



PRI 2011-2014 Piani di Monitoraggio

Istruzioni operative

SEZIONE 2

Obiettivi operativi necessari al raggiungimento degli obiettivi strategici regionali

01/01/2012

SEZIONE 2

Obiettivi operativi necessari al raggiungimento degli obiettivi strategici regionali

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 2

PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE MEDIANTE TEST

ISTOLOGICO

ANNO 2012

1. PIANIFICAZIONE

Premessa

Il test istologico viene utilizzato per realizzare un piano di sorveglianza epidemiologica (monitoraggio) in tutte le Regioni e Province Autonome. L'intento generale è quello di acquisire, su base nazionale, elementi conoscitivi sui trattamenti illeciti operati in bovini macellati, evitando che la scelta delle partite da campionare sia determinata da valutazioni anamnestiche tipiche delle attività di vigilanza (caratteristiche degli animali macellati, pregresse positività delle aziende di provenienza, segnalazioni di possibili trattamenti illeciti, ecc.).

Il citato Piano si configura quale elemento integrativo e non sostitutivo del controllo chimico-fisico, che resta l'unico metodo avente validità giuridico - legale nell'ambito del P.N.R.

Obblighi

Il presente Piano fa parte integrante del P.N.R. trasmesso dal Ministero della Salute – Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria, della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute – Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione Ufficio III (ex DGSAN) - con nota prot. 0040441-P- del 20 dicembre 2011.

Alla sua attuazione partecipano i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. Regionali indicate al successivo punto 7 (sette), osservando le istruzioni stabilite dal P.N.R. 2012 e dal presente provvedimento.

Individuazione degli enti e degli operatori coinvolti

Nel presente Piano di monitoraggio sono coinvolti:

- il Ministero della Salute - (ex DGSAN) - Ufficio III ;

- l'Assessorato alla Sanità (A.G.C. Assistenza Sanitaria - Settore Veterinario);
- i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. della Regione Campania;
- l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno - Portici - (NA) ;
- l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta - Laboratorio di Istopatologia - Responsabile dott.ssa Bozzetta Elena – E-mail: (elena.bozzetta@izsto.it) tel. 011.2686361 – Fax. 011.2686362;

Gli Enti coinvolti svolgono ciascuno per la parte di competenza, le attività previste nel P.N.R. 2012 (**SEZIONE TEST ISTOLOGICO**) mentre, in relazione alla delicatezza dei compiti assegnati e alla necessità di ottenere dati attendibili e rappresentativi dell'effettivo rischio sanitario, appare utile segnalare che per la scelta del personale addetto al campionamento i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. devono fare riferimento al personale appositamente formato dalla Regione negli anni 2005 e 2009 ed a quello che ha ricevuto la formazione a cascata dalle stesse, avendo cura di tener conto dei seguenti requisiti soggettivi:

1. comprovata esperienza professionale nel settore;
2. motivazione;
3. adeguata formazione specifica sulla materia (partecipazione ai corsi di formazione).

Tempi di attuazione

Le attività previste per l'attuazione del piano di monitoraggio mediante test istologico iniziano il 1° gennaio 2012 e terminano il 31 dicembre 2012.

E' necessario provvedere alla distribuzione uniforme dei campioni nell'arco temporale di validità del piano, in modo da garantire la rappresentatività dei controlli e non interferire con le attività di competenza dei laboratori diagnostici.

Ciò consentirà ai laboratori dell'I.Z.S. di Portici di svolgere le attività di competenza entro il 31 gennaio 2013, in tempo utile per l'elaborazione dei dati di attività e per il rispetto del debito informativo previsto dal piano stesso.

I Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. pianificano le attività sul territorio di competenza con discrezionalità e senza dare alcun preavviso agli operatori del settore alimentare che saranno coinvolti nel piano.

Coordinamento del piano di monitoraggio

Il Coordinamento del piano è affidato al Settore Veterinario dell'AGC n. 20 - Assistenza Sanitaria - che si avvale della supervisione del Ministero della Salute e della collaborazione dei tecnici degli II.ZZ.SS. del Mezzogiorno di Portici (NA) e Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta - Laboratorio di

Istopatologia.

Referenti del piano di monitoraggio

Dr. Marco Toto - dirigente del Servizio 02 del Settore Veterinario – E-mail m.toto@maildip.regione.campania.it Tel. 081/7969279;

Dr.ssa Barbara Degli Uberti - I.Z.S.M. Portici (NA), E-mail: barbara.degliuberti@cert.izsmportici.it Telefono 081/7865329 -304;

Dr. Antonio Scognamiglio - Settore Veterinario - Servizio 02 - Tel. 081/7969524.

2. PROGRAMMAZIONE

Dimensione del campione

Tenuto conto della realtà produttiva regionale e delle indicazioni date dal Ministero della Salute – Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria, della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute – Direzione Generale per l’Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Ufficio III (ex DG SAN) - con nota prot. 0040441-P del 20 dicembre 2011, saranno testate n. 56 partite di bovini **nati ed allevati sul territorio della regione Campania o che abbiano soggiornato in aziende zootecniche regionali da almeno 90 giorni.**

In relazione a quanto sopra ogni AA.SS.LL. individuata, campionerà **n. 8 (otto)** partite di capi bovini di età compresa tra i 9 e i 24 mesi.

Per mancanza di dati oggettivi necessari per la valutazione microscopica appare opportuno evidenziare che per il 2012 vanno escluse dal campionamento le femmine di entrambe le categorie.

In sede di macellazione, le partite devono essere scelte tenendo conto delle seguenti indicazioni:

- a. la popolazione di campionamento al macello è rappresentata dalla singola partita (gruppo di animali appartenenti alla stessa categoria di età; vitelli fino a 8 mesi oppure capi tra i 9 e i 24 mesi) provenienti dallo stesso allevamento e inviati contemporaneamente ad un impianto di macellazione;
- b. le partite costituiscono l’unità campionaria da selezionare in modo del tutto casuale;
- c. il numero di capi da esaminare per ogni partita è riportato nell’allegata tabella n. 3.

Una volta determinato il numero di soggetti da campionare per una determinata partita, si procede mediante campionamento di tipo sistemico (calcolo dell’intervallo di selezione), vale a dire ad un prelievo che escluda totalmente valutazioni soggettive sulla scelta degli animali, rendendola del tutto casuale.

I campioni d’organo prelevati vanno fissati immediatamente in formaldeide al 4% (sinonimo di

formalina tamponata al 10%) utilizzando i contenitori precaricati forniti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici.

Dal momento del prelievo i campioni, accompagnati dalla documentazione di scorta debitamente compilata in tutte le sue parti, devono essere recapitati nel più breve tempo possibile al laboratorio di analisi dell'I.Z.S. di Portici (NA), o alle Sezioni Provinciali di pertinenza territoriale che provvederanno al successivo invio alla sede centrale.

Qualora negli impianti di macellazione situati nel territorio di competenza dell'ASL non vengano macellati animali nati ed allevati sul territorio della Regione o che abbiano soggiornato in aziende zootecniche Regionali da almeno 90 giorni, si può procedere al prelievo dei campioni da partite di animali provenienti da altre regioni Italiane.

Non è consentito prelevare i campioni da partite di bovini provenienti da Paesi dell'UE o da Paesi Terzi.

AA.SS.LL. incaricate di effettuare il prelievo dei campioni presso i macelli

Sono incaricate di effettuare il prelievo dei campioni presso gli impianti di macellazione di competenza, impiegando preferibilmente il personale del NORV le AA.SS.LL. di seguito indicate:

- ASL Avellino;
- ASL Benevento;
- ASL Caserta;
- ASL Napoli 3 Sud;
- ASL Salerno (Ambito 1);
- ASL Salerno (Ambito 2);
- ASL Salerno (Ambito 3);

Il personale che effettua il prelievo deve compilare accuratamente ed in ogni sua parte l'apposita scheda prelievo campioni istologici P.N.R. 2012 (**allegato II**) da trasmettere, unitamente ai campioni all'I.Z.S.M. di Portici (NA).

La scheda, oltre ai dati anagrafici relativi al soggetto, all'allevamento di origine e all'impianto di macellazione, comprende anche riferimenti ad alcuni parametri zootecnici quali l'età, il sesso, la categoria e la razza che devono essere puntualmente segnalati.

E' fondamentale garantire la corretta e completa compilazione della scheda, evitando di apportare qualsiasi tipo di modifica che possa pregiudicarne l'utilizzo finale.

Ad ogni singolo numero identificativo della partita campionata devono corrispondere tante schede

quanti sono i soggetti da testare, ciascuno dei quali a sua volta corrisponde ad un solo animale appartenente alla stessa partita.

In questo modo saranno univocamente identificati sia la partita, sia l'animale sia i campioni prelevati da ciascun animale. Pertanto, le schede prelievo campioni istologici PNR 2012 (**allegato II**) vengono distribuite da questo Settore già precompilate alle voci: "Regione/P.A" e "Numero di partita" con un numero progressivo pari al numero delle partite da testare.

In particolare, si attribuiscono alla:

- ASL Avellino - l'allegato II (numero progressivo) da 1 a 8 ;
- ASL Benevento - l'allegato II (numero progressivo) da 9 a 16 ;
- ASL Caserta - l'allegato II (numero progressivo) da 17 a 24 ;
- ASL Napoli 3 Sud - l'allegato II (numero progressivo) da 25 a 32;
- ASL Salerno (Ambito 1) - l'allegato II (numero progressivo) da 33 a 40;
- ASL Salerno (Ambito 2) - l'allegato II (numero progressivo) da 41 a 48 ;
- ASL Salerno (Ambito 3) - l'allegato II (numero progressivo) da 49 a 56;

Fornitura del materiale da utilizzare per il prelievo dei campioni

L'I.Z.S.M. di Portici (NA), provvede a fornire agli operatori (Veterinari Ufficiali) delle AA.SS.LL. individuate per il prelievo dei campioni, il materiale da consumo per la corretta esecuzione degli stessi, in particolare: contenitori precaricati con formaldeide al 4% (sinonimo di formalina tamponata al 10%) - capienza 250 cc.

Organi da prelevare

Timo toracico: segnalare un eventuale atrofia .

Tiroide: segnalare un eventuale aumento di volume, fissare in formalina.

Prostata e ghiandole bulbo – uretrali: valutare un eventuale ipertrofia.

Procedura di notifica degli esiti di laboratorio

L'I.Z.S.M. di Portici, per la notifica degli esiti analitici al Settore Veterinario Regionale e agli organi prelevatori (Veterinari Ufficiali) delle AA.SS.LL. deve utilizzare rapporti di prova riportanti le seguenti codifiche: campione Sospetto/non Sospetto per

Cortisonici/tireostatici/steroidi sessuali.

Tenendo presente che la maggior parte degli II.ZZ.SS. ad oggi emette un rapporto di prova per ogni organo inviato si potrebbe verificare che un capo risulti **non sospetto** per steroidi sessuali al livello

di prostata e **sospetto** per lo stesso trattamento a livello delle ghiandole bulbo - uretrali.

A questo riguardo si precisa che in base alle conoscenze ad oggi in possesso, il risultato relativo alla ghiandola risulta il dato più sensibile e quindi nel caso sopraccitato il capo dovrà essere ritenuto sospetto.

In caso di non idoneità del campione deve essere sottoposta a campionamento una nuova partita.

Si sottolinea che, nel caso di esiti diagnostici “sospetti” per trattamenti illeciti, faranno seguito controlli ufficiali da eseguirsi presso le aziende o filiere interessate, nel rispetto delle procedure previste dal PNR 2012 e dal successivo punto 11 (undici).

Tutti gli esiti diagnostici, compresi i dubbi sono registrati dall'IZSM. nel data base dedicato, per le valutazioni statistiche ed epidemiologiche del caso.

Sempre in tema di refertazione di tali attività, limitatamente ai controlli per **beta-agonisti**, si richiamano i chiarimenti forniti dal Ministero della Salute con nota prot. 22620-P del 30 luglio 2008.

In questi casi, come previsto, i laboratori diagnostici non emetteranno alcun rapporto di prova. L'eventuale assenza di cresta tracheale deve essere comunicata direttamente al Settore Veterinario Regionale dal Veterinario ufficiale che ha evidenziato l'alterazione macroscopica e registrata tramite la “Scheda prelievo campioni istologici P.N.R.2012” (**Allegato II**), nel Data Base degli Istituti Zooprofilattici.

I rapporti di prova inerenti partite all'interno delle quali sono stati evidenziati capi “sospetti”, dovranno essere inviati tempestivamente ai Veterinari prelevatori, al Servizio Veterinario della ASL di appartenenza e per conoscenza alla Regione Campania - AGC Assistenza Sanitaria - Settore Veterinario - al fine di consentire l'adozione dei previsti provvedimenti.

I casi “non sospetti” vanno invece notificati esclusivamente agli organi prelevatori.

Procedure da adottare a seguito dei casi “sospetto”.

Come già evidenziato, il test istologico costituisce un utile metodo integrativo a sostegno del controllo ufficiale, **non dotato però di valenza ai fini legali**. Per questa motivazione, le procedure da adottare a seguito di casi sospetti al test istologico, vanno attentamente valutate.

Vengono di seguito fornite alcune linee di indirizzo per la corretta attuazione degli interventi da parte degli organi deputati al controllo ufficiale.

In caso di segnalazione di esiti diagnostici “sospetti” (**relativi quindi anche a singoli capi**), l'organo che ha eseguito i prelievi (Veterinario Ufficiale) deve attivare, se gli animali provengono

da allevamenti situati nell'ASL di appartenenza, i controlli di cui all'art. 18 del decreto legislativo n. 158/2006 e succ. modifiche.

In caso contrario, l'organo accertatore comunica al Servizio Veterinario dell'ASL di provenienza degli animali, i rapporti di prova emessi dai laboratori diagnostici, dandone immediata comunicazione al Settore Veterinario Regionale.

In sede di verifica presso le aziende di allevamento, verrà valutata anche la necessità di procedere al prelievo di campioni ufficiali da sottoporre a controlli chimico-fisici o di posticipare tale possibilità a data ritenuta più favorevole per l'efficacia degli interventi.

Vanno infatti considerati tutti gli elementi di giudizio utili per rendere più incisiva l'azione di controllo affidata ai Servizi di Sanità Pubblica Veterinaria.

Va ad esempio tenuto conto di:

- i) tempo trascorso tra il prelievo e l'esito di laboratorio;
- ii) caratteristiche degli allevamenti (precedenti segnalazioni società coinvolte, consistenza allevamenti, tipologia produttiva, ecc.);
- iii) inoltre, in caso di sospetto per trattamenti con sostanze steroidee, i controlli chimico-fisici hanno mostrato scarsissima probabilità di confermare quanto evidenziato con il test istologico, mentre, nel caso di sospetto per cortisonici, le verifiche, in alcuni casi, hanno portato a confermare la diagnosi istologica.

Alla luce di queste valutazioni, non deve essere esclusa la possibilità di avviare indagini congiunte con altri organi di controllo (es. NAS) basate su accertamenti diversi da quelli chimico-fisici di laboratorio (es. farmacovigilanza).

Per le ragioni esposte, le indagini sulle aziende interessate potranno essere modulate tenuto conto della situazione contingente nella quale ci si trovi ad operare.

In caso comunque di controlli su matrici biologiche, gli stessi andranno classificati come **“prelievi su sospetto isto – anatomo - patologico”**.

Si chiarisce ancora che, nei confronti delle aziende interessate, nella fase di accertamento secondo il richiamato art. 18 del D.lgs. n. 158/2006, non potranno essere adottati i provvedimenti restrittivi previsti all'art. 22 e 25 del citato provvedimento.

Nei confronti dei capi campionati andrà comunque disposto il sequestro preventivo così come indicato nel vigente Piano Nazionale Residui.

Per quanto riguarda le modalità di intervento al macello vengono forniti di seguito alcuni chiarimenti.

Nel caso il veterinario ispettore rilevi, alla visita *post-mortem*, alterazioni in organi bersaglio, esso può procedere al prelievo di tali organi per i dovuti approfondimenti di laboratorio.

Tuttavia per quanto attiene invece al campionamento di altre matrici biologiche sugli stessi animali o su altre partite della stessa azienda, si invita a soprassedere per non aggravare ulteriormente i laboratori, e quindi, interferire negativamente sulle attività del P.N.R.

Qualora il Veterinario prelevatore è anche referente ASL per il “P.N.R”, può procedere al prelievo di campioni ufficiali che saranno classificati come *“prelievi su sospetto”*.

Se il Veterinario prelevatore non è referente ASL per il PNR, esso, ne dà immediata comunicazione al referente PNR dell’ASL.

Si rileva ancora che, in questa prima fase, il veterinario ispettore opera in assenza di conferme da parte dei laboratori diagnostici (assenza rapporto di prova “sospetto” a seguito esame istologico). Per tale ragione, unitamente al fatto che il test istologico non assume prova di legge, il sequestro cautelativo delle carni può trovare applicazione solo in caso ricorrano gli estremi previsti all’art. 26 del D.Lgs. n. 158/2006.

Resta ovviamente intesa la facoltà, per il veterinario ispettore, di avvalersi di quanto previsto all’art. 1- comma 1° - della legge n. 283/1962.

Elenco allegati:

- Tabella I : dati relativi all’attività di macellazione regionale;
- Tabella II: numero di partite da campionare;
- Tabella III: numero di soggetti da testare in rapporto alla dimensione della partita;
- Allegato I: Scheda di valutazione PNR 2012;
- Allegato II Scheda prelievo campioni istologici PNR 2012, con numero progressivo;
- Allegato III: Scheda diagnostica;

Tabella 1 : dati relativi agli impianti e al volume di macellazione

REGIONE CAMPANIA	IMPIANTI DI MACELLAZIONE CON POTENZIALITA' MEDIO - ALTA	MACELLAZIONI ANNO 2010	
		VITELLI	VITELLONI
	20	545	26.329

Tabella 2 : partite da campionare per categoria

AA.SS.LL.	PARTITE DA CAMPIONARE		TOTALE PARTITE
	Vitelli	Vitelloni	
ASL. AVELLINO			8
ASL. BENEVENTO			8
ASL. CASERTA			8
ASL. Napoli 3 Sud			8
ASL. Salerno (Ambito 1)			8
ASL. Salerno (Ambito 2)			8
ASL. Salerno (Ambito 2)			8

Tabella 3: tabella di riferimento per la determinazione del numero di capi da campionare per partita

DIMENSIONE DELLA PARTITA	DIMENSIONE DEL CAMPIONE
1 - 3	tutti i soggetti
4 - 7	4
8 - 32	6
33 e +	7

PIANO DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

PIANO DI MONITORAGGIO SULLA RADIOATTIVITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE SOMMINISTRATI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

1. PIANIFICAZIONE

SCOPI

Il monitoraggio della radioattività ambientale, disciplinato dal D.lgs n.230/1995, viene effettuato in Italia da apposite reti di sorveglianza (reti nazionali, regionali e locali) ed è relativo al controllo della sola radioattività artificiale, dovuta all'immissione nell'ambiente di radionuclidi non presenti in natura.

L'insieme delle Reti Regionali per il controllo della radioattività istituite e gestite dalle varie ARPA costituisce la Rete Nazionale di Sorveglianza della Radioattività Ambientale il cui coordinamento è affidato ad ISPRA. Le reti consistono in un insieme di punti di osservazione utilizzati per analizzare l'andamento spazio-temporale delle concentrazioni dei radioelementi. Le frequenze di campionamento delle matrici ambientali previste nelle diverse reti tengono conto dei tempi di accumulo della radioattività nei vari comparti ambientali e dei limiti di rilevabilità delle metodologie di misura impiegate.

L'Arpac, con Deliberazione n. 193 del 26/07/2001 del Direttore Generale costituiva, nell'ambito della sua struttura organizzativa, il Centro Regionale Radioattività, nodo di riferimento della Rete Nazionale di Sorveglianza della Radioattività, la cui struttura ha sede a Salerno. Il CRR ha effettuato nel tempo misure di contaminazione in matrici alimentari e bevande secondo protocolli definiti annualmente di concerto con l'Assessorato Regionale alla Sanità e le AA.SS.LL. quest'ultime hanno curato anche i campionamenti delle varie matrici sull'intero territorio regionale.

AUTORITÀ COMPETENTI:

Le A.C incaricate dello svolgimento del piano sono i Servizi Veterinari delle ASL

LABORATORI DI RIFERIMENTO:

Il laboratorio di riferimento è il Centro Ricerca Radioattività (CRR) dell'ARPAC con sede in Salerno

ISTRUZIONI OPERATIVE:

Le A.C. effettueranno campioni di prodotti alimentari o piatti pronti a base di alimenti di origine animale. I campioni verranno prelevati esclusivamente negli stabilimenti che producono pasti per la ristorazione collettiva, quali mense scolastiche, ospedaliere etc. Per la scelta degli stabilimenti, saranno privilegiati quelli che risultano inseriti nella categoria di rischio 5 per poi passare alle altre categorie in ordine decrescente. Al momento le analisi concerneranno esclusivamente nella ricerca del Cesio 137.

PROCEDURE OPERATIVE

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni fisici effettuati ai sensi del DPR 327/80. Le matrici da sottoporre a controllo, il numero dei controlli e la loro ripartizione territoriale sono riportati nella Tabella 1.

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3 specificando nel campo ricerca la dicitura "radioattività". L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA

DURATA

Il Piano si conclude il 31/12/2012.

COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed ai laboratori pubblici per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione tenendo sotto controllo uno dei fattori di rischio più temibili di estrema attualità.

2. PROGRAMMA

Tabella 1 –programmazione mensile dei Servizi Veterinari

	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1 Centro	ASL NA2 Nord	ASL NaA3 Sud	ASL SA
Aprile	1	1	1	1	1	1	1
Maggio	1	1	1	1	1	1	1
Giugno	1	1	1	1	1	1	1
Luglio	1	1	1	1	1	1	1
Settembre	1	1	1	1	1	1	1
Ottobre	1	1	1	1	1	1	1
Novembre	1	1	1	1	1	1	1
TOTALE	7	7	7	7	7	7	7

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti;
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione;
- ❖ sia necessario apportare modifiche;
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale.

PIANO DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

**PIANO DI MONITORAGGIO SUGLI ALIMENTI DESTINATI AD
UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE, SUGLI ALIMENTI
ARRICCHITI DI VITAMINE E MINERALI, NOVEL FOOD,
INTEGRATORI ALIMENTARI**

1. PIANIFICAZIONE

Il D.L.vo 111/92 stabilisce quali siano gli alimenti che devono essere considerati come “prodotti destinati ad una alimentazione particolare”. Solo per essi è consentita la dicitura “prodotti dietetici”. Le ultime normative (Direttiva 2002/46/CE) (Reg. CE 1925/2006), ed apposite Circolari ministeriali hanno fatto comprendere in questa categoria anche gli alimenti arricchiti di vitamine e minerali, i novel food, gli integratori alimentari. Tutti i prodotti sopra elencati rientrano nella categoria dei prodotti salutistici, tuttavia vi sono marcate differenze tra loro, delineate da specifiche norme, in alcuni casi molto articolate ed anche in evoluzione.

Il Decreto Legislativo 21.05.2004, n. 169 definisce integratore alimentare o complemento alimentare o supplemento alimentare quei prodotti a base di vitamine, minerali, aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti vegetali, presentati in forma preconfezionata e predosata. La stessa norma ha indicato le fonti degli ingredienti da utilizzare, i criteri di purezza delle fonti di vitamine e minerali, i livelli massimi ammessi per alcuni ingredienti, le norme sull'etichettatura, la pubblicità del prodotto finito, ed il piano di vigilanza sulla loro produzione e commercializzazione. Gli integratori alimentari possono quindi essere a base di vitamine, minerali e altre sostanze di interesse nutrizionale e fisiologico, pertanto sono quindi considerati come appartenenti all'area alimentare.

Gli integratori alimentari sono assunti per migliorare il metabolismo dell'organismo, per favorire l'assunzione di determinati principi nutritivi non presenti negli alimenti di una dieta non corretta, per fornire delle sostanze interessanti dal punto di vista nutrizionale, per ottimizzare gli apporti della normale dieta alimentare, per favorire lo stato di benessere e per migliorare le funzioni fisiologiche; non sono però concepiti per rispondere ad esigenze nutrizionali o condizioni fisiologiche particolari, così come non hanno proprietà curative. Spesso il loro utilizzo non corrisponde alle reali necessità di chi li consuma e potenzialmente questo comportamento può portare al sorgere di gravi problemi di salute legati, in particolare, all'assunzione di preparati contenenti specie vegetali non consentite.

In commercio è infatti reperibile una vasta gamma di formulazioni, sotto forma di tavolette, compresse e gocce, comprendente anche delle specialità che contengono una porzione vegetale; in questi preparati non sono ammesse le specie che per loro natura possono essere commercializzate

solo attraverso il canale delle farmacie.

Le erbe contenute devono ovviamente soddisfare i requisiti di purezza e di sicurezza ed essere facilmente identificabili attraverso la denominazione comune e il nome botanico. La produzione ed il confezionamento di integratori alimentari sono regolamentati dal Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 111. La Regione ha predisposto un piano di controllo degli integratori alimentari, al fine di verificarne la composizione, l'eventuale presenza di micotossine e di metalli pesanti nonché la correttezza delle indicazioni nutrizionali e dell'etichetta apposta sui prodotti medesimi.

SCOPI

In sede di programmazione regionale, diventa un obiettivo primario la verifica della sicurezza di tali prodotti alimentari, anche in considerazione del target di riferimento (lattanti, bambini, persone con metabolismo alterato, etc). Di conseguenza la finalità di tale piano è la salvaguardia della salute della popolazione che utilizza o è costretta ad utilizzare tali prodotti.

I controlli hanno lo scopo di verificare, attraverso l'esame documentale, che presso gli stabilimenti di produzione e confezionamento dei prodotti dietetici presenti in Regione, i prodotti abbiano una etichettatura conforme alle normative comunitarie e nazionali, nonché alle procedure di notifica al Ministero della Salute, così come previste dalle Circolari Ministeriali 6 marzo 2008, n.4075-P e 5 novembre 2009.

Inoltre, in applicazione del Provvedimento 15 febbraio 2007 "Intesa, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n. 169, sul Piano di vigilanza, per l'anno 2007, sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali, sarà effettuata, da parte dei SIAN regionali, la verifica documentale delle etichette apposte sulle confezioni per scongiurare l'utilizzo di specie vegetali non ammesse e potenzialmente pericolose in prodotti alimentari.

Infatti l'attività di controllo mirerà a verificare, mediante la lettura dell'etichetta, che gli integratori addizionati con ingredienti vegetali non contengano piante o parti di esse non consentite .

A seguito dell'evoluzione della normativa comunitaria, si ritiene che i campioni previsti dal DPR 14 luglio 1995 per i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare, sulla base degli intervenuti inquadramenti specifici degli integratori alimentari (Direttiva 2002/46/CE) e degli alimenti addizionati di vitamine e minerali (Reg. CE 1925/2006) siano attualmente da ripartire come segue:

	Numero minimo di campioni da prelevare ogni anno, secondo DPR 14luglio 1995	Totale campioni attesi al 31.12.2012 n.202
Integratori alimentari (Dir. 2002/46/CE), alimenti addizionati di vitamine e minerali (Reg. CE n.1925/2006)	a) pari al 50% di quello indicato nella tab. 6 per i prodotti la cui commercializzazione è soggetta alle prescrizioni di cui all'art. 7 del Dlgs 27/1/1992 n. 111;	n.100
Latti per lattanti e di proseguimento, Formule per lattanti, formule di proseguimento e altri alimenti destinati alla prima infanzia (Dir. 141/2006 e 125/2006)	b) pari al 20% per i formulati per lattanti, per i formulati di proseguimento e per gli altri alimenti destinati alla prima infanzia	n.42
Tutti gli altri prodotti destinati ad una alimentazione particolare disciplinati dalla Dir. 2009/39/CE che ha codificato la Dir. 89/398/CE	Pari al 30% per i restanti prodotti di cui all'All. I del D.lgs n.111/92	n.60

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Le A.C. ad effettuare i controlli ufficiali nell'ambito di tale Piano saranno:

- I Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali
- I Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno e dell'ARPA Campania, accreditati per l'esecuzione delle prove.

DURATA

Il Piano inizierà il 1/1/2012 e si concluderà il 31/12/2012.

COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed ai laboratori di riferimento.

Si prevede che nell'anno saranno effettuati n. 200.

La previsione dei benefici economici del Piano sono relativi alla probabile riduzione dei costi sociali dovuti alla possibile commercializzazione di prodotti non conformi

PROCEDURE OPERATIVE

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni batteriologici e chimici effettuati ai sensi delle normative vigenti. Le matrici da sottoporre a controllo, il numero dei controlli e la loro ripartizione territoriale sono riportati nelle Tabelle 1 e 2.

Come per gli altri campioni batteriologici e chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovranno essere utilizzati rispettivamente il Mod. 2 ed il Mod. 3. L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale deve essere, come tutti gli altri, inserito nel sistema informatico GISA.

I campioni dovranno essere effettuati negli stabilimenti I campioni andranno prelevati preferibilmente presso le seguenti strutture:

- x grossisti e grandi e medie strutture di vendita;
- x farmacie, erboristerie e centri fitness
- x piccoli rivenditori e/o produttori locali;

Per la scelta degli stabilimenti ove effettuare i campioni, si privilegeranno quelli inseriti nella categoria di rischio 5, per poi passare alle altre categorie in ordine decrescente.

Qualora si proceda al prelievo in fase di produzione, dovrà essere verificata la presenza, la congruità ed il rispetto del piano di autocontrollo in riferimento alla procedura di selezione e verifica dei fornitori, alla tracciabilità dei prodotti commercializzati, alla corrispondenza dei prodotti fabbricati rispetto a quelli autorizzati.

Le verifiche ispettive vengono effettuate per verificare, attraverso l'esame dell'etichetta, che gli integratori addizionati con ingredienti vegetali non contengano gli estratti vegetali non ammessi dal Ministro della Salute; l'elenco aggiornato è disponibile al sito:

http://www.ministerosalute.it/imgs/C_17_pagineAree_1268_listaFile_itemName_3_file.pdf

Attività specifica per gli integratori a base di piante: il riscontro di sostanze di origine vegetale non ammesse dà luogo, da parte degli organi preposti, all'attivazione delle procedure e dei relativi provvedimenti indicati nelle "Linee guida per la gestione operativa del sistema di Allerta per alimenti destinati al consumo umano"- DGRC 1745/2009). I controlli hanno lo scopo di verificare, attraverso l'esame dell'etichetta, che gli integratori siano conformi a quanto stabilito dal D.lgs **169/2004**, in attuazione della direttiva 2002/46/CE, che ha di fatto anticipato quanto poi stabilito dal Reg. Ce 1924/06. L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità non attribuiscono agli integratori alimenti proprietà terapeutiche, né capacità di prevenzione o cura delle malattie, né fanno altrimenti riferimento a simili proprietà. Non devono figurare diciture che affermino o sottintendano che una dieta equilibrata e variata non è in grado di apportare adeguate quantità di sostanze nutritive; né diciture che traggano in errore o ingannino il consumatore riguardo al valore

nutrizionale dell'alimento che può risultare dall'aggiunta di tali sostanze nutritive. Per i prodotti disciplinati dal Reg. Ce 1925/2006 è obbligatoria l'etichettatura nutrizionale con schema completo ai sensi della Direttiva 90/496/CEE e successive modifiche, che deve riportare le seguenti informazioni:

- valore energetico
- quantità di proteine/100g o 100ml
- quantità di glucidi/100g o 100ml, di cui zuccheri
- quantità di lipidi/100g o 100ml, di cui acidi grassi saturi
- quantità di fibre alimentari/100g o 100ml
- quantità di sodio/100g o 100ml.

L'etichettatura nutrizionale può riguardare anche le quantità di amidi, di polioli, di acidi grassi monoinsaturi, di acidi grassi polinsaturi, di colesterolo. Le informazioni da fornire consistono nelle quantità totali di vitamine e minerali aggiunti all'alimento e in quanto specificato all'art. 4, paragrafo 1, gruppo 2, della direttiva 90/496/CEE. Le dichiarazioni sulle quantità di vitamine e minerali aggiunti devono essere espresse sotto forma numerica con unità di misura specifiche per 100g o 100 ml ed inoltre in percentuale dell'apporto giornaliero raccomandato. Relativamente alle verifiche delle etichette degli integratori alimentari, la mancata indicazione del nome botanico della pianta, secondo la dizione internazionale, comporta l'applicazione della sanzione prevista all'art. 15, comma 3, del D.lgs 169/2004.

Per quanto non previsto in termini di etichettatura dall'art. 6 del D.lgs 169/2004 si applicano le disposizioni del D.lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche. L'art. 19 del D.lgs n.169/04 (norme transitorie) non si applica ai prodotti contenenti erbe non ammesse. Si ricorda che gli integratori alimentari sono prodotti alimentari disciplinati da norme specifiche, in carenza delle quali si applicano le disposizioni generali proprie del settore alimentare.

Attività specifica per i prodotti dietetici senza glutine: i controlli ispettivi saranno visivi e documentali. Tali controlli prevedono che i prodotti destinati ai celiaci siano correttamente denominati “*senza glutine*” o “*con contenuto di glutine molto basso*”, in relazione alla quantità di glutine effettivamente contenuta nel prodotto ed indicata in etichetta e/o eventualmente nei certificati di analisi. Tale quantità deve essere corrispondente rispettivamente ad un valore non superiore a 20 mg/Kg o 20 ppm (per i “*senza glutine*”), e ad un valore non superiore a 100 mg/Kg, o 100 ppm (per i prodotti definiti “*con contenuto di glutine molto basso*”), in accordo alle definizioni riportate nel Reg. CE 41/2009 e nella Circolare del Ministero della Salute del 5 novembre 2009.

2. PROGRAMMAZIONE

Si riportano le tabelle di programmazione delle attività:

SIAN- Tabella1 - Tabella alimenti per lattanti e prima infanzia

Prodotti alimentazione particolare	Determinazioni analitiche		ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NAI CENTRO	ASL NA2 NORD	ASL NA3 SUD	ASL SA	Totale
	controlli microbiologici	controlli chimici								
formulati per lattanti, formule di proseguimento NON di origine animale	CM,CO,SR,MI,ST	Metalli pesanti (Pb)	2	2	2	1	2	1	3	13
baby food (a base di cereali, ortaggi e frutta)	CM,CO,SR,MI,ST	Metalli pesanti (Pb)	2	1	2	2	2	1	2	12
	CM,CO,SR,MI,ST	Nitrati*	1	1	2	2	3	4	2	15
	totale		5	4	6	5	7	6	7	40

* La determinazione di nitrati deve riguardare alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini (Reg. Ce 1881/2006), mentre la patulina deve essere determinata su alimenti con prodotti derivati dalle mele.

SIAN-Tabella 2 Prelievo campioni alla produzione e commercializzazione(erboristerie, palestre, centri fitness etc.)

Matrici	Contr. microbiologici	Contr. chimici	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NAI	ASL NA2	ASL NA3	ASL SA	Totale
Integratori a base di piante	CM,MI, EC,ST	metalli pesanti	7	5	9	6	7	7	9	50
Prodotti dietetici a)“senza glutine” o b)con “contenuto di glutine molto basso (RegCE 41/2009)	Contenuto di glutine limite -20 ppm alimenti “senza glutine” -100 ppm Alimenti “con contenuto di glutine molto basso” **		3	4	10	8	10	10	16	61
Totali			10	9	19	14	17	17	25	111

Note: * presso gli stabilimenti di produzione ;

** il Laboratorio di riferimento è l'IZS di Portici accreditato per gli alimenti senza glutine

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano è sottoposto a verifica da parte dell'orsa che cura la redazione delle risultanze e le inserisce nella relazione annuale del pri.

Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del piano alle autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizza l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi sono stati raggiunti;
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione;
- ❖ è necessario apportare modifiche;
- ❖ occorre implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale.

Per quanto riguarda integratori alimentari , prodotti senza glutine e alimenti addizionati di vitamine e minerali, i dati riepilogativi dell'attività di verifica vanno registrati su apposita scheda sotto riportata i SIAN trasmettono i dati alla regione entro il 20 febbraio per il loro successivo inoltro al centro nazionale per la qualità degli alimenti e i rischi alimentari dell'ISS .

PIANO DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

VERIFICA DELL'APPLICAZIONE DELLE DISPOSIZIONI

FINALIZZATE ALLA PREVENZIONE DEL GOZZO ENDEMICO E DI

ALTRE PATOLOGIE DA CARENZA IODICA

Negli ultimi tempi i consumatori hanno manifestato una crescente attenzione per il valore nutrizionale degli alimenti che acquistano ed è sempre più avvertita la necessità di fornire informazioni corrette sugli alimenti che si consumano. La sicurezza alimentare, inoltre, oltre che garantire cibi igienicamente idonei, deve provvedere anche alla promozione della sicurezza nutrizionale, sviluppando strategie interdisciplinari relative all'informazione-educazione alimentare, alla ristorazione collettiva, alla sorveglianza nutrizionale ed alla consulenza dietetico nutrizionale.

Riferimenti normativi:

D.M. 16.10.1998

SINU. Livelli di energia e nutrienti raccomandati per la popolazione italiana-LARN,1996.

Ministero delle politiche agricole e forestali e INRAN: "Linee guida per una sana alimentazione italiana (2003)

Legge n. 55 del 21 Marzo 2005 concernente "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica"

Decreto Ministero della Salute 29 marzo 2006

Interventi di attuazione degli articoli 3 e 5 della legge 21 marzo 2005, n. 55, recante: «Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica». (G.U. Serie Generale n. 87 del 13 aprile 2006)

INTESA 26 febbraio 2009

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le provincie autonome di Trento e di Bolzano sul Programma di monitoraggio e sorveglianza della patologia tiroidea. (Rep. atti n. 37/CSR). (G.U. Serie Generale n. 75 del 31 marzo 2009).

Autorità competenti	ruoli
AC regionali: Regione Campania- Assessorato alla Sanità- Settore Assistenza Sanitaria (Servizio materno-infantile, OER) e Settore Farmaceutico	Indirizzo, coordinamento e verifica delle attività
AC Locali- Dipartimenti di Prevenzione delle ASL- Servizi SIAN, SEP, *ASL capofila Caserta	Svolgimento attività di relazione sugli interventi svolti * (gestione flussi informativi interaziendali e ASL- Regione)

dettagli dell'attività	
Razionale dell'intervento	La carenza nutrizionale di iodio compromette la funzione tiroidea e si traduce in quadri morbosi le cui manifestazioni variano in funzione del periodo della vita interessato a questo deficit. Il gozzo rappresenta la manifestazione più diffusa della carenza nutrizionale di iodio. In Italia circa 6 milioni di persone sono affette da gozzo ed è stato stimato che l'impatto economico di questa malattia è di circa 150 milioni di euro/anno. Inoltre,

	dai dati ISTAT sui ricoveri ospedalieri del 2000, si rileva che ci sono quasi 30 mila ricoveri ordinari con diagnosi di gozzo semplice ovvero quasi 50 ricoveri ogni 100 mila abitanti.																									
Obiettivi generali	Prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica.																									
Obiettivi specifici	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Promozione e Verifica dell'utilizzo del sale iodato nelle mense scolastiche e altre ristorazioni collettive; ✗ Informazione alla popolazione attraverso la promozione e la verifica dell'utilizzo della locandina sulla iodoprofilassi del Ministero della Salute nei punti vendita di sale. 																									
metodi e tecniche	<ul style="list-style-type: none"> • Attività di formazione rivolta agli operatori sanitari. • Verifiche dell'utilizzo del sale iodato, tramite schede dedicate, presso le mense scolastiche prima e dopo intervento informativo in tema di iodoprofilassi. • Censimento ristorazioni collettive • Promozione all'utilizzo del sale iodato presso le ristorazioni collettive. • Verifiche dell'utilizzo della locandina del Ministero della Salute, tramite schede dedicate, presso i punti vendita di sale prima/dopo informazione e promozione dell'adempimento normativo, con fornitura della locandina. • Predisposizione e applicazione di specifico software per l'inserimento e l'analisi dei dati di attività. 																									
modalità rendicontazione, verifica e <i>feedback</i>	<p>Modalità di rendicontazione: Inserimento dati di sintesi nel data base e flussi informativi trimestrali</p> <p>Verifica: verifica e analisi dati dal data base delle AASSLL e Regionale</p> <p>Feedback: report con analisi di scostamento dati.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Indicatori target:</th> <th>2011</th> <th>2012</th> <th>2013</th> <th>2014</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Implementazione programma</td> <td>SI</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>mense scolastiche:</td> <td>20%</td> <td>40%</td> <td>60%</td> <td>80%</td> </tr> <tr> <td>altre rist. collettive:</td> <td>20%</td> <td>40%</td> <td>60%</td> <td>80%</td> </tr> <tr> <td>Punti vendita:</td> <td>5%</td> <td>15%</td> <td>30%</td> <td>50%</td> </tr> </tbody> </table>	Indicatori target:	2011	2012	2013	2014	Implementazione programma	SI				mense scolastiche:	20%	40%	60%	80%	altre rist. collettive:	20%	40%	60%	80%	Punti vendita:	5%	15%	30%	50%
Indicatori target:	2011	2012	2013	2014																						
Implementazione programma	SI																									
mense scolastiche:	20%	40%	60%	80%																						
altre rist. collettive:	20%	40%	60%	80%																						
Punti vendita:	5%	15%	30%	50%																						

PIANO DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

PIANO DI MONITORAGGIO SUI REQUISITI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE PRODOTTI E/O SOMMINISTRATI NELLE IMPRESE DI RISTORAZIONE PUBBLICA

La ristorazione pubblica comprende quelle attività di produzione e somministrazione effettuate negli esercizi pubblici tipo “A”, “B” e “C” ex L. 287/91.

La vocazione turistica della Campania e le mutate tendenze comportamentali degli ultimi anni, che inducono sempre più spesso l’utenza a consumare pasti al di fuori della propria dimora, rendono tale settore della filiera alimentare particolarmente pregnante. E’, pertanto, opportuno effettuare un piano di campionamenti microbiologici al fine di ottenere dati statistici significativi per una approfondita analisi dei rischi legati alla ristorazione collettiva.

1. PIANIFICAZIONE

SCOPI

Il presente Piano di monitoraggio ha lo scopo di verificare il rispetto dei requisiti microbiologici:

- degli ingredienti e dei pasti pronti di origine animale preparati negli esercizi pubblici
- dei prodotti alimentari di origine animale somministrati negli esercizi pubblici

I campioni prelevati potranno, quando possibile, essere sottoposti preventivamente a test di screening, in modo da eseguire esclusivamente sui campioni risultati positivi gli esami microbiologici volti all’isolamento del patogeno ricercato. In tale modo sarà possibile:

- abbreviare i tempi di risposta e segnalare tempestivamente le eventuali criticità emerse dallo screening e ridurre i rischi di somministrazione di pietanze pericolose;
- ridurre i costi del piano

Per ogni campione potrà essere richiesta la determinazione di un solo parametro tra i seguenti:

- listeria monocytogenes in alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di l. monocytogenes diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali.
- salmonella in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- salmonella in prodotti non compresi nel Reg. CE 2073/05
- e. coli O157:H7 in prodotti vari
- enterobatteriacee in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- e. coli in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- bacillus cereus

- anaerobi solfito riduttori

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il piano sarà attuato dai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL..

ATTREZZATURE

I Servizi Veterinari si forniranno di tutte le attrezzature necessarie al campionamento batteriologico

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Il laboratorio di riferimento è quello dell'I.Z.S. del Mezzogiorno.

DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2012

COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL per le attività istituzionali ed ai laboratori ufficiali per le analisi.

MODALITA' OPERATIVE

☞ *Listeria Monocytogenes* negli alimenti pronti (diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali) che costituiscono terreno favorevole alla crescita

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi, che di solito dovrebbe avvenire il giorno seguente il campionamento; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sé stante; ogni aliquota, contenente cinque u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Qualora gli agenti prelevatori avessero dubbi sulla idoneità della matrice campionata come substrato favorevole alla crescita della listeria, dovrà essere prelevata una ulteriore aliquota singola di 50 gr necessaria alla determinazione del ph e dell'aw, segnalandolo nell'apposita sezione del Mod 2.

In corso di campionamento possono verificarsi le seguenti condizioni:

I° IPOTESI - la matrice del campione è costituita da un prodotto alimentare prodotto in loco.

In considerazione del presumibile breve lasso di tempo intercorso tra la produzione ed il consumo e del fatto che il campione viene effettuato nella fase di produzione, ci si atterrà in ogni caso alla II° Ipotesi prevista dal punto 1.2 del Cap I del Reg CE 2073 (Il produttore non ha dimostrato che il prodotto non supera il limite di 100 ufc/g durante tutto il periodo di conservabilità) e, pertanto, sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e specificato “*ristorazione pubblica*”. Deve essere poi spuntato il campo “ ricerca” con la semplice dicitura “*Listeria monocytogenes*” e il campo “ criterio di sicurezza alimentare”.

II° IPOTESI - la matrice del campione è costituita da un prodotto alimentare non prodotto in loco. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*somministrazione*”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*Listeria monocytogenes*” e il campo “ criterio di sicurezza alimentare”.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio prelevatore (Veterinario o SIAN):

- a. trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b. notizierà il Servizio Epidemiologia circa la non conformità
- c. potrà richiedere all’OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

⌘ Salmonella in prodotti elencati nel reg. ce 2073/05

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all’OSA. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all’art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l’inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all’uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*somministrazione*”. Deve essere poi spuntato il campo “ ricerca” con la semplice dicitura “*Salmonelle*” e il campo “ criterio di sicurezza alimentare”. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente se il campione è stato effettuato su un piatto pronto. Se invece è stato effettuato su un ingrediente, si dovrà valutare se questo avrebbe subito un procedimento di lavorazione tale da eliminare il rischio di salmonella
- b. Espletterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
- c. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

⌘ Salmonella in prodotti non compresi nel reg. ce 2073/05

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato *"somministrazione"*. Deve essere spuntato il campo "ricerca" con la semplice dicitura *"Salmonella"* e il campo "altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente se il campione è stato effettuato su un piatto pronto. Se invece è stato effettuato su un ingrediente, si dovrà valutare se questo avrebbe subito un procedimento di lavorazione tale da eliminare il rischio di salmonella
- b. Espletterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
- c. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del

patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

⌘ E. Coli O157:H7 in prodotti vari

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*somministrazione*". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*E. Coli O157*" e il campo " altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Nel caso cui venga rilevata la presenza del patogeno in questione si procederà alla valutazione dei fattori di patogenicità.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in "assenza in 25gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

I IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di patogenicità del germe

- a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- b. Espletterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
- c. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

II IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di germi non patogeni:

Come I ipotesi senza la notizia di reato

⌘ Enterobatteriacee

I campioni verranno effettuati sia sui prodotti elencati nel REG. CE 2073/05 sia, in via sperimentale, in tutti gli altri prodotti alimentari, considerandoli anch'essi come criteri di igiene di processo. Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità

campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*somministrazione*”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*Enterobatteriacee*” e il campo “ criterio di igiene di processo”. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- a) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito)

☞ E. Coli in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*somministrazione*”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*E. coli*” e il campo “ criterio di igiene di processo”. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- a) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

☞ Bacillus Cereus

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*somministrazione*”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*Bacillus Cereus*” e il

campo “ critério di igiene di processo”. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in 104 germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- a) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

⌘ Anaerobi solfito riduttori

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l’aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*somministrazione*”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*Anaerobi solfito riduttori*” e il campo “ critério di igiene di processo”. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in 104 germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- a) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

2. PROGRAMMAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la programmazione del piano di monitoraggio:

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Si prevede l'effettuazione di n. 280 campioni/anno.

Prima dell'inizio delle attività di cui al presente Piano, I Servizi Veterinari devono coordinarsi preventivamente con i laboratori territorialmente competenti per concordare la tempistica dei campionamenti e le modalità di consegna campioni.

I campioni sono stati così ripartiti:

	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1 Centro	ASL NA 2 Nord	ASL NA 3 Sud	ASL SA
GENNAIO							
FEBBRAIO							
MARZO							
APRILE	4	4	4	8	6	8	6
MAGGIO	4	4	4	8	6	8	6
GIUGNO	4	4	4	8	6	8	6
LUGLIO	4	4	4	8	6	8	6
SETTEMBRE	4	4	4	8	6	8	6
OTTOBRE	4	4	4	8	6	8	6
NOVEMBRE	4	4	4	8	6	8	6
totali	28	28	28	56	42	56	42
Totale generale	280						

La scelta degli stabilimenti dove effettuare i campioni, privilegerà quelli inseriti nella categoria di rischio 5; se il numero di campioni annuale assegnato supera quello delle aziende di categoria 5 presenti nel proprio territorio, allora si procederà con quelle di categoria 4 e così via.

PROCEDURE DOCUMENTATE

Come in ogni altro tipo di ispezione dovrà essere compilato il "Mod. 5". Per il campionamento dovrà essere utilizzato il Mod 2. Il controllo dovrà essere inserito nel sistema informatico regionale G.I.S.A..

3. VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti;
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione;

- ❖ sia necessario apportare modifiche;
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale.

PIANO DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5
PIANO DI MONITORAGGIO SUI REQUISITI MICROBIOLOGICI DEI
PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE NON ANIMALE PRODOTTI
E/O SOMMINISTRATI NELLE IMPRESE DI RISTORAZIONE
PUBBLICA

La ristorazione pubblica comprende quelle attività di produzione e somministrazione effettuate negli esercizi pubblici tipo “A”, “B” e “C” ex L. 287/91.

La vocazione turistica della Campania e le mutate tendenze comportamentali degli ultimi anni, che inducono sempre più spesso l’utenza a consumare pasti al di fuori della propria dimora, rendono tale settore della filiera alimentare particolarmente pregnante. E’, pertanto, opportuno effettuare un piano di campionamenti microbiologici al fine di ottenere dati statistici significativi per una approfondita analisi dei rischi legati alla ristorazione collettiva.

Il campionamento è uno degli strumenti del controllo ufficiale, teso alla verifica ultima dell’efficacia delle misure di controllo dei processi produttivi, effettuato quindi quasi sempre sul prodotto finito. Spetta infatti agli OSA l’eventuale verifica analitica in autocontrollo.

La ripartizione numerica del totale dei campionamenti per ogni ASL è stata effettuata in base a 2 criteri:

- 1) esistenza sul territorio di competenza, di imprese con significativa presenza del prodotto ricercato in modo da rendere significativo il campionamento;
- 2) disponibilità di risorse umane e di attrezzature adeguate alle richieste

1. PIANIFICAZIONE

SCOPI

Il presente Piano di monitoraggio ha lo scopo di verificare il rispetto dei requisiti microbiologici:

- degli ingredienti e dei pasti pronti di origine non animale preparati negli esercizi pubblici
- dei prodotti alimentari di origine non animale somministrati negli esercizi pubblici

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il piano sarà attuato dai SIAN delle AA.SS.LL..

ATTREZZATURE

I SIAN si forniranno di tutte le attrezzature necessarie al campionamento batteriologico

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPA e dell'I.Z.S. del Mezzogiorno.

DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2012

COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL per le attività istituzionali ed ai laboratori ufficiali per le analisi.

MODALITA' OPERATIVE

Campionamenti-Il piano di controllo prevede la verifica della conformità microbiologica e chimica mediante ricerche mirate di:

priorità controlli microbiologici

- Conteggio dei microrganismi mesofili aerobi (CM)
- Escherichia Coli (EC);
- Listeria monocytogene (LI);
- Staphilococcus coagulasi positivo produttore di enterotossine (ST);
- Bacillus cereus (Bc);
- Clostridium perfringens (Cp);
- Miceti (MI);
- Salmonella (SA)

I campioni vanno prelevati ai sensi del Reg.CE 2073/2005 e s.m.i., e del D.P.R. 14 luglio 1995. E' utile ribadire che per la *L. monocytogenes* si applicano i criteri di cui al REG. (CE) 2073/2005 per gli alimenti RTE (Ready to Eat), mentre per gli alimenti da consumarsi previa cottura sono ancora validi i criteri di cui all'O.M. 7 dicembre 1993. Per la carica mesofila, *Clostridium perfringens*, stafilococchi coagulasi positivo produttore di enterotossine, seguono le stesse indicazioni previste per *Bacillus cereus*

2. PROGRAMMAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la programmazione del piano di monitoraggio:

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Tabella della frequenza dei campionamenti nella Ristorazione pubblica (anche etnica)

matrici	controlli microbiologici	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NAI Centro	ASL NA 2 Nord	ASL NA 3 Sud	ASL SA	Totale
piatti pronti a base di verdure	SA,EC	6	4	6	6	8	8	9	47
insalate	SA,EC	8	6	10	18	8	8	20	78
macedonie	SA,EC, LI	6	4	8	8	8	8	12	54
Preparazioni gastronomiche	CM,EC,ST,CP, BC,SA	20	10	18	26	21	21	35	151
		40	24	42	58	45	45	76	330

La scelta degli stabilimenti dove effettuare i campioni, privilegerà quelli inseriti nella categoria di rischio 5; se il numero di campioni annuale assegnato supera quello delle aziende di categoria 5 presenti nel proprio territorio, allora si procederà con quelle di categoria 4 e così via.

PROCEDURE DOCUMENTATE

Come in ogni altro tipo di ispezione dovrà essere compilato il “Mod. 5”. Per il campionamento dovrà essere utilizzato il Mod 2. Il controllo dovrà essere inserito nel sistema informatico regionale G.I.S.A..

3. VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell’ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L’ORSA analizzerà l’attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l’analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti;
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione;
- ❖ sia necessario apportare modifiche;
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale.

PIANO DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5
**PIANO DI MONITORAGGIO SUI REQUISITI MICROBIOLOGICI DEI
PASTI DI ORIGINE ANIMALE PRODOTTI NEI CENTRI DI
PRODUZIONE ALIMENTI DESTINATI ALLA RISTORAZIONE
COLLETTIVA**

La ristorazione collettiva presenta dal punto di vista della sicurezza alimentare problematiche peculiari. La necessità di allestire un grande numero di pasti, spesso con largo anticipo sul momento del consumo, crea numerose opportunità alle contaminazioni da germi patogeni, con conseguenze che si ripercuotono su un gran numero di consumatori.

Per quanto attiene in particolare alla ristorazione collettiva scolastica, vi è la consapevolezza che essa debba essere considerata non solo come l'offerta di un pasto sicuro e equilibrato dal punto di vista nutrizionale in una fase della vita fondamentale per lo sviluppo dei ragazzi, ma anche un servizio educativo che deve agire positivamente sui comportamenti nutrizionali/alimentari. In quest'ottica, è fondamentale la interazione tra Comune, scuola, OSA, Azienda Sanitaria e famiglie.

1. PIANIFICAZIONE

SCOPI

Il presente Piano di monitoraggio ha lo scopo di verificare il rispetto dei requisiti microbiologici degli ingredienti e dei pasti pronti preparati nei laboratori che destinano i loro prodotti alla ristorazione collettiva. Rientrano in tale settore:

1. Centri preparazione pasti per gli ospedali e case di cura
2. Centri preparazione pasti per la ristorazione scolastica
3. Centri preparazione pasti per carceri e similari
4. Centri preparazione pasti per catering

Particolare attenzione si intende porre alle mense scolastiche, ciò per assicurare un controllo significativo a vantaggio di soggetti di una fascia d'età di particolare vulnerabilità che, generalmente, sono fruitori assidui dei servizi di mensa/refezione per l'intero anno scolastico.

I campioni prelevati potranno, quando possibile, essere sottoposti preventivamente a test di screening, in modo da eseguire esclusivamente sui campioni risultati positivi, gli esami microbiologici volti all'isolamento del patogeno ricercato. In tale modo è possibile:

- Abbreviare i tempi di risposta in modo da segnalare tempestivamente eventuali criticità al fine di ridurre i rischi di somministrazione di pietanze pericolose

- Ridurre i costi del piano

Per ogni campione potrà essere richiesta la determinazione di un solo parametro tra i seguenti:

- listeria monocytogenes in alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di l. monocytogenes diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali.
- salmonella in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- salmonella in prodotti non compresi nel Reg. CE 2073/05
- e. coli O157:H7 in prodotti vari
- enterobatteriacee in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- e. coli in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- bacillus cereus
- anaerobi solfito riduttori

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il piano sarà attuato dai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL.

ATTREZZATURE

I Servizi Veterinari si forniranno di tutte le attrezzature necessarie al campionamento battereologico

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Il laboratorio di riferimento è quello dell'I.Z.S. del Mezzogiorno.

DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2012.

COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL per le attività istituzionali ed all'IZSM per le analisi.

MODALITA' OPERATIVE

Nella scelta delle matrici da campionare NON devono essere compresi gli alimenti preparati da altre imprese e somministrati ancora in confezione originale (es. yogurt, salumi imbustati, ecc). Possono essere invece campionati sia i piatti già pronti, sia i prodotti o i loro ingredienti prima della cottura o, comunque, nelle fasi di lavorazione.

Le modalità di campionamento sono di seguito esplicitate:

✂ **Listeria Monocytogenes negli alimenti pronti (diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali) che costituiscono terreno favorevole alla crescita**

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi, che di solito dovrebbe avvenire il giorno seguente il campionamento; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sé stante; ogni aliquota, contenente cinque u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Qualora gli agenti prelevatori avessero dubbi sulla idoneità della matrice campionata come substrato favorevole alla crescita della listeria, dovrà essere prelevata una ulteriore aliquota singola di 50 gr necessaria alla determinazione del ph e dell'aw, segnalandolo nell'apposita sezione del Mod 2.

In considerazione del brevissimo lasso di tempo tra la produzione ed il consumo e del fatto che il campione viene effettuato nella fase di produzione, ci si atterrà in ogni caso alla II° Ipotesi prevista dal punto 1.2 del Cap I del Reg CE 2073 (Il produttore non ha dimostrato che il prodotto non supera il limite di 100 ufc/g durante tutto il periodo di conservabilità) e pertanto sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “rist coll. origine animale”. Deve essere poi spuntato il campo ricerca” con la semplice dicitura “Listeria monocytogenes” e il campo criterio di sicurezza alimentare”.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

- d. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- e. Notizierà il Servizio Epidemiologia circa la non conformità
- f. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita).

✂ **Salmonella in prodotti elencati nel reg. ce 2073/05**

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza

alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*rist coll. origine animale*". Deve essere poi spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*Salmonelle*" e il campo " criterio di sicurezza alimentare". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- d. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente se il campione è stato effettuato su un piatto pronto. Se invece è stato effettuato su un ingrediente, si dovrà valutare se questo avrebbe subito un procedimento di lavorazione tale da eliminare il rischio di salmonella
- e. Espletterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
- f. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

☞ Salmonella in prodotti non compresi nel reg. ce 2073/05

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo "Piano di monitoraggio" e deve essere specificato "*rist coll. origine animale*". Deve essere spuntato il campo " ricerca" con la semplice dicitura "*Salmonella*" e il campo " altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- d. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente se il campione è stato effettuato su un piatto pronto. Se invece è stato effettuato su un ingrediente, si dovrà valutare se questo avrebbe subito un procedimento di lavorazione tale da eliminare il rischio di salmonella
- e. Espletterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
- f. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

☞ E. Coli O157:H7 in prodotti vari

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato *“rist coll. origine animale”*. Deve essere poi spuntato il campo ricerca” con la semplice dicitura *“E. Coli O157”* e il campo “ altri parametri microbiologici”. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Nel caso cui venga rilevata la presenza del patogeno in questione si procederà alla valutazione dei fattori di patogenicità.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in “assenza in 25gr”. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

I IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di patogenicità del germe

- d. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
- e. Espletterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
- f. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata

ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

II IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di germi non patogeni:

Come I ipotesi senza la notizia di reato

☞ Enterobatteriacee

I campioni verranno effettuati sia sui prodotti elencati nel REG. CE 2073/05 sia, in via sperimentale, in tutti gli altri prodotti alimentari, considerandoli anch'essi come criteri di igiene di processo. Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio” e deve essere specificato “*rist coll. origine animale*”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*Enterobatteriacee*” e il campo “ criterio di igiene di processo”. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- b) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito)

☞ E. Coli in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio” e deve essere specificato “*rist coll. origine animale*”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*E. coli*” e il campo “ criterio di igiene di processo”. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- b) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire

la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

☞ Bacillus Cereus

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*rist coll. origine animale*”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*Bacillus Cereus*” e il campo “ criterio di igiene di processo”. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in 104 germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- a) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

☞ Anaerobi solfito riduttori

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo “Piano di monitoraggio e deve essere specificato “*rist coll. origine animale*”. Deve essere poi spuntato il campo “ numerazione” con la semplice dicitura “*Anaerobi solfito riduttori*” e il campo “ criterio di igiene di processo”. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in 104 germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

- a) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

2. PROGRAMMAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la programmazione del piano di monitoraggio:

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Si prevede l'effettuazione di n. 704 campioni.

Essi vengono inoltre divisi secondo la seguente legenda:

a = Campioni da effettuare nei:

- Centri preparazione pasti per gli ospedali e case di cura
- Centri preparazione pasti per carceri e similari
- Centri preparazione pasti per catering

b = Campioni da effettuare nei:

- Centri preparazione pasti per la ristorazione scolastica

Prima dell'inizio delle attività di cui al presente Piano, I Servizi Veterinari devono coordinarsi preventivamente con i laboratori territorialmente competenti per concordare la tempistica dei campionamenti e le modalità di consegna campioni.

I campioni sono stati così ripartiti:

Tabella 1

MESE	ASL AV		ASL BN		ASL CE		ASL NA 1 centro		ASL NA 2 nord		ASL NA 3 sud		ASL SA		TOT
	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b	
Gennaio															
Febbraio															
Marzo															
Aprile	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	
Maggio	8	10	8	10	8	10	8	12	8	12	8	10	8	10	
Giugno	10		10		10		10		10		10		10		
Luglio	8		8		8		8		8		8		8		
Settembre	10		10		10		10		10		10		10		
Ottobre	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
Novembre	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	
TOT	62	38	62	38	62	38	62	40	62	40	62	38	62	38	704

La scelta degli stabilimenti dove effettuare i campioni, privilegerà quelli inseriti nella categoria di rischio 5; se il numero di campioni annuale assegnato supera quello delle aziende di categoria 5 presenti nel proprio territorio, allora si procederà con quelle di categoria 4 e così via.

PROCEDURE DOCUMENTATE

Come in ogni altro tipo di ispezione dovrà essere compilato il “Mod. 5”. Per il campionamento dovrà essere utilizzato il Mod 2. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell’Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

3. VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell’ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L’ORSA analizzerà l’attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l’analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti;
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione;
- ❖ sia necessario apportare modifiche;
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale.

PIANO DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5
**PIANO DI MONITORAGGIO SUI REQUISITI MICROBIOLOGICI DEI
PASTI DI ORIGINE NON ANIMALE PRODOTTI NEI CENTRI DI
PRODUZIONE ALIMENTI DESTINATI ALLA RISTORAZIONE
COLLETTIVA**

La ristorazione collettiva presenta dal punto di vista della sicurezza alimentare problematiche peculiari. La necessità di allestire un grande numero di pasti, spesso con largo anticipo sul momento del consumo, crea numerose opportunità alle contaminazioni da germi patogeni, con conseguenze che si ripercuotono su un gran numero di consumatori.

Per quanto attiene in particolare alla ristorazione collettiva scolastica, vi è la consapevolezza che essa debba essere considerata non solo come l'offerta di un pasto sicuro e equilibrato dal punto di vista nutrizionale in una fase della vita fondamentale per lo sviluppo dei ragazzi, ma anche un servizio educativo che deve agire positivamente sui comportamenti nutrizionali/alimentari. In quest'ottica, è fondamentale la interazione tra Comune, scuola, OSA, Azienda Sanitaria e famiglie.

1. PIANIFICAZIONE

SCOPI

Il presente Piano di monitoraggio ha lo scopo di verificare il rispetto dei requisiti microbiologici degli ingredienti e dei pasti pronti preparati nei laboratori che destinano i loro prodotti alla ristorazione collettiva. Rientrano in tale settore:

5. Centri preparazione pasti per gli ospedali e case di cura
6. Centri preparazione pasti per la ristorazione scolastica
7. Centri preparazione pasti per carceri e similari
8. Centri preparazione pasti per catering

Particolare attenzione si intende porre alle mense scolastiche, ciò per assicurare un controllo significativo a vantaggio di soggetti di una fascia d'età di particolare vulnerabilità che, generalmente, sono fruitori assidui dei servizi di mensa/refezione per l'intero anno scolastico.

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il piano sarà attuato dai SIAN delle AA.SS.LL.

ATTREZZATURE

I SIAN si forniranno di tutte le attrezzature necessarie al campionamento battereologico

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC e dell'I.Z.S. del Mezzogiorno.

DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2012.

COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL per le attività istituzionali ed all'ARPAC ed all'IZSM per le analisi.

MODALITA' OPERATIVE

Campionamenti-Il piano di controllo prevede la verifica della conformità microbiologica e chimica mediante ricerche mirate di:

priorità controlli microbiologici
<ul style="list-style-type: none">• Conteggio dei microrganismi mesofili aerobi (CM)• Escherichia Coli (EC);• Listeria monocytogene (LI);• Staphilococcus coagulasi positivo produttore di enterotossine (ST);• Bacillus cereus (Bc);• Clostridium perfringens (Cp);• Miceti (MI);• Salmonella (SA)

I campioni vanno prelevati ai sensi del Reg.CE 2073/2005 e s.m.i., e del D.P.R. 14 luglio 1995. E' utile ribadire che per la L. monocytogenes si applicano i criteri di cui al REG. (CE) 2073/2005 per gli alimenti RTE (Ready to Eat), mentre per gli alimenti da consumarsi previa cottura sono ancora validi i criteri di cui all'O.M. 7 dicembre 1993. Per la carica mesofila, *Clostridium perfringens*, stafilococchi coagulasi positivo produttore di enterotossine, seguono le stesse indicazioni previste per *Bacillus cereus*

Al fine di ottenere corrette indicazioni di natura epidemiologica sulla effettiva misura del rischio sanitario sul territorio si ritiene di dover porre particolare attenzione per i settori della ristorazione collettiva, con campionamento di alimenti maggiormente a rischio e di largo consumo, esempio:

alimenti che subiscono manipolazioni (prodotti farciti con ripieni);

alimenti crudi o con aggiunta di ingredienti crudi e che vengono preparati con largo anticipo rispetto alla somministrazione (vari tipi di insalate, anche di pasta, riso, ecc.);

2. PROGRAMMAZIONE

Tabella della frequenza dei campionamenti nella Ristorazione Collettiva (scolastica, aziendale, ospedaliera, fornitura pasti preparati, sola somministrazione ecc.)

Matrici	Controlli microbiologici	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NAI CENTRO	ASL NA 2 NORD	ASL NA 3 SUD	ASL SA	Totale
piatti pronti a base di verdure	Sa, EC	15	8	15	20	10	10	15	93
insalate	Sa, ,EC	14	12	20	20	20	20	42	148
macedonie	Sa, EC	12	10	15	10	14	14	15	90
Preparazioni gastronomiche in genere	CM,EC,ST,CP,B C,Sa	30	24	45	40	40	40	50	269
Totale		1	54	95	90	84	84	122	600

La scelta degli stabilimenti dove effettuare i campioni, privilegerà quelli inseriti nella categoria di rischio 5; se il numero di campioni annuale assegnato supera quello delle aziende di categoria 5 presenti nel proprio territorio, allora si procederà con quelle di categoria 4 e così via.

PROCEDURE DOCUMENTATE

Come in ogni altro tipo di ispezione dovrà essere compilato il “Mod. 5”. Per il campionamento dovrà essere utilizzato il Mod 2. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell’Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

3. VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell’ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L’ORSA analizzerà l’attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l’analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale.

PIANO DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

**PIANO DI MONITORAGGIO SUI REQUISITI MICROBIOLOGICI DEI
PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE NON ANIMALE**

Il campionamento è uno degli strumenti del controllo ufficiale, teso alla verifica ultima dell'efficacia delle misure di controllo dei processi produttivi, effettuato quindi quasi sempre sul prodotto finito. Spetta infatti agli OSA l'eventuale verifica analitica in autocontrollo.

1. PIANIFICAZIONE

SCOPI

Il presente Piano di monitoraggio ha lo scopo di verificare il rispetto dei requisiti microbiologici degli alimenti di origine non animale sia nella fase di produzione che commercializzazione e deposito.

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il piano sarà attuato dai SIAN delle AA.SS.LL..

ATTREZZATURE

I SIAN si forniranno di tutte le attrezzature necessarie al campionamento batteriologico

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPA e dell'I.Z.S. del Mezzogiorno.

DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2012

COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL per le attività istituzionali ed ai laboratori ufficiali per le analisi.

MODALITA' OPERATIVE

Campionamenti-Il piano di controllo prevede la verifica della conformità microbiologica e chimica mediante ricerche mirate di:

priorità controlli microbiologici	
x	Conteggio dei microrganismi mesofili aerobi (CM)
x	Escherichia Coli (EC);
x	Listeria monocytogene (LI);
x	Staphilococcus coagulasi positivo produttore di enterotossine (ST); Bacillus cereus (Bc);
x	Clostridium perfringens (Cp);
x	Miceti (MI);
x	Salmonella (SA)

I campioni vanno prelevati ai sensi del Reg.CE 2073/2005 e s.m.i., e del D.P.R. 14 luglio 1995. E' utile ribadire che per la L. monocytogenes si applicano i criteri di cui al REG. (CE) 2073/2005 per gli alimenti RTE (Ready to Eat), mentre per gli alimenti da consumarsi previa cottura sono ancora validi i criteri di cui all'O.M. 7 dicembre 1993. Per la carica mesofila, *Clostridium perfringens*, stafilococchi coagulasi positivo produttore di enterotossine, seguono le stesse indicazioni previste per *Bacillus cereus*

2. PROGRAMMAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la programmazione del piano di monitoraggio:

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Tabella campionamenti presso produttori/ confezionatori /deposito all'ingrosso e distribuzione al dettaglio – controlli microbiologici 2012 (Reg. CE n.2073/2005 s.m.i. – DPR 14 luglio 1995)

Matrici	controlli microbiologici	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1	ASL NA 2 NORD	ASL NA 3 SUD	ASL SA	numero campioni
Prodotti della macinazione	MI, FI, PA, (prod. destinati alla panificazione)	2	1	4	3	4	4	9	27
Paste alimentari secche	FI, PA, SA	2	1	4	3	4	8	9	31
Paste all'uovo e speciali	CM,EC,ST,SA,BC	3	2	4	6	4	4	6	29
Prodotti di pasticceria deperibili	CM,EC,ST,SA BC	4	4	4	4	6	6	12	40
Conserve vegetali a bassa acidità e conserve di	MI	4	4	6	4	8	8	15	49

Matrici	controlli microbiologici	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1	ASL NA 2 NORD	ASL NA 3 SUD	ASL SA	numero campioni
pomodoro									
Bevande analcoliche	MI	2	2	2	2	4	4	6	22
Controlli microbiologici previsti dal Reg. CE 2073/05, limitatamente ai prodotti IV gamma									
Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo)	SA, LI EC	6	4	4	6	6	6	6	38
Totale		23	18	28	28	36	40	63	236

La scelta degli stabilimenti dove effettuare i campioni, privilegerà quelli inseriti nella categoria di rischio 5; se il numero di campioni annuale assegnato supera quello delle aziende di categoria 5 presenti nel proprio territorio, allora si procederà con quelle di categoria 4 e così via.

PROCEDURE DOCUMENTATE

Come in ogni altro tipo di ispezione dovrà essere compilato il “Mod. 5”. Per il campionamento dovrà essere utilizzato il Mod 2. Il controllo dovrà essere inserito nel sistema informatico regionale G.I.S.A..

3. VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell’ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L’ORSA analizzerà l’attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l’analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti;
- si rende necessaria la sua prosecuzione;
- sia necessario apportare modifiche;
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale.