele di additivi;
- materie prime per mangimi;
- mangimi composti non medicati (completi e complementari);
- alimenti medicamentosi per animali (contenenti premiscele medicate);
- prodotti intermedi,
- Aqua di abbeverata.

Le modalità di esecuzione del campionamento si differenziano in relazione alla distribuzione degli analiti da ricercare nel mangime da campionare.

Ai fini della presente Linea Guida si distinguono due tipologie di distribuzione:

- CATEGORIA A) analiti distribuiti in modo uniforme;
- CATEGORIA B) analiti distribuiti in modo non uniforme.

Di seguito si riportano gli analiti, considerati nel PNA, suddivisi in funzione della tipologia di distribuzione:

Tab. 1

Tipologia di distribuzione A: analiti distribuiti in modo uniforme	Tipologia di distribuzione B: analiti distribuiti in modo non uniforme
Principi farmacologicamente attivi e additivi	Principi farmacologicamente attivi e additivi (contaminazione crociata / carry over)
Radionuclidi	Costituenti origine animale vietati
Metalli Pesanti (arsenico, piombo, mercurio, cadmio)	Micotossine e Tossine Vegetali
Altre sostanze indesiderabili (nitriti, melamina)	OGM granella
OGM non in granella	
Diossine - PCB Diossina - simili - PCB non Diossina Simili	Sostanze indesiderabili (di cui alla direttiva 2002/32/CE, allegato I sezioni III e IV)
Pesticidi	Salmonella spp.

È importante precisare che la maggior parte degli analiti distribuiti in modo non uniforme nelle materie prime possono però essere distribuiti in modo uniforme nei mangimi composti a seguito dell'attività di miscelazione che comporta una uniformità nella distribuzione degli analiti

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 88 di 123

attraverso l'intera massa del mangime. Pertanto mentre per le materie prime per mangimi il campionamento deve essere generalmente effettuato secondo quanto indicato al punto 5.2 dell'allegato I al Reg.(UE) n. 691/2013 (vedi Tabella 3 di cui alla presente linea guida), per i mangimi completi e complementari potranno essere utilizzati i metodi di cui al punto 5.1 del suddetto allegato I (vedi Tabella 2 di cui alla presente linea guida).

Nel caso in cui l'autorità di controllo sospetti fortemente che si abbia una distribuzione non uniforme anche in un mangime composto come nel caso di contaminazione crociata ad esempio da componenti di origine animale vietati o da principi farmacologicamente attivi, è raccomandabile comunque applicare i requisiti previsti per gli analiti non uniformemente distribuiti (Tabella 3).

Per gli analiti non previsti dal PNAA, il campionamento dovrà essere eseguito tenendo conto della distribuzione uniforme o non uniforme, sentito il parere dell'Istituto Superiore di Sanità e/o del Centro di Referenza nazionale per la Sorveglianza e il controllo degli alimenti per animali (C.Re.A.A.). Le Regioni/Istituti dovranno informare il Ministero in merito alle modalità di campionamento adottate.

STRUMENTI PER IL CAMPIONAMENTO

Gli strumenti utilizzati devono essere realizzati con materiali che non possono contaminare i prodotti da campionare, devono essere puliti, e quando necessario sterili. Idonei dispositivi di protezione individuale devono essere utilizzati qualora necessari.

Se destinati ad essere riutilizzati varie volte, gli strumenti devono consentire una agevole pulizia, per evitare una contaminazione crociata.

Strumenti raccomandati per il prelievo di campioni da mangimi solidi

Campionamento manuale

- Pala a fondo piatto e liscio e a bordi laterali verticali.
- Sonda a lungo setto o a partizioni (tipo Knobbe). Le dimensioni della sonda devono essere adeguate alle caratteristiche della partita da campionare (profondità del recipiente, misure del sacco ecc.) e alla dimensione delle particelle costituenti il mangime.

Campionamento meccanico

Per il prelievo di campioni di mangimi in flusso possono essere utilizzati strumenti meccanici appropriati, vale a dire che consentano di sottoporre a campionamento almeno l'intera sezione del flusso. Il campionamento dei mangimi in movimento (a elevata velocità di flusso) può essere effettuato facendo uso di campionatori automatici.

Strumenti raccomandati per il prelievo di campioni da mangimi liquidi

Oli e grassi, melasso e altri mangimi liquidi stoccati in taniche o bidoni possono essere campionati utilizzando una sonda a tubo di vetro/acciaio, o con strumenti atti alla raccolta di liquidi (mestoli etc..) di acciaio inossidabile. I liquidi sfusi possono richiedere un campionatore meccanico a pompa.

 <small>SISTEMA SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 89 di 123

In tutti i casi, i liquidi dovrebbero essere soggetti a mescolamento (manuale o meccanico) prima del prelievo dei campioni elementari.

Divisori

Se possibile e opportuno, per preparare campioni ridotti rappresentativi possono essere utilizzati strumenti che servono a dividere i campioni in parti approssimativamente uguali (divisori).

In caso tali strumenti non siano disponibili, può essere comunque utilizzato il sistema dei quarti.

Contenitori

I contenitori utilizzati per la raccolta del campione, devono essere asciutti e puliti, costituiti da materiale inerte, in grado di proteggerlo da contaminazioni, deterioramento, perdita di analiti, eventuali danni causati dal trasporto e dai raggi solari.

Un contenitore adeguato dovrebbe possedere le seguenti caratteristiche:

- tenuta ermetica;
- infrangibile;
- facilmente trasportabile;
- apertura "a bocca larga";
- presenza di una zona per l'identificazione.

I contenitori devono essere opachi. Se si utilizzano contenitori trasparenti, essi, una volta riempiti, dovranno essere conservati al riparo dalla luce.

Il contenitore da utilizzare viene scelto in relazione alla tipologia del campione, ovvero se il campione si presenta allo stato solido o liquido.

Possono essere usati contenitori di plastica monouso, oppure sacchetti di plastica, con adeguati mezzi di chiusura. Va evitato l'uso di contenitori di plastica rigida (es. barattoli per l'analisi delle urine ad uso umano) che si fessurano facilmente alle temperature di congelamento e che hanno la chiusura del tappo esclusivamente a pressione. Le buste di cartone sigillate mediante fermagli metallici non garantiscono a lungo l'integrità del sigillo che facilmente può staccarsi dal cartone. La confezione contenente il campione deve riportare in modo indelebile i dati identificativi del campione, in maniera tale da essere collegato inequivocabilmente al verbale di campionamento evitando l'uso di pennarelli il cui inchiostro si diluisce a contatto con l'acqua o l'umidità. Al fine di garantire la corretta sigillatura ed identificazione dei campioni di matrici liquide e solide si raccomanda l'uso di buste antimanomissione, ove possibile.

Contenitori per matrici solide

I mangimi solidi devono essere posti all'interno di idonei contenitori che proteggano il campione dall'esposizione solare e nello stesso tempo assicurino la conservabilità del campione in laboratorio. E' corretto utilizzare un doppio sacchetto (non per micotossine): un sacchetto interno in plastica contenente il campione, posto entro un contenitore inviolabile, o, in subordine, in busta di cartone.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 90 di 123

I campioni di alimenti secchi per la ricerca di micotossine vanno conservati in un sacchetto di carta a doppio strato o in un sacchetto di cotone e in un posto freddo e asciutto a meno di non congelare immediatamente il campione. I campioni umidi devono essere conservati in un sacchetto di plastica e congelati.

Contenitori per matrici liquide

I mangimi liquidi devono essere prelevati in idonei contenitori di plastica per uso alimentare dotati di doppio tappo (tappo a pressione interno più tappo a vite esterno) o comunque a chiusura ermetica inviolabile.

Prescrizioni per i contenitori per la raccolta di mangimi per la ricerca di Diossine e di PCB diossina-simili i campioni devono essere conservati e trasportati in appositi contenitori in vetro, alluminio polipropilene o polietilene. Ad esempio, prodotti liquidi, come gli oli vegetali, o semisolidi, come i grassi animali, dovranno essere confezionati in barattolo a chiusura ermetica, mentre i prodotti solidi, come mangimi secchi o umidi, dovranno essere confezionati in sacchetto, sempre ermeticamente chiuso. Non devono mai essere utilizzati contenitori di carta.

FORMAZIONE, CONFEZIONAMENTO ED INVIO DEI CAMPIONI AL LABORATORIO

Prelevare e formare i campioni il più rapidamente possibile prendendo le precauzioni necessarie per evitare qualsiasi alterazione o contaminazione. Le superfici, i recipienti e gli strumenti impiegati devono essere puliti e asciutti e se del caso sterili.

La grandezza della porzione da campionare deve essere tale da consentire il prelievo di CE in ogni sua parte.

Campioni elementari

I CE vanno prelevati a caso dall'insieme della porzione da campionare e devono generalmente risultare d'entità approssimativamente uguale e pari ad almeno 100 grammi o a 25 grammi in caso di foraggio grossolano o foraggio a basso peso specifico.

Qualora siano da prelevare meno di 40 campioni elementari, conformemente alle norme procedurali per il campionamento fissate ai punti 10 e 11, le dimensioni di tali campioni sono determinate in funzione delle dimensioni prescritte per il campione globale (tabella n.2 e 3).

Ad esempio nel caso di un campionamento avente come scopo quello di determinare il contenuto di zinco (distribuzione uniforme) in un lotto di 300 q di mangime composto sfuso per suini, le dimensioni dei 7 CE (ved. tabella 2) dovrebbero essere pari a circa 600 g/CE per permettere la formazione di un CG di almeno 4 Kg.

Se per il campionamento si utilizza una sonda tipo Knobbe a partizioni, in via generale, si può considerare che ad ogni foro della sonda corrisponda un campione elementare (a condizione che sia raccolta la minima quantità definita per i CE) se c'è una distanza di almeno 50 cm da un foro all'altro. In tal caso, è necessario avere cura di inserire obliquamente (angolo di 10° dalla verticale) la sonda nella massa da campionare con i fori completamente chiusi e rivolti verso l'alto, aprendoli solo quando la sonda è in posizione, con la parte finale quanto più vicina possibile al fondo della massa per fare sì che il campione sia prelevato in diversi punti della porzione da campionare.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023

In caso di campionamento di piccoli lotti di mangime confezionato da cui, in base ai requisiti quantitativi, sia da prelevare un numero limitato di campioni elementari, il campione elementare è dato dal contenuto di un'unità originaria di peso non superiore a 1 kg o di volume non superiore a 1 litro.

Per i campionamenti di mangime confezionato costituito da piccole confezioni (ad esempio < 250 gr), le dimensioni del campione elementare dipendono dalle dimensioni delle confezioni.

In caso di partite molto grandi o di difficile accesso (cfr. par11) il campionamento può riguardare soltanto una parte rappresentativa (porzione campionata) del lotto/partita. Il numero di campioni elementari è determinato tenendo conto delle dimensioni della porzione realmente campionata.

Alimenti alla rinfusa

Eventualmente si può procedere al campionamento al momento della messa in movimento della partita da campionare (carico o scarico).

Se si preleva da materie prime o mangimi composti alla rinfusa, suddividere virtualmente la partita in parti approssimativamente uguali il cui numero corrisponde al numero di campioni elementari. Prelevare almeno un campione elementare da ciascun settore virtuale; in alternativa,

qualora si decidesse di prelevare due campioni elementari da uno stesso settore, operare in modo analogo anche negli altri punti di prelievo così da ottenere un prelievo bilanciato (campionamento statico).

Alimenti in confezioni

Dopo aver selezionato il numero prescritto di confezioni unità da campionare di uno stesso lotto secondo quanto indicato nelle tabelle n. 2 o 3, prelevare con una sonda o con una pala una parte del contenuto di ciascuna di tali confezioni. All'occorrenza svuotare separatamente le confezioni. Ove praticabile, prelevare senza ledere il sigillo della confezione, utilizzando strumenti capaci di forare l'imballaggio e prelevare il materiale. Il foro praticato nell'imballaggio deve essere successivamente chiuso con il sigillo dell'autorità competente prelevatrice.

Alimenti liquidi o semiliquidi omogenei o omogeneizzabili

Dopo aver selezionato il numero prescritto di unità da campionare secondo quanto indicato nelle tabelle n. 2 o 3, prelevare una parte del contenuto di ciascuna unità, se necessario dopo omogeneizzazione. I CE possono eventualmente essere prelevati al momento del travaso del prodotto.

Alimenti liquidi o semiliquidi non omogeneizzabili

Dopo aver selezionato il numero prescritto di unità da campionare secondo quanto indicato nelle tabelle n. 2 o 3, prelevare i campioni a diversi livelli. I campioni possono essere prelevati anche al momento del travaso del prodotto, dopo eliminazione delle prime frazioni.

In entrambi i casi, il volume totale dei prelievi non deve essere inferiore a 10 litri.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

Alimenti minerali formellati o mattonelle di sali minerali

Dopo aver selezionato il numero prescritto di formellati o mattonelle da campionare secondo quanto indicato nelle tabelle n. 2 o 3, prelevare una parte da ciascun formellato o da ciascuna mattonella. Se si ha il sospetto che un formellato o una mattonella non sia omogeneo/a, può essere prelevato come campione l'intero formellato o l'intera mattonella. Per i formellati o le mattonelle di peso unitario non superiore a 1 kg, il CE è costituito dal contenuto di un formellato o di una mattonella.

Formazione dei campioni globali/campioni ridotti

Riunire tutti i campioni elementari prelevati dalla partita per ottenere un unico campione globale. Il materiale del campione globale va omogeneizzato anche con l'utilizzo di un apposito contenitore, mediante opportuna (per tempo e portata) e accurata mescolatura. Eventuali grumi vanno schiacciati e poi reintegrati nella massa. Se necessario il CGO può essere "ridotto" ad un peso di 2 Kg.

Se il mangime da sottoporre a campionamento ha un valore particolarmente elevato, è possibile prelevare una quantità inferiore di CG purché ciò sia indicato e documentato nel verbale di prelievo.

Formazione dei campioni finali

Formare dal CGO o da quello ridotto, se del caso macinati, almeno 4 campioni finali (nel caso in cui il detentore sia diverso dal produttore prelevare 1 CF aggiuntivo per quest'ultimo) di massa o di volume approssimativamente uguale e rispondenti alle prescrizioni quantitative di cui alle tabelle n. 2 o 3.

Introdurre ciascun campione finale in un contenitore/recipiente idoneo, prendendo tutte le precauzioni necessarie per evitare qualsiasi modifica di composizione, contaminazione o alterazione fortuita del campione durante la conservazione, compreso il trasporto.

Nel caso sia necessario formare i campioni finali da un campione ridotto, si raccomanda per la formazione di quest'ultimo, l'uso di un divisore meccanico o automatico soprattutto per la ricerca di sostanze non uniformemente distribuite. Solo in caso non sia possibile a causa della natura del mangime, si può ricorrere al metodo della suddivisione in quarti.

Se si controllano analiti presumibilmente distribuiti in modo uniforme, il CGO può essere ridotto in modo rappresentativo a non meno di 2 kg o 2 litri a meno che esigenze di analisi specifiche richiedano diversamente. Per la verifica della presenza di residui di pesticidi in leguminose, cereali in granella e frutta in guscio, il campione ridotto deve essere di almeno 3 Kg.

Se si controllano analiti presumibilmente distribuiti in modo non uniforme, il campione globale dovrà essere interamente e accuratamente omogeneizzato e successivamente diviso in campioni finali, oppure sempre previa accurata omogeneizzazione ridotto a non meno di 2 kg o 2 litri (ad eccezione del foraggio a basso peso specifico). In questo caso si raccomanda di privilegiare l'uso del divisore al metodo dei quarti.

Ulteriori prescrizioni specifiche per la ricerca di OGM e micotossine in materie prime in granella, considerata la distribuzione non uniforme di tali sostanze e la difficoltà di ottenere una distribuzione omogenea dell'analita nel CF, legata alla tipologia delle matrici, sono fornite al paragrafo 9.

 <small>SISTEMA SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 93 di 123
		PGDP 10	

Per quanto riguarda i campionamenti effettuati dai PIF, fatto salvo quanto disposto per le partite oggetto di blocco ufficiale presso il PIF, dalla nota ministeriale DGSAN 0015199-P-10/05/2011 (prelievo di 3 CF), si precisa che i campioni prelevati, senza blocco, ai sensi del presente Piano, dovranno seguire quanto indicato dalle presenti Linee Guida con il prelievo di 4 CF.

Confezionamento dei campioni

Sigillare ed etichettare i recipienti o le confezioni in modo che non possano essere aperti senza violare il sigillo: si raccomanda l'uso di buste auto sigillanti. L'etichetta del campione, completa di tutte le informazioni necessarie, deve essere incorporata nel sigillo. Nel caso di buste auto sigillanti i riferimenti che legano il campione al verbale di prelevamento sono riportati sulla busta stessa che pertanto sostituisce il cartellino.

Il campione deve essere sigillato in modo tale da non essere accessibile senza la rottura o l'asportazione del sigillo. Il marchio del sigillo deve essere chiaramente identificabile e ben visibile.

In alternativa, il campione può essere inserito in un recipiente dotato di chiusura antimanomissione.

È necessario prendere tutte le precauzioni del caso per evitare qualsiasi modifica della composizione del campione o qualsiasi contaminazione o alterazione fortuita durante il trasporto o lo stoccaggio, compresa l'esposizione ai raggi solari e a temperature non idonee.

Ove necessario, la conservazione e il trasporto dei campioni dovrà avvenire in condizioni di temperatura controllata.

Identificazione e destino dei campioni finali.

Di seguito si descrivono le modalità secondo cui procedere nel caso in cui i CF siano preparati dal personale ufficialmente designato dalla ASL/PIF di competenza.

Il campione deve essere contrassegnato in modo indelebile e deve essere identificato in maniera tale da essere collegato inequivocabilmente al verbale di campionamento corrispondente.

I 4 o 5 campioni finali sono a disposizione di:

1. laboratorio di prima istanza,
2. laboratorio che effettua l'analisi di revisione,
3. autorità giudiziaria (tranne per i PIF)
4. detentore,
5. produttore (se diverso dal detentore) (tranne per i PIF).

Per ogni operazione di campionamento, e se del caso inclusa la formazione dei CF, bisogna redigere un verbale che permetta di identificare, senza equivoci, il mangime campionato. Nel verbale vanno riportate:

- le modalità di campionamento,
- gli strumenti utilizzati (comprese le condizioni di pulizia ed asciugatura),
- il peso di ciascun CE,

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 94 di 123
		PGDP 10	

- le misure adottate per evitare contaminazioni,
- le modalità di conservazione e trasporto del campione.

Le procedure di campionamento devono essere descritte in maniera precisa e comprensibile.

Il verbale di prelievamento, comprensivo della sezione dove descrivere le operazioni di prelievo eseguite, allegato al PNAA, devono essere compilati in modo chiaro e leggibile. Il verbale di prelievamento è reperibile anche dal sistema informatico SINVSA accessibile dal link: <https://www.vetinfo.sanita.it>.

Al verbale deve essere allegata l'etichetta o copia del documento commerciale.

Il verbale viene redatto in minimo cinque esemplari, tre dei quali vengono inviati al laboratorio che accetta i campioni (contestualmente ai 3 campioni finali). Un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta insieme al quarto campione finale, il quinto resta agli atti dell'autorità sanitaria che ha disposto il prelievo.

Nel caso di controlli analitici per i quali è prevista una prima analisi di screening seguita da un'analisi di conferma, se il laboratorio non dispone del metodo di conferma accreditato, l'autorità competente dovrà procedere al prelievo di un ulteriore campione finale al fine di avere un ulteriore CF disponibile per l'inoltro dal suddetto laboratorio ad un altro I.Z.S. in possesso della prova accreditata, al fine del completamento dell'analisi.

Infatti, la nota del Ministero della Salute n. prot. DSVET-4333-P del 03/08/2011 avente per oggetto: "Gestione dei campioni per l'esecuzione dei controlli ufficiali sugli alimenti e mangimi di cui al Regolamento (CE) n. 882/2004" prevede "nel caso in cui sia conferito un campione per il quale l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale competente per territorio non disponga della metodica accreditata, su base continuativa o per circostanze impreviste, tale Istituto può subappaltare tale prova ad un laboratorio in possesso della prova accreditata. In tal caso il campione deve essere trasferito tal quale dal laboratorio ricevente al laboratorio in possesso della prova accreditata.

Nel caso di prelievo da mangimi sfusi in allevamento, se presenti, il personale che effettua il prelievo deve acquisire l'informazione della presenza o meno di campioni di mangimi in contraddittorio ai sensi della Legge 281/63 e farne menzione nel verbale di prelievamento.

Invio dei campioni al laboratorio.

La buona conservazione del campione dopo il prelievo è importante per garantire un buon risultato analitico. In genere tutti i campioni vanno tenuti in luogo fresco e asciutto fino alla consegna al laboratorio, se necessario in frigorifero.

Il tempo che intercorre tra il prelievo e la consegna al laboratorio dovrebbe essere il più breve possibile e, comunque, non eccedere le 48 ore. In caso di tempi più lunghi potrebbe essere opportuno consultare il laboratorio per verificare l'eventuale necessità di congelare il campione.

I campioni devono essere accompagnati dal verbale di prelievo e con esso vanno inviate anche tutte le informazioni ritenute necessarie per il laboratorio.

ISTRUZIONI SPECIFICHE PER LA PREPARAZIONE DEL CAMPIONE PER L'ANALISI DELLE MICOTOSSINE E DEGLI OGM IN MATERIE PRIME IN GRANELLA-DISTRIBUZIONE NON UNIFORME

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

Formazione del campione globale (CG)

Il CG deve essere formato dall' unione di tutti i CE prelevati dalla partita. Nel caso di prodotti in confezioni inferiori a 1 kg è necessario aprire le singole confezioni e riunire tutti i CE formanti il CG dopo aver preso le precauzioni necessarie per evitare possibili contaminazioni crociate.

Per la verifica della presenza di materiale geneticamente modificato nel quadro del regolamento (UE) n. 619/2011, il campione globale/ridotto deve essere tale da permettere di ottenere campioni finali di almeno 10 000 semi/grani, pertanto la dimensione del campione globale non deve essere inferiore al peso corrispondente a 35000 semi/semi.

Tuttavia, essendo almeno 4 i campioni finali previsti dalla normativa nazionale, il campione globale deve essere costituito da almeno 40000 semi.

Ciò significa che per il mais il campione globale deve essere pari ad almeno 12 kg e per la soia a 8 kg. Per altri semi e grani come orzo, miglio, avena, riso, segale, frumento e colza, il campione globale di 4 kg è costituito da ben più di 40.000 semi. Nel caso siano necessari più campioni finali sarà necessario prelevare quantità superiori di materiale utilizzando come guida la tabella successiva.

Per quanto attiene invece ai controlli frontalieri operati dai PIF sempre nel contesto del regolamento (UE) n. 619/2011, essendo prevista, in base a quanto disposto dal Ministero della Salute (DGSAN 15199-P-10/05/2011), la formazione di 3 campioni finali, il campione globale/ridotto deve essere almeno pari a 9 kg per il mais, 6 kg per la soia, mentre per altri semi e grani, quali quelli già elencati nel capoverso precedente, un campione globale di 4 kg risulterà più che sufficiente.

Si riporta di seguito una tabella riepilogativa dei campionamenti di materie prime in granello per la ricerca di OGM non autorizzati ricadenti nel campo di applicazione del Regolamento (CE) 619/2011 e che si ricorda hanno una distribuzione non uniforme nel mangime.

Specie vegetale	Campione finale in gr (corrispondente a 10000 semi)	Campione globale minimo in kg per i controlli sul territorio nazionale	Campione globale minimo in kg per i controlli all'importazione
Orzo, miglio, avena, riso, segale, frumento	400	4	4
Granturco	3000	12	9
Soia	2000	8	6
Semi di colza	40	4	4

Il CG deve successivamente essere omogeneizzato con apposito strumento, adeguatamente pulito, mediante opportuna (per tempo e portata) mescolatura.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 96 di 123
		PGDP 10	

Il CGO è opportunamente sigillato e munito di cartellino identificativo recante le informazioni necessarie ad individuare la partita a cui il campione appartiene. Il CGO è successivamente consegnato dagli organi ufficiali preposti al campionamento al laboratorio di analisi per l'espletamento della successiva fase relativa alla formazione dei campioni finali.

Il CGO deve necessariamente essere accompagnato da un verbale di prelevamento recante tutte le informazioni, rese in modo leggibile, necessarie ad identificare sia la partita di riferimento sia le modalità di campionamento effettuate (Allegato 1/1a del PNAA 2012/2014).

Formazione del campione ridotto

Se necessario il CGO può essere "ridotto" ad un peso di 2 Kg così come indicato dal Regolamento (CE) n. 152/2009.

Formazione dei campioni finali

Al fine di garantire una distribuzione uniforme dell'analita nei CF, le operazioni di macinazione devono essere effettuate o sul campione globale opportunamente omogeneizzato o sul campione ridotto salvo diverse disposizioni derivanti da normative specifiche (es. Decisione 2013/287/UE - prodotti di riso provenienti dalla Cina).

La fase di macinazione consente di ottenere una migliore attendibilità dei risultati di laboratorio in quanto consente di fornire una migliore precisione, ripetibilità ed esattezza delle analisi di laboratorio.

I C.F. sono ottenuti dalla macinazione del CGO o del campione ridotto, con apposita apparecchiatura o da banco o industriale.

Considerate le diverse realtà organizzative regionali e le varie dinamiche produttive e commerciali, le operazioni di macinazione del CGO o del campione ridotto, devono essere effettuate da personale adeguatamente formato, con attrezzature idonee, presso locali con adeguati requisiti strutturali appositamente individuati dalle Autorità regionali.

Ai fini di una uniforme applicazione del PNAA, il Ministero raccomanda che le Autorità Regionali individuino gli IZS come sedi idonee in cui effettuare l'attività di macinazione del campione globale per l'ottenimento dei CF.

Pertanto, se la macinazione del CGO o del campione ridotto non avviene nel luogo di prelievo, il CGO o il campione ridotto, opportunamente omogeneizzato, dovrà essere sigillato e munito di cartellino identificativo recante le informazioni necessarie ad individuare la partita a cui il campione appartiene.

Inoltre, il CGO o il campione ridotto deve necessariamente, essere accompagnato nel luogo individuato dalle Autorità competenti per la macinazione, da un verbale di prelevamento recante tutte le informazioni, rese in modo leggibile, necessarie ad identificare sia la partita di riferimento sia le modalità di campionamento (Allegato 1/1a e 1b del PNAA 2012/2014).

Per gli OGM, sarà effettuata esclusivamente una macinazione a secco mentre per le micotossine, la macinazione potrà essere effettuata opzionalmente o a secco o tramite formazione di slurry. Lo slurry si ottiene miscelando il CGO o il campione ridotto con una pari quantità di acqua di rete fino ad ottenimento di una pasta densa ed omogenea.

 <p>ISTITUTO SANITARIO REGIONALE ASL RIETI</p>	<p>REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare</p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
	<p>Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni</p>	<p>Rev. 3 del 08/11/2023</p> <p>Pag. 97 di 123</p> <p>PGDP 10</p>

Delega

Con lo scopo di un migliore utilizzo delle risorse umane ed economiche e ove si ritenesse necessario, nel caso in cui la macinazione sia effettuata in una sede degli IZZSS, le Autorità sanitarie che hanno prelevato il campione potranno delegare altre Autorità locali (colleghi della stessa amministrazione di appartenenza (PIF-ASL) con sede più vicina al laboratorio che dovrà effettuare le analisi.

Alla formazione dei campioni finali, potrà essere presente, anche il titolare dell'azienda o il proprietario/detentore del mangime, presente alla formazione del CGO/campione ridotto o altro delegato (modelli di delega di cui all'Allegato 2 e 2a del PNAA 2012-2014). A tal fine è necessario che siano convocate le parti interessate nei tempi previsti per legge.

Il titolare dell'azienda o il proprietario/detentore del mangime, nel caso in cui non abbia intenzione di essere presente alla formazione dei CF presso la sede in cui avverrà la formazione dei CF o degli IZZSS, potrà comunicarlo per iscritto alle Autorità interessate (che hanno effettuato il prelievo e la preparazione del CGO/campione ridotto).

Strumentazione

La tipologia di strumento da utilizzare per la formazione dello slurry dipende dalla quantità di campione da macinare. Nel caso non si disponga di uno strumento in grado di macinare il CG di 4 o più Kg in un'unica soluzione si può procedere ad una macinazione in più tempi. Pertanto per quantità fino a 2 kg si può utilizzare uno strumento da banco http://www.safco.co.nz/foodservice/waring_b.htm codice 24C102T o equivalente, mentre nel caso di campioni globali di peso superiore ai 4 kg si dovrà utilizzare uno strumento industriale munito di una testa disintegrante ad uso generale dotato di motore EExd o equivalente http://www.crami.it/index.php?option=com_docman&Itemid=193 (catalogo M2).

Per gli OGM, relativamente alla macinazione a secco è necessario evitare un eccessivo riscaldamento del campione che potrebbe determinare una degradazione del DNA. Inoltre è consigliabile ottenere una granulometria non superiore agli 0,5 mm per la soia e 0,75 mm per il mais.

Procedure di pulizia degli strumenti di macinazione

Per le micotossine è necessario sciacquare con acqua di rete le apparecchiature utilizzate fino a completa scomparsa dei residui prima di processare un nuovo campione. Per gli OGM, per evitare contaminazioni, è necessario tra un campione e l'altro pulire l'apparecchiatura utilizzata, da eventuali residui di materiale e decontaminare gli utensili con opportuni detergenti (DNA away, soluzione di ipoclorito di Na all'1% o di alcool etilico). La macinazione deve essere effettuata in un ambiente separato per evitare la contaminazione delle aree destinate all'analisi.

Le strutture che effettuano le procedure di macinazione, formazione del campione globale e dei campioni finali devono essere in grado di dimostrare l'efficacia delle procedure adottate.

Redazione del verbale di formazione dei campioni finali

All'atto della formazione dei campioni finali il personale degli organi ufficiali preposti al campionamento deve redigere un verbale aggiuntivo (Allegato 1c del PNAA 2012/2014), da allegare al precedente verbale di campionamento e che ne riporti gli estremi, recante

 <small>SISTEMA SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023

informazioni, rese in forma leggibile, sulle procedure utilizzate per la formazione dei campioni finali.

REQUISITI QUANTITATIVI

Il campionamento di una partita si basa su metodi statistico-matematici volti a definire quantitativamente il numero di campioni elementari necessari e sufficienti affinché il campione finale sia rappresentativo dell'intera partita campionata.

I campioni destinati al controllo ufficiale dei mangimi sono prelevati rispettando il numero e le quantità indicate nell'Allegato I del Regolamento (UE) n. 691/2013 riportati nelle tabelle n.2 e 3, della presente Linea Guida.

I requisiti quantitativi sono definiti in relazione alla distribuzione dell'analita da ricercare nel mangime, alla dimensione della partita e alla tipologia di presentazione dei mangimi, ovvero a seconda che si tratti di:

- alimenti solidi o liquidi alla rinfusa;
- alimenti in confezioni;
- alimenti liquidi o semiliquidi;
- alimenti minerali formellati o mattonelle di sali minerali;
- foraggi grossolani/foraggi.

Nel caso di grandi partite (superiori alle 500 tonnellate) è possibile ricorrere alla suddivisione della partita in sottolotti più piccoli e di sottoporre a campionamento ciascun sottolotto, seguendo la procedura descritta per le partite inferiori alle 500 tonnellate.

Tale procedura è possibile solo nel caso in cui sia fisicamente possibile suddividere la grande partita in sottolotti, e mantenere la divisione per la successiva immissione sul mercato, altrimenti il campionamento dovrà avvenire sull'unico lotto. Ciò in relazione al giudizio di conformità o meno dei singoli sottolotti campionati.

Perciò nel caso di grandi partite alla rinfusa il CG dovrà essere formato dal prelievo di un numero di CE pari a $100 + \sqrt{\text{tonnellate}}$ che costituiscono la partita campionata o $40 + \sqrt{\text{tonnellate}}$ che costituiscono la partita campionata, a seconda della ripartizione eterogenea o omogenea delle sostanze indesiderabili ricercate.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni		Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 99 di 123
			PGDP 10	

Tabella n. 2:

Requisiti quantitativi per il controllo degli analiti ripartiti in modo UNIFORME negli alimenti per animali (Tipologia di distribuzione A).

N.B.: PORRE PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE ANNOTAZIONI IN FONDO ALLE TABELLE

Sostanze/costituenti distribuite in modo UNIFORME				
Dimensioni della porzione da campionare	Numero minimo di campioni elementari (*)	Dimensione minima del campione globale	Dimensione del campione finale(§)	
Mangimi solidi alla rinfusa				
≤ 2.5 ton	7	4 Kg	500 g	
> 2.5 ton	√ di 20 volte il numero di tonnellate che costituiscono la porzione campionata, fino a un massimo di 40 campioni elementari			
> 500 ton	40 + √ tonnellate che costituiscono la porzione campionata			
Mangimi liquidi alla rinfusa				
≤ 2.5 ton o ≤ 2500 litri	4 (**)	4 litri	500 ml	
> 2.5 ton o > 2500 litri	7(**)			
> 500 ton o >500.000 litri	40 + √ tonnellate che costituiscono la porzione campionata			
Mangimi in confezioni (iiii)				
Da 1 a 20 confezioni	1 confezione (***) (i)	4 kg (ii)	500g o 500ml	
Da 21 a 150 confezioni	3 confezioni (***) (i)			
Da 151 a 400 confezioni	5 confezioni (***) (i)			
> 400 confezioni	¼ della √ del numero di confezioni che costituiscono la porzione campionata, fino a un massimo di 40 confezioni (i)			
Mangimi minerali formellati o mattonelle di sali minerali				
≤ 25 unità	Da 1 a 4 unità	Per unità di peso non superiore a 1 kg, il campione elementare è costituito da una unità	Per unità di peso superiore a 1 kg il CG deve essere di 4 Kg. Per unità di peso non superiore a 1 kg il CG deve corrispondere al peso di 4 unità.	500g
> 25 unità	Da 1 a 4 unità ogni 25 unità			
Foraggi grossolani/foraggi				
≤ 5 ton	5			

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 100 di 123
		PGDP 10	

> 5 ton	$\sqrt{\text{di 5 volte il numero di tonnellate che costituiscono la porzione campionata, fino a un massimo di 40 campioni elementari}}$	4 kg (iii)	500g
---------	--	------------	------

Tabella n. 3

Requisiti quantitativi per il controllo degli analiti ripartiti in modo **NON UNIFORME** negli alimenti per animali (Tipologia di distribuzione B).

N.B.: PORRE PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE ANNOTAZIONI IN FONDO ALLE TABELLE

Sostanze/costituenti distribuiti in modo NON UNIFORME			
Dimensioni della porzione da campionare	Numero minimo di campioni elementari (*)	Dimensione minima del campione globale (§§)	Dimensione del campione finale (§§)
Mangimi solidi alla rinfusa			
≤ 2.5 ton	18	4 Kg	500 g
> 2.5 ton e < 80 ton	$2.5 \times \sqrt{\text{di 20 volte il numero di tonnellate che costituiscono la porzione campionata fino a un massimo di 100 campioni elementari}}$		
≥ 80 ton e ≤ 500 ton	100		
> 500 ton	$100 + \sqrt{\text{tonnellate della partita che costituiscono la porzione campionata}}$		
Mangimi liquidi alla rinfusa			
≤ 2.5 ton o ≤ 2500 litri	10 (**)	4 litri	500 ml
> 2.5 ton o > 2500 litri	18(**)		
≥ 80 ton o 80.000 litri < 500 ton /500.000 litri	100		
> 500 ton o >500.000 litri	$100 + \sqrt{\text{tonnellate della partita}}$		
Mangimi in confezioni (iii) (§§§)			
Da 1 a 20 confezioni	3 confezioni (***) (i)	4 kg (ii)	500g o 500ml
Da 21 a 150 confezioni	8 confezioni (***) (i)		
Da 151 a 400 confezioni	13 confezioni (***) (i)		
> 400 confezioni	$2.5 \times \frac{1}{4}$ della $\sqrt{\text{del numero di confezioni che costituiscono la porzione campionata, fino a un massimo di 100 confezioni (i)}}$		
≥ 80 ton	100		
Mangimi minerali formellati o mattonelle di sali minerali			
≤ 25 unità	Da 3 a 10 unità	Per unità di	Per unità di peso

 <small>SISTEMA SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 101 di 123
		PGDP 10	

> 25 unità	Da 3 a 10 unità ogni 25 unità	peso non superiore a 1 kg, il campione elementare è costituito da	superiore a 1 kg il C.G. deve essere di 4Kg. Per unità di peso non superiore a 1 kg il C.G. deve corrispondere al	500g
Foraggi grossolani/foraggi				
≤ 5 ton	13			
> 5 ton <80 ton	2.5 x √ di 5 volte il numero di tonnellate che costituiscono la porzione campionata), fino a un massimo di 100 campioni elementari		4 kg (iii)	500g
≥ 80 ton	100			

(*) Se il risultato del calcolo è un numero decimale, si arrotonda al numero intero superiore.

(**) Nel caso in cui non sia possibile rendere omogeneo il liquido, il numero di campioni elementari deve essere aumentato.

(***) Per le confezioni di contenuto non superiore a 1 kg o a un litro, il campione elementare è costituito dal contenuto di un confezione originaria.

(i) Qualora l'apertura di confezione possa alterare i risultati dell'analisi (per esempio nel caso di mangimi umidi deperibili), il campione elementare è costituito da una confezione non aperta.

(ii) Nel caso degli alimenti confezionati, è possibile che le dimensioni delle singole unità non consentano di prelevare 4 kg per il campione globale.

(iii) Qualora si tratti di foraggio grossolano o foraggio a basso peso specifico (ad esempio fieno o paglia), il campione globale deve essere di almeno 1 kg.

(iiii) Le confezioni (sacchi, fusti, barattoli) di grandi dimensioni con contenuti superiori o uguali a 500 litri o kg, devono essere campionati come prescritto per i mangimi solidi o liquidi alla rinfusa.

(§) per la determinazione dei radionuclidi il CF deve essere sempre di 2Kg.

(§§) Per granelle prelevate per la ricerca di OGM nel contesto del Regolamento (UE) 619/2011 i quantitativi minimi di riferimento sono specificati al capitolo 9.

(§§§) Per la ricerca di Salmonella spp. in snack dog-chews, in confezioni molto piccole (o singole), è previsto di

campionare un numero di confezioni appartenenti al medesimo lotto di produzione tale da consentire la formazione di un

CG (composto da minimo 4 confezioni) dal quale sia possibile ottenere CF ciascuno di un peso minimo di 100 grammi.

CAMPIONAMENTO DI LOTTI MOLTO GRANDI IMMAGAZZINATI O TRASPORTATI CON MODALITÀ CHE NON PERMETTONO IL PRELIEVO DI CAMPIONI DA TUTTO IL LOTTO

Principi generali

Se le modalità di trasporto o di immagazzinamento di un lotto/partita non consentono il prelievo di campioni elementari da tutto il lotto, è preferibile effettuare il campionamento dinamico quando il lotto è in movimento.

In caso di applicazione delle procedure di campionamento previste dalle presenti Linee Guida, l'OSM o il suo rappresentante ne deve essere informato. Se la procedura viene contestata, l'operatore

 <small>SISTEMA SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 102 di 123
		PGDP 10	

o il suo rappresentante deve consentire all'autorità competente di effettuare i prelievi per il campionamento in tutte le parti del lotto a proprie spese (con l'installazione preventiva di un campionatore automatico o la movimentazione con mezzi meccanici di tutta la massa interessata).

Nel caso dei grandi depositi/magazzini, gli operatori andrebbero incoraggiati ad installare attrezzature che consentano di effettuare il campionamento (automatic) su tutto il lotto immagazzinato.

In caso di campionamento di una parte di un lotto di mangimi della stessa classe o con la medesima descrizione (porzione campionata) e se tale parte del lotto non è risultata conforme ai requisiti UE, si presume che i risultati valgano per tutto il mangime di tale lotto, a meno che, a seguito di un esame dettagliato (ad esempio della correttezza della procedura di campionamento), non risulti prova alcuna della non conformità del resto del lotto ai requisiti UE.

Grandi lotti trasportati via nave

Campionamento dinamico di grandi lotti trasportati via nave.

Per il campionamento di grandi lotti nelle navi è preferibile effettuare un campionamento dinamico quando il prodotto è in movimento.

Il campionamento si effettua stiva per stiva (intendendo come stiva uno spazio separabile fisicamente). Le stive vengono comunque parzialmente svuotate l'una dopo l'altra, così che l'iniziale separazione fisica non sussiste più dopo il trasferimento nelle strutture di stoccaggio. Il campionamento può pertanto essere effettuato in funzione della separazione fisica iniziale o della separazione dopo il trasferimento nelle strutture di stoccaggio.

Le operazioni di scarico di una nave possono durare diversi giorni. Di norma, il campionamento deve essere effettuato ad intervalli regolari durante l'intera fase di scarico. La presenza di un ispettore ufficiale per il campionamento durante l'intera operazione di scarico non è tuttavia sempre possibile o opportuna. Pertanto, il campionamento può riguardare soltanto una parte (porzione campionata) del lotto. Il numero di campioni elementari è determinato tenendo conto delle dimensioni della sola porzione realmente campionata.

La presenza di un ispettore è necessaria anche quando il campione ufficiale è prelevato automaticamente. Tuttavia, nel caso in cui il campionamento sia effettuato in modo automatico con parametri prefissati non modificabili nel corso dello stesso e i campioni elementari siano posti in un recipiente sigillato, così da prevenire possibili frodi, la presenza di un ispettore è richiesta solo all'inizio del campionamento, ogni volta che il recipiente dei campioni deve essere cambiato e alla fine del campionamento.

Campionamento statico di grandi lotti trasportati via nave

Se il campionamento è eseguito in modo statico, si applica la stessa procedura prevista per le strutture di stoccaggio (sili) accessibili dall'alto (cfr. punto 11.3.1).

Il campionamento si effettua sulla parte accessibile (parte superiore della massa) del lotto/della stiva. Il numero di campioni elementari è determinato tenendo conto delle dimensioni della porzione campionata (desumibile dal volume di prodotto che si riesce a raggiungere, ossia che si riesce a campionare, in base alla lunghezza della sonda disponibile).

 AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

Campionamento di grandi lotti immagazzinati in depositi

Il campionamento si effettua sulla parte accessibile del lotto. Il numero di campioni elementari è determinato tenendo conto delle dimensioni della porzione campionata.

Campionamento di strutture di stoccaggio (sili)

Campionamento di sili (facilmente) accessibili dall'alto

Il campionamento si effettua sulla parte accessibile del lotto. Il numero di campioni elementari è determinato tenendo conto delle dimensioni della sola porzione realmente campionata.

Campionamento di sili non accessibili dall'alto (chiusi)

a) Sili non accessibili dall'alto di dimensioni >100 tonnellate.

Il mangime immagazzinato in siffatti sili non è campionabile in modo statico. Pertanto, qualora si debba campionare il mangime che si trova all'interno del silo e non vi sia possibilità di movimentare la partita per consentire il campionamento, occorre accordarsi con l'operatore affinché questi informi l'ispettore su quando sarà svuotato il silo, di modo che il campionamento possa essere eseguito con il mangime in movimento.

b) Sili non accessibili dall'alto di dimensioni <100 tonnellate.

La procedura di campionamento prevede che si introduca in un recipiente un quantitativo compreso fra 50 e 100 kg e che si prelevi da esso il campione. Le dimensioni del campione globale corrispondono alla totalità del lotto originale (almeno 4 kg) mentre il numero dei campioni elementari deriva dalla quantità tratta dal silo e immessa nel recipiente per il campionamento (porzione campionata). (ad es. per 100Kg di porzione campionata andranno prelevati n. 7 CE per la ricerca di sostanze uniformemente distribuite e n. 18 CE per la ricerca di sostanze non uniformemente distribuite).

Campionamento di alimenti alla rinfusa in grandi contenitori chiusi

Spesso tali lotti sono campionabili solo dopo essere stati scaricati. In certi casi non è possibile scaricare presso il punto di importazione o di controllo, per cui il campionamento va eseguito al momento dello scarico dei contenitori a destino.

18 PIANO NAZIONALE SALMONELLA 2022-2024

PROTOCOLLO - METODO E TECNICHE DEL CAMPIONAMENTO

Il materiale per effettuare e conservare i campioni deve essere adatto allo scopo e deve essere nuovo e non riutilizzabile.

1.1 Campionamenti di routine

1.1.1 Riproduttori *Gallus gallus* e tacchini

- In allevamento

Il campione, sia ufficiale che in autocontrollo, è composto per ciascun gruppo almeno da:

 <small>SISTEMA SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 104 di 123
		PGDP 10	

a) Nei gruppi allevati a terra:

- **5 paia di soprascarpe**, rappresentanti ciascun paio il 20% circa della superficie occupata dal gruppo in esame. Le soprascarpe possono essere inviate al laboratorio dopo averle raggruppate in almeno due campioni compositi (pool) oppure come singoli prelievi (ciascun prelievo costituito da un paio di soprascarpe).

 <small>SISTEMA SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 105 di 123

Oppure

Inoltre

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 106 di 123 PGDP 10

• **1 paio di soprascarpe** rappresentante l'intera superficie del capannone ed **1 campione di polvere** prelevato in più punti del capannone su cui la polvere sia visibile. Per campionare la polvere sono utilizzati uno o più tamponi di tessuto, con superficie totale di almeno 900 cm².

• Nei sistemi multi-piano/free range, dove sono presenti sistemi di rimozione della pollina, il campione è costituito da **1 paio di soprascarpe** e almeno **2** campioni di **materiale fecale**, prelevati utilizzando **2 o più tamponi di tessuto**.

b) Nei gruppi in gabbia:

- **pool di feci fresche di 150 grammi** l'uno, prelevate dopo aver fatto azionare il sistema di rimozione della pollina per qualche minuto, da tutti i nastri o raschietti; nel caso in cui non siano presenti sistemi di rimozione della pollina devono essere prelevati almeno 2 campioni di feci fresche, ognuno di 150 grammi, nelle fosse di deiezione al di sotto delle gabbie.

Oppure

- **4 o più tamponi di tessuto**, assicurandosi di effettuare un campionamento rappresentativo del materiale fecale presente sui sistemi di rimozione della pollina.
- **In incubatoio**

Il campionamento ufficiale è effettuato almeno due volte l'anno dal SV in tutti gli incubatoi presenti sul territorio di competenza. Occorre programmare il campionamento in periodi di maggiore attività dell'incubatoio.

Il campione ufficiale è composto, per ciascun gruppo di riproduttori (o, se ciò non è possibile, per ciascun allevamento), di cui sono presenti uova in incubatoio al momento del prelievo, almeno da:

- **1 o più tamponi di tessuto** umidi, con superficie totale di almeno 900 cm², frizionati, immediatamente dopo il trasferimento dei pulcini, sull'intera superficie del fondo di almeno cinque ceste dell'incubatoio o sul piumino raccolto in cinque punti, anche a terra, in ciascuna delle camere di schiusa (al massimo cinque) contenenti uova schiuse del gruppo; è prelevato almeno un campione per ciascuno dei gruppi da cui provengono le uova.

Oppure

- **250 grammi di gusci d'uovo rotti** totali ottenuti prelevando 10 gr. di gusci d'uovo rotti raccolti da 25 ceste diverse in un massimo di cinque camere di schiusa contenenti uova schiuse del gruppo.

Qualora l'incubatoio contenga più di 50.000 uova deposte dalla stessa provenienza, per quel gruppo/allevamento sono prelevati due campioni.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 107 di 123 PGDP 10

Ovaiole

Il campione, sia ufficiale che in autocontrollo, è composto per ciascun gruppo almeno da:

a) Nei gruppi in gabbia:

- **3 pool di feci fresche di 150 grammi l'uno**, prelevati dopo aver fatto azionare il sistema di rimozione della pollina per qualche minuto, da tutti i nastri o raschietti; nel caso in cui non siano presenti sistemi di rimozione della pollina devono essere prelevati almeno 3 campioni di feci fresche, ognuno di 150 grammi, presi da 60 posti diversi nelle fosse di deiezione al di sotto delle gabbie.

Oppure

- **5 o più tamponi di tessuto**, assicurandosi di effettuare un campionamento rappresentativo del materiale fecale presenti sui sistemi di rimozione della pollina.

b) Nei gruppi allevati a terra/ con sistemi a voliera/free range:

- **almeno 3 paia di sovrascarpe** per gruppo.

Il campione dovrà essere rappresentativo di tutta la superficie calpestabile e **l'area esterna non deve essere campionata**.

Oppure

- **2 paia di sovrascarpe** e almeno **uno o più tamponi di tessuto** prelevati dal sistema di rimozione della pollina, nei sistemi a voliera multi piano e free range dove presenti.

Il SV può **sostituire un campione di materiale fecale (feci/sovrascarpe/tampone tessuto) con un campione di polvere**, prelevato utilizzando un tampone di tessuto pari 900 cm².

Polli da carne e tacchini da ingrasso

Il campione, sia ufficiale che in autocontrollo, è composto per ciascun gruppo, almeno da:

- **paia di sovrascarpe** (ogni paio copre circa il 50% dell'area calpestabile)

Oppure

- **1 paio di sovrascarpe e 1 campione di polvere** (tampone di tessuto di 900 cm²).

Nel caso di allevamenti "free range" **l'area esterna non deve essere campionata**.

Nei gruppi con meno di 100 animali, quando non è possibile accedere al capannone a causa dello spazio limitato e non si possono usare le sovrascarpe, i campioni di materiale fecale sono prelevati con tamponi di tessuto.

DETTAGLI PER TIPOLOGIA DI CAMPIONE

Campioni di sovrascarpe

Per campione di sovrascarpe si intende una coppia di calzari. Tali calzari devono essere in materiale sufficientemente assorbente, umidificati prima dell'uso con soluzione fisiologica, oppure acqua peptonata

 AZIENDA SANITARIA LOCALE REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023
		PGDP 10

sterile, in ogni caso non contenenti antimicrobici o disinfettanti.

Non devono essere utilizzati per il campionamento sovrascarpe di materiale non assorbente o comunque non adatti allo scopo per forma e dimensioni. Le sovrascarpe, dopo aver completato il campionamento, devono presentare il materiale fecale adeso alle superficie.

Campione di polvere/ materiale fecale

I tamponi di tessuto, con superficie totale di almeno 900 cm², devono essere opportunamente idratati con soluzione fisiologica oppure acqua peptonata sterile e ben ricoperti di materiale (polvere o materiale fecale) da entrambi i lati.

Campionamento per valutazione efficacia pulizia e disinfezione

Il campionamento dev'essere effettuato con almeno 5 tamponi ambientali (spugnette), umidificate prima dell'uso con 9 ml di soluzione fisiologica, oppure acqua peptonata o sterile.

Nel campionamento devono essere incluse superfici o parti strutturali, mangiatoie e ventilatori e avendo cura di indicare nel verbale di prelievo il luogo di prelievo.

Campione per la ricerca di inibenti

E' costituito dalle carcasse di almeno 5 animali per gruppo. Nella scheda accompagnatoria va indicato se trattasi di campionamento deciso dall'AC su sospetto, oltre il tipo di campione (animali).

Campionamento di mangime

E' eseguito in accordo a quanto previsto dal Piano Nazionale di vigilanza e controllo sanitario sull'alimentazione degli animali (PNAA) in vigore e comunque ogni qualvolta il SV lo consideri opportuno.

GESTIONE DEI CAMPIONI, SIA UFFICIALI CHE DI AUTOCONTROLLO

Il laboratorio esegue le analisi sulla base delle informazioni ricevute insieme ai campioni, ovvero se il laboratorio riceve campioni per isolamento di *Salmonella* spp. effettuati nell'ambito del presente piano di controllo in assenza di opportuna scheda accompagnatoria è esonerato da responsabilità conseguenti alla mancata consapevolezza del contesto in cui sono stati prelevati i campioni.

Schede di accompagnamento campioni

Per ogni gruppo campionato è compilata, in ogni sua parte, una scheda di accompagnamento.

Le schede sono disponibili, con i dati anagrafici prestampati, accedendo alla BDN, sul portale internet www.vetinfo.it. In BDN, nell'ambito dell'allevamento di origine, deve essere selezionato il gruppo, registrato ai sensi del DM 13.11.2013, per cui si effettua il campionamento.

Ogni scheda prodotta dall'applicativo BDN sarà identificata con un codice univoco di prelievo riportato sulla scheda in chiaro e con codice a barre. L'uso della scheda prodotta da BDN è obbligatorio nel caso di campioni derivanti dai controlli ufficiali.

Trasporto

I campioni sono inviati ai laboratori di analisi preferibilmente entro 24 ore dal prelievo. Il trasporto può

 <small>ISTITUTO SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 109 di 123 PGDP 10

avvenire a temperatura ambiente, ma al riparo dal calore eccessivo (25°C) e dalla luce solare diretta.

Gestione dei campioni presso il laboratorio

Il laboratorio verifica la conformità del campione e la completezza della scheda di accompagnamento.

In caso di identificazione di criticità, che impattano sulla corretta gestione dei campioni (incluse condizioni per cui i campioni risultano non conformi rispetto a quanto previsto dal piano), il laboratorio contatta il verbalizzante al numero telefonico indicato sulla scheda. Nel caso non sia possibile contattare il verbalizzante (numero di telefono assente/illegibile/errato; verbalizzante non reperibile) il laboratorio decide come gestire i campioni. Il laboratorio inoltre **deve dare evidenza nell'esito che il campione ricevuto non risultava conforme rispetto a quanto previsto dal piano.**

Presso il laboratorio, i campioni devono essere conservati a temperatura di refrigerazione fino all'analisi, in ogni caso l'analisi deve essere avviata entro 4 giorni dal prelievo.

Campioni prelevati presso l'incubatoio

Gusci d'uovo rotti: prelevare un sub-campione da 25 grammi dal campione iniziale di 250 grammi e aggiungere 225 ml di acqua peptonata tamponata (APT), a temperatura ambiente.

Tampone di tessuto: aggiungere a ciascun campione 225 ml di acqua peptonata tamponata (APT) a temperatura ambiente.

Nel caso presso l'incubatoio siano prelevati un numero maggiore di campioni per ciascun conferente, il laboratorio può raggruppare i campioni in un unico pool per l'analisi. In ogni caso i campioni di ciascun conferente vanno analizzati separatamente.

Campioni prelevati presso l'allevamento

I campioni relativi a gruppi diversi vanno tenuti separati per le analisi. Di seguito si forniscono dettagli per ciascuna categoria produttiva.

Riproduttori

- Nel caso di campionamento di **5 paia di sovrascarpe** queste vanno raggruppate in 2 sub-campioni, a ciascun sub-campione vanno aggiunti 225 ml di acqua peptonata tamponata (APT) a temperatura ambiente.
- Nel caso di campionamento di **1 paio di sovrascarpe ed 1 campione di polvere con tampone di tessuto**, le sovrascarpe e i tamponi di tessuto devono essere tenuti separati per le analisi e a ciascun campione vanno aggiunti 225 ml di APT a temperatura ambiente.
- Nel caso di campionamento di **materiale fecale con 1 paio di sovrascarpe e 2 tamponi di tessuto**, i campioni possono essere riuniti in un unico pool per le analisi. In ogni caso al campione finale vanno aggiunti 225 ml di APT a temperatura ambiente.
- Nel caso di **campioni di feci**, da ciascun pool, accuratamente omogenato, è prelevato un sub-campione di 25 grammi, che deve essere aggiunto a 225 ml di APT a temperatura ambiente.
- Nel caso di campionamento di **materiale fecale con 4 tamponi di tessuto**, il laboratorio decide come organizzare i campioni per l'analisi, ovvero può procedere ad analizzarli singolarmente, oppure

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare		
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 110 di 123
		PGDP 10	

organizzarli in pool, garantendo comunque l'efficace gestione del singolo pool; in ogni caso al campione finale vanno aggiunti 225 ml di APT a temperatura ambiente.

Nel caso vengano prelevati un numero superiore di campioni per gruppo, **sovrascarpe/materiale fecale contamponi di tessuto e polvere le differenti matrici vanno comunque analizzate separatamente**; il laboratorio può procedere a raggruppare i campioni in pool per l'analisi, garantendo comunque l'efficace gestione del singolo pool; in ogni caso al campione finale vanno aggiunti 225 ml di APT a temperatura ambiente.

Galline ovaiole

Nel caso di prelievo di **tre campioni di feci**, questi vanno riuniti per l'analisi e, dal pool accuratamente omogenato, è prelevato un sub-campione di 25 grammi. Tale campione deve essere addizionato a 225 ml di APT a temperatura ambiente.

Nel caso di campionamento di **materiale fecale con 5 tamponi di tessuto**, il laboratorio decide come organizzare i campioni per l'analisi, ovvero può procedere ad analizzarli singolarmente, oppure organizzarli in pool, garantendo comunque l'efficace gestione del singolo pool; in ogni caso al campione finale vanno aggiunti 225 ml di APT a temperatura ambiente.

Nel caso di campionamento di **tre paia di sovrascarpe**, queste vanno riunite in un unico pool per analisi, nel caso ciò non sia possibile il laboratorio decide come organizzare i campioni per l'analisi, ovvero può procedere ad analizzarli singolarmente, oppure organizzarli in pool, garantendo comunque l'efficace gestione del singolo pool; in ogni caso al campione finale vanno aggiunti 225 ml di APT a temperatura ambiente.

Nel caso di campionamento di **materiale fecale con 2 paia di sovrascarpe e 1 tampone di tessuto**, i campioni possono essere riuniti in un unico pool per le analisi. In ogni caso al campione finale vanno aggiunti 225 ml di APT a temperatura ambiente.

Nel caso di **sostituzione di un campione di sovrascarpe/feci fresche/materiale fecale con tampone di tessuto con un campione di polvere**, polvere e materiale fecale vanno tenuti separati per l'analisi, sia in ambito di prelievo nel contesto del controllo ufficiale che di autocontrollo.

Nel caso vengano prelevati un numero superiore di campioni per gruppo, **sovrascarpe/materiale fecale con tamponi di tessuto e polvere vanno comunque analizzati separatamente**; il laboratorio può procedere a raggruppare i campioni in pool per l'analisi garantendo comunque l'efficace gestione del singolo pool; in ogni caso al campione finale vanno aggiunti 225 ml di APT a temperatura ambiente.

Polli da carne e tacchini da ingrasso

I campioni di **materiale fecale**, siano essi prelevati con sovrascarpe o tamponi di tessuto, vanno preferibilmente riuniti in un unico pool per l'analisi; nel caso ciò non sia possibile il laboratorio raggruppa i campioni in più pool al fine di garantirne una efficace gestione. A ciascun pool vanno aggiunti 225 ml di acqua peptonata tamponata (APT), a temperatura ambiente.

Nel caso di un campione di polvere con tampone di tessuto aggiungere 225 ml di acqua peptonata tamponata (APT) a temperatura ambiente.

Polvere e materiale fecale vanno tenuti separati per l'analisi.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 111 di 123 PGDP 10

Nel caso vengano prelevati un numero superiore di campioni per gruppo, **sovrascarpe/materiale fecale con tamponi di tessuto e polvere vanno comunque analizzati separatamente**; il laboratorio può procedere a raggruppare i campioni in pool per l'analisi garantendo comunque l'efficace gestione del singolo pool; in ogni caso al campione finale vanno aggiunti 225 ml di APT, a temperatura ambiente.

I VERBALI DI CAMPIONAMENTO PER I SEGUENTI PIANI:

- **PRR – PIANO REGIONALE RESIDUI**
- **PRAA – PIANO REGIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE**
- **PIANO SALMONELLOSI**
DEVONO ESSERE SCARICATI DAL SISTEMA SINVSA.

Piano regionale per il controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine animale Anno 2021

Il piano regionale per la verifica dei livelli di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine animale per l'anno 2021 fa riferimento alle indicazioni fornite dal Ministero della Salute per dare attuazione sia al programma di controllo nazionale ex DM 23.12.1992 e s.m.i., che al regolamento di esecuzione (UE) regolamento UE N. 585/2020 modificato dal regolamento UE N. 2041/2020 relativo al Programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione Europea per il triennio 2021-2023.

Pertanto l'attività di campionamento viene effettuata sia ai sensi di una norma nazionale, rappresentata dal DM 23.12.1992, e descritta nella sezione 1 – Piano nazionale (PN) che ai sensi del Regolamento UE N. 585/2020 modificato dal regolamento UE N. 2041/2020 come indicato nella sezione 2 - Programma Coordinato di Controllo dell'Unione (PCCUE).

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 112 di 123

Modalità di prelievo per entrambi i piani di campionamento

All'atto del campionamento, in relazione alla tipologia di impresa e punto della filiera, sarà necessario eseguire una verifica su :

- a) in produzione primaria, gestione e controllo dei residui dei prodotti fitosanitari che eventualmente utilizzano (allegato I Parte A punto 9 del regolamento 852/2004);
- b) rintracciabilità e registri dei trattamenti con prodotti fitosanitari con evidenze documentali;
- c) individuazione pericolo chimico ed eventuale controllo della presenza nella materia prima e nel prodotto finito dei residui di prodotti fitosanitari attraverso dichiarazioni e/o analisi in autocontrollo;
- d) rintracciabilità del prodotto campionato (es. commercializzazione al dettaglio) con evidenze documentali;

Il prelievo dei campioni dovrà essere eseguito ai sensi del Decreto Ministeriale del 23 luglio 2003 "Attuazione della direttiva 2002/63/CE dell'11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale". Tale norma è consultabile sul sito del Centro Studi per la Sicurezza Alimentare (www.izslt.it/csra), nella sezione "legislazione". Come riportato anche dal Decreto Ministeriale, trattandosi di un campionamento ufficiale, il prelievo deve essere ovviamente effettuato rispettando gli obblighi e i

vincoli definiti dalla normativa vigente, tra cui il diritto alla difesa da parte del detentore/produttore e la relativa formazione di un adeguato numero di aliquote.

Ogni aliquota dovrà avere il peso minimo di **500 grammi**. Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera **casuale**.

Il laboratorio, nello svolgimento dell'attività, deve seguire il documento SANTE/12682/2019 "Analytical quality control and method validation procedures for pesticide residues analysis in food and feed" disponibile sul sito web della Commissione europea.
https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/max_residue_levels/guidelines_en

I campioni per il piano nazionale e per il piano coordinato comunitario sono analizzati dall'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana** conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento (CE) 396/2005 e successive modifiche e ove quest'ultimo non preveda alcuna definizione esplicita del residuo per un dato antiparassitario, si applica la definizione del residuo di cui all'allegato I di detto regolamento.

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare		
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 113 di 123
		PGDP 10	

Qualora l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana, laboratorio designato, non possa effettuare la prova analitica, invierà il campione ad altro Laboratorio con prova accreditata per l'esecuzione dell'analisi. In tal caso, dovrà comunicarlo alla competente Area della Direzione Regionale "Salute e Integrazione Sociosanitaria" che impartirà opportune indicazioni ai competenti Servizi delle ASL al fine di campionare un'aliquota in più.

Il laboratorio dovrà garantire il rispetto della tempistica di invio dei dati al Ministero della Salute e la corretta codifica per la trasmissione dei risultati dei controlli al Ministero della Salute.

Si precisa che anche per il 2021 i campioni non vengono eseguiti alla trasformazione, trattandosi di matrici animali non trasformate.

Durata del piano: i campionamenti previsti da suddetto piano dovranno essere eseguiti entro il 31/12/2021.

19 Piano regionale di campionamento degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano 2021

Il Piano regionale di campionamento degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano viene emanato alla luce del nuovo Regolamento (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali in vigore dal 14 dicembre 2019, che ha abrogato il regolamento (CE) n. 882/2004; tuttavia in attesa di indicazioni da parte del Ministero della Salute, si possono considerare validi, almeno fino all'adozione dei provvedimenti attuativi, i principi dettati dall'Intesa Rep. Atti 212/CSR del 10/11/2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" e dalla successiva nota del Ministero della Salute di prot. DGISAN 15168 del 12/04/2017 "Trasmissione ripartizione regionale controlli analitici – Linee guida 882".

Allo stato attuale le linee guida suddette, recepite con Decreto del Commissario ad Acta 19 luglio 2017, n. U00302, forniscono al Capitolo 15 - *Controlli analitici sugli alimenti: interpretazione e gestione degli esiti analitici* – indicazioni uniformi per la predisposizione dei piani di campionamento (microbiologici e chimici) degli alimenti. L'**allegato 6** reca indicazioni sia in termini quantitativi che in termini qualitativi, indicando la tipologia ed il numero di analisi/pericoli per ogni matrice da campionare, loro ripartizione fra comparto produttivo e distributivo, l'**allegato 7** fornisce i criteri microbiologici da applicare alle singole matrici alimentari.

Si precisa che, per quanto riguarda i campionamenti microbiologici, nell'allegato 7, oltre ai criteri fissati dal regolamento (CE) 2073/2005, sono compresi ulteriori criteri non contemplati nei Regolamenti comunitari che possono essere utilizzati per la rilevazione e la misura della presenza di altri microrganismi, delle loro tossine o dei loro metaboliti, o come verifica dei processi, nell'ambito della facoltà delle Autorità competenti, sancita dall'art. 1 del regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i., di procedere a ulteriori campionamenti ed analisi.

 ASPR AZIENDA SANITARIA LOCALE Rieti	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 114 di 123
		PGDP 10	

In tale allegato 7 sono stati individuati i valori guida relativi a combinazioni microrganismo/matrice alimentare, al fine di uniformare sul territorio nazionale il controllo ufficiale, l'interpretazione e la gestione degli esiti analitici. Tali valori guida a seconda dei casi possono essere considerati criteri di igiene di processo o di sicurezza alimentare. Sono i valori guida individuati con l'**asterisco devono essere gestiti come criteri di sicurezza**. Gli ulteriori parametri individuati per valutare i **criteri di igiene di processo** sono applicabili agli alimenti prima che lascino gli stabilimenti di produzione e, in caso di non conformità, danno luogo a prescrizioni che saranno individuate dalla ACL.

Tali parametri pertanto andranno valutati **solo presso gli stabilimenti di produzione** mentre gli ulteriori parametri di sicurezza individuati potranno essere applicati a tutti i prodotti finiti commercializzati in ambito nazionale, compresi quelli di provenienza extranazionale. Secondo quanto previsto dall'articolo 14 del Regolamento (CE) 178/2002 e dall'articolo 5, lettere c) e d) della Legge 283/1962, nel caso di superamento dei valori guida contrassegnati con asterisco in allegato 7, occorre sempre tenere conto, per l'interpretazione dei risultati, della natura dell'alimento, del suo uso abituale (alimento consumato crudo o poco cotto), del rischio di contaminazione crociata, delle informazioni messe a disposizione del consumatore, della popolazione a rischio (anziani, bambini, individui immunodepressi).

Ambito di campionamento e scelta del campione

Il piano prevede che i campioni siano effettuati nell'ambito del controllo ufficiale (Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e Regolamento UE n. 2017/625), fatte salve indicazioni specifiche. Il presente documento, se necessario, su specifica richiesta delle A.A.S.S.L.L. interessate e previa valutazione dell'Autorità Competente Regionale (ACR) in collaborazione con l'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR), può essere modificato in ogni sua parte nel corso del periodo di vigenza.

Gli alimenti prelevati nell'ambito del piano sono selezionati con criterio casuale mirato ovvero vengono scelti casualmente nell'ambito di alcune categorie di alimenti per i quali è maggiormente opportuna la ricerca di uno specifico parametro analitico. Non devono essere quindi scelti alimenti che presentano una maggiore probabilità di risultare non conformi, ad esempio prodotti prelevati perché in cattivo stato di conservazione, prodotti sospettati di essere causa di tossinfezione o oggetto di allerta comunitaria, ecc... I Servizi Veterinari sono tenuti a rispettare i criteri e le indicazioni del presente piano, in particolare la tipologia e il numero minimo annuale di ricerche analitiche stabilite in relazione alla matrice definita dal piano.

Qualora lo ritengano necessario, sulla base di una specifica programmazione aziendale o semplicemente durante la loro routinaria attività di controllo e vigilanza, i Servizi Veterinari possono eseguire campionamenti per parametri analitici o matrici differenti da quelle contemplate dal piano purché siano supportati da motivazioni scientificamente/tecnicamente valide. Tali campioni non saranno ovviamente conteggiati ai fini del raggiungimento del numero minimo previsto dalla programmazione generale definita dal piano ma verranno rappresentati in fase di rendicontazione presso la Regione Lazio e Ministero della Salute (Flusso dati VIG).

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 115 di 123
		PGDP 10	

Modalità di preparazione del campione

La preparazione di tutti i campioni ufficiali previsti dal piano deve avvenire nel rispetto delle modalità previste dal D.P.R 26/03/80 n. 327, sia nelle modalità che nella formazione delle aliquote con l'esclusione dei campioni per attività di monitoraggio di taluni agenti zoonotici previste nell'Allegato I – Capitolo 2 che seguono modalità specifiche (vedi paragrafi successivi). La composizione di campioni di prodotti alimentari deteriorabili ai fini del controllo microbiologico, deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dall'art. 2 del DM 16 dicembre 1993 con la costituzione di 4 distinte aliquote ove ciò non fosse possibile nel verbale di prelievo devono essere indicate le motivazioni che hanno comportato il ricorso al prelievo in una singola aliquota. Il prelievo di un campione non deteriorabile in singola aliquota può essere effettuato solamente in caso di effettiva impossibilità ad eseguire il campionamento con il numero di aliquote previsto (4/5 aliquote) dal DPR 327/80, ai fini delle garanzie di difesa degli interessati.

Il prelievo di matrici altamente deteriorabili ovvero alimenti con una TMC (Termine Minimo di Conservazione) o data di scadenza molto breve (inferiore a 10 giorni), poiché non consente di ripetere su una seconda aliquota l'analisi per un parametro microbiologico risultato non conforme entro la scadenza, deve essere effettuato in unica aliquota (Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004"). Il prelievo in unica aliquota è altresì consentito nei seguenti casi:

- alimenti che al momento del prelievo sono prossimi alla scadenza del TMC (inferiore a 10 giorni)
- in caso di quantitativo non sufficiente alla costituzione di un campione in più aliquote (art. 35 Regolamento UE n. 2017/625)
- tossinfezione alimentare
- segnalazione di privato cittadino
- nei casi previsti dal capitolo 15 (controlli analitici sugli alimenti) delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004"

Per i sospetti di tossinfezione alimentare, se noti, sul verbale di campionamento devono essere riportati i sintomi clinici ed il tempo intercorso dall'ingestione dell'alimento e la comparsa degli stessi. Per le matrici altamente deteriorabili va evidenziata la data di scadenza, qualora presente. In caso di quantità insufficiente, vanno evidenziate le quantità totali rinvenute e quella campionata nell'apposito spazio presente sul verbale di campionamento ("...da una partita / quantitativo di 5 confezioni..." oppure "... da una partita / quantitativo di 4 chilogrammi..." è stato prelevato 1 campione di.... *).

Il campionamento in singola aliquota, giustificato solo ed esclusivamente nei casi sopra descritti, richiede l'applicazione di quanto previsto all'art. 223 del D. Lgs. 271/89 "norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del CPP" ovvero la comunicazione all'interessato/i del luogo, giorno ed ora dell'inizio delle operazioni analitiche al fine di garantire il diritto alla difesa. Tale comunicazione deve essere fatta dall'ente procedente (comma 1 art. 223 D. Lgs. 271/89) dopo aver concordato con il laboratorio di analisi, la data e l'ora dell'apertura e deve avere come destinatari tutte le figure che si ritengono interessate al procedimento (es. fornitore, produttore, ecc..) avendo cura di barrare le apposite caselle presenti sul verbale ufficiale e allegando al verbale evidenza della comunicazione. Se il campionamento in singola aliquota viene eseguito per la ricerca di Istamina si rimanda a quanto riportato nel paragrafo "Modulistica" ovvero, solo in

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023

questo caso, la convocazione delle parti per il campionamento in singola aliquota deve essere demandata all'IZSLT. Si richiede di riportare nel verbale la PEC delle parti interessate al fine di agevolare eventuali comunicazioni da parte del laboratorio. Pertanto, nel caso in cui nel verbale di campionamento le informazioni relative alla motivazione del ricorso al prelievo in aliquota unica e quelle relative agli interessati fossero mancanti o insufficienti, il laboratorio procede all'accettazione con riserva del campione, richiedendo l'immediato perfezionamento della documentazione o nega l'accettazione del campione, a seconda dei casi.

I campioni per il monitoraggio di taluni agenti zoonotici previste nell'Allegato I – Capitolo 2, pur essendo campioni ufficiali perchè effettuati da un'Autorità Competente, non hanno valore legale ma rappresentano una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa. Per tale motivo, il prelievo dovrà essere eseguito esclusivamente attraverso il campionamento di una singola aliquota e senza la necessità di convocazione delle parti per il diritto alla difesa.

Tempi e modalità di richiesta delle prove

Il numero di campioni che è stato attribuito ad ogni AA.SS.LL. nei paragrafi seguenti è da intendersi su base annuale. Il piano ha inizio il primo gennaio di ogni anno e termina il 31 dicembre, l'attività di campionamento termina il 30 novembre.

Ove possibile, su uno stesso campione si possono richiedere più determinazioni (es. È possibile prelevare un campione di MBV e richiedere la ricerca contemporanea di *Salmonella* e *E. coli*).

Non è possibile richiedere per lo stesso campione l'esecuzione sia di prove microbiologiche che chimiche.

L'IZSLT è individuato quale referente e responsabile dell'esecuzione delle prove di laboratorio predisposte dal presente piano.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare		 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni		Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 117 di 123
		PGDP 10		

Quantità minime per il campionamento

Categoria	Parametro	Peso minimo per l'esecuzione delle analisi (parte edibile)	Note
Microrganismi indicatori (conteggio)	Microrganismi mesofili aerobi, <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>E. coli</i> , Stafilococchi coagulasi positivi, <i>B. cereus</i> presunto, anaerobi solfito riduttori, <i>C. perfringens</i> , lieviti e muffe	10 g (1) (in tutto)	I conteggi dei microrganismi indicatori vengono effettuati sulla stessa presa di saggio (es. 3 microrganismi indicatori = 10 g di parte edibile).
	(1) 10 g rappresenta il peso minimo per poter eseguire l'analisi. Se viene richiesto il conteggio di Stafilococchi coagulasi positivi o <i>B. cereus</i> , sarebbe opportuno che il Laboratorio disponesse già di una quantità di alimento supplementare per la determinazione della tossina (25 g per ogni tossina), qualora risultassero conteggi microbiologici elevati.		
Microrganismi patogeni (ricerca)	<i>Campylobacter</i> spp. termofili	25 g	Ciascun patogeno va considerato singolarmente (es. 3 patogeni = 75 g di parte edibile).
	<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	50 g	
	<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri STEC)	25 g	
	<i>L. monocytogenes</i> ISO 11290-1 (metodo qualitativo)	25 g	
	<i>Salmonella</i> spp.	25 g	
	<i>Vibrio</i> spp. potenzialmente enteropatogeni (<i>V. cholerae</i> e <i>V. parahaemolyticus</i>)	25 g	
	Virus epatite A e norovirus	25gr. In caso di prodotti ittici il campione aggregato di 1 kg e almeno 10 soggetti da cui prelevare 2 g di epatopancreas	
	Clostridi produttori di tossine botuliniche	25 g	
	<i>Cronobacter</i> spp	10 g	
<i>Shigella</i> patogena	25 g		
Microrganismi patogeni (conteggio)	<i>L. monocytogenes</i> ISO 11290-2 (metodo quantitativo)	10 g	
Tossine batteriche	Enterotossina stafilococcica, tossina botulinica, tossina emetica di <i>B. cereus</i>	25 g	Ciascuna tossina va considerata singolarmente (es. 3 tossine = 75 g di parte edibile).
Chimico-fisici	pH, Aw e istamina	1.100 g (in tutto)	

Per quanto riguarda i molluschi bivalvi, per le ricerche microbiologiche sono necessari almeno 2.5 kg di campione in 5 unità campionarie per la prova *Escherichia coli* e/o *Salmonella* spp (sia che venga richiesta una prova o entrambe). I campioni per i quali è richiesta unicamente la ricerca del virus dell'Epatite A essendo l'analisi ripetibile in caso di non conformità, devono essere prelevati le aliquote previste (4/5 aliquote in singola unica unità campionaria) dal DPR 327/80, ai fini delle

	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023 Pag. 118 di 123 PGDP 10

garanzie di difesa degli interessati mentre potrà essere effettuata in unica aliquota nei casi precedentemente previsti (es. Ricerca contemporanea di *Salmonella* e *E. coli*).

Qualora si richiedesse anche la ricerca del virus dell'epatite A in aggiunta ad altri parametri microbiologici non è necessario prelevare ulteriore materiale ma il rispetto dei 2.5 kg è tassativo e imprescindibile. Ciascuna aliquota nel caso di richiesta di solo virus dell'epatite A, deve essere di almeno 1 kg di peso con non meno di 10 soggetti (vedi "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004"). Per le ricerche chimiche (biotossine algali e metalli pesanti) è necessario almeno 1 kg di campione per ciascuna aliquota.

I campioni devono essere mantenuti durante il trasporto (dal momento del prelievo alla consegna al laboratorio), alle temperature previste dalla norma ISO 7218.

Nello specifico durante il trasporto (dal momento del prelievo alla consegna al laboratorio) dovranno essere osservate le seguenti temperature:

- alimenti congelati: temperatura fra -15 °C e -18°C;
- prodotti refrigerati: fra +1°C e +8°C;
- prodotti stabili: conservazione a temperatura ambiente (<40°C).

Fase del prelievo

Il prelievo può essere eseguito in qualsiasi fase della filiera alimentare. Tuttavia il presente piano, sulla base delle indicazioni del Ministero della Salute, stabilisce un numero minimo di campioni distinti in:

- Stabilimenti di produzione (P): impianti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 o registrati ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 presso i quali gli alimenti pronti per l'immissione sul mercato sono ancora sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce.
- Distribuzione (D): attività che operano "la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso".

Nelle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 è prevista una ripartizione del 45% dei prelievi da effettuarsi in produzione e il 55% in distribuzione. Tuttavia, riguardo alla percentuale di controlli analitici minimi assegnati per ciascuna matrice alimentare nelle fasi, rispettivamente, di "produzione" e "distribuzione", si può considerare accettabile una variazione di 20 punti percentuali nella ripartizione delle analisi delle fasi "produzione" e "distribuzione".

Per esaminare i principali pericoli ricollegabili alle singole matrici, dovrà essere effettuato, annualmente, almeno il numero di analisi/pericoli per singola matrice previsto dal piano, mantenendo la ripartizione produzione/distribuzione.

Si rende necessario pertanto, l'eventuale tempestiva segnalazione all'Autorità Competente Regionale (ACR) e dell'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR), di qualsiasi

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 119 di 123
		PGDP 10	

difficoltà riscontrata al fine eventualmente di ridistribuire i campioni non effettuati e/o modificare la successiva programmazione.

Modulistica

Tutti i campioni ufficiali eseguiti ai sensi del presente piano devono essere accompagnati dal verbale di campionamento ufficiale attualmente in uso nella Regione Lazio. L'ultima revisione del citato verbale (rev06) viene allegata al presente documento (vedi Allegato II) e può essere acquisita in formato elettronico dal sito dell'IZSLT (https://www.izslt.it/wpcontent/uploads/2020/07/modulo_verbale_campionamento_rv6_20200205_mod.pdf), sotto la voce -> Sicurezza Alimentare ->Controllo ufficiale e Piani.

Il verbale di prelievo relativo ai campioni ufficiali previsti dall'allegato I Capitolo I deve chiaramente indicare la motivazione del prelievo. A tal fine si deve:

- selezionare nella prima pagina in alto a destra la specifica casella con la dicitura **“PRIC” prevista nella revisione 06 del verbale allegato al presente piano** oppure, nel caso in cui per ragioni inderogabili ed eccezionali, previo parere favorevole dell'area Promozione della Salute e Prevenzione della Regione Lazio, si utilizzino verbali differenti rispetto alla revisione 06 allegata al presente documento
- **specificare chiaramente in qualsiasi parte del verbale utilizzato, la parola: “PRIC”**. Per i campionamenti eseguiti ai fini del “controllo della produzione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana” (Allegato I Capitolo 1) deve essere invece barrata la casella **“LATTE CRUDO VENDITA DIRETTA.”**

Tali procedure devono essere effettuate sistematicamente per permettere agli operatori dei reparti di accettazione dell'IZSLT di identificare chiaramente i campioni ufficiali eseguiti nell'ambito dei piani previsti dal PRIC. Durante le fasi di accettazione, l'IZSLT provvede a distinguere i campioni ufficiali conferiti in ambito PRIC da quelli conferiti per altre motivazioni inserendo tale informazione nel Sistema Informatico dei laboratori.

I campioni che non sono stati attribuiti al PRIC dal prelevatore o dall'IZSLT non verranno considerati nelle fasi di rendicontazione e analisi dati del piano stesso (ovviamente verranno considerati per altri flussi dati).

Sul verbale di campioni prelevati per motivazioni diverse dal PRIC (vedi paragrafo precedente) devono essere barrate le caselle pertinenti o, qualora non sia presente un ambito adeguato, la casella **“ALTRO”**. Si sottolineano inoltre le seguenti novità apportate dal nuovo verbale e criticità riscontrate durante l'attuazione del precedente piano:

Le comunicazioni ufficiali agli OSA vengono eseguite dall'IZSLT solo mediante Posta Elettronica Certificata (PEC) quindi è essenziale riportare sul verbale la PEC dell'Operatore del Settore Alimentare nell'apposito spazio presente nella pagina principale.

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 120 di 123
		PGDP 10	

- È fondamentale riportare tramite il verbale di prelevamento in maniera chiara e completa le indicazioni fornite al consumatore tramite l'imballaggio/etichetta del prodotto (in particolare il numero di riconoscimento dello stabilimento, se presente) quindi deve essere allegata in via prioritaria una o più fotocopie raffiguranti lo stesso. La compilazione manuale di tali indicazioni deve avvenire solamente se, a causa di situazioni contingenti, ciò non è realizzabile.
- In caso di campionamento in singola aliquota, la convocazione per il diritto alla difesa delle parti per l'apertura del campione deve essere eseguita prevalentemente dal personale dell'ASL al momento della compilazione del verbale. Tale operazione può essere demandata all'IZSLT solo in casi straordinari. L'unica eccezione è rappresentata dal campionamento per la ricerca di istamina: per questioni logistiche la convocazione delle parti per il campionamento in singola aliquota deve essere demandata all'IZSLT.
- È stata inserita una nuova casella "a pagamento" da barrare nei casi in cui il costo delle
- analisi deve essere a totale carico dell'OSA, in ottemperanza alle disposizioni previste nel Regolamento (UE) n. 2017/625 e D.lgs 19/11/08 n. 194. Tale evenienza è prevista per le attività di controllo supplementari, derivanti da non conformità/inadeguatezze dell'Operatore e quindi esulano dalle consuete attività di controllo ufficiale programmate annualmente tramite legislazione nazionale e/o regionale (es. campionamento eseguito per verificare il rispetto dei requisiti di un OSA che è risultato non conforme ad un precedente controllo – follow up).

Il verbale di prelievo relativo ai campioni ufficiali dell'Allegato I Capitolo 2 effettuati per ottemperare all'attività di monitoraggio di taluni agenti zoonotici deve essere il medesimo (verbale di campionamento ufficiale - rev06) ma il campionamento deve essere sistematicamente effettuato in singola aliquota e senza la necessità di convocazione delle parti per il diritto alla difesa. Anche per i campioni eseguiti per l'attività di monitoraggio deve essere barrata la casella "PRIC". Non è tuttavia consentita la richiesta contemporanea sullo stesso verbale di parametri previsti dal capitolo 1 (campioni legali) (es. Per un campione di carne fresca di pollame per il quale viene richiesta la ricerca di *Campylobacter* spp non può essere richiesta la contemporanea richiesta di *Salmonella*).

Attività di Campionamento per il controllo della produzione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana

MATRICE LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO PER IL NUMERO DI CAMPIONI ANNUALI FARE RIFERIMENTO ALLA DETERMINAZIONE 21 dicembre 2017, n. G18132

Disposizioni igienico-sanitarie per la gestione ed il controllo della produzione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana. Sostituzione Allegati A, B e C determinazione n. B01381 del 9 aprile 2013.

 <small>ISTITUTO SANITARIO REGIONALE</small> ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023

RICERCA	FREQUENZA MINIMA DA OGNI DISTRIBUTORE	FREQUENZA MINIMA IN SALA LATTE
Staphylococchi coagulasi positivi	SEMESTRALE	SEMESTRALE
Listeria monocytogenes	SEMESTRALE	SEMESTRALE
Salmonella spp	SEMESTRALE	SEMESTRALE
Escherichia coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O11, O103, O26, O145, O104:H4	SEMESTRALE	SEMESTRALE
Campylobacter	SEMESTRALE	SEMESTRALE

Aliquota unica da 5 uc da almeno 150 ml l'una (barrare la casella campione altamente deperibile).

Attività di Campionamento per la ricerca di allergeni

Il Regolamento UE 1169/2011, come la precedente direttiva CE/89/2003, recepita con il Decreto Legislativo n. 114 dell'8 febbraio 2006, definisce le informazioni che gli Operatori del Settore Alimentare devono fornire ai consumatori riguardo i prodotti alimentari al fine di garantire un elevato livello di tutela della salute. Tale norma ha quindi anche 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). L'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Allegato II), che devono sempre essere indicate se presenti in un prodotto, è rappresentato da:

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan

 SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 122 di 123
		PGDP 10	

[Caryaillinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO² totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Secondo la normativa, i produttori devono fornire tali indicazioni sul prodotto mediante l'elenco degli ingredienti o, in mancanza di un elenco degli ingredienti, tramite il termine «contiene» seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto. Il recente Decreto legislativo n.231/2017 sancisce che deve essere riportata mediante l'elenco degli ingredienti la presenza di sostanze che possono provocare allergia o intolleranza anche per prodotti sfusi o non preimballati. Al fine di verificare il rispetto delle prescrizioni sulle sostanze allergeniche previste dal Regolamento, viene quindi predisposto in ambito regionale, **un piano di campionamento ufficiale** che prevede la ricerca di:

- proteine del latte (caseina e β -lattoglobuline) e lattosio
- proteine delle uova
- glutine

in **A)** prodotti a base di carne **B)** preparazioni a base di carne (rappresentate soprattutto da hamburger e salsicce).

Sono esclusi dal presente piano di campionamento gli alimenti per i quali è dichiarata la presenza dell'allergene mentre sono da prediligere quelli per i quali le caratteristiche di produzione (natura dell'impianto, tecnologia di processo ecc.) indichino un rischio maggiore.

Tuttavia, sebbene non obbligatorio per le disposizioni normative cogenti, molte aziende utilizzano la dicitura "può contenere tracce di glutine" per indicare una potenziale presenza di glutine causata da contaminazioni accidentali.

Poiché il **campionamento è di tipo ufficiale per tutti e tre gli allergeni**, dovrà essere eseguito secondo le modalità previste dal D.P.R 327/80, utilizzando il verbale attualmente in uso nella regione Lazio. I campioni accompagnati da modulistica impropria (per es. verbale per i piani di monitoraggio allergeni dei precedenti piani regionali) non saranno di conseguenza, accettati.

E' possibile richiedere la ricerca di più allergeni per lo stesso campione avendo sempre cura di non richiedere la ricerca di un allergene la cui presenza è già riportata in etichetta. In fase di

 ASL RIETI	REGIONE LAZIO AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI Dipartimento di Prevenzione Area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare	 REGIONE LAZIO	
	Procedura campionamento, trasporto e consegna dei campioni	Rev. 3 del 08/11/2023	Pag. 123 di 123
		PGDP 10	

rendicontazione il campione verrà conteggiato per tutte le categorie. La richiesta delle sostanze da analizzare deve avvenire riportando le pertinenti prove da effettuarsi sul verbale di campionamento nell'allegato specifico, sezione ricerche chimiche, voce altro (per es. ricerca in hamburger di proteine delle uova, proteine del latte e lattosio e glutine).

Piano regionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE 1334/2008 - Anni 2021-2024. Determinazione N.G16060 del 23/12/2020.

CONTROLLI ANALITICI DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI (AA) E AROMI (AR) — CAMPIONAMENTI

Il campionamento, che normalmente si potrà effettuare durante un sopralluogo da un produttore o confezionatore o presso un deposito, può riguardare l'additivo, aroma o erizima per determinarne la purezza; oppure, durante un sopralluogo da un utilizzatore, per verificarne il corretto utilizzo (livello massimo e categoria di alimenti), l'individuazione di eventuali utilizzi illegali e la purezza.

Il campionamento segue la normale prassi del prelievo prevista dal D.P.R. 327/1980. Quindi, il controllo analitico degli AA tal quali è finalizzato alla verifica della conformità a quanto prescritto dal regolamento UE n.231/2012 ed al Regolamento UE n.1130/2011 sia presso la produzione/deposito/confezionamento degli stessi (di competenza dei servizi IAN) sia presso gli OSA che li impiegano (di competenza dei servizi Veterinari e IAN).

Il controllo analitico degli AA negli alimenti nei quali trovano impiego è finalizzato alla verifica del corretto uso dell'AA (livello massimo e categoria di alimenti) e all'individuazione di eventuali utilizzi illegali. Questi campionamenti dovranno essere effettuati in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione anche al dettaglio dei prodotti alimentari. In pratica dovrebbero essere privilegiati i controlli degli additivi sul luogo di impiego.

Il controllo analitico degli AR come materia prima e nei prodotti alimentari è finalizzato alla verifica rispettivamente di quanto indicato dal regolamento UE n.1130/2011 ed alle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE n.1334/2008, nonché ad alcuni contaminanti per gli aromi di fumo.

L'ISS, qualora necessario, fornirà supporto tecnico nell'ambito delle attività di campionamento, di cui al DPR 327/1980, e dei metodi di analisi, di cui all'art.34 del regolamento UE 2017/625.

È necessario che sia garantito da ciascun servizio il numero e la tipologia di campioni ad esso assegnati, rispettando anche l'accoppiamento categoria alimentare-matrice e additivo-aroma indicato nel presente piano. È necessario inoltre da parte dei laboratori assicurare la corretta rendicontazione secondo le indicazioni del Ministero. Il mancato rispetto di tali indicazioni, infatti, influisce negativamente sul raggiungimento della soglia minima prevista dagli indicatori dei Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) associati al Flusso additivi e rende pertanto i campioni effettuati non utilizzabili ai fini della rendicontazione.

