

Codice A1409C

D.D. 25 marzo 2022, n. 507

**Approvazione del Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA 2022) e revisione del Protocollo Tecnico siglato tra Regione Piemonte e Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici.**



**ATTO DD 507/A1409C/2022**

**DEL 25/03/2022**

**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE  
A1400A - SANITA' E WELFARE**

**A1409C - Prevenzione, sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare**

**OGGETTO:** Approvazione del Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA 2022) e revisione del Protocollo Tecnico siglato tra Regione Piemonte e Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici.

Premesso che:

con la DGR n. 31-1747 del 13/07/2015 "Piano Regionale Integrato Sicurezza Alimentare - 2015-2018." la Giunta Regionale ha definito gli orientamenti per il quadriennio 2015-2018, sulla base dei quali indirizzare, programmare e verificare, in attuazione delle indicazioni comunitarie e nazionali, le attività di sicurezza alimentare, dando mandato al competente settore regionale di:

- a. redigere il Programma regionale integrato per la sicurezza alimentare relativo all'anno 2015 e dei successivi programmi annuali (2016, 2017 e 2018), valutate le proposte dei servizi competenti delle ASL, dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, dell'ARPA, e consultate le parti sociali interessate;
- b. curarne l'attuazione da parte dei Servizi preposti verificando l'appropriatezza della programmazione ASL;
- c. raccogliere e divulgare nelle forme opportune i relativi risultati;
- d. articolare il campionamento ed i controlli ufficiali utilizzando, quando possibile, gli strumenti previsti dalle norme comunitarie che offrono il migliore rapporto costo/efficacia;
- e. assumere i provvedimenti attuativi delle disposizioni dell'art 14 della Legge Regionale n. 3 dell'11 marzo 2015 – semplificazione dei controlli sulle imprese – negli ambiti di intervento previsti dal PNI, tenuto conto anche delle funzioni di valutazione, indirizzo e rendicontazione che il Piano Nazionale, a cui i piani Regionali devono allinearsi, affida al Nucleo di Valutazione nazionale;

con D.G.R. n. 29-7694 del 12/10/2018 si è provveduto al recepimento dell'Intesa Rep. atti n. 155/CSR del 06/09/2018 che, "ravvisata l'opportunità di un periodo transitorio di un anno durante il quale procedere all'adeguamento del Piano Nazionale Integrato (PNI) alle nuove disposizioni introdotte dal Reg. (UE) 2017/625", ha disposto la proroga di un anno del Piano Nazionale Integrato, giunto a scadenza il 31/12/2018. Con il medesimo atto è stata estesa di un anno la vigenza del Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare – PRISA 2015-2018;

in data 14/12/2019 è entrato in vigore il Regolamento (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante, nonché sui prodotti fitosanitari. Le nuove norme contenute nel Regolamento (UE) 2017/625 sostituiscono quelle contenute nel Regolamento (CE) 882/2004 e nel Regolamento (CE) 854/2004, nonché quelle contenute in una serie di altri atti giuridici che disciplinavano a diverso titolo, le attività di controllo ufficiale lungo la catena agro-alimentare;

nel 2020 data la particolare situazione causata dall'emergenza sanitaria legata al diffondersi del virus Sars-CoV-2, non è stato possibile predisporre un documento di programmazione pluriennale PRISA organico e strutturato, ma nel corso dei primi mesi dell'anno sono state fornite indicazioni puntuali ai Servizi per la definizione delle attività previste e la successiva rimodulazione delle stesse conseguenti all'andamento dei contagi in Piemonte;

con nota prot. 29838 del 17/08/2021 il settore regionale competente ha trasmesso ai Dipartimenti di prevenzione delle ASL il Piano regionale integrato dei controlli di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare - Programmazione PRISA 2021" elaborato in accordo con quanto previsto dal nuovo Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) 2020-2022, sancito con l'intesa Stato Regioni Rep. Atti n.16/CSR del 16/02/2020.

Considerato che, il PRISA rappresenta lo strumento di attuazione delle politiche comunitarie relativamente alla programmazione, realizzazione, rendicontazione e valutazione integrata e si applica a tutte le attività di controllo ufficiale ed altre attività ufficiali nel campo dell'igiene e sanità degli alimenti e delle bevande, della sanità e del benessere animale e dell'alimentazione animale;

Preso atto che, i sistemi informativi della sicurezza alimentare in uso (ARVET, SIAN-Vetalimenti, Infomacelli) rappresentano gli strumenti per la gestione delle anagrafi degli Operatori del Settore Alimentare (OSA), ivi comprese le realtà agricole-zootecniche, degli Operatori del Settore dei Mangimi (OSM) e per la registrazione, programmazione e rendicontazione delle attività di controllo.

Tenuto conto che il Protocollo tecnico per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti, approvato con DD 148 del 17/03/2016, regola i rapporti tra la Regione Piemonte in quanto ACR e l'IZS PLV individuato come laboratorio ufficiale di riferimento, ai sensi del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n°27.

Considerato che lo stesso protocollo tecnico, già oggetto di revisione nel 2017 (Protocollo tecnico IZS Rev 4/2017 trasmesso alle ASL con nota prot. 16299/A14.09A del 28/07/2017) necessita ora di un nuovo aggiornamento al fine di allinearne i contenuti alle nuove disposizioni legislative comunitarie e nazionali.

Attestato infine che il PRISA 2022, allegato alla presente determinazione, di cui è parte integrante e sostanziale, è stato redatto in armonia con gli orientamenti e gli obiettivi indicati dal Piano di

Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) 2020-2022, sancito con l'intesa Stato Regioni Rep. Atti n.16/CSR del 16/02/2020.

tutto ciò premesso, attestata la regolarità amministrativa del presente atto;

IL DIRIGENTE

Richiamati i seguenti riferimenti normativi:

- Legge n. 833 del 23 dicembre 1978;
- Decreto Legislativo n. 165 del 30 marzo 2001;
- Legge Regionale n. 23 del 28 luglio 2008;
- Legge Regionale n. 3 del 11 marzo 2015;
- Regolamento (UE) 2017/625 del 15 marzo 2017;
- Legge n. 117 del 4 ottobre 2019;
- Accordo della Conferenza Stato-Regioni n. 84 del 7 maggio 2015;
- Intesa n.16/CSR del 16 febbraio 2020;
- Intesa n. 61/CSR del 08 aprile 2020;
- Intesa 50/CSR del 05 maggio 2021;
- Decreto Legislativo n. 24 del 2 febbraio 2021;
- Decreto Legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021;
- Decreto Legislativo n. 32 del 2 febbraio 2021;
- Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 12 gennaio 2017;
- Delibera della Giunta Regionale n. 31-806 del 22 dicembre 2014;
- Delibera della Giunta Regionale n. 31-1747 del 13 luglio 2015;
- Delibera della Giunta Regionale n. 21-4661 del 13 febbraio 2017;
- Delibera della Giunta Regionale n. 29-7694 del 12 ottobre 2018;
- Determinazione Dirigenziale n. 148 del 17 marzo /2016;

*determina*

- di approvare, come parte integrante e sostanziale della presente deliberazione il Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare – Programmazione PRISA 2022 (Allegato A) e Manuale PRISA 2022 (Allegato B) con relativi allegati;
- di approvare, come parte integrante e sostanziale della presente deliberazione, il Protocollo tecnico per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti – Rev. 5-2022 (Allegato C);
- di demandare alle Aziende Sanitarie Locali l'attuazione, per la parte di competenza, di quanto previsto nel PRISA 2022;
- di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali il compito di redigere, sulla base delle indicazioni contenute nel PRISA allegato, il documento di attuazione locale denominato "Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare – PAISA":
- il PAISA dovrà recepire gli obiettivi di attività e di miglioramento previsti dal PRISA, descrivere

- e motivare eventuali variazioni di attività in funzione di priorità e bisogni locali;
- il PAISA dovrà essere redatto, al fine di garantire una efficace integrazione dei Servizi che si occupano di sicurezza alimentare, dal Gruppo di Lavoro “Piano Aziendale di Sicurezza Alimentare” composto da figure con alto profilo di responsabilità e competenza (Responsabili del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dei tre Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali del Piemonte) eventualmente integrato con contributi di altre strutture aziendali o di esperti di settore;
  - il PAISA delle Aziende Sanitarie Locali dovrà essere presentato al Settore Prevenzione e Veterinaria della Regione Piemonte entro il 30 aprile 2022;

Alle Aziende Sanitarie Locali è affidato il compito di garantire l’aggiornamento in tempo reale dei sistemi informativi in uso (ARVET, SIAN-Vetalimenti, Infomacelli).

Il Settore Prevenzione e Veterinaria della Regione Piemonte valuterà i PAISA, che, salvo specifiche osservazioni, si intenderanno approvati.

Qualora il Settore Prevenzione e Veterinaria rilevasse la non adeguatezza o corrispondenza tra quanto previsto nel PAISA e quanto programmato nel PRISA comunicherà all’Azienda Sanitaria Locale le pertinenti osservazioni, che dovranno essere recepite.

Entro il mese di febbraio 2023 le Aziende Sanitarie Locali provvederanno a fornire il rendiconto dell’attuazione del PAISA 2022.

Si dà atto che le attività previste nell’allegato alla presente determinazione dirigenziale ricadono tra quelle finanziate con il riparto del Fondo Sanitario e, pertanto, non sono previsti ulteriori oneri a carico del bilancio regionale.

Avverso la presente determinazione è ammesso ricorso entro il termine di 60 giorni innanzi al T.A.R. per il Piemonte.

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della regione Piemonte, ai sensi dell’art. 61 dello Statuto e dell’art. 5 della L.R. 22/2010.

La presente determinazione non è soggetta a pubblicazione ai sensi del D.lgs. 33/2013.

IL DIRIGENTE (A1409C - Prevenzione, sanità pubblica veterinaria  
e sicurezza alimentare)  
Firmato digitalmente da Bartolomeo Griglio

Allegato

**Programma annuale di audit sulle strutture complesse Servizi Igiene alimenti e nutrizione e Servizi Veterinari delle ASL deputate ai controlli sulla sicurezza alimentare - anno 2022**

**Obiettivi**

Audit generale per la valutazione dei follow-up e dell'organizzazione amministrativa del sistema di controllo ufficiali

Fornire garanzie alle parti interessate, compresi il Ministero della Salute, i Paesi terzi, gli altri Paesi della UE e i consumatori riguardo alle prestazioni dei sistemi di controllo ufficiali degli Stati membri e fornire informazioni aggiornate alle sopraccitate parti interessate sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale delle autorità competenti locali della regione Piemonte.

Valutare in modo sistematico e trasparente le azioni intraprese dalle AASSLL nell'affrontare le raccomandazioni di audit specifici, sia a livello amministrativo sia a livello di audit di follow-up.

Acquisire informazioni sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiali in ciascuna ASL nonché informazioni sullo stato di avanzamento con l'attuazione di azioni per rispondere alle raccomandazioni derivanti dagli audit.

Audit generale e di settore sullo svolgimento dei controlli ufficiali

Verificare l'attività di controllo ufficiale, effettuata ai sensi del Regolamento UE 2017/625, dall'Autorità Competente Locale per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti con particolare riferimento a:

- ✓ valutare se i controlli ufficiali nelle imprese alimentari sono effettuati secondo quanto previsto dalla programmazione regionale e/o locale, con regolarità ed in funzione del livello di rischio dell'impresa;
- ✓ verificare se i controlli ufficiali sulle imprese alimentari sono effettuati secondo procedure definite e sono adeguatamente documentati;
- ✓ verificare l'efficacia, l'appropriatezza e l'affidabilità dei controlli nel garantire la sicurezza delle produzioni alimentari e la conformità alla normativa con particolare riferimento al sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale e al sistema di controllo delle TSEs e dei sottoprodotti di origine animale.

**Criteri**

- ✓ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- ✓ Regolamento UE 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- ✓ Decisione della Commissione 2006/677/CE del 29/9/2006 che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del Reg. CE 882/04;
- ✓ Decreto Legislativo n. 27 del 02 febbraio 2021 recante disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117;
- ✓ Decreto Legislativo n. 502 del 30 dicembre 1992 "riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della Legge 23 ottobre 1992 n. 421" e successive modifiche ed integrazioni;
- ✓ Decreto Legislativo n. 286 del 30 luglio 1999 "riordino e potenziamento dei meccanismi e strumenti di monitoraggio e valutazione dei costi, rendimenti e dei risultati dell'attività svolta dalle amministrazioni pubbliche a norma dell'articolo 11 della Legge 15 marzo 1997 n. 59;
- ✓ Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 "Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa";
- ✓ Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82 "Codice dell'amministrazione digitale";

- ✓ Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche” e s.m.i.;
- ✓ Decreto Legislativo 27 ottobre 2009, n. 150. Attuazione della legge 4 marzo 2009, n. 15, in materia di ottimizzazione della produttività del lavoro pubblico e di efficienza e trasparenza delle pubbliche amministrazioni;
- ✓ Circolare Ministero della Salute prot. DG SAN 13/3/6238/P del 31 maggio 2007 - Linee Guida Ministeriali per i controlli ufficiali ai sensi dei Regolamenti. 882/04 e 854/04;
- ✓ Tutte le norme relative ai settori dell’impiego del farmaco veterinario;
- ✓ Sistema organizzativo dell’Autorità competente locale (Atto aziendale, Piano Aziendale Integrato Sicurezza Alimentare).

### **Audit generale per la valutazione dei follow-up e dell’organizzazione amministrativa del sistema di controllo ufficiali**

Il programma di audit si propone di analizzare, per le finalità del citato Reg. UE 2017/625, l’applicazione degli istituti gestionali del SSN - individuati dalla normativa di settore ed in particolare dal DL.gs 502/92 e succ. modificazioni – limitatamente agli aspetti suscettibili di avere ricadute sul settore della sicurezza alimentare e veterinario, nonché di verificare le ricadute e l’efficacia delle indicazioni nazionali e regionali per ciò che attiene il controllo ufficiale degli alimenti e delle popolazioni animali.

Il processo di valutazione prevede lo svolgimento delle seguenti attività:

- una fase iniziale di studio in cui le informazioni pertinenti sono già disponibili presso il settore Prevenzione e Veterinaria. Ciò include l’esame:
  - dei Piani Aziendali integrati per i controlli sulla sicurezza alimentare (PAISA) sia per quanto riguarda la programmazione sia la rendicontazione sia le valutazioni da parte del Settore Regionale;
  - dei rapporti di audit generali e di settore sui controlli ufficiali;
  - delle relazioni di follow-up;
- l’esame di documentazione fornita dalle AASSLL;
- riunioni con i responsabili delle organizzazioni coinvolte nel sistema dei controlli ufficiali;
- non sono previste verifiche sul territorio.

Saranno presi in considerazione i seguenti elementi:

- PROGRAMMAZIONE STRATEGICA PLURIENNALE (Responsabilità direzione aziendale ASL)
- PROGRAMMAZIONE ANNUALE (Responsabilità direzione dei servizi/gruppo PAISA ASL)
- MONITORAGGIO DELLE ATTIVITA’ (Responsabilità direzione aziendale e dei servizi/gruppo PAISA ASL)
- STRUMENTI DI PROGRAMMAZIONE e CONTROLLO (Responsabilità controllo di gestione aziendale ASL)
- ATTO AZIENDALE (Responsabilità direzione aziendale ASL)
- STATO IN ESSERE DEL PROCESSO DI DIPARTIMENTALIZZAZIONE E FUNZIONAMENTO GRUPPO DI PROGETTO PAISA ASL (Responsabilità direzione aziendale ASL/Direzione del Dipartimento di Prevenzione/Gruppo PAISA)
- RISORSE ECONOMICHE A DISPOSIZIONE (Responsabilità direzione aziendale ASL)
- PROCEDURE OPERATIVE PER LE VERIFICHE DI EFFICACIA E LO SVOLGIMENTO DEGLI AUDIT INTERNI (gruppo PAISA ASL/Servizi)
- FORMAZIONE CONTINUA DEI DIRIGENTI MEDICI E VETERINARI DEL DIPARTIMENTO (Responsabilità direzione aziendale/OSRU ASL, dipartimento di prevenzione/gruppo PAISA ASL)
- FORMAZIONE MIRATA DEI DIRIGENTI MEDICI E VETERINARI DEL DIPARTIMENTO (Responsabilità dipartimento di prevenzione/gruppo PAISA ASL/Servizi)
- FORMAZIONE SPECIFICA PER LA OPERATIVITA’ DEL PERSONALE LAUREATO A CONTRATTO (gruppo PAISA ASL/Servizi)
- SISTEMA DI VALUTAZIONE A TERMINE DELL’INCARICO DEI DIRIGENTI MEDICI E VETERINARI (Responsabilità direzione aziendale ASL)
- SISTEMA DI VALUTAZIONE ANNUALE DEI DIRIGENTI MEDICI E VETERINARI (gruppo PAISA ASL/Servizi)

ASL	Dimensioni del settore	Presenza di realtà specifiche	Caratteristiche organizzative	Esigenze di verifica nell'ambito della rotazione
VCO				X

### Audit generale e di settore sullo svolgimento dei controlli ufficiali

Il programma di Audit, si propone di verificare l'organizzazione generale dei controlli ufficiali e l'efficacia del loro svolgimento nei settori:

- Sottoprodotti di origine animale;
- Materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti

ASL	Dimensioni del settore	Presenza di realtà specifiche	Caratteristiche organizzative	Esigenze di verifica nell'ambito della rotazione	Settore da auditare
AL		X		X	Campionamento alimenti
AT		X	X	X	Benessere animale in allevamento e durante il trasporto

### Stima delle Risorse

Umane

24 giornate/uomo così impiegate:

- ✓ 12 giornate per audit sul campo (4 x n.3 auditor)
- ✓ 12 giornate per la preparazione del piano di audit, la presa di contatto, la redazione del rapporto.

Beni e Servizi

- ✓ Impiego di auto aziendali e/o mezzi pubblici per trasferimenti
- ✓ Rimborsi pasto

### Allegato: cronoprogramma annuale audit Autorità Competenti

I Responsabili del programma di audit	firma
Griglio, Berruti, Costa, Cravero	

Per approvazione

La Direzione dell'Autorità Competente Regionale	firma

### Cronoprogramma annuale audit Autorità Competenti

Audit Autorità competente regionale verso - Autorità competente locale

Audit interno di supervisione - Autorità competente locale

ANNO 2020													
Estensione dell'audit	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Sett	Ott	Nov	Dic	Autorità competente/Servizio/ settore auditato/impresе alimentari/laboratori
ASL AL											X		Dipartimento di prevenzione / Campionamento alimenti
ASL AT												X	Dipartimento di prevenzione / Benessere animale in allevamento e durante il trasporto
ASL VCO												X	Dipartimento di prevenzione/ Sistema controlli ufficiali



## Allegato 1

## AUDIT DI SETTORE 2021

ASL	RGA	AUDITOR	AUDITOR	AUDITOR
ASL AL  <b>AUDIT GENERALE</b> SULL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI  <b>AUDIT DI SETTORE</b> CAMPIONAMENTO ALIMENTI	<b>ALLEGRA</b>  ASL NO SVET B	<b>VIETTI</b>  ASL TO3 SIAN	<b>CELLERINO</b>  ASL TORINO SVET A	<b>DUTTO</b>  ASL CN1 SVET C
ASL AT  <b>AUDIT GENERALE</b> SULL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI  <b>AUDIT DI SETTORE</b> BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO E DURANTE IL TRASPORTO	<b>SCAGLIA</b>  ASL TO3 SVET C	<b>VOTTERO</b>  ASL CN1 SVET A	<b>SATTANINO</b>  ASL TO5 SVET B	<b>MARCELLINO</b>  ASL CN2 SIAN

## REGIONE PIEMONTE CONTROLLO ALIMENTI EXTRAPIANO 2022

### INTRODUZIONE

Con l'entrata in vigore del Regolamento (UE) 2017/625 e la successiva approvazione del nuovo Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) 2020-2022, sancito con l'intesa Stato Regioni Rep. Atti n.16/CSR del 16/02/2020, la programmazione dei campionamenti per la Regione Piemonte ha subito alcune modifiche sostanziali legate alla necessità di adeguarsi alle nuove richieste Ministeriali.

Benché le linee guida per il controllo ufficiale 212/CSR 2016 siano ancora norma cogente per quanto concerne le percentuali minime di copertura delle imprese individuate sulla base della categorizzazione del rischio, i campionamenti programmati ai sensi dell'allegato 6 delle suddette LLGG, per la parte chimica, sono progressivamente transitati in specifici Piani trasversali quali:

- Piano nazionale di controllo ufficiale della presenza dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali inclusi nel Reg CE 1881/2006 negli alimenti;
- Piano nazionale di monitoraggio della presenza dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali non inclusi nel Reg CE 1881/2006 negli alimenti;
- Piano nazionale di controllo ufficiale ed indicazioni per le attività di monitoraggio dei contaminanti di origine ambientale ed industriale di cui al REG. CE 1881/2006 nei prodotti alimentari.

A ciascuno di questi Piani nazionali corrisponde uno specifico piano regionale che riprende i criteri e i contenuti della programmazione nazionale distribuendo alle ASL i campioni assegnati al Piemonte, e le relative determinazioni.

I Piani trasversali però non contemplano una serie di attività che fanno parte della programmazione routinaria del Piemonte e che si continuano a ritenere indispensabili.

Tali attività sono riproposte nel presente EXTRAPIANO.

#### A) FUNGHI (**programmazione già trasmessa con nota prot. 6701 del 21.02.2022**)

Sono previsti campioni di funghi per la ricerca di metalli pesanti (Piombo e Cadmio) secondo le indicazioni di dettaglio sulle matrici da prelevare fornite dal Reg. CE 1881/2006. Verranno inoltre prelevati 12 campioni di funghi essiccati o comunque conservati (es.: sott'olio, sott'aceto, surgelati, quali ingredienti in conserve alimentari ecc.) al fine di verificare la corretta denominazione di specie.

Agaricus bisporus (prataioli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shiitake)	Pb (Reg. 1881/2006 e s.m.i.)	un campione per ciascuna ASL
Funghi compresi Agaricus bisporus (prataioli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shiitake) NO miscele di Agaricus bisporus (prataioli), Pleurotus ostreatus (orecchioni), Lentinula edodes (Shiitake) e altri funghi	Cd (Reg.1881/2006 e s.m.i.)	un campione per ciascuna ASL

Funghi conservati	Identificazione specie Esame parassitologico	un campione per ciascuna ASL
-------------------	---	------------------------------

### B) OLIO (programmazione già trasmessa con nota prot. 6701 del 21.02.2022)

Anche nella programmazione 2022 un numero minimo di campioni sarà costituito da olio di frittura usato che dovrà essere prelevato presso gli utilizzatori (es. friggitorie) per verificarne il riutilizzo e la pericolosità per la salute. Il campione dovrà essere costituito da 4 aliquote da almeno 250 ml ciascuna + una aliquota aggiuntiva per la prova di conferma.

Olio di oliva in bottiglie chiuse	identificazione olio di oliva	un campione per ciascuna ASL
olio già sottoposto a frittura da prelevare presso gli utilizzatori (ad es. gastronomie, friggitorie)	analisi riuso olio di frittura (determinazione composti polari)	un campione per ciascuna ASL

### C) ALLERGENI (programmazione già trasmessa con nota prot. 6701 del 21.02.2022)

Lo specifico piano allergeni elaborato in collaborazione con l'IZS PLV - Centro di Referenza Nazionale per la Rilevazione negli Alimenti di Sostanze e Prodotti che provocano Allergie e Intolleranze – CreNaRiA, prevede la possibilità di indagare la presenza di un ventaglio di allergeni non dichiarati in etichetta per specifiche matrici alimentari, secondo il prospetto di seguito dettagliato:

Preparazioni a base di carne	sedano – glutine – lattosio – ovoproteine – $\beta$ -lattoglobuline – caseine – soia – senape –SOLFITI
Prodotti a base di carne	sedano – glutine – lattosio – ovoproteine – $\beta$ -lattoglobuline – caseine – soia – senape- –SOLFITI
Prodotti e conserve di pesce	crostacei - molluschi - solfiti (aliquota aggiuntiva) - senape- ovoproteine – arachidi -soia- sedano
Cereali	mandorla - arachidi – soia – caseine - nocciola – ovoproteine- sedano- SOLFITI
Pasta fresca, secca, congelata, surgelata	soia – mandorla – proteine arachidi – glutine – lattosio – ovoproteine – $\beta$ -lattoglobuline – caseine -sedano- SOLFITI
Prodotti da forno in genere	mandorla – lattosio - arachidi – soia - caseine nocciola – ovoproteine- glutine- sedano
Cioccolato	proteine arachidi – caseine – $\beta$ -lattoglobuline - proteine nocciola – ovoproteine – soia- mandorla-
Cibi pronti in genere	glutine – ovoproteine – $\beta$ -lattoglobuline – lattosio – caseine – arachidi- senape – soia- mandorla- sedano- crostacei-molluschi
salse e condimenti	sedano - mandorla –arachidi - glutine - lattosio - nocciola – ovoproteine - solfiti (aliquota aggiuntiva) – soia – senape- caseine- crostacei-molluschi
Alimenti per l'infanzia a base di cereali con o senza mais	soia - caseine – lattosio – glutine – ovoproteine- arachidi- senape- mandorla – nocciola -
integratori alimentari	ovoproteine – soia - arachidi - nocciola - lattosio - caseine – senape- crostacei-molluschi
Alimenti a fini medici speciali	glutine – proteine arachidi – ovoproteine – $\beta$ -lattoglobuline –

	caseine – senape – soia- crostacei-molluschi – mandorla- sedano- SOLFITI
Latte senza lattosio o a basso contenuto di lattosio	lattosio

A riguardo si chiarisce che, per il 2022 ciascuna ASL dovrà realizzare almeno il 50% dei campioni assegnati secondo la tabella di seguito proposta. I campioni dovranno essere effettuati prioritariamente in produzione. Contestualmente è in fase di attivazione un tavolo di lavoro regionale che, con il supporto di CreNaRiA, dovrà definire una apposita procedura per la gestione degli eventuali esiti sfavorevoli.

MATRICE ALIMENTARE	AL	AT	BI	CN1	CN2	NO	TORINO	TO3	TO4	TO5	VC	VCO
Preparazioni a base di carne			1			1					1	
Prodotti a base di carne						1					1	
Prodotti e conserve di pesce				1	1	1			1		1	1
Cereali	1		2	1			1					
Pasta fresca, secca, congelata, surgelata	1	1		1	1							
Prodotti da forno in genere	1		1				2		1			1
Cioccolato		2	1	2		1						2
Cibi pronti in genere	2	3	1		3	3	2	4	3	4	3	2
salse e condimenti			1				1	1			1	1
Alimenti per l'infanzia a base di cereali con o senza mais	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
integratori alimentari	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Alimenti a fini medici speciali	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Latte senza lattosio o a basso contenuto di lattosio	1	1		1	1		1	1	1	1		
<b>TOTALE CAMPIONI 2022</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>12</b>

#### D) ETICHETTATURA NUTRIZIONALE (programmazione già trasmessa con nota prot. 6701 del 21.02.2022)

L'etichetta nutrizionale è obbligatoria per quanto riguarda la dichiarazione del contenuto calorico (energia), le proteine, i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione in applicazione del Reg. UE 1169/2011. Per tale ragione si ritiene opportuno programmare i seguenti campioni finalizzati a verificare la corrispondenza di quanto dichiarato in etichetta. Per tali campionamenti dovrà sempre essere consegnata ALIQUOTA AGGIUNTIVA al Laboratorio di analisi.

ASL	Burro e formaggio	Prodotti a BASE di carne
AL	3 campioni	1 campione
AT	2 campioni	1 campione
BI	2 campioni	1 campione
CN1	3 campioni	1 campione

CN2	2 campioni	1 campione
NO	2 campioni	1 campione
TORINO	3 campioni	1 campione
TO3	3 campioni	1 campione
TO4	3 campioni	1 campione
TO5	2 campioni	1 campione
VC	2 campioni	1 campione
VCO	3 campioni	1 campione

#### E) UOVA E OVOPRODOTTI

Secondo il Reg. CE/853/2004 gli operatori del settore alimentare sono tenuti a garantire che gli ovoprodotti da loro fabbricati rispettino il tenore di acido 3 OH-butyrico (che non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato) e il tenore di acido lattico delle materie prime impiegate per la fabbricazione di ovoprodotti (che non deve essere superiore a 1 g/kg di materia secca). Si rende pertanto necessario mantenere un piano di monitoraggio di questa tipologia di prodotti prevedendo per il 2022: 3 analisi per la ricerca dell'acido lattico, da ricercare nelle materie prime destinate alla produzione di ovoprodotti (quindi in stabilimenti produttori) e 12 analisi per la ricerca di acido 3 OH-butyrico da ricercare negli ovoprodotti pastorizzati in commercio. Queste ultime sono preferibilmente da ricercare presso gli stabilimenti utilizzatori di ovoprodotti (es. pastifici, gelaterie, produttori di prodotti a base uovo come salse e maionese, ecc.).

Tale piano di monitoraggio è inserito in questo specifico extrapiano allegato al PRISA; di seguito viene dettagliata la distribuzione dei campioni per ciascuna ASL.

MATRICE ALIMENTARE	DETERMINANTI DA RICERCARE	AL	AT	BI	CN1	CN2	NO	TORINO	TO3	TO4	TO5	VC	VCO
Uova non pastorizzate (in guscio): tuorlo, misto d'uovo e albume non congelati	Acido lattico	3											
Uova pastorizzate (brick): tuorlo e misto d'uovo non congelati	Acido 3-OH Butirrico		1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1
<b>TOTALE CAMPIONI 2022</b>		<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>



Direzione Sanità e Welfare  
Settore Prevenzione, sanità pubblica veterinaria e sicurezza  
alimentare  
PRISA 2021-2022

**PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI DI  
SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E DI SICUREZZA  
ALIMENTARE**

**MANUALE PRISA 2022**

Introduzione.....	3
Capitolo 1 - Obiettivi strategici.....	4
Capitolo 2 - Autorità competenti e Laboratori Regionali di Riferimento.....	5
Capitolo 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali.....	11
ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE.....	17
Operatori/stabilimenti registrati.....	17
Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti (MOCA).....	34
Stabilimenti riconosciuti.....	35
Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione – utilizzo di S.Inte.S.I.S. e TRACES	49
Controlli ufficiali su prodotti/merci per norma orizzontale e categoria di alimenti.....	51
MANGIMI (compresi i mangimi OGM).....	66
SALUTE ANIMALE.....	71
Identificazione e registrazione animali.....	71
Riproduzione animale.....	74
Commercio di animali.....	76
Malattie infettive.....	78
SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE.....	94
BENESSERE DEGLI ANIMALI.....	97
Benessere degli animali negli allevamenti.....	97
Benessere degli animali durante il trasporto.....	101
Benessere degli animali durante l’abbattimento.....	102
Programma per il controllo della vendita e dell’uso dei prodotti fitosanitari.....	104
GESTIONE STATI DI ALLERTA.....	104
MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI.....	105
ACQUE POTABILI.....	106
Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell’ambito delle procedure di autocontrollo.....	107
Capitolo 4 - Piani di intervento e Assistenza reciproca.....	109
Capitolo 5 - Audit sulle Autorità competenti.....	111
Capitolo 6 - Criteri operativi e procedure.....	113

ALLEGATI

## Introduzione

Il Piano Regionale Integrato Sicurezza Alimentare (PRISA) costituisce lo strumento di programmazione e di realizzazione di tutte le attività di controllo ufficiale nel campo dell'igiene e sanità degli alimenti e delle bevande, della sanità e del benessere animale e dell'alimentazione animale.

Nel presente Manuale vengono riportati, oltre che gli obiettivi da perseguire, gli opportuni chiarimenti e le indicazioni sulle procedure da adottare nell'ambito dei controlli ufficiali. Tale documento viene completato dalla "Programmazione PRISA 2022", che fornisce le tempistiche e le modalità organizzative di svolgimento dei controlli ufficiali, e dagli Allegati necessari per lo svolgimento dell'attività di campo.

Per ulteriori informazioni e chiarimenti, si prega di contattare lo scrivente Settore Prevenzione, Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare - Direzione Sanità e Welfare, Regione Piemonte.



## Capitolo 1 - Obiettivi strategici

Alla luce del nuovo quadro normativo internazionale risulta prioritaria l'esigenza di una programmazione nazionale e regionale integrata che tenga conto dei diversi ambiti di intervento delle Autorità Competenti, del loro ruolo lungo la filiera agroalimentare e delle risorse che dovranno finanziare le diverse attività di controllo. È altresì fondamentale garantire il raccordo tra la programmazione annuale e pluriennale dei controlli ufficiali e le altre attività ufficiali ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625 e altri due importanti strumenti di programmazione, quali il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) e la proposta del Patto per la Salute.

Il presente Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare viene approvato in accordo con quanto previsto dal nuovo Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) 2020-2022, sancito con l'intesa Stato Regioni Rep. Atti n.16/CSR del 16/02/2020 e ne richiama i seguenti obiettivi strategici:

- tutela del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della salute delle piante e della sicurezza alimentare;
- contrasto alle frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori, anche nei settori del biologico e delle Indicazioni Geografiche registrate, attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse Autorità Competenti e gli organi di controllo.

Fermo restando che tutte le filiere produttive sono oggetto delle attività di controllo, secondo quanto descritto nel Piano e rendicontato nella Relazione annuale, il perseguimento degli obiettivi strategici sarà valutato annualmente prestando particolare attenzione alle seguenti filiere:

- olio d'oliva;
- latte e derivati;
- molluschi bivalvi;
- miele ed altri prodotti dell'alveare;
- cereali;
- uova.

Il sistema dei controlli ufficiali è organizzato sulla base di regolamenti europei ed ha la finalità di verificare, con un approccio basato sul *"risk analysis"* e sulle evidenze di efficacia, il rispetto delle norme specifiche da parte degli Operatori del Settore Alimentare (OSA). Mediante il rispetto di queste norme, gli operatori garantiscono il controllo dei determinanti di rischio, individuati a livello internazionale quali causa della contaminazione microbiologica, chimica o fisica degli alimenti in grado di causare effetti negativi per la salute dei consumatori.

I controlli devono riguardare tutte le fasi delle filiere produttive: dalla salute delle piante alla produzione di mangimi, all'allevamento zootecnico sino alla macellazione, alla trasformazione ed alla successiva commercializzazione o somministrazione degli alimenti. Un processo *"dal campo alla tavola"* che deve garantire i più elevati livelli di sicurezza alimentare per i consumatori e la possibilità, da parte degli stessi, di disporre di informazioni corrette e trasparenti, ma anche di garanzie per le imprese produttive di scambi leali sul mercato.

In tale contesto, considerate da alcuni una opportunità, mentre da altri una minaccia, si inseriscono le novità introdotte dal Reg.UE 2017/625 che, nel rispetto di condizioni prestabilite, consentono alle Autorità Competenti di rendere pubblici i risultati anche di singoli controlli ufficiali e/o di istituire dei sistemi di *"rating"* legati ai risultati di uno o più controlli ufficiali su operatori del settore alimentare.

Il Nucleo di valutazione, coordinato dal Ministero della Salute nelle funzioni di Punto di contatto nazionale, identifica annualmente con il PCNP, al quale si rimanda, gli obiettivi strategici.

## Capitolo 2 - Autorità competenti e Laboratori Regionali di Riferimento

Con il Decreto Legislativo del 02/02/2021, n. 27, all'art.2 sono state individuate le Autorità Competenti (ai sensi dell'art.4 del Reg.UE 2017/625) al fine di assicurare l'organizzazione del sistema dei controlli per i seguenti settori:

Settori di controllo (art.2 D.Lgs 27/2021)	Ministero della Salute/Regioni/ASL	Ministero delle politiche agricole alimentarie forestali
Alimenti (inclusi i nuovi alimenti) e la sicurezza alimentare, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti comprese le norme relative alle indicazioni nutrizionali e il loro coinvolgimento nel mantenimento dello stato di salute fornite sui prodotti alimentari, anche con riferimento ad alimenti contenenti allergeni e alimenti costituiti, contenenti o derivati da OGM, nonché la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.	Competenza per i profili con impatto sulla sicurezza degli alimenti.	Competenza per i profili privi di impatto sulla sicurezza degli alimenti, ma che possono incidere sulla correttezza e trasparenza delle transazioni commerciali e la tutela degli interessi e informazione dei consumatori, comprese le norme di etichettatura.
Emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati (OGM) a fini di produzione di alimenti e mangimi.		Ministero della transizione ecologica.
Mangimi e sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso, anche con riferimento a mangimi costituiti, contenenti o derivati da OGM.	Competenza per i profili con impatto sulla sicurezza dei mangimi.	Competenza per i profili privi di impatto sulla sicurezza dei mangimi, ma che possono incidere sulla correttezza e trasparenza delle transazioni commerciali (tutela degli aspetti qualitativi e merceologici, compresa l'etichettatura).
Salute animale.	Competenza esclusiva.	
Sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati ai fini della prevenzione e della riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali.	Competenza esclusiva.	
Benessere degli animali.	Competenza esclusiva.	
Misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante.		Competenza esclusiva.
Prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari, dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione dei pesticidi.	Competenza esclusiva.	
Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.		Competenza esclusiva.
Uso ed etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite.		Competenza esclusiva.

Il Reg.UE 2017/625 si applica anche ai controlli effettuati a norma dell'art. 89 del Reg.UE 1306/2013, laddove individuino eventuali pratiche fraudolente o ingannevoli relativamente alle norme di commercializzazione di cui agli artt. da 73 a 91 del Reg.UE 1308/2013.

Il PCNP, per il livello nazionale, ed il Piano Regionale Integrato dei controlli sulla Sicurezza Alimentare (PRISA), ai sensi dell'art.109 del Reg.UE 2017/625, hanno lo scopo di contribuire a garantire l'effettiva attuazione dell'art. 17 (comma 2) del Reg.CE 178/2002 ("Gli Stati membri applicano la legislazione alimentare e controllano e verificano il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione") e delle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Inoltre, si ritiene opportuno evidenziare che:

- il Ministero della Salute, in qualità di Autorità Competente, può avvalersi del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, garantendone il coordinamento delle attività di accertamento con le attività di controllo svolte dalle altre Autorità territorialmente competenti. Il personale afferente al Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, nel caso rilevi la presenza di non conformità nei settori di cui al comma 1 dell'art.2 del D.Lgs 27/2021, informa l'Autorità Competente dei provvedimenti adottati;
- il personale e le forze di polizia afferenti ad altre Istituzioni che, nell'ambito dello svolgimento dei controlli condotti per la propria attività istituzionale, sospettino la presenza di non conformità nei settori di cui al comma 1 dell'art.2 del D.Lgs 27/2021, ne danno tempestiva segnalazione alle Autorità Competenti;
- l'autorità giudiziaria che, nell'ambito di indagini investigative o programmi di repressione degli illeciti nelle materie di cui al comma 1 dell'art.2 del D.Lgs 27/2021, rilevi profili di minaccia alla salute pubblica, informa le Autorità Competenti al fine di contenere il rischio;
- in materia di sanità pubblica veterinaria e polizia veterinaria, è attribuita specifica autorità anche ai sindaci in caso di emergenza sanitaria.

Il Ministero della salute, le Regioni, le province autonome di Trento e Bolzano, le Aziende sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze, sono le Autorità Competenti designate a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali, nonché procedere all'adozione delle azioni esecutive previste dagli artt. 137 e 138 del Reg.UE 2017/625 e ad accertare e contestare le relative sanzioni amministrative nei settori a), c), d), e), f), h).

## A. Autorità competenti e organismi di controllo

**Struttura dell'Autorità Competente regionale per lo svolgimento dei controlli e delle altre attività ufficiali sui settori della Salute animale, Benessere animale, Mangimi (compresi i mangimi OGM), Sicurezza alimentare (compresi gli alimenti OGM), Sottoprodotti di origine animale, Fitosanitari.**

L'Autorità Competente Regionale è individuata nell'ambito dell'Assessorato "Sanità" e le funzioni sono attribuite alla Direzione "Sanità e Welfare" ed al Settore "Prevenzione, Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare". L'Assessorato Sanità è inoltre individuato quale Autorità Competente con compiti di coordinamento delle altre Autorità Competenti.

**Struttura dell'Autorità Competente locale per lo svolgimento dei controlli e delle altre attività ufficiali sui settori della Salute animale, Benessere animale, Mangimi (compresi i mangimi OGM), Sicurezza alimentare (compresi gli alimenti OGM), Sottoprodotti di origine animale, Fitosanitari.**

La Regione Piemonte, con Legge Regionale n. 10 del 24/01/1995, ha fornito indicazioni in merito all'organizzazione delle ASL, individuando quali strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione quelle previste dal D.Lgs 502/1992 e s.m.i. e dalle "Linee guida in materia di riorganizzazione della sanità pubblica veterinaria" emanate dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo stato le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano in data 09/02/1996.

La Regione Piemonte ha provveduto inoltre ad istituire l'area di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare con D.G.R. del 05/05/2008 n.21-8732 "Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza

Alimentare (PRISA): adempimenti delle Aziende Sanitarie Locali” dando mandato alle ASL di costituire un apposito “Gruppo di progetto” finalizzato a garantire la programmazione e l’attuazione del Piano Aziendale dei controlli sulla sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

Con Determinazione dirigenziale regionale 14/03/2013 n. 172 è stato inoltre:

- confermato in capo alla ASL l’esercizio delle funzioni di Autorità Competente per la sicurezza alimentare ai fini dell’applicazione del Reg.CE 882/2004 (abrogato e sostituito dal Reg.UE 2017/625);
- ribadito che rimangono in capo al Sindaco i poteri di adozione di provvedimenti inerenti emergenze sanitarie di carattere territoriale (in cui il Sindaco agisce come rappresentante della comunità locale) e i poteri di adozione di provvedimenti inerenti ad esigenze contingibili ed urgenti legate a pericoli che minaccino l’incolumità generale (in relazione alle quali il Sindaco esercita i poteri conferitigli dalla legge quale ufficiale di Governo);
- approvato l’atto di indirizzo relativo alla competenza ad adottare le misure di cui all’art. 54 del Reg.CE 882/2004 a cui le ASL hanno dovuto conformarsi nell’adozione dei loro atti di regolamentazione interna.
- Tale provvedimento rimarrà in vigore sino a successive modifiche.

Per i controlli di sicurezza alimentare di competenza e per gli interventi di emergenza il Ministero della Salute si avvale dei propri Uffici periferici regionali (UVAC e PCF) e del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS) che risponde direttamente al Ministero della Salute (Autorità Competente).

Alla Direzione Sanità e Welfare, Settore Prevenzione e Veterinaria, è attribuito il ruolo di coordinamento delle Autorità Competenti regionali e la rappresentanza nell’ambito del Nucleo di Valutazione del PCNP.

### **Struttura dell’Autorità Competente regionale per lo svolgimento dei controlli e delle altre attività ufficiali sui settori della Salute delle piante, Produzione biologica, Denominazione di origine.**

Per i controlli indicati, l’Autorità Competente regionale è individuata nell’Assessorato Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca. L’Assessorato provvederà, in applicazione del D.Lgs 27/2021, a confermare o riorganizzare compiti ed attività di controllo al fine di renderli coerenti con le indicazioni del Reg.UE 2017/625.

### **Altri organi di controllo**

Il Reg.CE 178/2002 non agisce soltanto sulla tutela della salute dei consumatori (sicurezza alimentare), ma anche su aspetti che riguardano la tutela degli interessi dei consumatori (qualità degli alimenti, diritto di scelta, informazioni in etichetta, aspetti nutrizionali, ecc.) e la correttezza delle transazioni commerciali (libera circolazione di beni e servizi, fiducia nelle organizzazioni di controllo, contrasto alle frodi commerciali, ecc.).

Questi specifici controlli lungo le filiere agroalimentari competono ad altri Ministeri ed ai loro organismi delegati di controllo che possono avere articolazioni organizzative territoriali che non coincidono con l’ambito amministrativo di una sola Regione.

## **B. Laboratori Regionali di Riferimento**

Con DGR 31-806 del 22/12/2014 la Regione Piemonte ha ridefinito gli ambiti operativi dei laboratori di analisi dell’Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta (IZS) e dell’Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale (ARPA). Nel corso del 2015, sono state attuate le azioni pianificate per il passaggio dei controlli relativi alla sicurezza alimentare da ARPA all’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta. A partire dall’anno 2016 ad ARPA sono state confermate le competenze relative a:

- analisi chimiche di campioni di alimenti oggetto di indagini per finalità ambientali e non ricomprese nei controlli per la Sicurezza Alimentare;
- determinazione della migrazione globale/specifica e requisiti di purezza dei materiali non ancora entrati a contatto con alimenti (ceramica, vetro, carta, acciaio, plastica);
- controllo delle acque destinate al consumo umano.

I laboratori IZS ed ARPA sono stati coinvolti nella programmazione delle attività di campionamento e controllo ufficiale degli alimenti e hanno collaborato nella definizione del set di esami per matrice, nella scelta delle matrici da campionare, nelle modalità di campionamento, nella valutazione dei rischi finalizzata anche alla definizione delle numerosità campionarie e nella rendicontazione dei flussi.

I due laboratori pubblici continuano comunque a collaborare per la piena integrazione delle informazioni e delle conoscenze derivanti dalle attività di monitoraggio ambientale con le attività di controllo ufficiale sulle filiere agroalimentari previste dal Reg.CE 178/2002 e dal Reg.UE 2017/625.

Per le problematiche legate alle malattie delle piante ed alle valutazioni sull'impiego di fitosanitari in campo, il supporto analitico sarà fornito dai laboratori "fitosanitari".

## C. Misure di coordinamento

Il Piano di controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) 2020-2022, approvato con Intesa n. 16/CSR del 20 febbraio 2020, prevede che il Ministero della Salute svolga la funzione di organismo unico di coordinamento ai sensi dell'art.109 del Reg.UE 2017/625 e quella di organo di collegamento per lo scambio delle comunicazioni tra le autorità competenti, ai sensi degli artt. da 104 a 107 del medesimo regolamento, nei settori di rispettiva competenza.

La corretta attuazione del Piano richiede un elevato livello di collaborazione inter-istituzionale.

Per assicurare il coordinamento tra tutte le componenti coinvolte è stato costituito il Nucleo permanente di coordinamento del Piano di controllo Nazionale Pluriennale che in linea generale riconferma la stessa composizione del Nucleo permanente del Piano Nazionale Integrato (PNI).

Nell'ambito del Nucleo permanente di coordinamento, i Dirigenti delle Amministrazioni centrali coinvolte nel PCNP, i rappresentanti delle Regioni e delle Province Autonome, individuati in sede di Conferenza delle Regioni e Province Autonome, un rappresentante dell'ISS e il responsabile del COVEPI (Centro di Referenza nazionale per l'epidemiologia veterinaria, la programmazione, l'informazione e l'analisi del rischio) effettuano la funzione di Nucleo Valutatore della relazione annuale al PCNP e, su richiesta delle autorità competenti centrali, svolgono la funzione di scrutinio indipendente di cui all'art.6 comma 2 del Reg.UE 2017/625.

Il modello organizzativo predisposto a livello centrale deve essere replicato anche a livello regionale al fine di garantire un corretto coordinamento anche a questo livello.

## D. Formazione

Le Autorità Competenti Regionali e Locali devono, ai sensi del Reg.UE 2017/625, assicurare che tutto il personale che esegue controlli ufficiali e altre attività ufficiali:

- riceva, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata che gli consenta di svolgere i propri compiti con competenza e di effettuare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali in modo coerente;
- si mantenga aggiornato nel proprio ambito di competenza e riceva, se del caso, ulteriore formazione su base regolare;

Tale formazione copre, a seconda dei casi ed alla luce del settore di competenza, gli ambiti di seguito elencati, così come previsti dall'Allegato II capo I del Reg.UE 2017/625:

- Differenti metodi e tecniche di controllo, quali ispezione, verifica, screening, screening mirato, campionamento, e analisi, prove e diagnosi di laboratorio;
- Procedure di controllo;
- Normativa di cui all'art.1 comma 2 del Reg.UE 2017/625;
- Valutazione della non conformità alla normativa di cui all'art.1 comma 2 del Reg.UE 2017/625;
- Pericoli nel settore della produzione, trasformazione e distribuzione di animali e merci;

- Diverse fasi della produzione, trasformazione e distribuzione e possibili rischi sanitari per l'uomo e, ove del caso, per gli animali o per le piante, possibili rischi per il benessere degli animali, per l'ambiente;
- Valutazione dell'applicazione delle procedure HACCP e delle buone pratiche agricole;
- Sistemi di gestione, quali i programmi di garanzia della qualità che gli operatori gestiscono e loro valutazione nella misura pertinente alle prescrizioni stabilite dalla normativa di cui all'art.1 comma 2 del Reg.UE 2017/625;
- Sistemi ufficiali di certificazione;
- Provvedimenti da adottare in caso di emergenza, compresa la comunicazione tra Stati membri e Commissione;
- Procedimenti giudiziari e implicazioni dei controlli ufficiali;
- Esame di materiale scritto, documenti e altre registrazioni, compreso quello legato a prove comparative interlaboratorio, accreditamento e valutazione del rischio, che può essere pertinente per la valutazione della conformità alla normativa di cui all'art.1 comma 2 del Reg.UE 2017/625 (ciò può comprendere aspetti finanziari e commerciali);
- Procedure di controllo e requisiti per l'ingresso nell'Unione di animali e merci provenienti da Paesi terzi;
- Qualsiasi altro settore necessario al fine di garantire che i controlli ufficiali siano effettuati conformemente al Reg.UE 2017/625.

Il personale è inoltre qualificato e mantenuto aggiornato, in relazione alle competenze assegnate, sulle seguenti tematiche oggetto di controllo ufficiale:

- a l'esame dei controlli applicati dagli operatori e dei risultati così ottenuti;
- b l'ispezione:
  - a.i delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, dei locali e degli altri luoghi sotto il loro controllo e relative adiacenze;
  - a.ii di animali e merci, compresi prodotti semilavorati, materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di merci o per l'alimentazione o l'accudimento degli animali;
  - a.iii di prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione;
  - a.iv della tracciabilità, dell'etichettatura, della presentazione, della pubblicità e dei materiali di imballaggio pertinenti compresi materiali destinati a venire a contatto con alimenti;
- c controlli delle condizioni igieniche nei locali degli operatori;
- d la valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione, di corrette prassi igieniche, di buone prassi agricole e delle procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP);
- e l'esame di documenti, dati sulla tracciabilità e altri dati che possano essere pertinenti per la valutazione della conformità alla normativa di cui all'art.1 comma 2, compresi, se del caso, documenti di accompagnamento degli alimenti, dei mangimi e di qualsiasi sostanza o materiale che entra o esce da uno stabilimento;
- f interviste con gli operatori e con il loro personale;
- g la verifica delle misure rilevate dall'operatore e degli altri risultati di prove;
- h campionamento, analisi, diagnosi e prove;
- i audit degli operatori;
- j qualsiasi altra attività necessaria per rilevare casi di non conformità.

La valutazione dei fabbisogni di qualificazione, formazione e aggiornamento e la verifica sul rispetto degli standard organizzativi, avviene a livello di Autorità Competente Regionale (ACR) e di ogni singola Autorità Competente Locale (ACL).

La necessità di garantire un adeguato aggiornamento degli addetti al controllo ufficiale, in tempi in cui è necessario non incidere eccessivamente sui costi, richiede un'azione congiunta tra tutti i Servizi. Per tale motivo continua a essere data la possibilità/necessità che le Aziende sanitarie regionali uniscano le proprie

risorse al fine di creare una sinergia che renda più fruibili gli eventi, eventualmente con ripetizione degli stessi in momenti e luoghi diversi.

Per l'erogazione e fruizione di formazione a distanza sarà utilizzata la piattaforma MedMood, messa a disposizione dalla Regione Piemonte al fine di garantire i livelli di formazione previsti dagli Standard Organizzativi per le Autorità Competenti, in parte ricompresi e trattati nello specifico obiettivo PRP.

### **Formazione secondo indicazioni regionali – Standard di funzionamento**

Al fine di corrispondere ai requisiti formativi previsti dalla normativa comunitaria e in applicazione dell'Accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013 "Standard per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale di cui al Decreto Legislativo 193/2007 in attuazione del Reg.CE 882/2004" e nello specifico al Capitolo 2, che prevede l'acquisizione e il mantenimento nel tempo di un'adeguata qualificazione del personale, è stato necessario definire criteri comuni per la formazione ed aggiornamento di tutti gli operatori del controllo ufficiale, attività già avviata a partire dal 2016.

Per l'attuazione del piano di miglioramento dell'attività di controllo ufficiale è necessario prevedere specifici percorsi di formazione e mantenimento nel tempo di una adeguata qualificazione degli operatori addetti al controllo ufficiale/audit.

Per tale ragione è stata predisposta un fac-simile di scheda di ricognizione della qualificazione del personale addetto ai controlli ufficiali (**Allegato "CONTROLLO UFFICIALE\_Scheda qualificazione del personale"**), che deve essere mantenuta aggiornata negli anni.

Per il personale di nuova assunzione, o in caso di modifica delle competenze, dovranno essere rispettati gli standard organizzativi.

Nello specifico: un primo percorso destinato a tutti gli operatori coinvolti nel controllo ufficiale degli alimenti (minimo 3 giorni per 35 partecipanti massimo); un secondo percorso destinato a coloro che devono svolgere audit su OSA (5 giorni per 35 partecipanti massimo) ed un terzo percorso per gli auditor che svolgono audit ai sensi dell'art. 6, par. 1 del Reg.UE 2017/625 (5 giorni per 25 partecipanti massimo).

Il mantenimento della competenza si ottiene assicurando, in un determinato periodo di tempo, che l'auditor effettui un numero minimo di attività di audit e segua un percorso di ulteriore formazione ed aggiornamento.

- Auditor su OSA: esecuzione, in un triennio, di almeno 3 audit su OSA; formazione/aggiornamento nelle tematiche dei controlli ufficiali e della gestione degli audit per almeno 24 ore in un triennio mediante eventi riconosciuti dalla Regione/Ministero.
- Auditor su SSN: esecuzione, in un triennio, di almeno 2 audit su SSN; formazione/aggiornamento nelle tematiche specifiche per almeno 12 ore in un triennio mediante eventi riconosciuti dalla Regione/Ministero.

Si ritiene utile in ultimo richiamare, in questa sezione, il progetto di formazione Better Training for Safer Food (BTSF). Si tratta di un'iniziativa della Commissione Europea, DG Salute e Consumatori inerente alle tematiche di Sanità Animale, Sicurezza Alimentare e delle Piante. Sono previsti corsi con presenza in aula, corsi e-learning e corsi on line. I corsi sono in lingua Inglese ed i partecipanti devono essere in grado di interloquire con i docenti e gli altri partecipanti in quanto la maggior parte del tempo è dedicato al lavoro di gruppo e allo scambio di opinioni tra i partecipanti. Gli operatori che prendono parte ai corsi previsti dal progetto BTSF dovranno, a ricaduta, divulgare i contenuti attraverso l'organizzazione di corsi (anche locali o interni alla propria struttura), giornate di approfondimento con i colleghi, articoli su riviste di settore, pubblicazione e distribuzione del materiale didattico. Questo per far sì che sia agevolato il raggiungimento dell'obiettivo del progetto BTSF: rendere uniformi i controlli su tutto il territorio dell'Unione Europea.

L'elenco aggiornato dell'offerta formativa è consultabile sul sito del Ministero della Salute.



## Capitolo 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Nella pianificazione degli interventi si tiene conto anche del DPCM relativo ai Nuovi LEA che al livello “Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica” sono articolati in 7 aree di intervento che includono programmi/attività volti a perseguire specifici obiettivi di salute. Per ognuno di questi programmi sono indicate le “componenti principali” e tali indicazioni rappresentano fattori di garanzia per il raggiungimento degli obiettivi. Tra queste aree due, la D “Salute animale e igiene urbana veterinaria” e la E “Sicurezza alimentare – Tutela della salute dei consumatori” interessano specificatamente gli ambiti di intervento inerenti al presente piano per il quale si riportano i tipi di prestazioni da erogare. I singoli programmi sono richiamati negli specifici capitoli. Le attività di controllo sono distinte nei 10 settori previsti all’articolo 1, comma 2 del Reg.UE 2017/625, sui quali si applicano i controlli ufficiali per la verifica del rispetto della normativa comunitaria. I settori sono ulteriormente suddivisi in sotto-settori.

Per ognuno dei settori individuati, sono stati definiti gli ambiti del controllo ufficiale e delle altre attività ufficiali (**Allegato “CONTROLLO UFFICIALE\_ Ambiti CU e altre attività ufficiali”**).

Il presente capitolo elenca le attività di controllo svolte nei diversi settori d'interesse del Piano e ne descrive gli aspetti salienti, mediante schede dettagliate nelle quali viene indicata la frequenza dei controlli ufficiali.

<p><b>1 Alimenti e sicurezza alimentare,</b> integrità e salubrità in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (compresi gli alimenti OGM)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operatori/stabilimenti registrati: produzione primaria</li> <li>• Operatori/stabilimenti registrati: trasformazione</li> <li>• Operatori/stabilimenti registrati: somministrazione e commercializzazione</li> <li>• Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)</li> <li>• Stabilimenti riconosciuti</li> <li>• Campionamenti (Controlli ufficiali su prodotti/merci)</li> </ul>
<p><b>2 Emissione nell’ambiente di OGM</b></p>	<p>Competenza Ministero della transizione ecologica.</p>
<p><b>3 Mangimi</b> (compresi i mangimi OGM)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OSM primari</li> <li>• OSM post-primari</li> </ul>
<p><b>4 Salute animale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificazione e registrazione animali</li> <li>• Riproduzione animale</li> <li>• Commercio degli animali</li> <li>• Malattie infettive</li> </ul>
<p><b>5 Sottoprodotti di origine animale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilimenti o impianti riconosciuti (art. 24 Reg.CE 1069/09)</li> <li>• Stabilimenti o impianti registrati (art. 23 Reg.CE 1069/09)</li> </ul>
<p><b>6 Benessere degli animali</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Benessere degli animali negli allevamenti</li> <li>• Benessere degli animali durante il trasporto</li> <li>• Benessere degli animali durante l’abbattimento</li> </ul>
<p><b>7 Organismi nocivi delle piante</b></p>	<p>Competenza Assessorato Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca.</p>
<p><b>8 Prodotti fitosanitari</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commercializzazione dei prodotti fitosanitari</li> <li>• Uso dei prodotti fitosanitari e sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi</li> </ul>
<p><b>9 Produzione biologica</b></p>	<p>Competenza Assessorato Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca.</p>
<p><b>10 Prodotti DOP, IGP e specialità tradizionali</b></p>	<p>Competenza Assessorato Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca.</p>



## Classificazione degli stabilimenti in base al rischio

Garantire un'attività di verifica uniforme sul territorio regionale è stata un'esigenza costantemente ricercata negli anni nella programmazione annuale del controllo ufficiale degli alimenti.

Da tempo ormai controlli in ambito di sicurezza alimentare hanno come fondamento, riguardo alle categorie di controllo e di periodicità, la valutazione del rischio, secondo quanto previsto anche dal Reg. UE 2017/625.

Le modalità applicative di tale valutazione, pur molto simili, differiscono tra Servizi medici e veterinari. Al riguardo il Settore regionale competente, già nel 2005 ha approvato la D.D. n. 63 del 26/04/2005, "Classificazione degli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale in base al rischio e definizione delle priorità per l'esecuzione del controllo ufficiale; approvazione istruzioni Operative". In seguito, con Intesa della conferenza Stato-Regioni n°212 del 10/11/2016 sono state approvate le Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004.

Al fine di allineare il metodo di valutazione, anche per poter garantire il livello minimo di programmazione dei controlli, così come previsti dalle "Linee guida ministeriali Reg.CE 882/04 e 854/04" (in attesa di nuove indicazioni da parte del Ministero della Salute), le imprese vengono catalogate secondo tre classi di rischio: basso, medio e alto.

Resta in capo ai servizi l'aggiornamento della valutazione del rischio che deve essere attuata per tutte le attività soggette a riconoscimento comunitario con frequenza annuale. Per le attività registrate ai sensi del Reg.CE 852/2004, tenuto conto dei dati storici, delle non conformità rilevate e delle specifiche realtà territoriali, è possibile procedere ad una classificazione del rischio relativa alla tipologia di attività esercitata e non di singola impresa.

Si rammenta che la valutazione del rischio, alla luce del D.Lgs n. 32 del 02/02/2021, assume un'importanza strategica, dal momento che gli importi dovuti dalle aziende sono strettamente correlate al livello di rischio. Al riguardo è bene sottolineare la necessità di rivedere/effettuare la valutazione del rischio ad ogni sopralluogo in azienda, le frequenze dei sopralluoghi per ciascuna tipologia sono tutt'ora quelle previste dalle LL. GG. 212/CSR 2016 più volte richiamate.

## Classificazione delle non conformità

Al fine di adottare provvedimenti proporzionati al rischio effettivo, l'Autorità competente valuta le non conformità rilevate nel corso dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali.

La presenza di "difetti" che indicano scostamenti dal dettato delle norme è da considerarsi fisiologica e la capacità di riscontri è un buon indicatore di attenzione e sensibilità da parte di chi conduce la verifica e di un sistema di controllo efficace.

La quantità di NC rilevate e la loro corretta classificazione è, inoltre, utile alla classificazione degli stabilimenti in base al rischio e alla programmazione dei successivi controlli.

La classificazione permette di uniformare il comportamento degli organi di controllo in merito ai provvedimenti adottati e alla contestazione di sanzioni.

Per "non conformità" si intende la non soddisfazione di un requisito, pertanto, l'individuazione di una non conformità deve essere basata sui seguenti elementi:

- Requisito: principio o criterio richiesto e stabilito dalla normativa;
- Difetto: lo scostamento dal requisito;
- Evidenze della non conformità: gli elementi che dimostrano lo scostamento.

L'art.5 del D.Lgs 27/2021 fornisce due definizioni di non conformità:

- **non conformità minori (nc):** quelle che non comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali;
- **non conformità maggiori (NC):** quelle che comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali.

Resta evidentemente un ampio margine di discrezionalità che rimane in capo alla professionalità ed all'esperienza dell'ispettore/auditor, nonché agli indirizzi ed alle verifiche effettuate a livello del Servizio: non esistono, infatti, strumenti in grado di fotografare tutte le possibili variabili presenti in una attività di

controllo ufficiale, quali ad esempio la tipologia di processo produttivo, le caratteristiche degli alimenti prodotti, le dimensioni dell'impresa, ecc.

A titolo di mero esempio, per la classificazione delle non conformità dovrebbero essere considerate:

- il tipo di non conformità: i problemi strutturali (soluzioni di continuità in pareti, pavimenti, presenza di ruggine, ecc.) dovrebbero avere un peso minore rispetto a provati problemi igienici o di contaminazione crociata;
- il settore produttivo in cui le non conformità si rilevano: la presenza di soluzioni di continuo o di ruggine in un'area deposito alimenti protetti ha un peso differente rispetto al riscontro delle stesse problematiche in aree in cui si trovano alimenti non protetti potenzialmente soggetti a contaminazione;
- l'estensione della non conformità: diversa classificazione sarà attribuita al rilievo di una soluzione di continuo che riguarda un'intera parete o più parti di pareti o pavimenti rispetto alla classica rottura di spigoli o esiti di urti in pareti;
- i dati precedenti dell'OSA/OSM: la valutazione finale terrà in debita considerazione anche i risultati delle ispezioni precedenti. La non conformità dovrebbe essere considerata con maggior severità per un'impresa già sanzionata per la stessa problematica o che abbia avuto non conformità ripetute in almeno due ispezioni/audit consecutivi.

### Misure da adottare in caso di non conformità

Come richiamato nel considerando 88 del Reg.UE 2017/625, le autorità competenti dovrebbero indagare sui casi di sospetta non conformità alla legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare e, qualora si accerti un caso di non conformità, determinarne l'origine e la portata, nonché le responsabilità degli operatori. Le autorità competenti dovrebbero inoltre adottare le misure opportune per garantire che gli operatori in questione pongano rimedio alla situazione e per prevenire ulteriori casi di non conformità. L'organizzazione e lo svolgimento di indagini e azioni di esecuzione da parte delle autorità competenti dovrebbe tenere debitamente conto dei potenziali rischi e della probabilità che vi siano pratiche fraudolente o ingannevoli nella filiera agroalimentare.

Una non conformità, pertanto, può essere "sospetta" oppure "accertata".

In caso di **non conformità sospetta**, ai sensi dell'art. 137 del Reg.UE 2017/625, le autorità competenti svolgono un'indagine per confermare o eliminare tale sospetto. Se necessario, le azioni intraprese comprendono: a) un'intensificazione dei controlli ufficiali su animali, merci e operatori per un periodo di tempo opportuno; b) il fermo ufficiale di animali e merci e di eventuali sostanze o prodotti non autorizzati, a seconda del caso.

In caso di **non conformità accertata**, ai sensi dell'art. 138 del Reg.UE 2017/625, le autorità competenti: a) intraprendono ogni azione necessaria al fine di determinare l'origine e l'entità della non conformità e per stabilire le responsabilità dell'operatore; e b) adottano le misure opportune per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio ai casi di non conformità e ne impedisca il ripetersi. Nel decidere le misure da adottare, le autorità competenti tengono conto della natura di tale non conformità e dei precedenti dell'operatore per quanto riguarda la conformità. Le autorità competenti adottano ogni provvedimento che ritengono opportuno per garantire la conformità alla normativa, tra cui quelli elencati al comma 2, art. 138 del Reg.UE 2017/625. In funzione della situazione riscontrata all'OSA/OSM spetta l'obbligo di porre in atto le dovute azioni, quali: individuazione e rimozione della causa in modo che se ne impedisca il ripetersi, ripristino delle condizioni conformi.

Di seguito si riporta una tabella sinottica che, tenendo conto del Reg.UE 2017/625 e del D.Lgs 27/2021, vuole fornire indicazioni univoche per la corretta interpretazione, in ambito regionale, dei provvedimenti che devono essere assunti in caso di non conformità sospetta o accertata.

Art. 5 D.Lgs 27/2021		Relazione art. 13 Reg.UE 2017/625 - Sistema Informativo regionale	
Tipologia di non conformità	Definizione	Esito Controllo Ufficiale	Azioni/misure
//	//	Conforme	//
Non conformità sospetta	Non conformità sospetta per la quale sono necessari ulteriori accertamenti	Non conformità sospetta	Indagini per confermare o eliminare il sospetto di non conformità ex art.137 Reg.UE 2017/625.
Non conformità minore (nc)	Requisito/procedura non rispettato, ma che non comporta un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali	Non conformità minore accertata (nc)	Azioni in caso di accertata non conformità ex art 138 Reg.UE 2017/625: intraprendere ogni azione necessaria al fine di determinare l'origine e l'entità della nc e per stabilire le responsabilità dell'operatore; adottare le misure opportune per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio ai casi di nc e ne impedisca il ripetersi; adottare ogni provvedimento che si ritiene opportuno per garantire la conformità alla normativa (comma 2, art. 138 del Reg.UE 2017/625).
Non conformità maggiore (NC)	Requisito/procedura non rispettato che comporta un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali	Non conformità maggiore accertata (NC)	Sospensione attività parziale/totale ex art 138 Reg.UE 2017/625
			Sequestro / blocco ufficiale (art 65 Reg.UE 2017/625 / art. 13 Legge n. 689 del 24/11/1981)
			Sanzioni ex art 139 Reg.UE 2017/625 (se amministrative compilare campo DIFFIDA)
			Altro

La tabella deve essere considerata uno strumento flessibile, che da un lato “istituzionalizza” la possibilità di rilevare una non conformità senza dover contestare automaticamente la sanzione (concetto fortemente richiamato nel Reg.UE 2017/625, che addirittura prevede 2 articoli diversi: il 138 per l’adozione di azioni in caso di accertata non conformità e il 139 per la contestazione di sanzioni) e dall’altro cerca di fornire alcuni elementi per uniformare i comportamenti.

In attesa di ulteriori disposizioni ministeriali, in base alle definizioni previste all’art.5 del D.Lgs 27/2021, ciò che differenzia una non conformità minore da non conformità maggiore è esclusivamente il “rischio immediato” per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali.

La mancata attuazione delle disposizioni emanate con il provvedimento di imposizioni, per assicurare che l’operatore interessato ponga rimedio ai casi di nc e ne impedisca il ripetersi, costituisce violazione dell’art. 138, punto 2 del Reg.UE 2017/625, per la quale, l’art. 6 punto 7 del D.Lgs 193/2007 prevede il pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria.

L’OSA/OSM interessato o un suo rappresentante ricevono:

- la notifica scritta della decisione concernente l'azione da intraprendere, unitamente alle relative motivazioni;
- le informazioni sui diritti di appello avverso tali decisioni e sulla procedura e scadenze applicabili.

In caso di rilevazioni di NC che comportino violazioni delle norme in materia agroalimentare e di sicurezza alimentare, per le quali, dunque, è prevista l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria, l'organo di controllo incaricato, applica l’istituto della diffida, (di cui al D.L. 24 giugno 2014 n. 91 e s.m.i.), laddove accerti per la prima volta l'esistenza di violazioni sanabili, relative a prodotti non ancora in commercio, anche solo in parte. L’OSA/OSM, in tal caso, è tenuto ad adempiere alle prescrizioni violate entro il termine di trenta giorni dalla data di notificazione dell'atto di diffida e ad elidere le conseguenze dannose o pericolose dell'illecito amministrativo, non dovendo pertanto procedere al pagamento della sanzione amministrativa.

Ulteriori indicazioni e documenti relativi all’istituto della diffida sono stati trasmessi con nota prot. n. 29613/A1400A del 13/08/2021.

Tutti i costi sostenuti in conseguenza delle azioni intraprese a seguito di una non conformità accertata (art. 138 del Reg.UE 2017/625) sono a carico degli operatori responsabili (D. Lgs 32/21). Comprese le spese relative alle ispezioni o ulteriori verifiche (es. analisi) per valutare la capacità di risposta dell’OSA/OSM a seguito di non conformità rilevanti emerse in fase di controllo ufficiale, che ricadono nella fattispecie dei controlli supplementari.

Dovrebbero essere previsti controlli supplementari finalizzati alla verifica della risoluzione delle non conformità riscontrate, in particolare per le non conformità gravi NC. Negli altri casi è possibile verificare l’efficacia delle misure adottate dall’OSA/OSM nel corso dell’intervento programmato successivo, che potrà eventualmente essere anticipato rispetto alla normale programmazione.

In ogni caso l'operatore dovrà far pervenire alla AC documentazione scritta della risoluzione della non conformità entro il termine assegnato per la risoluzione della stessa.

Il riscontro di una non conformità minore nc (che non pregiudica la sicurezza dell'alimento) può essere gestito senza eventuale sopralluogo presso l'OSA/OSM e pertanto non come controllo supplementare.

Nel caso di ispezioni/audit in più sedute (e riconducibili/collegabili ad uno stesso controllo ufficiale) dovranno essere compilate più relazioni ex art. 13 utilizzando un unico numero di verbale, seguito da un numero/lettera progressivo che identifichi la successione degli interventi/sopralluoghi (es. N° 01/A, 01/B, 01/C, ecc.). Si sta provvedendo affinché nel Sistema informativo SIAN-Vetalimenti l'atto del controllo ufficiale, svolto in più giornate, pur dovendo essere imputato una sola volta, tenga conto dei singoli interventi in loco.

## Esercizio della competenza ad effettuare i “controlli ufficiali” di cui al Reg.UE 2017/625 all'interno delle ASL

In attesa dell'emanazione di un nuovo documento, la Determinazione dirigenziale 14 marzo 2013, n. 172 “Indirizzi per l'esercizio della competenza ad effettuare i “Controlli ufficiali” di cui al Reg.CE 882/2004 all'interno delle aziende unità sanitarie locali” detta alcuni criteri di massima finalizzati a dare omogeneità ai comportamenti delle singole ASL, ferma restando l'autonomia delle aziende, che possono optare per modelli organizzativi anche diversificati. In tal senso, secondo le indicazioni regionali:

- l'esercizio delle funzioni di Autorità Competente, per assicurare il rispetto di quanto previsto dal Reg.CE 882/2004 (abrogato e sostituito dal Reg.UE 2017/625), è attribuito ai Responsabili delle Strutture di Igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN), Sanità animale (SVET A), Igiene Alimenti di origine animale (SVET B), Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche (SVET C), Nuclei Interarea di Vigilanza Veterinaria (NIV) dove esistenti;
- gli atti di carattere ordinario e cautelare, predisposti e riportati in caso di rilievo di non conformità dal personale ispettivo, sono convalidati dall'autorità competente in un tempo non superiore alle 48 ore mediante notifica, ai sensi dell'articolo articolo 54 comma 3 del Reg.CE 882/2004 (ora articolo 138 comma 3 del Reg.UE 2017/625), all'operatore interessato e agli aventi diritto;
- in relazione alle ricadute che l'esercizio del ruolo di Autorità Competente sulla sicurezza alimentare può avere sull'attività delle imprese, è necessario che alla normativa interna che individua le competenze sia data idonea pubblicità.

## Controlli originariamente non programmati e/o su richiesta dell'operatore

Alcune disposizioni nazionali e comunitarie (Reg.UE 2017/625 art.79 e D.Lgs 32/2021 art.9 - tariffe applicabili dal 01/01/2022) regolamentano il finanziamento dei controlli ufficiali e prevedono che i costi di alcune specifiche attività svolte dall'AC, come i controlli ufficiali originariamente non programmati e i controlli ufficiali e altre attività ufficiali su richiesta degli operatori, siano sostenuti dal soggetto sottoposto al controllo stesso, così come il costo relativo agli esami richiesti ai laboratori di analisi. Si applica, pertanto, la tariffa calcolata su base oraria, inclusiva degli eventuali certificati e attestati ufficiali

La decisione dell'AC di avviare un'attività di controllo supplementare deve essere fondata, circostanziata, ben motivata e sottoposta con evidenza all'operatore interessato.

Per **controlli ufficiali originariamente non programmati**, di cui all'art. 79, paragrafo 2, lettera c) del Reg.UE 2017/625, si intendono quelli che si sono resi necessari in caso di accertata non conformità, o sospetta non conformità successivamente confermata, da parte dell'AC o da parte dell'operatore. Qualora il controllo ufficiale relativo alla verifica della risoluzione della non conformità sia contestuale ad un controllo ufficiale già programmato, non si applica la tariffa prevista per i controlli ufficiali originariamente non programmati. Se la rilevazione dei casi di non conformità porta ad effettuare controlli ufficiali che vanno al di là della normale attività di controllo dell'AC, quest'ultima addebita le spese determinate da tali controlli ufficiali supplementari agli OSA/OSM responsabili della Non Conformità.

Per **controlli ufficiali e altre attività ufficiali su richiesta**, si intendono quelli richiesti dall'operatore interessato, compresi quelli:

- per il rilascio di certificati e attestati ufficiali;
- per i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali finalizzati all'attività di esportazione (es. verifiche giornaliere, eccedenti l'ordinaria attività di controllo, svolte nell'interesse dell'OSA abilitato ad esportare prodotti a base di carne specificamente previste da taluni Paesi Terzi, come gli USA); inserimento e mantenimento degli stabilimenti nelle liste export compresi il campionamento e i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali finalizzati al rilascio dei certificati e degli attestati ufficiali (nota ministeriale prot. n. 23661-P del 04/06/2018 e nota regionale prot. n. 13219/A1409A dell'11/06/2018); verifiche analitiche, incluse analisi, prove e diagnosi, finalizzate all'esportazione;
- per l'ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza.

### Controlli ufficiali da remoto

Considerato il protrarsi della situazione pandemica, fin dallo scorso anno sono state introdotte una serie di deroghe temporanee, atte a consentire alcune attività di verifica in remoto, relative ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali, mediante "i mezzi di comunicazione a distanza disponibili". I metodi e le tecniche dei controlli ufficiali ammessi all'esecuzione "in remoto", restano a tutt'oggi quelli stabiliti all'art.14 del Reg.UE 2017/625, quali l'intervista dell'OSA (art. 14 comma f) Reg.UE 2017/625), effettuata attraverso la compilazione da parte dello stesso di un questionario, associata a valutazione documentale di alcune procedure del manuale di autocontrollo (art. 14 comma d) ed e) Reg.UE 2017/625) specifiche per tipologia di attività svolta.

Nell'effettuare tali attività, l'Autorità Competente tiene conto del rischio di non conformità di animali e merci e dei risultati dei pregressi controlli ufficiali effettuati sugli operatori.

Le modalità di esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali devono essere preventivamente procedurate, definendo i criteri di scelta delle attività da sottoporre a controllo da remoto (es. attività a basso rischio, ecc.) e le modalità di conduzione del controllo (es. intervista telefonica, compilazione di un questionario, valutazione della documentazione fornita dall'OSA, ecc.).

Prima di effettuare il controllo ufficiale da remoto l'AC deve darne comunicazione via PEC all'operatore del settore alimentare, specificando:

- le modalità di conduzione del controllo ufficiale mediante i mezzi di comunicazione a distanza disponibili (es. intervista telefonica, compilazione di un questionario, richiesta di documentazione all'OSA, ecc.);
- la garanzia della privacy (ai sensi dell'art. 13 del GDPR 2016/679 il trattamento dei dati personali si svolgerà nel rispetto dei diritti e libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza delle informazioni e alla protezione dei dati).

A seguito di ogni attività di controllo ufficiale semplificato in remoto occorre compilare una relazione ex art. 13 Reg.UE 2017/625) in cui deve essere specificata la voce "Controllo ufficiale ex art. 14 commi d), e) ed f) Reg.UE 2017/625 svolto con modalità semplificata mediante i mezzi di comunicazione a distanza".

Occorre dare riscontro dell'esito del controllo svolto all'OSA via PEC, nello specifico:

- 1 Nel caso di esito "**Favorevole**" si invia all'OSA comunicazione scritta di tale riscontro;
- 2 Nel caso di esito "**Non favorevole**" si invia all'OSA comunicazione scritta circa le azioni da intraprendere (art. 138 Reg.UE 2017/625);
- 3 Nel caso **non fosse possibile esprimere l'esito del controllo svolto** a causa della mancata trasmissione della documentazione richiesta e/o per carenza di dati forniti da parte dell'operatore del settore alimentare, al fine di indagare la non conformità sospetta, si invia all'OSA la richiesta di integrazione documentale (art.137 Reg.UE 2017/625).

Nel caso l'OSA non invii quanto richiesto ai sensi dell'art.137 ed ai sensi dell'art. 138 del Reg.UE 2017/625, l'Autorità Competente può effettuare un controllo supplementare presso la Ditta.

### Controlli ufficiali semplificati in remoto per tipologie di attività a basso rischio

Alla luce delle percentuali di verifiche programmate e della disponibilità di risorse presso i Servizi, nell'ambito delle possibilità previste dai regolamenti comunitari, si ritiene opportuno individuare delle

modalità che garantiscano il mantenimento di un livello adeguato di appropriatezza dei controlli ufficiali, senza rappresentare un disagio per gli OSA e senza ricadute significative sul livello di efficacia. Tale modalità “semplificata” dei controlli ufficiali, interesserà soltanto le attività che, sulla base di una valutazione del rischio e dei risultati dei controlli effettuati in precedenza, sono considerate a basso rischio.

I settori individuati, che saranno oggetto della modalità semplificata di controllo ufficiale, possono riguardare, ad esempio: tabaccherie ed edicole che vendono caramelle, chewing-gum, pastigliaggi, bevande confezionate e alimenti in genere pre-imballati non deperibili; Erboristerie; Intermediari; Distributori automatici; Casette dell’acqua; esercizi di vicinato o esercenti su area pubblica, ecc.

Tra i piccoli esercizi di vicinato o gli esercenti su area pubblica oggetto della modalità semplificata di controllo ufficiale si potrebbero considerare, ad esempio, quelli che vendono alimenti non deperibili (es. frutta e verdura, rivendite pane, ecc.) oppure quelli che vendono alimenti deperibili esclusivamente preimballati (es. surgelati/congelati, salumi/formaggi, ecc.).

Nel caso l’OSA non invii quanto richiesto ai sensi dell’art.137 ed ai sensi dell’art. 138 del Reg.UE 2017/625, l’Autorità Competente può effettuare un controllo supplementare presso la Ditta.

## ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

### Controlli ufficiali su operatori/stabilimenti (Programma E3 - DPCM Nuovi LEA)

I regolamenti comunitari stabiliscono che le autorità competenti di ogni stato membro effettuino attività ispettiva e di audit presso gli stabilimenti che producono alimenti, al fine di verificare la conformità alle disposizioni normative.

#### Operatori/stabilimenti registrati

Le frequenze minime dei controlli ufficiali vengono stabilite per le diverse tipologie di attività in base alla valutazione del rischio. Laddove la valutazione del rischio non sia stata effettuata le aziende sono da intendersi a rischio medio con relativa frequenza minima di controllo ufficiale. Sarà compito delle ASL effettuare la classificazione del rischio in occasione del controllo ufficiale.

I Servizi di Sicurezza Alimentare delle ASL dovranno effettuare il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET.

### Operatori/stabilimenti registrati: PRODUZIONE PRIMARIA

Al momento non sono previste attività di audit su questa tipologia di operatori.

Dal 1° gennaio 2022 si applica il regolamento UE 2021/1399 “*della Commissione del 24 agosto 2021 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di sclerozi della *Claviceps spp.* e di alcaloidi della *Claviceps spp.* in alcuni prodotti alimentari*”.

Come riportato nel regolamento, nel corso del 2022, dovranno essere effettuate indagini al fine di raccogliere informazioni, dalla produzione primaria, sulle misure di prevenzione, adottate dagli operatori, volte ad evitare la contaminazione da sclerozi delle *Claviceps spp.* e dai relativi alcaloidi nei cereali e relativi prodotti di macinazione di cui nel regolamento. Pertanto i servizi, durante la normale attività di controllo ufficiale dovranno garantire **per almeno 2 operatori** il controllo di quali eventuali misure preventive siano state poste in essere al fine di evitare la contaminazione da sclerozi della *Claviceps spp.* e da alcaloidi della *Claviceps spp.* nella segale e nei prodotti di macinazione della segale, e da alcaloidi della *Claviceps spp.* nei prodotti di macinazione dell’orzo, del frumento, della spelta e dell’avena. Si rammenta al riguardo che è possibile ottenere riduzioni significative dei tenori di sclerozi della *Claviceps spp.* nella maggior parte dei cereali mediante l’applicazione di buone pratiche agricole e di tecniche di selezione e pulizia.

Entro il 30 ottobre 2022 ciascuna ASL dovrà far pervenire al Settore regionale Prevenzione, Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, una breve relazione riassuntiva delle informazioni di monitoraggio raccolte. Tali risultanze saranno tempestivamente trasmesse al Ministero della salute per il successivo inoltro all’Autorità europea.



**Attività venatoria**

E' opportuno prevedere delle ispezioni programmate presso i comprensori alpini (CA) o gli ambiti territoriali di caccia (ATC), verificando la tenuta della tracciabilità degli animali cacciati e dei campioni effettuati per la ricerca della Trichinella, verificando l'idoneità dei locali dei Centri di raccolta della selvaggina (a tal fine registrati ai sensi del Reg. CE/852/2004), presso cui le carcasse degli animali abbattuti sono depositate temporaneamente in celle frigorifere, in attesa della loro successiva destinazione: autoconsumo, fornitura di piccoli quantitativi o ulteriore lavorazione presso un CLS. .

**Coltivazioni vegetali****Coltivazioni vegetali – Olii e grassi vegetali**

Secondo il criterio sopra richiamato e valido in linea generale, il controllo alla produzione, trasformazione e confezionamento di oli e grassi vegetali deve avvenire con le frequenze previste dalla categorizzazione del rischio. Laddove la valutazione del rischio non sia stata effettuata le aziende sono da intendersi di rischio medio con frequenza minima di controllo uno ogni tre anni (33% delle aziende). Sarà compito delle ASL effettuare la classificazione del rischio in occasione del controllo ufficiale.

**Coltivazioni vegetali – Funghi** (Ispettorato micologico L. 352 del 23 Agosto 1993 - Programma E12)

Obiettivo degli Ispettorati micologici è quello di prevenire i casi di intossicazioni da funghi mediante lo svolgimento delle attività previste dalla normativa nazionale di settore.

Con Determinazione Dirigenziale n. 205 del 29/03/2018, il Settore regionale Prevenzione e Veterinaria ha approvato gli "Indirizzi operativi per la gestione dell'Ispettorato micologico delle ASL e per la disciplina della commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell'OSA", modificando per alcuni aspetti le precedenti determinazioni del 2012 e, più recentemente, del 2017.

Oltre a fornire strumenti operativi aggiornati e più idonei allo svolgimento dell'attività istituzionale in capo agli Ispettorati micologici, l'atto regionale prevede alcuni adempimenti per gli OSA che somministrano funghi epigei freschi spontanei. Nel dettaglio il ristoratore che intenda utilizzare funghi freschi spontanei raccolti in proprio, per la preparazione dei piatti da proporre ai propri clienti, deve essere in possesso dell'idoneità al riconoscimento delle specie fungine. I corsi, con relativi esami, vengono organizzati su richiesta, su tutto il territorio regionale, dalle ASL e sono già usufruiti (come obbliga la normativa di settore) da tutti gli operatori del settore alimentare che esercitano la vendita di funghi epigei freschi spontanei.

Inoltre, come per la vendita, anche nel caso dei ristoratori l'utilizzo per la somministrazione è consentito solo previa certificazione di avvenuto controllo da parte dei micologi delle ASL o da parte di micologi privati formalmente autorizzati secondo le normative regionali vigenti.

In ultimo l'OSA dovrà prevedere nel documento di autocontrollo una procedura atta a garantire il sicuro consumo dei funghi che comprenda le modalità di approvvigionamento, il referenziamento dei fornitori, la certificazione micologica, la conservazione e il trattamento del prodotto.

Per l'anno 2022 gli Ispettorati micologici dovranno essenzialmente garantire le seguenti attività:

**Vigilanza su produzione e commercializzazione**

- certificazione per la vendita dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio su richiesta dell'OSA, garantendo orari e sedi sul territorio;
- controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, con particolare attenzione alle procedure di validazione dei fornitori (prioritariamente presso aziende che importano/commercializzano all'ingrosso) ed a quelle di valutazione della commestibilità dei funghi anche in relazione alle contaminazioni entomatiche;
- controllo della corretta certificazione dei funghi, delle modalità di certificazione e formazione dei micologi convenzionati (con particolare riguardo al CAAT);

**Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata**

- determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori garantendo orari e sedi sul territorio soprattutto nei mesi di maggior crescita fungina;

#### Supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi

- consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi prevedendo eventuali modalità di pronta disponibilità anche a livello di più aziende sanitarie.

Gli Ispettorati micologici dovranno, inoltre, svolgere attività di informazione ed educazione sanitaria rivolte alla popolazione e a gruppi di interesse attraverso incontri, mostre micologiche, predisposizione di materiale informativo sui rischi derivanti da un consumo non consapevole dei funghi.

Il Piano campionamenti è inserito nell'ambito del nuovo Piano regionale di controllo ufficiale e monitoraggio dei contaminanti di origine ambientale e industriale negli alimenti elaborato sulla base delle indicazioni contenute nel Piano nazionale trasmesso alle Regioni con nota DGISAN prot. 38649 del 20/10/2021. Nel dettaglio per il 2022 sono previsti campioni di funghi per la ricerca di metalli pesanti (Piombo e Cadmio) nelle matrici previste dal Reg. CE 1881/2006, verranno inoltre prelevati 12 campioni di funghi essiccati o comunque conservati (es.: sott'olio, sott'aceto, surgelati, quali ingredienti in conserve alimentari ecc.) al fine di verificare la corretta denominazione di specie.

L'attività di campionamento dovrà essere condotta previa verifica documentale inerente alla tracciabilità del prodotto e la correttezza dell'etichettatura. I campioni dovranno essere a norma di legge costituiti da aliquote dal peso non inferiore a 100 g.

Per la conservazione ed il trasporto devono essere garantite le seguenti condizioni:

- funghi freschi e refrigerati: mantenimento della temperatura di refrigerazione, i campioni per la ricerca parassitologica non devono essere congelati;
- funghi congelati e/o surgelati: mantenimento della temperatura.

#### **Coltivazioni vegetali – OGM**

Il programma di campionamento tiene conto delle indicazioni riportate nel Piano nazionale OGM alimenti 2020-2022, ripreso dal Programma regionale; anche per l'anno 2022 l'attuazione delle disposizioni previste dal Piano regionale OGM negli alimenti sarà valutata al "Tavolo di verifica degli adempimenti – LEA" ex art. 12 dell'Intesa Stato-Regioni del 23.03.2005.

Il controllo ufficiale in materia di OGM si realizza mediante controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti; l'esame dei requisiti di tracciabilità e di etichettatura deve precedere il campionamento.

I 44 campioni previsti sono distribuiti nelle tipologie di alimenti dell'allegato 3 del Piano nazionale. I SIAN dovranno attenersi, se possibile, alla distribuzione indicata nella "Tabella campioni OGM alimenti 2022". Nel caso in cui non sia possibile reperire le matrici assegnate potranno essere apportate variazioni al piano regionale, previo accordo con il Settore regionale.

Gli alimenti da campionare devono essere costituiti o derivare da soia, mais, riso, colza, cotone e lino. In tutti i prelievi la specie vegetale da ricercare dovrà essere indicata sul verbale da parte del Servizio, tenendo conto di quanto verificato durante i controlli documentali e di identità precedenti al campionamento. Si devono effettuare interventi nei punti più significativi della filiera alimentare, privilegiando le produzioni delle industrie agro-alimentari.

Sono da intendersi "materia prima" tutti quei materiali, non disponibili al dettaglio, alla base della produzione di altri prodotti tramite l'utilizzo di opportune lavorazioni e processi industriali che permettono di ottenere il prodotto finito. Quando non si ottenga subito il prodotto finito, la materia prima trasformata viene considerata materiale semilavorato. Le farine o le granelle, qualora confezionate e vendute al dettaglio, devono essere considerate prodotti finiti.



Il Laboratorio deputato al controllo ufficiale, incaricato dell'esecuzione delle analisi, è l'IZS-PLV - Laboratorio di Referenza: Struttura Complessa (SC) Biotecnologie - Via Bologna 148, Torino - Responsabile Dr.ssa Mariella Goria, tel.: 011.2686.263; e-mail: [mariella.goria@izsto.it](mailto:mariella.goria@izsto.it) - [izsto@legalmail.it](mailto:izsto@legalmail.it)

Tutte le disposizioni previste per il campionamento, descritte nel Programma nazionale OGM 2020-2022 (vedi i relativi capitolo 4.2.3 e Allegato 4), dovranno essere applicate in modo puntuale per evitare vizi procedurali che potrebbero inficiare l'attività e/o danneggiare gli operatori soggetti al controllo.

Al fine di classificare correttamente il campione è necessario che nel verbale di campionamento sia precisato da parte del prelevatore se si tratta di materia prima, intermedio di lavorazione o prodotto finito.

Si ricorda che per tutti i campionamenti per il controllo della presenza di OGM di alimenti, con distribuzione omogenea o non omogenea di OGM, è necessario che dal campione globale (CG), eventualmente ridotto, sia formata un'ulteriore aliquota rispetto alle aliquote (campioni finali) di legge, per permettere un'eventuale analisi di conferma presso il Laboratorio di Riferimento Nazionale (Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM dell'IZS LT – CROGM).

Il programma di campionamento dovrà essere completato entro il 30 novembre 2022.

L'allegato 3 del Piano Nazionale reca l'indicazione dei prodotti caratterizzati da una distribuzione non omogenea di OGM che richiedono, prima della formazione dei campioni finali (CF) o aliquote, la macinazione/omogeneizzazione del campione globale (CG). Si ricorda che le operazioni di macinazione del campione globale, eventualmente ridotto, devono essere effettuate con apposita apparecchiatura da personale opportunamente formato, presso locali con adeguati requisiti strutturali. I campioni finali (aliquote) sono formati solo dopo la macinazione del campione globale.

A tale fine l'IZS-PLV - SC Biotecnologie - Via Bologna 148, Torino, è stato individuato quale sede idonea in cui effettuare l'attività di macinazione del campione globale per l'ottenimento dei campioni finali (vedi nota prot. n. 21649/A1401A del 17.11.2015, recante, tra l'altro, il modello di verbale 6 bis per la macinazione/omogeneizzazione).

Il protocollo operativo (Rev 01-2016), da applicarsi qualora le operazioni di macinazione/omogeneizzazione e formazione dei campioni finali si svolgano presso l'IZSPLV, è contenuto nell'Allegato 10.2 del PRISA 2016.

Si ricorda, infine, che in caso di violazione dei Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati, è applicabile il D.Lvo 70/2005. Ai sensi dell'art 2, c. 2 della Legge regionale 9/2011, la Regione Piemonte è l'Ente competente a ricevere il rapporto di cui all'art 17 della Legge 689/81 e ad emettere l'ordinanza-ingiunzione.

### **Produzioni animali**

Il sistema di controllo nel settore della produzione primaria ha come finalità la tutela della sicurezza alimentare, in particolare tramite i seguenti programmi richiamati nel DPCM Nuovi LEA:

- sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale (D3);
- sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali (D1);
- profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali (D5);
- sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse degli animali (D6);
- predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali (D7);
- prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente (D12);
- sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza (D8);
- sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminati negli allevamenti in conformità con il piano integrato dei controlli (E4);
- controllo sul benessere degli animali da reddito (D4) e controllo del benessere degli animali da affezione (D9/2);
- sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria (E3) e sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti produzione primaria (E6);
- sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi (D11);
- riproduzione animale (D2);
- vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione (D13).

I Servizi Veterinari verificano nelle aziende zootecniche l'applicazione delle misure e dei provvedimenti previsti a garanzia della sicurezza alimentare (prevenzione delle zoonosi), contestualmente effettuano attività di prevenzione (controllo diagnostico e biosicurezza) delle malattie degli animali non trasmissibili all'uomo, a tutela delle produzioni animali.

Queste attività di prevenzione prevedono sistemi integrati di intervento quale controllo di filiera sulle produzioni animali. In questo ambito la programmazione deve favorire il coordinamento degli interventi delle Aree A e C e l'individuazione delle priorità sulla base dell'analisi del rischio, facilitando il passaggio da programmi di vigilanza specifici di settore a interventi integrati che comprendano la verifica di tutti gli aspetti previsti dal "Pacchetto igiene".

Non dovranno essere trascurate, ogni qualvolta si effettui un sopralluogo in allevamento, le verifiche della corretta detenzione e stato di salute generale degli animali d'affezione presenti. Infatti, tutte le informazioni epidemiologiche raccolte possono aiutare le aziende sanitarie nella pianificazione, attuazione e valutazione dei programmi e nella verifica del raggiungimento degli obiettivi di salute.

### **Attività di Pesca professionale e Imbarcazioni**

Tutte le imprese, che effettuano attività di pesca sia marittima sia di acque interne, devono essere registrate ai sensi del Reg.CE 852/2004, ad esclusione della pesca ad uso domestico privato, compreso la pesca sportiva e la pesca ricreativa.

La registrazione per i pescatori muniti di licenza di pesca professionale può essere effettuata come impresa di tipo individuale o come impresa collettiva. Nella registrazione deve essere indicato l'elenco delle imbarcazioni in disponibilità ed i rispettivi siti di ricovero o stazionamento, l'elenco dei punti di sbarco utilizzati, l'elenco delle tipologie di pesca praticate e delle relative attrezzature. Anche i pescatori professionali che effettuano esclusivamente "fornitura diretta" di piccoli quantitativi di prodotti primari devono essere registrati presso le competenti autorità al fine di consentire l'eventuale effettuazione di controlli ufficiali da parte delle stesse.

Per ciascuna imbarcazione devono essere fornite le seguenti informazioni minime:

- numero UE (Reg.UE 2017/218);
- matricola;
- nome dell'imbarcazione;
- tipologie di pesca praticate e attrezzature utilizzate per la pesca;
- eventuale presenza di attrezzature per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24 ore;
- area di pesca abituale;
- punti di sbarco abituali;
- siti di ricovero o stazionamento.

Il Settore regionale con Determina Dirigenziale n. 583 del 19/09/2018 ha fornito "Indicazioni operative per la gestione sanitaria dell'attività di pesca da parte dei pescatori professionali" secondo quanto previsto dall'Intesa CSR/195 del 5 novembre 2015 "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca", nonché le indicazioni per la registrazione ai sensi del Reg.CE 852/2004 e la comunicazione delle imbarcazioni in disponibilità, dei siti di ricovero o stazionamento, dell'elenco dei punti di sbarco utilizzati, delle tipologie di pesca praticate e delle relative attrezzature, in linea con le disposizioni della DGR n. 20-5198 del 19/06/2017 e DGR n. 28-5718 del 02/10/2017.

### **Produzioni animali - Stalle da latte**

#### Controlli "latte alla stalla"

Il piano regionale di controllo del latte alla stalla prevede un ciclo completo di controlli (carica batterica ed indice citologico ed inibenti per gli allevamenti bovini; carica batterica e stafilococchi coagulasi positivi, con l'identificazione di *S.aureus*, per gli allevamenti ovicaprini) in un quinto delle aziende produttrici latte (20%).

I controlli ufficiali, come per gli scorsi anni, dovranno essere effettuati dai PMPPV di Torino, Novara, Cuneo, Alessandria.

I controlli dei PMPPV riguarderanno la verifica della conformità dei parametri igienico-sanitari del latte alla stalla: carica batterica ed indice citologico (il laboratorio dell'IZS-PLV di Torino controllerà anche i parametri: grasso, proteine, lattosio, residuo secco magro, indice crioscopico e peso specifico). Si eseguirà, inoltre, la ricerca di sostanze inibenti ad ogni prelievo di latte bovino.

Tali controlli dovranno essere effettuati preferibilmente, come indicato in precedenza, in concomitanza dei piani di eradicazione ufficiali previsti dalla Regione Piemonte.

Ai controlli programmati dovrà far seguito la verifica ordinaria, da parte dei Servizi veterinari, dei sistemi di autocontrollo adottati dai titolari delle aziende da latte, comprensiva dei risultati analitici disponibili sul portale dell'Associazione regionale allevatori piemontesi (ARAP) o forniti direttamente dagli allevatori su richiesta dell'Autorità Competente.

#### Controlli filiera "Alta qualità"

I controlli eseguiti per le verifiche di cui al D.M. 185/1991 vanno invece indirizzati esclusivamente verso quelle aziende che conferiscono realmente il latte alla filiera "alta qualità". Le aziende autorizzate alla produzione di latte "alta qualità" ma che non conferiscono il prodotto a tale filiera, non saranno oggetto di controllo specifico ma rientreranno nel controllo "latte alla stalla" del paragrafo precedente. I Servizi veterinari delle ASL, o i presidi multizonali, individuate tali aziende, dovranno assicurare nelle stesse almeno un controllo completo all'anno del latte, riferito ai requisiti igienico-sanitari previsti. Verranno effettuati prelievi per la verifica della conformità ai parametri igienico sanitari previsti dal D.M. 185/1991: carica batterica e indice citologico (il laboratorio dell'IZS PLV di Torino controllerà, nel primo campione del ciclo di prelievi, anche i parametri: grasso, proteine, lattosio, residuo secco magro, indice crioscopico, peso specifico e ac. L-lattico). Si eseguirà, inoltre, la ricerca di sostanze inibenti ad ogni prelievo.

#### Controlli aziende non conformi per indice citologico e/o carica batterica e per presenza di residui

Particolare attenzione dovrà essere posta nei confronti delle aziende di produzione con sforamenti persistenti. I Servizi veterinari delle ASL valuteranno in base al rischio la necessità di effettuare eventuali cicli di campionamento supplementari.

Al riguardo, per quanto attiene le indicazioni inerenti all'impiego transitorio di latte crudo non rispondente ai criteri igienico sanitari previsti dal Reg.CE 853/04, si rimanda alle indicazioni previste dal Titolo IV articolo 50 Reg.UE 2019/627:

- 1 *"Se l'operatore del settore alimentare dell'azienda di produzione non ha rettificato la situazione entro tre mesi dalla prima comunicazione, alle autorità competenti, della non conformità ai criteri riguardanti la conta delle colonie e/o la conta delle cellule somatiche per il latte crudo e il colostro, le autorità competenti verificano che:*
  - a *la consegna di latte crudo e colostro proveniente da tale azienda di produzione sia sospesa, oppure*
  - b *il latte crudo e il colostro siano soggetti alle prescrizioni in materia di trattamento e uso necessarie a tutelare la salute umana conformemente a una specifica autorizzazione delle autorità competenti o a loro istruzioni generali";*

e alle indicazioni previste nell'Intesa recante "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico ed alla trasformazione" Rep. Atti 103/CSR del 20/03/2008, capitolo 2 "procedure a seguito del superamento dei limiti" utilizzando la modulistica prevista dalle Linee guida regionali del 12/12/2011".

In merito alla ricerca di sostanze inibenti, in caso di positività dovranno essere adottate le "Linee Guida per la gestione delle non conformità per presenza di residui (sostanze inibenti) nel latte di massa in allevamento nella Regione Piemonte", trasmesse con nota del Settore Prevenzione e Veterinaria prot. n. 22294/A1409A del 25/10/2018. I metodi di screening utilizzati sono riportati nella nota dell'IZS PLV prot. n. 0017697 Tit. XII Classe 05 del 12/12/2018 avente per oggetto "Analisi per ricerca di antibiotici nel latte presso la S.S. Centro Latte IZS PLV" (con comunicazione dell'IZS PLV inviata alle ASL in data 31/03/2021 avente per oggetto

“Analisi latte per ricerca inibenti: ingresso in routine test Macrolidi” è stata comunicata anche l’esecuzione di routine della ricerca di macrolidi nel latte con metodo accreditato su tutti i campioni pervenuti per analisi inibenti).

Si ricorda l’attivazione da parte del laboratorio dell’IZS PLV del turno del sabato per effettuare le analisi su campioni di latte prelevati a seguito di positività per inibenti e aflatossina M1 secondo le procedure riportate nella nota dell’IZS PLV prot. 00017373 Tit. XII Classe 05 del 05/12/2018.

#### Attività ispettiva presso aziende da latte

Oltre alle attività di campionamento sopra descritte, i Servizi veterinari delle ASL, Area funzionale Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (Area C) dovranno controllare annualmente il 15% delle aziende da latte valutando i requisiti minimi previsti dal Reg.CE 853/04 Sezione IX Capitolo I: latte crudo – produzione primaria. Tali controlli comporteranno sempre la compilazione della “Relazione a seguito di controllo ufficiale (art.13 Reg.UE 2017/625)” ed eventualmente una check-list ispettiva per le aziende produzione latte Reg.CE 853/2004 e D.M. 185/91.

Le aziende che commercializzano latte crudo per il consumo umano (es. distributori latte crudo) devono essere sottoposte a controlli per la diagnosi della brucellosi bovina, supplementari rispetto a quanto previsto dal livello di sorveglianza campionaria minima, effettuando annualmente il test ELISA sul latte di massa (tre prove eseguite a distanza di almeno tre mesi) o in alternativa, se non sussistono le condizioni previste il controllo sierologico (con TRB) su tutti i capi dell’allevamento di età superiore ai 24 mesi.

#### Latte destinato alla trasformazione ed immissione in commercio

Le aziende di allevamento che producono latte per il consumo umano a qualsiasi titolo devono essere in possesso dei requisiti previsti dall’allegato 1 dell’Intesa, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131 recante “Linee guida per l’esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell’ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione” (Rep. atti n. 103/CSR del 20/03/2008).

In caso di nuova registrazione, cambio di ragione sociale o cessazione di attività dovrà essere utilizzata da parte degli interessati la modulistica (Allegato 7 del PRISA 2019, DIR. A14000 - SETT. A1409A, “Modulo per la registrazione produzione primaria dell’attività di mungitura ai sensi dell’articolo 6 Reg.CE 852/2004”), da presentarsi direttamente ai Servizi veterinari Area C, non essendo in questi prevista la comunicazione telematica al SUAP competente per territorio, in quanto l’allevamento è attività già registrata dalle banche dati ufficiali anagrafe veterinaria. Si rammenta l’importanza di registrare anche sul sistema informatizzato ARVET e in BDN l’inizio, le modifiche e la cessazione dell’attività di mungitura.

#### Piano di monitoraggio sul latte crudo – Distributori automatici

Per il 2022 è stato inoltrato alle ASL il “Piano Ufficiale di monitoraggio sulla vendita diretta di latte crudo per l’alimentazione umana tramite distributori automatici”, con nota regionale prot. n. 8402/2022 del 03/03/2022. Il Piano 2022 ricalca, in termini di campioni programmati e di limiti previsti, quanto indicato nel Piano del 2021. Si ricorda di registrare l’attività relativa al piano di monitoraggio esclusivamente sul sistema ARVET nella sezione “Controlli ufficiali”, Oggetto di controllo “Igiene produzione latte”, Dettaglio oggetto di controllo “Distributori latte crudo”, avendo cura di inserire nelle note se il controllo è stato effettuato al distributore o in allevamento.

#### **Produzioni animali - Attività integrata negli allevamenti**

La necessità di garantire un approccio integrato di attività tra gli operatori di sanità pubblica veterinaria dell’area di Sanità Animale (Area A) e dell’area di Igiene Allevamenti (Area C) è imprescindibile anche ai fini di un corretto coordinamento e multidisciplinarietà del personale che esegue i controlli ufficiali, come previsto dal Reg.UE 2017/625. A tal fine il Servizio di Sanità Animale ed il Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche devono prevedere, nell’ambito della programmazione annuale, un numero significativo di verifiche in allevamento con i seguenti obiettivi:

- garantire il raggiungimento dei LEA;

- standardizzare le metodologie di esecuzione dei controlli e classificare in base al rischio gli allevamenti;
- assumere, da parte dei veterinari di Area A e C, un approccio multidisciplinare che contempli, durante le attività routinarie in allevamento, anche valutazioni non strettamente legate al proprio ambito di competenza;
- predisporre e attuare un programma di verifiche presso le ASL e definire criteri per la scelta delle aziende zootecniche al fine di migliorare l'efficienza dei controlli;
- fornire possibilità di miglioramento per l'operatore del settore alimentare, che viene controllato in un'ottica "di filiera", con confronto simultaneo con più veterinari di diversi Servizi.

In alcuni allevamenti con vendita diretta del prodotto al consumatore finale (es. allevamento avicolo con centro di imballaggio annesso, allevamento bovino autorizzato alla vendita diretta di latte crudo) si può procedere all'esecuzione di audit (ai sensi del Reg.UE 2017/625).

Fermo restando che i controlli integrati di cui al presente paragrafo devono essere effettuati in tutte le ASL, quelle che presentano un'alta concentrazione zootecnica in particolare sono tenute ad effettuare almeno il 2% di verifiche negli allevamenti bovini, il 3% negli allevamenti suini e il 5% negli allevamenti avicoli.

Per il 2022 gli ambiti di approfondimento delle verifiche devono riguardare:

- la gestione dell'anagrafica;
- il programma aziendale di biosicurezza;
- il controllo sull'utilizzo del farmaco veterinario (vedi nota DGSAF prot. n. 4339 del 24/02/2020 e le relative indicazioni regionali);
- il rispetto dei requisiti di benessere animale;
- il rispetto delle norme in materia di alimentazione animale e gestione del farmaco;
- informazioni sulla catena alimentare e sicurezza alimentare;
- la sperimentazione della scheda di valutazione rischio su una piccola percentuale, come già presentato nella parte introduttiva al capitolo Produzione primaria - Allevamento zootecnico.

Eventuali rilievi di non conformità o criticità individuati su settori di competenza di altra struttura devono essere segnalati al competente servizio al fine di verificarne l'entità ed imporre le misure correttive con interventi congiunti tra le strutture interessate.

### **Produzioni animali - Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario nella produzione primaria - Piano regionale di farmaco sorveglianza (Programma D8 - DPCM Nuovi LEA)**

Le componenti del programma prevedono:

- Piani di sorveglianza sul farmaco per uso veterinario;
- Controllo del corretto utilizzo del farmaco per uso veterinario;
- Verifica delle registrazioni e della documentazione;
- Autorizzazione delle scorte;
- Autorizzazione alla detenzione e distribuzione;
- Registrazione transazioni e prescrizioni medico-veterinarie;
- Gestione delle anagrafiche delle strutture autorizzate e dei detentori di scorte.

Tali componenti si effettuano con le seguenti prestazioni:

- Controlli ufficiali e altre attività ufficiali e provvedimenti conseguenti;
- Rilascio pareri ed autorizzazioni;
- Report informativi/ rendicontazioni ai cittadini, operatori sanitari e istituzioni;
- Gestione delle anagrafiche.

### **Programmazione regionale dell'attività di controllo**

Per l'anno 2022 il Ministero della Salute ha emanato il Piano Nazionale per la Farmacosorveglianza separatamente dal Piano Nazionale Benessere animale (PNBA). L'impostazione è basata sulla categorizzazione del rischio delle aziende effettuata dal Ministero della Salute disponibile su ClassyFarm per

quanto concerne gli allevamenti zootecnici DPA e su report pubblicati sul Sistema Farmacosorveglianza di Vetinfo per quanto concerne le Altre Attività previste dal Piano Nazionale.

Le liste degli allevamenti zootecnici e delle Altre attività da sottoporre a controllo vengono fornite pertanto direttamente dal Ministero della Salute

Per quanto possibile, viste le specificità delle tematiche trattate, per gli allevamenti di animali destinati alla produzione di alimenti, è stata accomunata la metodologia per la pianificazione delle presenti attività di controllo ufficiale a quella del Piano Nazionale Benessere Animale, così da rendere anche più agevole l'utilizzo della piattaforma ClassyFarm e possibile l'attività di controllo integrato tra i due piani.

Il Piano contiene disposizioni per l'attività di controllo ufficiale, in ottemperanza all'art. 123 del regolamento (UE) 2019/6 e collegate ai 2 sistemi informativi a supporto.

I due sistemi informativi da utilizzare sono:

- il sistema informativo **ClassyFarm** per l'organizzazione, la gestione e la rendicontazione dei controlli ufficiali su tutti gli allevamenti presenti in BDN ove si allevano animali destinati alla produzione di alimenti (DPA);
- l'applicativo **Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza (REV)** per l'organizzazione, la gestione e la rendicontazione dei controlli ufficiali sulle altre attività, così come per l'esecuzione e la rendicontazione delle verifiche da remoto su tutte le varie attività (DPA e NDPA).

#### ❖ “Allevamenti DPA”

Rispetto agli anni precedent, sono stati uniformati o modificati:

1. i denominatori per la scelta delle popolazioni da controllare, rappresentati dal patrimonio zootecnico di cui agli Allegati I, II e III, calcolato alla data del 31.10.2021. Gli allevamenti definiti “intensivi” e “non intensivi” nel Piano Nazionale Farmacosorveglianza e nel Piano Nazionale Benessere Animale 2021 sono stati, per il 2022, identificati rispettivamente dalle diciture “allevamenti di grandi dimensioni” e “allevamenti di piccole dimensioni”, sulla base della consistenza numerica.

2. le quote degli allevamenti da controllare ripartite in:

i.) quota individuata per il criterio casuale, che rappresenta il numero di controlli ufficiali da eseguire presso allevamenti individuati a livello centrale - su base territoriale - selezionati in maniera “random” mediante l'ausilio di strumenti informatici, con la finalità di rilevare la presenza di eventuali fattori di rischio non considerati. Tale quota corrisponde al 5% dell'intero patrimonio controllabile (inteso come “allevamenti di grandi dimensioni”). Eventuali sostituzioni che si dovessero rendere necessarie (ad esempio in seguito a cessazione di attività) potranno essere richieste all'help desk [info@classyfarm.it](mailto:info@classyfarm.it) direttamente dai Servizi Veterinari Locali. La sostituzione deve essere, poi, oggetto di specifica comunicazione all'autorità regionale e/o provinciale secondo le indicazioni fornite dalle stesse;

ii.) quota individuata in base a categorizzazione del rischio, che rappresenta il numero di controlli ufficiali da eseguire presso allevamenti classificati a rischio, sulla base di una categorizzazione effettuata a livello centrale, secondo criteri generali, che includono, in via prioritaria, la valutazione del consumo di antibiotici (Paragrafo 3.2). Tale quota passa dal 90% al 60%;

iii.) quota individuata per il livello regionale, che rappresenta il numero di controlli ufficiali da eseguire presso allevamenti selezionati in funzione di criteri individuati a livello locale (regionale o aziendale), meglio specificati al Paragrafo 3.3. Tale quota passa dal 10% al 35%.

3. individuazione delle aziende di cui alle precedenti lettere i) e ii) su base territoriale, calcolata attraverso il sistema ClassyFarm, per consentire di fatto una distribuzione più omogenea delle attività di controllo ufficiale tra le diverse Aziende sanitarie locali, a seconda del ranking in cui ricadono gli allevamenti;

4. individuazione di allevamenti di cui alla precedente lettera ii) che risultano a rischio sia per il settore “farmacosorveglianza” che per quello “benessere animale”. Per tali allevamenti, visualizzati nel sistema ClassyFarm, è facoltà delle Regioni e P.A. la programmazione di un controllo congiunto.

Tenuto conto dei rischi intrinseci associati a ciascuna specie/categoria animale, relativi anche alla sensibilità specifica di alcune specie a determinate patologie infettive di origine batterica, condizionate anche dai diversi orientamenti e tipologie produttive, dall'ambiente di allevamento, così come valutate le tipologie di medicinali veterinari utilizzati, comprese le diversificazioni nelle formulazioni farmaceutiche, sono stati assegnati - per l'anno 2022 - differenti livelli di rischio, alla luce anche degli attuali indicatori di rischio presenti nei diversi sistemi informativi, che hanno consentito di definire la percentuale minima annua di controlli ufficiali che sono riportate nel Piano Nazionale. Tale percentuale minima annua di controllo è relativa agli "allevamenti di grandi dimensioni".

Sugli "allevamenti di piccole dimensioni" viene mantenuta la percentuale di controllo dell'1%, che può comprendere - a discrezione regionale e/o provinciale, anche allevamenti registrati in BDN come familiari/autoconsumo.

Tali percentuali di controllo consentono di controllare tutto il patrimonio zootecnico "allevamenti di grandi dimensioni", per ciascuna singola specie/categoria - entro un congruo arco temporale, individuato in un tempo minimo di 3 anni e massimo di 7 anni. Considerata la piena tracciabilità del medicinale utilizzato negli animali da produzione di alimenti, che vedrà il suo pieno completamento con l'adozione, a partire dal 28 gennaio 2022, delle registrazioni dei trattamenti in formato esclusivamente elettronico, i predetti criteri sono ritenuti sufficientemente adeguati a garantire il rispetto dei dettami normativi e il livello di tutela della salute animale e pubblica.

Per gli allevamenti DPA, i cui controlli ufficiali fanno capo a ClassyFarm, sono presenti nel file Excel "Programmazione Farmaco 2022" inviata dal Ministero della Salute **i numeri esatti** dei controlli ufficiali da effettuare. Tali numeri sono stati inseriti in apposite tabelle, suddivise per specie, che la Regione fornisce a tutti i servizi contestualmente alla trasmissione del Piano e delle indicazioni operative.

Per la programmazione dei controlli per l'anno 2022, è disponibile in ClassyFarm la categorizzazione degli allevamenti per le seguenti specie/categorie:

suini, bovini da latte, vitelli a carne bianca, bovini da carne, bovini misti, broiler, tacchini, ovaiole, ratite, altri avicoli, ovini, caprini, equidi, conigli, lepri, bufalini, acquacoltura, api.

Le liste degli allevamenti selezionati e categorizzati secondo la valutazione del rischio, sono rese disponibili direttamente sul sistema ClassyFarm a partire dal 25 febbraio 2022.

Nel dettaglio, ClassyFarm mette a disposizione, per ogni AA.SS.LL. 4 tipologie di liste

-**"Allevamenti da controllare rischio"**: corrisponde alla lista esatta degli allevamenti da controllare (quota rischio 60%);

-**"Allevamenti da controllare casuale"**: corrisponde alla lista esatta degli allevamenti da controllare (quota casuale 5%);

-**"Allevamenti di grandi dimensioni"** corrisponde ad una lista di allevamenti tra cui devono essere individuati gli allevamenti da sottoporre a controllo in numero pari a quello indicato nelle tabelle per ogni servizio (quota 35%);

-**"Allevamenti di piccole dimensioni"** corrisponde ad una lista di allevamenti tra cui devono essere individuati gli allevamenti da sottoporre a controllo in numero pari a quello indicato nelle tabelle per ogni servizio (quota 1%);

I controlli di farmacovigilanza in allevamento potranno anche essere effettuati in occasione di altre attività di competenza dei Servizi veterinari (Benessere animale, Piano Nazionale Residui, Piano Nazionale Alimentazione Animale, controlli sulla produzione del latte destinato al consumo umano, controlli effettuati in caso di macellazioni speciali d'urgenza, etc.).

Il controllo in loco - in qualità di controllo ufficiale - deve essere registrato, con la specifica check-list in ClassyFarm entro trenta giorni dal completamento dell'ispezione e comunque non oltre il 7 gennaio dell'anno successivo, per garantire un adeguato contributo alla programmazione per l'anno successivo.

In relazione all'inserimento delle check-list, si ritiene infine utile ricordare, così come riportato nelle "Indicazioni operative del Piano Nazionale Farmacovigilanza", la necessità di un adeguamento per i sistemi

operativi datati e non più supportati dal produttore (es. Windows 7 e precedenti) al fine di consentire ai Medici Veterinari le necessarie operazioni di registrazione sul sistema ClassyFarm.

Come già anticipato con la nota prot. n. 0009497-15/04/2021-DGSAF-MDS-P avente ad oggetto "Proposta di controllo delle scorte di farmaco veterinario nell'ambito del Piano Nazionale Farmacosorveglianza – Indicazioni operative per l'anno 2021", si conferma che la presenza dell'autorizzazione alla tenuta delle scorte di medicinali veterinari non rappresenta di per sé un rischio alto.

Pertanto, devono essere sottoposti a verifiche da remoto anche gli allevamenti autorizzati alla tenuta delle scorte che non sono stati selezionati in base ai criteri individuati a livello nazionale e/o locale.

#### ❖ "Attività diverse da allevamenti DPA - Altre attività"

Nel primo anno di applicazione del Nuovo Regolamento Europeo 6/2019, la metodologia per la pianificazione, la programmazione e l'effettuazione dei controlli ufficiali presso le attività diverse dagli allevamenti DPA, devono essere adattate e/o strutturate *ex novo* (laddove necessario), per tener conto di ulteriori fattori di rischio collegati a una specifica attività, al fine di definire indicatori sempre più efficaci.

A tal fine, per il 2022 è stata individuata una percentuale minima annua di controlli ufficiali da eseguire, pari al 25% di tutto il patrimonio controllabile di cui all'Allegato IV del Piano Nazionale di Farmacosorveglianza, fatta eccezione per i distributori di sostanze attive e i titolari di autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso, la cui percentuale di attuazione rimane ferma al 100%, in considerazione delle importanti novità introdotte dal regolamento su tali attività.

Tali attività sono:

- a) distributori di sostanze attive;
- b) titolari di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso;
- c) titolari di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso autorizzati anche alla vendita diretta;
- d) fabbricanti di premiscele autorizzati alla vendita diretta;
- e) rivenditori al dettaglio (farmacie e parafarmacie);
- f) medici veterinari autorizzati alla tenuta della scorta;
- g) impianti di cura degli animali (strutture veterinarie: ambulatori/cliniche/studi/ospedali universitari);
- h) impianti di allevamento e custodia di animali non destinati alla produzione di alimenti autorizzati alla tenuta delle scorte (strutture di detenzione);
- i) centri genetici;
- j) stabilimenti di allevamento, fornitura, utilizzo di animali ai fini scientifici autorizzati alla scorta di medicinali veterinari;
- k) allevamenti di equidi, registrati in BDN con orientamento produttivo "diporto-ippico sportivo, equestre con o senza fattrici, ippico con o senza fattrici, lavoro, riproduzione con fattrici, non indicato, altre finalità", in cui possono essere presenti anche equidi DPA.

Per tali Attività il Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza (REV) nella sezione "Reports" ha reso disponibili:

- a) i report specifici aventi prefisso **CU\_RANDOM** (quota pari al 5%). Le attività individuate in tali file sono tutte da sottoporre a controllo ufficiale.
- b) i report specifici, aventi prefisso **CU\_REPORT**, con patrimonio controllabile restante, da cui selezionare il 20%. Tra le attività individuate in tali file, occorre sottoporre a controllo ufficiale il 20% del totale.
- c) Non sono presenti report relativi ad attività di controllo ufficiale da effettuare presso distributori di sostanze attive/depositari/grossisti anche autorizzati alla vendita diretta, per i quali si deve far riferimento agli elenchi disponibili a livello regionale e/o provinciale la cui quota da sottoporre a controllo ufficiale è pari al 100%.

Come indicato nel paragrafo 4.2 del Piano, relativamente agli esercizi commerciali di vendita al dettaglio e all'ingrosso di medicinali veterinari per cui non è previsto l'obbligo di prescrizione veterinaria (SOP), la Regione Piemonte ha stabilito una numerosità minima di controlli ufficiali pari a 1 controllo per



ogni Servizio. L'ASL Città di Torino ha dato la sua disponibilità a svolgere un ulteriore numero di Controlli Ufficiali su questo tipo di attività al fine di raggiungere la numerosità regionale congrua.

### **Farmacosorveglianza: metodi e tecniche**

E' stata aggiornata la check-list di farmacosorveglianza (rev.1.2022) e il relativo manuale che sono disponibili dal 28 febbraio 2022 sul sito ClassyFarm, alla voce Veterinario ufficiale (<https://www.classyfarm.it/veterinario-ufficiale/>). La compilazione di dette check-list è stata resa possibile anche via web.

In ogni caso, si rappresenta l'importanza di utilizzare costantemente i dati presenti nel Sistema Informativo Nazionale per la Farmacosorveglianza, anche attraverso gli indicatori resi disponibili, per eseguire preventivamente da remoto tutte le necessarie verifiche/analisi, propedeutiche al controllo ufficiale in loco anche presso allevamenti già ricompresi nel rischio alto secondo il ranking.

In previsione dell'obbligatorietà del registro elettronico dei trattamenti farmacologici dettata dal D.Lgs 27/2021 (in vigore dal 28/01/2022) dovrà essere data continuità all'attività di aggiornamento delle anagrafiche, nonché l'assistenza ai veterinari liberi professionisti ed agli allevatori che dovranno rispettare il dettato normativo.

In occasione dei controlli, il personale ispettivo avrà cura di sensibilizzare i titolari ed il personale addetto al governo degli animali sul delicato tema dell'antibiotico resistenza e dell'uso prudente e responsabile dei medicinali veterinari, consegnando agli stessi il materiale divulgativo messo a punto dalla Regione Piemonte e provvedendo ad effettuare attività di formazione per: allevatori, detentori e veterinari libero professionisti, focalizzando l'attenzione, con particolare attenzione all'importanza di utilizzare test di sensibilità (antibiogrammi) in caso di isolamento di patogeni.

### **Rendicontazione – Registrazione delle attività di controllo**

#### I Controlli Ufficiali su DPA devono essere inseriti su Classyfarm

→ tutti i controlli ufficiali eseguiti in loco in allevamenti DPA mediante apposita check list Ministeriale. I controlli ufficiali devono essere registrati in ClassyFarm entro 30 giorni dal completamento dell'ispezione e comunque non oltre il 7 gennaio dell'anno successivo (Necessario per il raggiungimento dei LEA, pertanto in caso di difficoltà negli inserimenti è necessario effettuare una segnalazione alla Regione e [info@classyfarm.it](mailto:info@classyfarm.it))

#### I Controlli Ufficiali su attività (NDPA) devono essere inserite su Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza (REV)

→ i controlli ufficiali effettuati in loco sul 25% delle attività indicate dal piano nel paragrafo 4.2 ed elencate nei Reports CU\_RANDOM (5% tutte da eseguire) e CU\_REPORT (per ogni attività eseguire 20% della lista in esso contenuta) nonché i Controlli Ufficiali effettuati su distributori di sostanze attive/depositari/grossisti anche autorizzati alla vendita diretta. I controlli ufficiali devono essere inseriti entro 30 giorni dal completamento dell'ispezione e comunque non oltre il 7 gennaio dell'anno successivo.

#### Verifiche da remoto che devono essere inserite su Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza (REV)

Vengono inserite le verifiche da remoto eseguite su tutte le varie attività (DPA e NDPA) che vengono eseguite da remoto)

→ farmacosorveglianze eseguite **su scorte** allevamenti DPA che non rientrano nell'elenco individuato al paragrafo 3.2 del Piano e che vengono mostrate da ClassyFarm (per i quali pertanto non verrà effettuato controllo ufficiale in loco)

→ farmacosorveglianze eseguite in preparazione ad interventi in loco (è possibile indicare tale stato nella parte finale dell'inserimento) sia per gli allevamenti DPA sia per tutte le attività previste nel paragrafo 4.2 del Piano

→ farmacosorveglianze eseguite sulle altre attività previste nel paragrafo 4.2 lettere da f a k [(f) medici veterinari con scorta propria; g) impianti di cura degli animali autorizzati alla scorta; h) impianti allevamento e

custodia degli animali NDPA autorizzati alla scorta; i) centri genetici; J) stabilimenti di allevamento fornitura e utilizzo di animali a fini scientifici autorizzati alla scorta; k) allevamenti equidi registrati in BDN "orientamento diporto-ippico sportivo" in cui possono essere presenti equidi DPA)] **qualora abbiano autorizzazione alla scorta e non rientrino negli elenchi selezionati.**

### **Piano Nazionale di Contrasto all'Antimicrobicoresistenza (PNCAR)**

Con l'Intesa del 2 novembre 2017 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano l'Italia si è dotata del primo Piano Nazionale di contrasto dell'antimicrobico-resistenza (PNCAR) 2017-2020.

Il PNCAR rappresenta lo strumento per tradurre in atto la strategia italiana. Per far fronte all'aumento dell'antibiotico resistenza (AMR) e della diffusione di microrganismi resistenti agli antibiotici, il PNCAR prevede uno sforzo di coordinamento nazionale, obiettivi specifici e azioni programmate, sia attraverso una sinergia tra i livelli nazionale, regionale e locale e i diversi attori chiave coinvolti, sia attraverso una governance in cui i ruoli delle istituzioni siano definiti chiaramente.

Con Decreto del Direttore Generale della Prevenzione Sanitaria del 3 novembre 2017, è stato istituito un tavolo multisettoriale di coordinamento per l'implementazione e il monitoraggio del PNCAR, con il mandato di favorire il raggiungimento degli obiettivi previsti dal Piano.

Per l'anno 2022, in attesa del nuovo PNCAR 2021-2025, viene riconfermato negli obiettivi e nei metodi, il Piano precedente.

Poiché il piano si prefigge di avere un impatto positivo concreto sulla salute umana, tra le azioni individuate spiccano l'identificazione e l'implementazione delle priorità da adottare ai vari livelli, per modificare l'attuale andamento in crescita del fenomeno dell'AMR e delle infezioni correlate all'assistenza.

Il Piano prevede due strategie distinte: la digitalizzazione completa della filiera dei medicinali veterinari e il sistema ClassyFarm.

La ricetta elettronica veterinaria è un sistema totalmente informatizzato che permette di "tracciare" il medicinale veterinario ed in particolare gli antimicrobici, dalla produzione alla distribuzione, fino al consumo sul singolo capo/gruppo, attraverso la prescrizione medico-veterinaria.

La REV permette l'acquisizione di dati precisi sulla prescrizione e l'impiego degli antimicrobici e rappresenta un tassello importante nella lotta all'AMR.

Classyfarm rappresenta l'attuazione del sistema integrato di categorizzazione del rischio delle aziende zootecniche. Sulla base delle informazioni raccolte e di indicatori ottenuti relativi a salute degli animali (incluso la biosicurezza), benessere animale, consumo di antimicrobici, lesioni e malattie riscontrate nel corso dell'ispezione post-mortem e dati della resistenza, sono identificate le aziende che pongono un rischio per lo sviluppo e la diffusione di batteri resistenti agli antimicrobici. Il sistema permette di individuare anche quali aspetti necessitano di essere migliorati per ridurre il numero delle prescrizioni veterinarie di antimicrobici, nel rispetto della salute e del benessere animale.

Inoltre, data l'implementazione dell'utilizzo del Sistema ClassyFarm, il monitoraggio dell'utilizzo del farmaco potrà essere effettuato, quando il sistema sarà pienamente operativo, mediante il conteggio delle DDD.

Per quanto concerne pertanto le attività inerenti il contrasto dell'antimicrobico resistenza, verranno svolte anche per l'anno 2022 le azioni previste dal Piano Nazionale PNCAR 2020:

studio della strategia regionale di contrasto dell'AMR in ambito veterinario;

sorveglianza dell'AMR in ambito veterinario;

sorveglianza dei consumi di antimicrobici in ambito veterinario;

adattamento del Piano Nazionale Residui alle problematiche AMR;

promozione dell'uso appropriato e consapevole degli antimicrobici e rafforzamento della prevenzione e controllo delle infezioni in ambito veterinario;

miglioramento del livello di consapevolezza dell'AMR e rafforzamento della comunicazione efficace e l'informazione;

promozione degli interventi di formazione sull'uso prudente degli antimicrobici, sulla prevenzione e controllo delle infezioni a tutti i livelli coinvolgendo tutti gli attori (veterinari, allevatori detentori di animali cittadini ecc.);

promozione della ricerca con particolare attenzione alla valutazione dell'efficacia di interventi di sorveglianza e controllo.

#### Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR)

Il Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR) dei batteri zoonotici e commensali (Piano AMR) è predisposto annualmente dal Ministero della Salute che si avvale della collaborazione del Centro di Referenza Nazionale per l'Antibiotico-resistenza - Laboratorio Nazionale di Referenza per la resistenza antimicrobica (CNR-AR, NRL-AR), presso l'IZS LT.

Il Piano AMR è un piano di monitoraggio della resistenza antimicrobica negli animali da produzione alimentare e negli alimenti (nella fase di produzione primaria e di distribuzione) che si prefigge di ottenere dati sulla prevalenza di resistenze negli agenti batterici oggetto del piano che siano comparabili tra gli Stati Membri. Tale piano rientra tra le attività avviate dall'Unione Europea volte a contrastare le crescenti minacce associate alla resistenza agli antimicrobici, con il piano d'azione quinquennale di lotta alla resistenza antimicrobica. Il piano ha una durata annuale, con inizio il 1° genn

#### Quadro di campionamento

Il Piano AMR 2022 prevede il campionamento, l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza delle specie batteriche di seguito riportate, in determinate popolazioni animali e categorie alimentari tra cui:

- isolati di *Salmonella* spp. ottenuti da gruppi di galline ovaiole, polli da carne e tacchini da ingrasso;
- isolati di *Campylobacter coli* (*C. coli*) e *Campylobacter jejuni* (*C. jejuni*) ottenuti da campioni di contenuto di intestino cieco prelevati alla macellazione da polli da carne e tacchini da ingrasso;
- isolati di *Escherichia coli* indicatore commensale ottenuti da campioni di contenuto di intestino cieco prelevati alla macellazione da polli da carne e tacchini da ingrasso;
- solati di *Escherichia coli* indicatore commensale ottenuti da campioni di carni fresche di polli da carne e tacchini importate;
- solati di *Escherichia coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) e carbapenemasi da campioni di contenuto di intestino cieco prelevati alla macellazione da polli da carne e tacchini da ingrasso;
- isolati di *Escherichia coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) e carbapenemasi da campioni di carni fresche di polli da carne e tacchini prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio;
- isolati di *Escherichia coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) e carbapenemasi da campioni di carni fresche di polli da carne e tacchini importate, prelevate presso i PCF.

I campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da polli da carne di origine nazionale sono sottoposti a isolamento, identificazione, tipizzazione e analisi del profilo di resistenza delle specie batteriche di seguito riportate:

- *Campylobacter coli* (*C. coli*) e *Campylobacter jejuni* (*C. jejuni*) in campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da da polli da carne ;
- *Escherichia coli* in campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da da polli da carne;
- *Escherichia coli* produttori di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) e carbapenemasi in campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da polli da carne;

La Regione Piemonte ha provveduto a recepire il piano emanato dal Ministero e ha predisposto il piano regionale di concerto con l'IZS, trasmesso a gennaio 2022 a tutti i referenti territoriali delle ASL piemontesi, a cui si rimanda per i dettagli.

#### **Produzioni animali - Centri imballaggi uova**

I Centri imballaggio uova sono attività riconosciute ai sensi del Reg.CE 853/04, pertanto i controlli sono descritti nel capitolo "Stabilimenti riconosciuti".

### Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario

Ai fini del controllo ufficiale si esplicitano di seguito le indicazioni trasmesse con la nota prot. n. 23463/A1409A del 13/11/2018.

#### Notifica inizio attività di smielatura:

Come richiamato nella nota prot. n. 25735/1409A del 21/12/2017, l'apicoltore che effettua l'attività di raccolta (intesa come recupero dei melari), smielatura, confezionamento e vendita del proprio miele, rientra nell'attività primaria e, qualora abbia già provveduto alla registrazione della propria attività di apicoltura nella Banca Dati Apistica Nazionale (BDA), ha assolto gli obblighi per la notifica di inizio attività ai sensi del Reg.CE 852/2004. Pertanto, l'apicoltore non è tenuto a trasmettere, per il tramite dello Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP), la notifica di inizio attività all'ASL.

La disponibilità di un laboratorio di smielatura, elemento indispensabile ai fini del Controllo Ufficiale da parte dell'Autorità Competente è evidenziata nel sistema informativo (BDA).

Resta inteso che l'operazione di trasformazione/lavorazione e/o aggiunte al miele di altri prodotti (es. nocciole) o di confezionamento di miele proveniente da apiari diversi dal proprio dovrà comunque essere notificata ai sensi dell'art. 6 del Reg.CE 852/2004, come indicato nella nota prot. n. 25735/1409A del 21/12/2017.

#### Piano di autocontrollo aziendale:

I regolamenti comunitari, e in particolare il Reg.CE 852/2004, esplicitano che l'applicazione dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo secondo i metodi HACCP non siano da applicare alla produzione primaria e alle operazioni correlate. Pertanto, è sufficiente che vengano applicate procedure semplificate e meno onerose e complesse per garantire la sicurezza dei consumatori. Resta inteso che si dovrà comunque sempre ottemperare anche ai dettami del Reg.CE 178/2002. Di conseguenza, si ritengono sufficientemente esaustivi, ai fini dell'applicazione dell'autocontrollo, i contenuti delle "Linee guida settore apicoltura" realizzate da AsProMiele e approvate dalla Regione Piemonte con nota prot. n. 3615/DB2017 del 13/02/2012, fatta eccezione della parte riguardante le indicazioni relative alla registrazione attività da sostituire con quanto sopra richiamato (nota prot. n. 25735/1409A del 21/12/2017).

### **Operatori/stabilimenti registrati: TRASFORMAZIONE**

Alla luce delle attività di controllo ufficiale svolte negli anni precedenti che non hanno dato esito al riscontro di particolari e ricorrenti non conformità, e sulla base della valutazione del rischio condotta relativamente ad alcune specifiche filiere (produzione di bevande di frutta/ortaggi, produzione di oli e grassi vegetali, produzione di bevande alcoliche, lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, produzione/confezionamento di zucchero, lavorazione del caffè, lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi), le ASL potranno considerare la possibilità di classificare tutta la filiera con lo stesso rischio (es. da rischio medio assegnato di default a rischio basso), adeguando la frequenza dei controlli. Quanto sopra non può essere in ogni caso applicato agli esercizi che nelle filiere in questione sono classificati a rischio elevato, per i quali la eventuale riclassificazione deve essere effettuata a seguito di controllo ufficiale.

Si riportano di seguito le indicazioni già fornite ai Servizi con nota prot. n. 44369 del 15/12/2021, e contenute nelle circolari DGISAN 34086 dell'8/9/2021 e 44968 del 10/12/2021, conseguenti ad una segnalazione dal punto di contatto irlandese del RASFF relativa a forte contaminazione da semi di senape nel grano di produzione italiana. Ciò in considerazione del fatto che il grano trova impiego in un'ampia gamma di prodotti alimentari dalla pasta al pane, ai prodotti da forno ecc., nei quali spesso rappresenta la componente principale. Il Ministero della Salute, l'ISS e Centro di Referenza Nazionale per la rilevazione negli alimenti di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze (CRENARIA) presso IZS PLV stanno predisponendo, in accordo con le Associazioni categoria, un piano di intervento finalizzato ad individuare una procedura ed una metodologia certa e accreditata per aumentare la specificità e sensibilità dei metodi di analisi, e garantire l'informazione corretta al consumatore. Si rammenta infatti che attualmente non risultano disponibili metodi di riferimento sul territorio nazionale per la ricerca dell'allergene senape negli alimenti, con conseguente effettiva impossibilità di riconoscere il prodotto come non conforme.

Alla luce di quanto detto si invitano i Servizi, nell'ambito della normale attività ispettiva ad assicurarsi che le imprese molitorie procedano prima della macinatura a verificare la presenza di senape nel grano secondo

le indicazioni ministeriali. Per quanto concerne invece la corretta informazione al consumatore è importante garantire che siano rispettato da parte delle Imprese le seguenti indicazioni:

Qualora non possa essere esclusa la presenza accidentale di senape nel prodotto finito, si dovrà ricorrere *ad avvertenze di etichettatura del tipo “può contenere tracce di senape”*. Se si è nella impossibilità di provvedere in tempi rapidi alla stampa di nuove etichette, i sistemi utilizzabili in via transitoria, vista dell'adeguamento progressivo delle etichette sono i seguenti:

1) per *gli incarti in giacenza già acquistati*, l'introduzione, attraverso il getto d'inchiostro (sistema utilizzabile solitamente nell'area dedicata al termine minimo di conservazione) di una frase sulla possibile presenza di senape, ad es. “può contenere tracce di senape” ed eventualmente in aggiunta il rinvio ad un'apposita pagina del sito aziendale in cui sono riportati gli allergeni accidentalmente presenti. In tale pagina potrà, inoltre, essere inserita una descrizione del fenomeno delle contaminazioni accidentali, del sistema di approvvigionamento delle materie prime interessate ed altri aspetti di specifico interesse per il consumatore;

2) per i prodotti già a scaffale, il ricorso a vari strumenti volti ad informare tempestivamente il consumatore circa la possibile presenza dell'allergene senape nello specifico prodotto mediante avvisi nei punti vendita con apposita cartellonistica ed eventualmente, in aggiunta, ulteriori informazioni da inserire nei social, siti aziendali, ecc.

Le suddette informazioni si devono applicare anche alle farine vendute tal quali ai consumatori.

### **Operatori/stabilimenti registrati: SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE**

Alla luce delle attività di controllo ufficiale svolte negli anni precedenti, che non hanno dato esito al riscontro di particolari e ricorrenti non conformità, e sulla base della valutazione del rischio condotta relativamente ad alcune specifiche filiere (es. esercizi di vicinato, bar tipologia 1, enoteche, tabaccherie, erboristerie etc.), le ASL potranno considerare la possibilità di classificare tutta la filiera con lo stesso rischio (es. da rischio medio assegnato di default a rischio basso), adeguando la frequenza dei controlli. Quanto sopra non può essere in ogni caso applicato agli esercizi che sono classificati a rischio elevato per i quali la eventuale riclassificazione deve essere effettuata a seguito di controllo ufficiale.

Si ribadisce la necessità che i Servizi di Sicurezza Alimentare delle ASL effettuino il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET. Si raccomanda al personale ispettivo di effettuare, durante i controlli ufficiali alla ristorazione, anche il controllo documentale relativo alla regolarità dei funghi freschi spontanei raccolti in proprio ed eventualmente utilizzati per le preparazioni, in attuazione della D.D. 205 del 29/03/2018 relativamente a:

- possesso dell'idoneità al riconoscimento della specie da parte del ristoratore o di un preposto alla vendita/preparazione;
- certificazione delle specie fungine utilizzate ai fini della somministrazione;
- descrizione di apposita procedura nel piano HACCP, di procedere anche a questo controllo documentale presso quegli OSA che utilizzano funghi freschi spontanei raccolti in proprio.

Per quanto concerne l'attività di vigilanza sulle strutture a gestione diretta delle Aziende Sanitarie Regionali, così come indicato nelle DGR. n. 62-7924 del 21/12/2007 e 20-4510 del 04/09/2012, si rammenta che l'attività di controllo deve essere programmata con una frequenza derivante dalla valutazione del rischio. In ogni caso, vista la rilevanza della tipologia dell'attività di controllo ufficiale, è indispensabile che l'attività sia svolta in modo integrato e si raccomanda la partecipazione di un Dirigente Medico del SIAN.

Il 20% delle ispezioni programmate dovrebbero essere effettuate presso esercizi di vendita al dettaglio o di ristorazione che trattano le carni di selvaggina cacciata effettuando delle verifiche mirate sulla corretta tracciabilità delle stesse, sull'idoneità dei locali (dotazione frigorifere, separazione della selvaggina rispetto alle altre merceologie, esecuzione di eventuale spiumatura o scuoiatura in locale separato, attrezzatura per il sezionamento/lavorazione), verifica della documentazione presente (sia per quanto riguarda la provenienza delle carni che per quanto attiene l'eventuale esito analitico per la ricerca della Trichinella delle carni delle specie sensibili) e verifica delle procedure inserite nell'autocontrollo inerenti le varie fasi della lavorazione dei capi della selvaggina cacciata compresa la possibilità di vendita delle carni suddette.

Il dettagliante (macellaio, ristoratore ecc.) è tenuto a:

1. documentare la provenienza delle carni oggetto di fornitura diretta dal cacciatore secondo le disposizioni relative alla rintracciabilità, di cui al Reg. CE n. 178/2002, con il **Modello 1 dell'Allegato B** (previsto dall'Intesa 34/CSR del 25/03/2021);
2. acquisire, per le carni di cinghiale l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichinella prima di destinarle al consumo umano e/o alla lavorazione.

La documentazione di cui ai punti 1 e 2 deve essere conservata per almeno due anni.

### Commercio ambulante

I criteri di valutazione delle aree mercatali e degli ambulanti sono definiti dall'OM 03/04/2002, dalla DGR n. 25-12456 del 10/05/2004 e dalla D.D. n. 473 del 11/07/2012 (le liste di riscontro da utilizzare nelle diverse situazioni sono allegate alla delibera citata).

Una importante esigenza è quella di rendere quanto più possibile omogenea l'attività di controllo ufficiale nelle ASL. È quindi necessario garantire livelli minimi di verifiche in corso di ispezione e più in generale adottare procedure per la programmazione, la verifica, la supervisione ed il monitoraggio dell'attività di controllo nel rispetto degli indirizzi regionali.

I Servizi di Sicurezza Alimentare delle ASL dovranno effettuare il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET.

### Imprese alimentari presso abitazione privata

Con DGR 28-5718 del 02/10/2017 la Regione Piemonte ha approvato il modulo "Notifica sanitaria ai fini della registrazione ai sensi del Reg.CE 852/2004", previsto dall'accordo n. 46/CU del 04/05/2017, come integrato dall'Accordo n. 77/CU del 06/07/2017. Tra le tipologie di attività previste dal nuovo modulo (Allegato A alla DGR 28-5718) vi sono anche le attività di produzione, finalizzata alla vendita, di alimenti in ambito domestico (*home food*) e le attività di produzione e somministrazione di alimenti in ambito domestico (*home restaurant*).

Nelle more di un provvedimento nazionale che disciplini l'attività di controllo ufficiale per questa tipologia di operatori, si forniscono di seguito alcune indicazioni di carattere generale:

- a sono considerati Operatori del Settore Alimentare (OSA) ai sensi del "Pacchetto Igiene" coloro che preparano regolarmente alimenti in ambito domestico e li destinano alla commercializzazione e/o somministrazione;
- b nel momento in cui l'attività dell'operatore entra nel campo di applicazione dei regolamenti del "Pacchetto Igiene" l'impresa alimentare è soggetta al controllo da parte delle autorità e degli organi a tal fine preposti;
- c per gli *home food* è espressamente vietata la produzione di alimenti soggetti a specifico riconoscimento;
- d tenendo conto della natura dei processi e delle dimensioni delle imprese, si ritiene applicabile un piano di autocontrollo semplificato;
- e qualora l'OSA non dovesse disporre di spazi ed attrezzature dedicati, è possibile l'uso promiscuo dei locali e delle attrezzature per la preparazione in ambito domestico di alimenti destinati alla vendita o alla somministrazione (nonché per il deposito delle materie prime) fermo restando che, in fase di controllo ufficiale, i locali e le attrezzature, nonché le produzioni alimentari e le materie prime presenti, dovranno rispondere ai requisiti di igiene e sicurezza previsti dalla normativa indifferentemente dalla loro reale destinazione d'uso;
- f il riferimento, per gli specifici requisiti igienico-sanitari, è l'Allegato II, Capitolo III Reg.CE 852/2004: "Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata (ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati) e ai distributori automatici);
- g come previsto per altre imprese alimentari, anche per il controllo di questa tipologia di imprese, l'autorità competente può concordare data e ora del sopralluogo, qualora l'obiettivo del controllo ufficiale preveda la verifica di uno specifico processo produttivo.

In considerazione di quanto sopra detto, al fine di valutare la corretta applicazione della normativa di settore, alla luce di una sempre più capillare diffusione del fenomeno anche sul territorio regionale, si chiede ai Servizi di programmare attività di vigilanza sugli esercizi registrati per le preparazioni domestiche, tenendo conto dei chiarimenti sopra riportati e prevedendo interventi da svolgere in modo integrato tra i Servizi nei casi in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET.

### **Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)**

Controllo su materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti – MOCA (Programma E11 - DPCM Nuovi LEA).

Sulla gazzetta ufficiale n. 65 del 18/03/2017 è stato pubblicato il Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29 concernente la “Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai Regg.CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006, 282/2008, 450/2009 e 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti”.

L’articolo 6 del predetto decreto introduce la previsione di un obbligo, per gli operatori del settore dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), di comunicazione all’autorità sanitaria territorialmente competente degli stabilimenti posti sotto il proprio controllo che eseguono le attività di cui al Reg.CE 2023/2006. La disposizione nasce dall’esigenza di creare un’anagrafica di settore e agevolare, di fatto, le attività di controllo, in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme europee e nazionali in materia.

La programmazione per il 2022 prevede il controllo ispettivo dei produttori/importatori/distributori all’ingrosso di MOCA, privilegiando quelle imprese valutate a rischio medio e alto. Il controllo dovrà essere effettuato utilizzando nel 10% delle aziende censite la tecnica dell’audit. L’attività ispettiva dovrà prevedere anche la conformità dei MOCA in alluminio e sue leghe attraverso una puntuale verifica documentale considerato che, per tale matrice, non sono previste prove di migrazione, ma solo di composizione. Pertanto, non dovrà essere effettuato alcun campionamento, ma dovrà essere valutata la conformità ai requisiti di cui al DM 76 del 18/04/2007.

Occorre inoltre proseguire la verifica sul corretto utilizzo dei MOCA presso gli utilizzatori, in occasione dei controlli programmati, privilegiando la produzione con prevalente vendita all’ingrosso. Per quanto attiene i campionamenti, i prelievi dovranno essere effettuati prioritariamente presso le imprese produttrici e presso i distributori all’ingrosso. Si rammenta che è possibile campionare parti di macchinari industriali destinati al contatto con alimenti, sarà però necessario concordare prima con il laboratorio ARPA la tipologia e la dimensione dei pezzi. Al riguardo sarà sempre necessario fornire, se e possibile anche con allegato fotografico, informazioni sul tipo di alimento prodotto unitamente alla temperatura e al tempo di contatto dello stesso con le parti oggetto di campionamento. Trattandosi di parte di macchinario, il laboratorio non potrà fornire la valutazione di conformità (Parere Tecnico) relativa all’intero macchinario, ma sarà prodotto il Rapporto di Prova con tutti i dati relativi alle prove eseguite sulle singole parti campionate.

L’attività di controllo e campionamento sulla produzione/importazione/distribuzione all’ingrosso di MOCA è richiesta ai SIAN, mentre l’attività di controllo e campionamento sugli utilizzatori MOCA è richiesta, oltre che ai SIAN, anche ai Servizi veterinari preferibilmente in ambito di attività integrata.

In ultimo si richiama la Raccomandazione (UE) 2017/84 della Commissione del 16/01/2017 sul monitoraggio degli idrocarburi aromatici degli oli minerali (*Mineral oil hydrocarbons* – MOAH) nei prodotti alimentari e nei materiali e negli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari. Come è noto, infatti, i MOAH possono agire da cancerogeni genotossici, mentre alcuni idrocarburi saturi degli oli minerali (*Mineral Oil Saturated Hydrocarbons* – MOSH) possono accumularsi nei tessuti umani e provocare effetti avversi sul fegato.

Si rammenta inoltre la vigenza del Reg.UE 2018/213 relativo all'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari per quanto riguarda l'utilizzo di tale sostanza nei materiali di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.



Stabilimenti riconosciuti

## **Bibite analcoliche, acque minerali e altre acque in bottiglia – produzione e confezionamento (competenza SIAN)**

### **Acque minerali e di sorgente**

I criteri e gli indirizzi del controllo ufficiale delle acque minerali e delle acque di sorgente destinate all'imbottigliamento sono definiti dal Piano regionale predisposto nel 2015, in linea con i principi della vigente legislazione europea sulla sicurezza alimentare.

Le frequenze di controllo presso gli stabilimenti indicate nel “Piano regionale riguardante il controllo ufficiale delle acque minerali e di sorgente destinate all'imbottigliamento anno 2015” sono sostituite da quelle derivanti dall'applicazione delle linee guida CSR 212/2016.

Le tabelle relative ai campioni 2022 sono state allegate alla nota prot. 6701 del 21.02.2022 \_PRISA 2022 - Trasmissione Piani di campionamento alimenti

### **Additivi, aromi, enzimi**

Il settore degli additivi, degli enzimi, dei coadiuvanti tecnologici è in continua evoluzione, ampliando il numero e la tipologia di sostanze che possono essere impiegate. In tale contesto si rende necessario fornire indicazioni operative che consentano di garantire un elevato livello di sicurezza e di informazione per il consumatore, evitando danni ingiustificati alle imprese. Negli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.CE 852/2004 in cui si utilizzano additivi si prevede una verifica sul loro corretto impiego, secondo le modalità operative suggerite dalla circolare del Ministero della Salute DGISAN prot. n.9006 del 09/03/21, che è stata trasmessa alle ASL con nota prot. n. A1409B/9944 del 16/03/2021.

Per il 2022 si fa riferimento al “Piano regionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del Reg.CE 1334/2008 – Anni 2020-2024”, trasmesso alle ASL con nota prot. n. A1409B/10441 del 18/03/2021.

Le tabelle relative ai campioni 2022 sono state allegate alla nota prot. 6701 del 21.02.2022 \_PRISA 2022 - Trasmissione Piani di campionamento alimenti

### Prodotti della panetteria con aggiunta di carbone vegetale

Nell'ambito dell'attività di CU si deve tenere conto di quanto indicato dal Ministero della Salute, relativamente all'utilizzo del carbone vegetale, nella nota DGISAN prot. n. 47415 del 22/12/2015, e più precisamente:

- è ammissibile la produzione di un “prodotto della panetteria fine” (vedi “*Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) n. 1333/08 on Food additive*” pubblicato sul sito web della Commissione europea aggiornato a giugno 2016), denominato come tale, che aggiunga agli ingredienti base (acqua, farina, lievito) tra gli altri, anche il carbone vegetale come additivo colorante (E 153) e nelle quantità ammesse dalla regolamentazione europea in materia (Reg.CE 1333/08 All. II parte E punto 7.2);  
Tra i prodotti della panetteria fine, ricordiamo che sono ricompresi (cfr. il documento guida che descrive le categorie di alimenti di cui alla parte E dell'allegato II del Reg.CE 1333/2008) prodotti dolci e salati tra cui ad es. biscotti, torte, muffin, ciambelle, fette biscottate, barrette di cereali, pasticcini, wafer, frittelle, bignè, croissant, ecc.;
- non è ammissibile denominare come “pane” il prodotto di cui al punto precedente, né fare riferimento al “pane” nell'etichettatura, presentazione e pubblicità dello stesso.  
Si rammenta che ai sensi del DPR 502/98 è denominato “grissino” il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare.
- non è ammissibile aggiungere nella etichettatura, presentazione o pubblicità del prodotto di cui al primo punto alcuna informazione che faccia riferimento agli effetti benefici del carbone vegetale



per l'organismo umano, stante il chiaro impiego dello stesso esclusivamente quale additivo colorante.

#### Additivi tal quali

Per quanto riguarda la verifica degli additivi tal quali (criteri di purezza), nel caso non si riesca a reperire l'additivo da campionare, l'ASL dovrà segnalarlo tempestivamente all'ufficio regionale.

#### Additivi in prodotti a base carne

Il DM 26/05/2016 prevede che l'utilizzo nei prodotti a base carne di ingredienti che apportano nitriti, nitrati o entrambi, in modo da ottenere effetto conservante nei prodotti finiti, si configura come utilizzo di additivi alimentari, pertanto l'impiego di tali ingredienti non permette di vantare l'assenza di conservanti.

Il Ministero della Salute, con nota prot. n. 38090 del 06/10/2016, ha precisato che tra i prodotti che apportano nitriti e nitrati, oltre agli spinaci, può essere ricompresa ad esempio anche la lattuga essiccata ed ha richiesto alle AC di fornire ogni utile informazione (ad es. con l'ausilio di schede tecniche, istruzioni d'uso consigliate, etichette degli ingredienti, etc.) al fine di acquisire informazioni quanto più possibili dettagliate circa l'utilizzo di tali ingredienti, nonché la sua estensione, al fine di assumere un comportamento univoco in corso di vigilanza e valutare eventuali azioni da intraprendere.

Considerato che gli ingredienti che apportano nitriti e nitrati (es. lattuga essiccata, rucola, spinaci, coste, sedano, etc.) possono essere utilizzati in svariati prodotti alimentari (es. paste colorate, etc.), si raccomanda pertanto agli operatori che effettuano vigilanza di verificare se vengono utilizzati tali ingredienti e la corretta etichettatura del prodotto finito (si ricorda che l'utilizzo di tali ingredienti si configura come utilizzo di conservanti).

#### Campionamento dei prodotti alimentari per la ricerca di edulcoranti

Determinazione di EDULCORANTI: ACESULFAME K (E 950), ASPARTAME (E 951) e CICLAMMATO (E 952)

Matrice	Bevande analcoliche (cola, ginger, aranciata, limonata, cedrata, ecc.), bevande per sportivi, succhi e nettari di frutta, marmellate e confetture, prodotti di confetteria quali caramelle. Pastiglie e microconfetti per rinfrescare la gola. Per le bevande analcoliche non è prevista ricerca di CICLAMMATO (E 952).
Limitazioni nella scelta della matrice	Prelevare prodotti a ridotto apporto calorico o senza zuccheri aggiunti o con edulcoranti.

#### **Alimenti particolari e integratori alimentari**

Il controllo sulle imprese autorizzate ex D.Lgs 111/92 (alimenti particolari) e D.Lgs 169/04 (integratori alimentari) dovrà essere effettuato secondo quanto previsto dall'Intesa CSR 212/2016. La frequenza minima dei controlli ufficiali dipenderà dal livello di rischio dell'impresa (il numero minimo di audit è di uno ogni tre anni).

Eventuali provvedimenti di restrizione o chiusura dell'attività devono essere segnalati al Settore Prevenzione e Veterinaria per l'inoltro dell'informativa al Ministero competente.

Si invitano i Servizi a verificare, tra l'altro, che gli alimenti prodotti/confezionati negli stabilimenti di competenza siano opportunamente etichettati e notificati al Ministero della Salute nonché, in caso di integratori a base di erbe, non siano presenti in etichetta sostanze e preparati vegetali non ammessi ([http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_5.jsp?lingua=italiano&area=Alimenti%20particolari%20e%20integratori&menu=registri](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_5.jsp?lingua=italiano&area=Alimenti%20particolari%20e%20integratori&menu=registri)).

#### **Produzione di germogli**

Il controllo sulle imprese autorizzate ex Reg.UE 210/2013, che producono germogli o semi destinati alla produzione di germogli, deve essere effettuato secondo quanto previsto dall'Intesa CSR 212/2016. La frequenza minima dei controlli ufficiali è pari ad un controllo all'anno indipendentemente dal livello di rischio, il numero minimo di audit è di uno ogni tre anni.

Eventuali provvedimenti di restrizione o chiusura dell'attività devono essere segnalati al Settore Prevenzione e Veterinaria per l'adozione di eventuali provvedimenti di revoca o sospensione del riconoscimento.

## **Alimenti di origine animale – produzione, trasformazione e confezionamento di alimenti in impianti riconosciuti (competenza SVET)**

### **Programmazione dei controlli**

La programmazione dei controlli per gli impianti riconosciuti avviene, come per gli anni precedenti e per le altre attività del settore alimenti (inclusi i nuovi alimenti) e la sicurezza alimentare, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, in base alla categoria del rischio assegnata e con frequenza adeguata. Si ritiene opportuno indicare frequenze minime dei controlli ufficiali omogenee per tutte le attività riconosciute, comprendendo tutti gli alimenti di origine animale. Ad ogni singolo impianto si attribuirà, come già avvenuto nel passato, un unico valore di rischio complessivo, ponderato anche sulle valutazioni delle diverse tipologie di attività eventualmente presenti. Si ritiene, infatti, che le quantità prodotte, le variabili dei processi produttivi e le caratteristiche strutturali e gestionali dei singoli impianti riconosciuti, abbiano un peso relativo superiore a quello teoricamente correlabile alla sola tipologia di attività produttiva.

Anche se le "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg.CE 882/04 e 854/04", recepite con la DGR n. 21-4661 del 13/02/2017 sono da revisionare per adeguarle ai dettami del Reg.UE 625/2017, si tengono comunque validi i 3 valori di rischio: ALTO (valore > 42), MEDIO (valore compreso fra 30 e 42) e BASSO (valore <30) tra l'altro utilizzati anche nel D.Lgs 32/2021 per l'attribuzione delle tariffe forfettarie differenziate in tre fasce in relazione al livello di rischio riferito ad ogni stabilimento. Le frequenze minime di ispezione e di audit indicate nel documento di programmazione si applicano pertanto a tutti gli stabilimenti riconosciuti (compresi gli impianti di macellazione) indipendentemente dalla tipologia e dall'entità produttiva.

Si ricorda che per quanto riguarda i Centri imballaggio uova (Sezione X) la Commissione europea si è espressa chiarendo che l'attività di "reimballaggio", ovvero il trasferimento fisico di uova in un altro imballaggio o la ristampigliatura di un imballaggio contenente uova, è autorizzata in conformità dell'articolo 5, paragrafo 2 del Reg.CE 589/2008 e, al pari dei centri di imballaggio uova, deve essere effettuata in stabilimenti che dispongano di attrezzature definite dal medesimo articolo del succitato regolamento, e pertanto devono essere riconosciute ai sensi del Reg.CE 853/2004 come "Sezione X – Categoria: Uova e ovoprodotti – Attività: Centri di imballaggio uova – EPC" (Nota regionale prot. n. 26907/DB2017 del 23/10/2012).

### **Ispezioni**

I controlli ufficiali sono eseguiti di norma senza preavviso, tranne nel caso in cui tale preavviso sia necessario e debitamente giustificato per l'esecuzione del controllo ufficiale (art.9 del Reg.UE 2017/625).

Ogni ispezione condotta sulla base delle frequenze minime deve essere completa, riguardare tutte le verifiche previste per ogni tipologia di attività effettuata presso l'impianto e può essere svolta, se necessario, anche in più sedute. Ai fini della rendicontazione dell'attività effettuata, anche se ha richiesto più di un sopralluogo in giornate differenti, ogni ispezione o audit deve essere conteggiata una sola volta nel sistema informativo regionale (vedi capitolo "Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali").

Considerato lo standard regionale così definito, ad ogni singolo impianto sarà comunque possibile assegnare ispezioni per ulteriori verifiche ad hoc, in presenza di tipologie produttive che lo richiedono.

In caso di riscontro di non conformità maggiori (NC) o reiterate, devono necessariamente essere intensificate le frequenze minime e adottate le misure previste dagli articoli 137 e 138 del Reg.UE 2017/625, nonché, ove previsto, procedere ad una delle seguenti tipologie di sequestro o blocco ufficiale di attrezzature, locali, merci o animali:

- sequestro amministrativo nei casi previsti dall'articolo 13 della legge n. 689 del 1981;
- sequestro penale nei casi di rilevazione di illeciti penali;
- blocco ufficiale ai sensi degli articoli 137 e 138 del Reg.UE 2017/625 nei casi residuali.

NB: Fermo restando il numero di ispezioni e di audit previsti negli impianti di macellazione, considerata la presenza costante del Servizio veterinario che, oltre all'attività di ispezione ante e post mortem, verifica l'igienicità dei processi produttivi, si ritiene utile che una delle ispezioni annuali sia effettuata da parte di un team ispettivo, al fine di effettuare una supervisione dell'attività ispettiva ante e post mortem condotta dal veterinario ufficiale dell'impianto che deve comunque essere presente all'ispezione.

Al fine di favorire l'omogeneità degli interventi si suggerisce che, per quanto possibile, anche le ispezioni effettuate presso gli altri stabilimenti vengano condotte in équipe, per favorire la rotazione degli operatori e migliorare conseguentemente l'attività di controllo sugli stabilimenti.

Le équipe possono essere rappresentate da personale veterinario dipendente e convenzionato adeguatamente formato.

### **Verifiche specifiche nell'ambito dei controlli ufficiali programmati presso gli impianti di macellazione e in altre filiere di alimenti di origine animale (Programma E2 - DPCM Nuovi LEA)**

#### Progetto regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione di alpeggio e controlli ufficiali.

In previsione della stesura del Piano pluriennale 2020-2025 non è stato redatto il nuovo piano regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione in alpeggio, in analogia alla precedente programmazione prevista con DGR n. 31-1747 del 13/07/2015 – D.D. n 472 del 16/07/2015 con valenza quadriennale 2015-2018. Per l'anno 2021 è prevista la frequenza minima di controllo riportata nel predetto piano, sottoponendo a controllo almeno il 30% delle strutture presenti sul territorio di ogni singola ASL. Non devono essere prese in considerazione le frequenze, per stabilimenti riconosciuti e registrati, previste dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg.CE 882/04 e 854/04", considerata la stagionalità dell'attività di conduzione dell'alpeggio.

Sono oggetto di controllo le attività a seguito di valutazione in base al rischio da parte dell'Autorità competente e alle verifiche di più vecchia data. Maggiori frequenze di controllo possono essere stabilite in base a specifiche esigenze locali.

I prelievi di latte crudo vengono effettuati presso le strutture ove il conduttore (titolare registrazione o riconoscimento) non risulta conferire latte o caseificare nel restante periodo dell'anno. Infatti, in questi casi, manca un piano di autocontrollo aziendale per chi trasforma direttamente il latte e al contempo coloro che conferiscono il latte crudo non sono nemmeno vicariati dai controlli effettuati, a seguito dei conferimenti, da parte dei centri di raccolta latte/caseifici. In questo ultimo caso, se rientranti nei piani di autocontrollo aziendali, non è necessario effettuare i prelievi previsti prima della monticazione per gli stafilococchi coagulasi positivi (CPS).

L'autorità competente (Servizi Veterinari ASL) valuta la necessità di effettuare i prelievi di latte crudo in relazione alla categorizzazione del rischio.

#### Impianti di macellazione

L'attività ispettiva sui capi introdotti per la macellazione (visita ante e post mortem) deve essere condotta secondo quanto stabilito nella Sezione 2 (Ispezione ante mortem), art. 11 e nella Sezione 3 (Ispezione post mortem) dall'art. 12 all'art. 28, del Reg.UE 2019/627 e secondo le indicazioni del Reg. delegato UE 624/2019 (dall'art. 3 all'art. 8). La Dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (Modello 4) a partire dal 02/09/2017, conformemente a quanto stabilito da DM 28/06/2016, deve essere compilata esclusivamente con la modalità informatica da parte dell'allevatore o suo delegato, con lo scopo di dematerializzare i documenti cartacei e di uniformare in un unico documento le informazioni previste nella «dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali» (Modello 4) con le «informazioni sulla catena alimentare» (ICA) di cui all'allegato II, sezione III, del Reg.CE 853/2004.

Si ricorda, inoltre, che con nota ministeriale prot. n. 9384 del 10/04/2015 è stato stabilito che per tutti i capi bovini e bufalini nati a partire dal 01/05/2015 non è più previsto il rilascio del passaporto a seguito della consegna della cedola identificativa e della relativa registrazione del capo nella Banca Dati Nazionale dopo la nascita. L'obbligo di rilascio del passaporto permane per i capi bovini e bufalini destinati a scambi intracomunitari e/o esportazione verso Paesi terzi. Pertanto, per quanto riguarda le movimentazioni sul

territorio nazionale dei capi bovini e bufalini nati a partire dal 01/05/2015, fermi restanti gli obblighi vigenti relativi al Modello 4, non è più necessario che gli animali siano scortati dal passaporto, fatta salva la possibilità per l'allevatore di accompagnare gli animali durante le movimentazioni dalla stampa su carta semplice delle informazioni registrate in BDN relative agli animali.

La Legge 28 luglio 2016, n. 154 in materia di semplificazione e di sicurezza agroalimentare, all'articolo 1 comma 7 sancisce che, in seguito al riconoscimento della piena operatività della banca dati informatizzata nazionale, gli animali della specie bovina e bufalina, qualora destinati alla sola commercializzazione nazionale, sono esentati dall'obbligo di accompagnamento del passaporto di cui all'art. 6 del Reg.CE 1760/2000. Di conseguenza, tale disposizione si applica anche agli animali nati in un Paese diverso dall'Italia, ma nazionalizzati e registrati nella BDN. Tuttavia, il detentore di animali di specie bovina è responsabile della tenuta dei passaporti per i soli animali destinati al commercio intracomunitario.

Si evidenzia che, a fronte della eliminazione dell'obbligo di rilascio del passaporto, rimangono invariati tutti gli obblighi vigenti relativi alla comunicazione di nascita/morte/movimentazioni (ivi comprese movimentazioni per macello) al fine della registrazione in BDN delle relative informazioni. È comunque opportuno, per gli animali che dispongono del passaporto (animali introdotti in Italia a seguito di scambi intracomunitari o da altri Paesi, o animali nazionali nati prima del 01/05/2015), che questo accompagni gli stessi all'impianto di macellazione poiché, essendo un documento ufficiale, necessita di un ritiro monitorabile da parte dell'Autorità competente al termine della vita dell'animale anche a fronte di quanto riportato nel D.P.R. 19 ottobre 2000, n. 437 all'art.10, comma 12, che recita "I servizi veterinari di ciascuna azienda unità sanitaria locale, che effettuano l'ispezione e la vigilanza negli stabilimenti di macellazione, verificano l'avvenuta distruzione dei marchi auricolari, preventivamente tagliati a cura del responsabile dello stabilimento e la corretta tenuta dei passaporti degli animali macellati".

Resta inteso che, l'assenza del passaporto (per gli animali che potrebbero esserne in possesso) a fronte della regolarità della documentazione di accompagnamento (Modello 4) e dei marchi auricolari, non può pregiudicare la regolare macellazione degli animali.

A tale riguardo si evidenzia la necessità di implementare la procedura di macellazione adottata nell'impianto, tenendo in considerazione quanto sopra espresso.

Il sistema informatizzato regionale "INFOMACELLI", sviluppato per creare una rete di sorveglianza epidemiologica nei macelli della Regione Piemonte, è deputato alla gestione dell'attività svolta dai Servizi Veterinari presso i macelli e consente di gestire i dati derivanti dalle operazioni di macellazione con la registrazione delle informazioni sanitarie relative alla corretta identificazione dei capi, al rispetto del benessere animale, ai quadri clinici e anatomo-patologici evidenziati nelle visite ispettive ante e post mortem, all'esito delle attività di campionamento e al destino dei capi macellati. Nel corso degli anni sono stati effettuati interventi di manutenzione "evolutiva" con miglioramenti della sezione relativa al caricamento della seduta di macellazione, implementando il sistema e migliorando la modulabilità sulle diverse specie animali macellate e sulla tipologia dei dati soggetti a registrazione. Inoltre, sono state aggiornate alcune delle funzioni già attive, migliorando ed ottimizzando la parte riguardante la reportistica. Attualmente il software permette la valutazione in tempo reale dell'attività di controllo ufficiale svolta durante le sedute di macellazione, l'elaborazione delle informazioni utili dal punto di vista epidemiologico e l'alimentazione dei flussi informativi richiesti dall'autorità competente centrale.

Le Autorità competenti locali devono mantenere le misure di verifica efficienti al fine di accertare l'osservanza dei requisiti previsti dalle vigenti norme relative alle procedure di igiene della macellazione da parte dell'OSA.

In fase di controllo ufficiale durante l'ispezione post mortem l'ispettore deve porre attenzione in particolare all'inidoneità al consumo delle carni sporche o che presentano una contaminazione fecale o di altro tipo così come disposto dall'art 45, lettera r, del Reg.UE 2019/627 e alla verifica della conformità dei prodotti alimentari di origine animale ai criteri microbiologici stabiliti dalla normativa comunitaria.

Ciò premesso, si dispone di implementare la programmazione annuale con quanto sopra richiamato inserendo le verifiche in tutte le filiere degli alimenti di origine animale.

Si raccomanda di attuare le succitate verifiche tenendo in considerazione l'Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del Decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281 concernente "Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti

di origine animale di cui al Reg.CE 853/2004”, recepito dal settore regionale con DGR n. 24- 5708 del 23/04/2013.

#### Controlli sulla pulizia degli animali che giungono al macello

La pulizia degli animali che giungono al macello è un criterio fondamentale per garantire l’igienicità e la sicurezza alimentare delle carni, tant’è che viene richiamata in diversi regolamenti (Reg.CE 853/2004, Reg.UE 2019/627), oltre che nel Codice delle pratiche igieniche per la carne del Codex Alimentarius e nel Codice sanitario degli animali terrestri dell’Organizzazione mondiale della sanità animale (OIE). In particolare, il Capitolo 6.2 sul controllo dei pericoli biologici attraverso le ispezioni delle carni ante-mortem e post-mortem e sull’importanza che esse rivestono per la salute animale e la salute pubblica, e il Capitolo 7.5 sulla macellazione degli animali stabiliscono anche che gli animali non devono essere condotti al macello quando il grado di contaminazione delle loro superfici esterne rischia di compromettere l’igiene della macellazione e c’è il rischio reale che le carni possano essere contaminate con microrganismi patogeni. Essendo anche un indice di benessere dell’animale in allevamento il concetto di pulizia è richiamato nel Reg.CE 1099/2009 in cui all’art. 3, paragrafo 2, prevede che *“gli operatori prendono in particolare i provvedimenti necessari per garantire che gli animali: a) ricevano conforto fisico e protezione, in particolare tenendoli puliti e in condizioni termiche adeguate ed evitando loro cadute o scivolamenti”*.

Più difficile è valutare lo stato di pulizia delle pelli degli animali che giungono al macello. Un aiuto può essere fornito dallo schema allegato alle “Linee di indirizzo per la valutazione del grado di pulizia dei bovini portati al macello” del 24 marzo 2016 della regione Emilia Romagna.

Infine, è necessario ricordare che il Reg.UE 2019/627 all’art. 43, paragrafo 2 sottolinea che *“Il veterinario ufficiale provvede affinché gli animali esposti a un rischio inaccettabile di contaminazione delle carni durante la macellazione, quale stabilito all’art. 11, paragrafo 4, non siano macellati ai fini del consumo umano, salvo qualora essi vengano preventivamente puliti”*.

#### Controlli dell’OSA sui criteri di igiene di processo: ricerca di *Salmonella spp.* e conteggio *Campylobacter spp.*

L’Intesa n. 41/CSR del 3 marzo 2016, concernente “Linee guida relative all’applicazione del Reg.CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti”, recepita con DGR n. 21-4661 del 13/02/2017, fornisce indicazioni relative alle frequenze di campionamento sulle carcasse di ungulati e avicoli e sulle preparazioni di carne e carni macinate da parte degli OSA che vanno a sostituire quelle a suo tempo fornite con il “Manuale delle procedure” allegato al Piano Controllo Alimenti del 2010. Per rendere uniforme l’applicazione dell’Intesa sul territorio regionale, si allega la tabella esplicativa per la parte in cui nell’Intesa non sono state prestabilite frequenze:

Specie animali	Capacità produttiva (capi bovini equivalenti <sup>1</sup> /anno)	Frequenza iniziale	Frequenza ridotta adottabile a seguito dell’ottenimento di risultati favorevoli nel periodo iniziale <sup>2</sup>
Ungulati domestici	50 o meno	Conta colonie aerobiche ed enterobatteriacee: 1 carcassa al mese per 3 mesi consecutivi	1 carcassa all’anno
		Salmonella: 1 carcassa al mese per 3 mesi consecutivi	
Broiler	50.000 o meno	Salmonella: 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	1 campione aggregato/anno
Tacchini	10.000 o meno	Salmonella: 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	1 campione aggregato/anno

<sup>1</sup> capo bovino equivalente corrisponde a: un capo bovino adulto, a due vitelli, a un solipede, a 5 suini, a 10 ovicapri o a 20 agnelli, capretti o suinetti di peso vivo inferiore a 15 Kg.

<sup>2</sup> i macelli già in attività possono tenere conto degli esiti dei campionamenti e analisi già eseguiti ai sensi delle precedenti disposizioni.

Il Reg.UE 2017/1495 ha modificato e integrato il Reg.CE 2073/2005 introducendo, nelle carcasse dei polli da carne, la ricerca di *Campylobacter spp.* Pertanto, gli OSA dovranno attenersi, per quanto riguarda i “controlli di processo” all’interno dei loro impianti di macellazione, alle indicazioni del succitato regolamento e operare secondo le frequenze stabilite.

Nel caso di ricerca di *Campylobacter* spp., la frequenza di campionamento delle carcasse di polli da carne in macelli di piccole dimensioni, in linea con quanto disposto dal capitolo 3.2 del Reg.CE 2073/2005 (come modificato dal Reg.UE 2017/1495), potrà essere applicata secondo la tabella di seguito riportata (vedi nota regionale prot. n. 4344 del 11/02/2020).

Capacità produttiva (capi anno)	Frequenza iniziale	Frequenza ridotta adottabile a seguito dell'ottenimento di risultati favorevoli nel periodo iniziale*
Macello di piccole dimensioni: Tra 500.000 e 50.001	Conteggio <i>Campylobacter</i> spp.: 1 campione aggregato/mese per 6 mesi consecutivi	Conteggio <i>Campylobacter</i> spp.: 1 campione aggregato ogni 2 mesi
Macello di piccole dimensioni: 50.000 o meno	Conteggio <i>Campylobacter</i> spp.: 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	Conteggio <i>Campylobacter</i> spp.: 1 campione aggregato/anno

\* i macelli già in attività possono tenere conto degli esiti dei campionamenti e analisi già eseguiti ai sensi delle precedenti disposizioni.

Resta inteso che i macelli con capacità produttiva superiore a 500.000 capi/anno, devono attenersi alle indicazioni fornite al punto 2.1.9 del Capitolo 2 “Criteri igiene di processo”, del succitato Regolamento con la possibilità di ridurre la frequenza “a una volta ogni due settimane qualora si ottengano risultati soddisfacenti per 52 settimane consecutive”, previa autorizzazione dell’Autorità competente (cfr. Allegato I, capitolo 3, Reg.CE 2073/2005 “*Tuttavia, se l'analisi dei rischi lo giustifica e di conseguenza l'autorità competente lo autorizza, i macelli di piccole dimensioni e gli stabilimenti nei quali si producono carne macinata, preparazioni a base di carne e carne fresca di pollame in piccole quantità possono essere esentati da queste frequenze di campionamento*”).

#### Controlli ufficiali sui criteri di igiene di processo: ricerca di *Salmonella* spp. e conteggio *Campylobacter* spp.

In accordo con quanto disposto dal Reg.UE 2019/627, art. 35 (Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla *Salmonella*) e l’art. 36 (Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi al *Campylobacter*) l’Autorità competente che vigila sugli impianti di macellazione di ungulati o di avicoli, deve verificare la corretta attuazione da parte dell’OSA delle disposizioni di cui all’allegato I, capitolo 2, punti 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5, 2.1.9 del Reg.CE 2073/2005, mediante l’attuazione di misure di controllo di cui al punto a), b) e c) del comma 1 dell’art. 35 e punto a) e b) del comma 1 dell’art. 36.

Si evidenzia che, qualora l’OSA disattenda più volte il criterio di igiene di processo, l’Autorità competente dovrà imporre di presentare un piano d’azione e vigilare sugli esiti dello stesso (Reg.UE 2019/627 comma 2 degli art. 35 e 36).

Come richiamato nella nota del Ministero della Salute prot. n. 3974 del 04/02/2021, al fine di rispondere al debito informativo con la Commissione Europea, le AC devono rendicontare la verifica della corretta attuazione da parte degli OSA di quanto previsto dal Reg.CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari di cui all’Allegato I, capitolo 2, punto 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 e 2.1.9 (criteri di igiene del processo). Le modalità sono quelle previste al punto 3) degli articoli 35 e 36 del Reg.UE 2019/627. Gli eventuali isolati di *Salmonella* spp. devono essere sierotipizzati e rendicontati annualmente al Settore Prevenzione e Veterinaria per i successivi adempimenti ministeriali.

#### **Condizioni di trasporto delle carni e delle carcasse animali**

Il 21/11/2017 è entrato in vigore il Reg.UE 2017/1981 che modifica i contenuti dell’Allegato III, sezione I, capitolo VII, punto 3 del Reg.CE 853/2004.

La modifica ha previsto un approccio più flessibile per le condizioni di temperatura di trasporto delle carni, permettendo di fatto di raggiungere più velocemente il consumatore dopo la macellazione. La decisione di modificare il Reg.CE 853/2004 è spiegata nei considerando e deriva da due pareri scientifici dell’EFSA, dai quali emerge che la temperatura superficiale della carcassa è un indicatore adeguato della proliferazione batterica. Da ciò la decisione di concedere la possibilità di modificare i parametri per il trasporto delle carni di bovini, suini, ovini e caprini, che variano a seconda del periodo che intercorre dall’inizio del carico delle carni nel veicolo (il quale può raccogliere da un unico macello le carni destinate al trasporto), fino al completamento dell’ultima consegna, per un massimo di sessanta ore di percorrenza (solo per bovini e ovi-caprini).

La deroga per il trasporto di tali carni (da richiedere all’Autorità competente locale secondo lo schema del fac-simile allegato al PRISA 2021 Allegato “TRASPORTO CARNE\_Richiesta autorizzazione trasporto in deroga

853”) può essere concessa solo nel caso in cui vengano rispettati i parametri previsti nel Reg. UE 2017/1981 (vedi riquadro “Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse”), derivati dai campionamenti superficiali eseguiti sulle carcasse in base al Reg.CE 2073/2005, Allegato 1, Cap. 2, punti 2.1.1 e 2.1.2, e Cap. 3, punto 3.2. (tutti i parametri di cui sopra sono schematizzati in tre tabelle allegate al regolamento citato).

Il predetto regolamento prevede, inoltre, la possibilità che l’Autorità Competente autorizzi il trasporto per un massimo di 2 ore, giustificato da motivi tecnologici, di carni destinate alla produzione di specifici prodotti che non abbiano raggiunto la temperatura di 7°C (da richiedere all’Autorità competente locale secondo lo schema del fac-simile allegato al PRISA 2021 **Allegato “TRASPORTO CARNE\_Richiesta autorizzazione trasporto inf 2 ore”**).

In riferimento a quest’ultimo punto e a seguito di alcune richieste di chiarimento relative alla necessità di trasportare la carne di suino immediatamente dopo la macellazione e il sezionamento e prima del raffreddamento, per le radicate esigenze nazionali e legate a “tradizioni norcine”, il Ministero della Salute con nota prot. n. 39779-P del 17/10/2018 ha comunicato l’intenzione di richiedere alla Commissione europea l’adattamento dei requisiti di cui al Capitolo VII dell’Allegato III del Reg.CE 853/2004, così come previsto dal paragrafo 3 dell’art. 10 del medesimo regolamento.

In attesa di una risposta da parte della Commissione europea e ad integrazione di quanto già comunicato dal settore, il Ministero della Salute ha fornito le seguenti indicazioni:

- gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) del macello/sezionamento che intendono proseguire il trasporto a caldo delle carni di suino, per le quali non si richiede la descrizione delle motivazioni tecnologiche, dovranno presentare specifica domanda (allegata alla succitata nota ministeriale) al Servizio Veterinario dell’ASL di competenza;
- l’Autorità Competente (AC), a seguito del ricevimento della suddetta istanza, sottoscrive la propria autorizzazione, che potrà essere utilizzata per tutte le future spedizioni alle medesime condizioni e fino a revoca da parte del Servizio preposto al controllo ufficiale;
- la documentazione commerciale di accompagnamento delle carni deve riportare i dati identificativi della partita (taglio, peso, bollatura sanitaria), nonché il destinatario, la data e l’ora della spedizione per consentire un’eventuale verifica del rispetto dei tempi di trasporto da parte delle AC sia in itinere sia a destinazione.

La possibilità di effettuare il carico secondo i parametri previsti dal regolamento in oggetto di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi presuppone, tra l’altro, il rilascio di un’autorizzazione da parte dell’autorità competente del luogo di partenza (vedi fac-simile allegato al PRISA 2021 **Allegato “TRASPORTO CARNE\_Autorizzazione ASL al trasporto”**) e la comunicazione all’autorità competente di destinazione da parte dell’OSA ricevente, antecedentemente al ritiro delle carni la prima volta.

La partita deve essere accompagnata da una dichiarazione dell’operatore del settore alimentare. Tale dichiarazione (vedi fac-simile allegato al PRISA 2021 **Allegato “TRASPORTO CARNE\_Dichiarazione trasportatore”**) deve indicare la durata di refrigerazione prima del carico, l’ora a cui è iniziato il carico di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi, la temperatura superficiale in quel momento, la temperatura di trasporto massima cui carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi possono essere esposte, la durata di trasporto massima consentita, la data dell’autorizzazione e il nome dell’autorità competente che rilascia la deroga.

#### **Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni (macelli a capacità limitata)**

Il Reg.UE 2019/624 all’art. 2 definisce un macello a capacità limitata come *“un macello designato dalle autorità competenti sulla base di un’analisi del rischio e nel quale si effettua la macellazione solo durante una parte della giornata lavorativa oppure durante l’intera giornata lavorativa ma non in tutti i giorni lavorativi della settimana”*.

I nuovi regolamenti comunitari consentono una certa elasticità sia per l’effettuazione dell’ispezione ante mortem, sia per quella post mortem consentendo di fatto al veterinario ufficiale una gestione più elastica delle macellazioni condotte negli impianti a capacità limitata.

Infatti, l'art. 5 del Reg.UE 2019/624 prevede che *“in deroga all'articolo 18, paragrafo 2, lettere a) e b), del regolamento (UE) 2017/625, l'autorità competente può consentire che le ispezioni ante mortem su animali destinati alla macellazione siano effettuate presso l'azienda di provenienza in conformità ai criteri e alle condizioni di cui al paragrafo 2 e all'articolo 6”* (Reg.UE 624/2019). Le disposizioni di cui all'art. 6 del medesimo regolamento sono applicate *“al pollame, alla selvaggina d'allevamento, agli animali domestici delle specie bovina e suina e ai solipedi domestici ”* (^). Nel caso degli animali domestici delle specie bovina e suina, dei solipedi domestici e della selvaggina d'allevamento macellati presso l'azienda di provenienza in conformità all'allegato III, sezione I, capitolo VI bis, o sezione III, punto 3, del regolamento (CE) n. 853/2004, il certificato ufficiale completato in conformità al modello di certificato ufficiale di cui all'allegato IV, capitolo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione (6), anziché il certificato di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera f), del Reg.UE 624/2019, accompagna gli animali al macello o è inviato in anticipo in qualsiasi formato.

Inoltre, il comma 2 dell'art. 11 del Reg.UE 2019/627 prevede che l'ispezione ante mortem possa essere effettuata entro 24 ore dall'arrivo degli animali al macello e meno di 24 ore prima della macellazione. Il veterinario ufficiale può richiedere un'ulteriore ispezione ante mortem in qualunque altro momento. Infine, al comma 6 del medesimo articolo precisa che *“se l'ispezione ante mortem è effettuata presso l'azienda di provenienza in conformità all'articolo 5 del Regolamento delegato (UE) 2019/624, il veterinario ufficiale presso il macello effettua tale ispezione solo nei casi e nella misura specificati”*.

Fatto salvo che l'ispezione post mortem deve essere effettuata immediatamente dopo la macellazione (paragrafo 1, lettera a), art. 12 Reg.UE 2019/627), l'art. 13 dispone che *“in deroga all'articolo 12, paragrafo 1, le autorità competenti possono consentire che, quando né il veterinario ufficiale né l'assistente ufficiale sono presenti presso lo stabilimento per la lavorazione della selvaggina o il macello durante la macellazione e la tolettatura, l'ispezione post mortem sia ritardata fino a un massimo di 24 ore dopo la macellazione o l'arrivo allo stabilimento per la lavorazione della selvaggina, purché:*

- a) gli animali in questione siano macellati in un macello a capacità limitata o sottoposti a lavorazione in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina a capacità limitata in cui sono macellati o sottoposti a lavorazione:
  - i) meno di 1 000 unità di bestiame l'anno; o
  - ii) meno di 150 000 esemplari di pollame, lagomorfi e selvaggina selvatica piccola l'anno;
- b) all'interno di uno stabilimento siano presenti strutture sufficienti per conservare le carni fresche e le frattaglie affinché possano essere esaminate;
- c) l'ispezione post mortem sia effettuata dal veterinario ufficiale”.

Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'OSA responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita ante mortem e macellato venga allontanata prima del completamento dell'ispezione post-mortem da parte del veterinario ufficiale e che vi sia la garanzia di piena rintracciabilità e corrispondenza tra tutte le parti dell'animale. I controlli ufficiali devono sempre essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione.

(^) pollame allevato per la produzione del foie gras e pollame ad eviscerazione differita macellato presso l'azienda di provenienza. Selvaggina allevata e macellata presso l'azienda di provenienza.

Al fine di agevolare l'interpretazione delle unità bestiame all'anno si riporta un sintetico schema i cui numeri sono puramente indicativi:

UBA (Unità Bestiame Adulta)			
Specie animali	Valore UBA	N° animali macellabili/settimana (*)	N° animali macellabili/anno (*)
<b>Tori, vacche e altri bovini di oltre 2 anni, equini di oltre sei mesi</b>	1	19	1000
<b>Bovini &gt; 6 mesi e &lt; 2 anni</b>	0,6	32	1660
<b>Bovini &lt; 6 mesi</b>	0,4	48	2500
<b>Caprini/ovini</b>	0,15	126	6600
<b>Scrofe riproduttrici &gt;50Kg</b>	0,5	38	2000



Altri suini	0,3	65	3400
-------------	-----	----	------

(\*) i valori forniti sono indicativi e le medie settimanali possono variare purché il totale annuo non sia superato e la struttura consenta la segregazione in cella frigorifera degli animali macellati.

Si forniscono di seguito alcune indicazioni al fine di armonizzare su tutto il territorio tale pratica:

- limitare la possibilità di effettuare la visita ante mortem presso l'azienda di provenienza ai soli impianti che hanno l'allevamento annesso al macello o hanno un flusso consolidato negli anni con pochi allevamenti ubicati nella medesima ASL in cui insiste l'impianto di macellazione; qualora gli allevamenti siano ubicati in ASL contermini, l'eventuale visita ante mortem andrà preventivamente concordata col Servizio veterinario competente sull'allevamento;
- su specifica richiesta da parte dell'OSA dell'impianto di macellazione e con un anticipo di 48 ore lavorative rispetto all'invio degli animali al macello, il veterinario deputato all'ispezione post mortem nell'impianto potrà concordare all'interno del servizio la possibilità di effettuare la visita ante mortem presso l'allevamento nei tempi previsti dalla normativa;
- per gli avicunicoli permangono in vigore le indicazioni a suo tempo fornite con apposite note regionali;
- l'ispezione ante mortem può essere effettuata dal veterinario che esegue l'ispezione post mortem presso l'impianto di macellazione o da altro veterinario ufficiale dell'ASL incaricato a tale scopo;
- gli animali sottoposti a visita ante mortem in allevamento dovranno essere accompagnati al macello dal Modello 4 previsto dal Decreto Ministeriale 28 giugno 2016 (informatizzato dal 2 settembre 2017) accompagnato dal certificato sanitario di cui all'allegato IV, parte I, del Reg.UE 2019/628. Il certificato sanitario accompagna gli animali al macello o è inviato in anticipo in qualsiasi formato. Eventuali osservazioni pertinenti per la successiva ispezione delle carni sono registrate nel certificato sanitario;
- qualora per qualche disguido l'animale giunga al macello senza la certificazione della concordata visita ante mortem in allevamento, l'OSA del macello, prima di procedere all'abbattimento dell'animale, dovrà informare tempestivamente il veterinario deputato all'ispezione post mortem per l'effettuazione della visita ante mortem obbligatoria presso l'impianto di macellazione.

### **Macellazione ad uso familiare da effettuarsi presso un impianto di macellazione**

Nell'ottica della semplificazione dell'azione amministrativa basata sul principio di snellimento dei procedimenti, eliminando fasi ed adempimenti non strettamente necessari alla tutela del pubblico interesse, nel corso del 2018 con nota prot. n. 16358/A1409A del 23/07/2018 si è ritenuto di superare le precedenti disposizioni che prevedevano il rilascio del nulla osta da parte dei Servizi veterinari delle ASL per la macellazione ad uso familiare da effettuarsi presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004, con la predisposizione di una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà (D.P.R. n. 445 del 28/12/2000).

L'impianto di macellazione che si rende disponibile a macellare detti animali deve essere preventivamente contattato da parte del privato cittadino per verificarne la disponibilità. Il Servizio Veterinario preposto ai controlli deve essere adeguatamente informato.

Pertanto, la comunicazione da parte del privato cittadino all'Autorità Competente e all'impianto di macellazione dovrà avvenire con l'invio del Modello 4 accompagnato dalla compilazione di una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà e dal documento di identità dell'interessato.

### **Macellazione per consumo domestico privato**

L'art. 16 del D.Lgs 27/2021 inerente le "Disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato" consente la macellazione per autoconsumo al di fuori di stabilimenti registrati o riconosciuti nel rispetto dei seguenti principi:

- divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali;
- rispetto del benessere animale e divieto di macellazione rituale che non preveda lo stordimento degli animali;
- predisposizione di procedure regionali per la prevenzione delle zoonosi;

- possibilità, da parte dei Servizi veterinari dell'ASL, di effettuare controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni di salute degli animali, di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.

Inoltre, il comma 2 del medesimo articolo elenca le specie animali oggetto di macellazione per autoconsumo: pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata; ovini e caprini; suidi; bovini.

Al fine di favorire un'applicazione corretta ed uniforme sull'intero territorio regionale, vengono fornite le seguenti indicazioni:

- 1 BOVINI: la Regione Piemonte rimane sulla linea di permettere la macellazione per autoconsumo (fino ad un massimo di 2 bovini per nucleo familiare nel corso dell'anno solare senza vincoli di età) esclusivamente presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004 (nei modi indicati nella nota regionale prot. n. 16358/A1409A del 23/07/2018 "Macellazione ad uso familiare presso un macello - Nuove indicazioni regionali") sia per la ormai consolidata abitudine, sia per permettere di garantire:
  - il mantenimento dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
  - la corretta applicazione delle norme sul benessere animale alla macellazione;
  - la corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale;
  - la corretta gestione del materiale specifico a rischio MSR in quei bovini che, anche se di età inferiore all'anno, provengono da Paesi a rischio BSE controllato o indeterminato;
  - la razionalizzazione degli interventi ispettivi onde evitare inopinati aumenti dei costi.

Al fine di riallineare la modulistica con quanto indicato nella presente nota, è stata modificata la "Comunicazione macellazione per consumo domestico privato da effettuarsi presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004".

- 2 OVI-CAPRINI: è consentita la macellazione per autoconsumo (nel corso dell'anno solare fino ad un massimo di 6 capi totali per nucleo familiare) senza vincoli di età presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004 (nei modi indicati nella nota regionale prot. n. 16358/A1409A del 23/07/2018) oppure a "domicilio", inteso come un allevamento registrato nell'anagrafe zootecnica (BDN), solo per capi di età inferiore ai 12 mesi;
- 3 SUINI: è consentita la macellazione per autoconsumo (nel corso dell'anno solare fino ad un massimo di 4 capi per nucleo familiare) presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004 (nei modi indicati nella nota regionale prot. n. 16358/A1409A del 23/07/2018) oppure presso il "domicilio", inteso come un'azienda registrata come allevamento all'ingrasso o da riproduzione o presso un allevamento familiare.

Qualora le ASL fossero già in possesso dei Modelli 4 informatizzati di movimentazione degli animali (ove previsto, poiché per le macellazioni in azienda per autoconsumo l'allevatore è solo tenuto a registrare in Vetinfo senza generare un Modello 4 informatizzato) o dei dati necessari per l'inserimento dell'esame trichinoscopico su Vetinfo (codice aziendale/codice fiscale), provvedono ad effettuare la registrazione delle macellazioni a domicilio per autoconsumo avvenute dall'inizio del 2021.

Ulteriori indicazioni dettagliate sui requisiti necessari ad effettuare la macellazione dei suini e degli ovi-caprini a domicilio per autoconsumo sono fornite nelle Linee guida allegate alla nota regionale prot. n. 21663\_A14098 del 10/06/2021 "Macellazione per consumo domestico privato – Indicazioni regionali".

**Progetto regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione di alpeggio e controlli ufficiali.**

In previsione della stesura del Piano pluriennale 2020-2025 non è stato redatto il nuovo piano regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione in alpeggio, in analogia alla precedente programmazione prevista con DGR n. 31-1747 del 13/07/2015 – D.D. n 472 del 16/07/2015 con valenza quadriennale 2015-2018. Per l'anno 2022 è prevista la frequenza minima di controllo riportata nel

predetto piano, sottoponendo a controllo almeno il 30% delle strutture presenti sul territorio di ogni singola ASL. Non devono essere prese in considerazione le frequenze, per stabilimenti riconosciuti e registrati, previste dalle “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg.CE 882/04 e 854/04”, considerata la stagionalità dell’attività di conduzione dell’alpeggio.

Sono oggetto di controllo le attività a seguito di valutazione in base al rischio da parte dell’Autorità competente e alle verifiche di più vecchia data. Maggiori frequenze di controllo possono essere stabilite in base a specifiche esigenze locali.

I prelievi di latte crudo vengono effettuati presso le strutture ove il conduttore (titolare registrazione o riconoscimento) non risulta conferire latte o caseificare nel restante periodo dell’anno. Infatti, in questi casi, manca un piano di autocontrollo aziendale per chi trasforma direttamente il latte e al contempo coloro che conferiscono il latte crudo non sono nemmeno vicariati dai controlli effettuati, a seguito dei conferimenti, da parte dei centri di raccolta latte/caseifici. In questo ultimo caso, se rientranti nei piani di autocontrollo aziendali, non è necessario effettuare i prelievi previsti prima della monticazione per gli stafilococchi coagulasi positivi (CPS).

L’autorità competente (Servizi Veterinari ASL) valuta la necessità di effettuare i prelievi di latte crudo in relazione alla categorizzazione del rischio.

### Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti Reg.UE 2017/625

(Programma E6 - DPCM Nuovi LEA)

Si suggerisce di mantenere in atto le seguenti azioni:

- verifica sulla corretta applicazione dei controlli microbiologici previsti dal Reg.CE 2073/2005 in tutti gli stabilimenti di produzione, sia di alimenti di origine animale sia vegetale o di alimenti in polvere per l’infanzia. Nel corso della verifica dovranno essere valutati gli obblighi di applicazione in relazione al tipo di alimento, la effettiva applicazione ed eventuali riduzioni di frequenza o di numero di unità campionarie applicate dall’OSA. Queste riduzioni dovranno essere formalmente approvate dall’autorità competente e dovrà essere data evidenza formale dei risultati della verifica negli atti di accertamento dell’autorità competente;
- verifica presso tutti gli stabilimenti di produzione di alimenti “*ready to eat*” della definizione, da parte dell’OSA, dei limiti di accettabilità per *Listeria monocytogenes* (L.m.). Nel piano di autocontrollo, il produttore o il fabbricante devono stabilire se i propri prodotti alimentari destinati al consumo umano diretto costituiscano oppure no un terreno favorevole alla crescita di L.m.

#### Indicazioni tecniche per “Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*”

Ai sensi del Reg.CE 2073/2005 (nota n. 8, Capitolo 1 dell’Allegato I) per “Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*” si intendono tutti i prodotti alimentari con:

- 1 periodo di conservabilità superiore o uguale a 5 giorni e
- 2 pH > 4,4 oppure  
Aw > 0,92 oppure  
pH > 5,0 in associazione ad Aw >0,94.

Per “Alimenti pronti che NON costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*” si intendono tutti i prodotti alimentari con:

- 1 periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni oppure
- 2 pH ≤ 4,4 oppure Aw ≤ 0,92 oppure pH ≤ 5,0 in associazione ad Aw ≤ 0,94.
- 3 anche altri tipi di prodotti possono appartenere a questa categoria, purché vi sia una giustificazione scientifica.

In caso di prodotti classificati come “Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*”, al fine di dimostrare, con soddisfazione dell’A.C. che l’alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità, il produttore dovrebbe essere in grado di fornire uno o più dei seguenti elementi:

- dimostrazione che non esiste rischio di contaminazione da L.m. (esiti di analisi nelle varie fasi di produzione e sul prodotto finito per la validazione del processo); oppure
- caratteristiche fisico-chimiche del prodotto, quali pH, Aw, contenuto salino, concentrazione di conservanti e tipo di sistema di confezionamento, validate mediante analisi (anche provenienti da clienti e autorità pubbliche) che dimostrano il mantenimento durante il periodo di conservabilità di un livello di L.m.  $\leq 100$  ufc/g; oppure
- consultazione della letteratura scientifica disponibile e dei dati di ricerca sulle caratteristiche di sviluppo e di sopravvivenza di L.m. sul prodotto in questione; oppure
- modelli matematici predittivi stabiliti per il prodotto alimentare in esame, utilizzando fattori critici di sviluppo o di sopravvivenza per i microrganismi in questione presenti nel prodotto; oppure
- prove (*challenge test*) per determinare la capacità di L.m., debitamente inoculata, di svilupparsi o sopravvivere nel prodotto in diverse condizioni di conservazione ragionevolmente prevedibili; oppure
- studi per valutare lo sviluppo o la sopravvivenza di L.m. che può essere presente nel prodotto durante il periodo di conservabilità, in condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione e uso.

Alla luce degli indirizzi a livello europeo esplicitati nel corso dei training BTSF da esperti della Commissione si forniscono i seguenti indirizzi operativi:

- 1 la definizione del metodo con il quale valutare se l'alimento può superare le 100 ufc/g di L.m. nel corso della vita commerciale è di competenza dell'OSA e non dovrebbe essere imposto dall'Autorità Competente (non esiste l'obbligo di effettuare *challenge test* che peraltro, essendo un metodo sperimentale, non sempre è in grado di riprodurre le effettive caratteristiche dell'alimento in commercio e quindi può rappresentare un costo inutile a causa della scarsa attendibilità), soprattutto nelle piccole e micro imprese è opportuno che l'Autorità Competente indirizzi l'OSA nelle indagini effettuate in autocontrollo o da Autorità Competenti o altri Enti durante le fasi di vita commerciale dell'alimento;
- 2 nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali è L.m.  $\leq 100$  ufc/g durante il periodo di conservabilità [“EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013”. EFSA Journal 2015;13(1):3991].

### **Presenza di additivi previsti dal Reg.CE 1129/2011 nella produzione e vendita di preparazioni di carni macinate**

Come riferito nella nota ministeriale prot. n. 39722-P del 28/11/2012 le “Salsicce fresche” sono “preparazioni di carne” che, ai sensi del Reg.CE 853/2004, sono definite come: “carni fresche, incluso le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un’aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi, o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo fibrosa interna della carne ed a eliminare quindi la caratteristiche delle carni fresche”.

Tenuto conto che le salsicce fresche non subiscono alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo, l’impiego dei nitriti non è consentito dalle disposizioni vigenti in materia di additivi alimentari. Viceversa, qualora le stesse salsicce vengano sottoposte ad un trattamento di asciugatura tale da raggiungere valori di  $Aw < 0,97$ , esse non possono più essere considerate fresche, ma rientrano nelle definizioni di “prodotti a base di carne” di cui al Reg.CE 853/2004 “Prodotti a base di carne: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall’ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca”.

Per quanto riguarda altri due prodotti italiani inseriti nell’allegato IV del Reg.CE 1333/2008, quali lo zampone e il cotechino, poiché sono commercializzati sia come prodotti precotti o cotti, sia come prodotti freschi da sottoporre a cottura, si precisa che, poiché sono prodotti sottoposti ad asciugatura anche se

commercializzati come freschi, rientrano nella definizione di “prodotti a base di carne” ove l’impiego dei nitriti è consentito.

La Commissione Europea con l’emanazione del Reg.UE 601/2014 ha esteso la possibilità di impiego di additivi antiossidanti, oltre che alle preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata, alle preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale. Il Ministero della Salute, con circolare DGSAN prot. n. 44979 del 03/12/2014 ha confermato che la “Salsiccia fresca” rientra tra queste preparazioni.

Pertanto, nelle salsicce definite “fresche” che rientrano tra le “preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale”, è consentito un uso limitato di additivi alimentari che, tenuto conto dei diversi aggiornamenti, sono elencati nella tabella sottostante al fine di agevolare l’applicazione delle disposizioni vigenti:

<b>Numero E</b>	<b>Denominazione</b>	<b>Livello massimo</b>
E260-263	Acido acetico e suoi sali	<i>Quantum satis</i>
E270 ed E325-327	Acido lattico e suoi sali	<i>Quantum satis</i>
E300-302	Acido ascorbico e suoi sali	<i>Quantum satis</i>
E330-333	Acido citrico e suoi sali	<i>Quantum satis</i>

Nel caso della salsiccia fresca l’attuale disciplina sugli additivi alimentari non distingue tra salsicce preconfezionate o non preconfezionate in quanto è la presenza di ingredienti (es. spezie) a giustificare la necessità tecnologica all’impiego delle sostanze sopra elencate.

Viceversa, tale distinzione vige per la carne fresca macinata ovvero le preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata in cui l’impiego degli additivi in questione è necessario per proteggere dall’ossidazione l’alimento fino al momento della sua utilizzazione da parte del consumatore.

Vedasi inoltre capitolo inerente nel DM 26/05/2016 “ingredienti che apportano nitriti e nitrati”.

## Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione – utilizzo di S.Inte.S.I.S. e TRACES

Considerata la spiccata vocazione del nostro Paese alla trasformazione delle materie prime e l'insufficiente disponibilità di prodotti primari locali sul territorio regionale sono in continuo aumento gli scambi e le importazioni di alimenti e di animali da Paesi UE ed extra UE.

Ai fini della tracciabilità e della gestione dei controlli sulle merci introdotte dai Paesi Terzi è stato istituito a livello europeo, ormai da diversi anni, il sistema informativo TRACES (*TRAdE Control and Expert System*); attualmente esistono due piattaforme TRACES, TRACES classic per gli scambi intra-comunitari e per l'export e TRACES NT, inserito nel sistema IMSOC, per le importazioni (DSCEA per gli animali vivi, DSCEP per i prodotti di origine animale, i prodotti composti, i sottoprodotti ed il materiale germinale e DSCED per i vegetali, inclusi i mangimi, ed i MOCA).

In base alle indicazioni fornite dalla Commissione Europea, nel mese di ottobre anche i certificati per gli scambi (INTRA) sono stati rilasciati utilizzando TRACES NT, mentre i documenti commerciali per gli scambi di sottoprodotti (DOCOM) e le esportazioni continueranno ad essere inseriti in TRACES classic.

Inoltre, il Ministero ha reso noto che dopo il 31 marzo 2022 verrà implementata in Traces NT una regola che impedirà agli utenti di indicare uno stabilimento o un operatore non registrato o non riconosciuto in alcuni campi, nei casi previsti dalla legislazione UE.

In considerazione di ciò l'Italia deve provvedere entro tale data a completare la registrazione degli stabilimenti alimentari autorizzati e gli stabilimenti di sottoprodotti animali così come era stato richiesto dalla Commissione con la nota Ares (2021)1290782 del 16 febbraio 2021.

Particolare attenzione deve essere però rivolta al settore Export poiché, anche in considerazione di quanto riportato nella nota Ares (2022)138917 del 10/01/2022 per quanto concerne le esportazioni verso il Regno Unito, la mancata registrazione di tutti gli stabilimenti entro il 31 marzo 2022 potrebbe comportare il blocco delle spedizioni a partire dal 1° aprile 2022.

A livello nazionale è operativo il sistema informativo S.Inte.S.I.S., che supporta le importazioni dei prodotti extracomunitari non armonizzati e le attività di controllo previste dalle normative vigenti per le merci provenienti da Paesi comunitari.

Gli operatori commerciali che introducono animali vivi, materiale germinale, prodotti di origine animale, sottoprodotti e mangimi contenenti prodotti di origine animale dall'UE devono essere registrati all'UVAC e segnalare l'arrivo delle merci introdotte dalla UE alle autorità competenti (UVAC e ASL) nei modi e tempi previsti dalla normativa vigente. Le ASL devono vigilare sull'adempimento di tali obblighi da parte degli OSA.

TRACES e S.Inte.S.I.S. consentono ad entrambe le autorità competenti (UVAC e ASL), di conoscere in anticipo quali animali o prodotti arriveranno sul territorio dall'UE o da Paesi Terzi permettendo, sulla base di una valutazione del rischio, di effettuare controlli mirati della loro commercializzazione.

Nel 2012 è iniziata una collaborazione con PIF, USMAF, e UVAC con l'obiettivo di condividere e coordinare con più efficacia questi controlli che sono di 2 tipi:

- prelievo di campioni ufficiali come già avviene sulla base della programmazione UVAC;
- verifiche a destino sull'effettivo arrivo presso il luogo indicato nella certificazione, sulla effettiva corrispondenza tra la documentazione di accompagnamento ed il prodotto arrivato, sulla etichettatura e sulla integrità delle confezioni e le condizioni igienico sanitarie.

La programmazione dei controlli sulle merci di origine UE per la verifica, secondo modalità a campione e non discriminatorie, della conformità alla normativa dell'Unione europea degli animali, ivi comprese le disposizioni in materia di benessere animale, del materiale germinale, dei prodotti di origine animale, dei sottoprodotti e dei prodotti derivati di origine animale provenienti da altri Stati membri, è stata elaborata di concerto tra l'UVAC Piemonte Valle d'Aosta e la Regione Piemonte, ai sensi dell'articolo 3, comma 1, del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 23.

La programmazione, pubblicata nel sistema S.Inte.S.I.S., è delegata ai Servizi Veterinari competenti sul territorio.

Si richiede ai Servizi che effettuano questi controlli, sia di tipo documentale sia analitico, di inserire sempre e comunque sul sistema TRACES l'esito degli stessi.

Si richiede, inoltre, ai servizi di effettuare il campionamento di una percentuale di merci prodotte in Paesi Terzi, variabile tra il 5 ed il 10% dei campioni previsti dalla programmazione regionale, tenendo conto dei volumi e della tipologia di prodotto. Il campione dovrà essere effettuato possibilmente su prodotti preconfezionati all'origine nell'ambito della sorveglianza routinaria, senza vincolo della partita.

Nel caso se ne ravvisasse la necessità, l'UVAC dà la propria disponibilità ad effettuare interventi congiunti con le ASL, mirati alla verifica degli esercizi che commercializzano prodotti provenienti dall'estero.

Per quanto concerne il programma TRACES si ricorda che le ASL hanno il compito di:

- verificare costantemente i documenti INTRA, DOCOM, DSCEA, DSCEP e DSCED; ogni eventuale anomalia deve essere comunicata all'UVAC PIF Piemonte e Valle d'Aosta;
- gestire correttamente le organizzazioni e gli utenti (creazione, validazione, eliminazione);
- inserire obbligatoriamente il controllo in TRACES nei seguenti casi:
  - su tutti i DOCOM relativi a partite sottoprodotti di categoria 1,2 e proteine animali trasformate derivate da materiali di categoria 3, fertilizzanti organici e ammendanti contenenti farine di carne di categoria 3 (PAT) e/o di categoria 2 (MBM) al fine di ottemperare agli obblighi di comunicazione di cui all'art. 48 par. 3 del Reg.CE 1069/2009; al fine di ottemperare agli obblighi di comunicazione di cui all'art. 48 par. 3 del Reg.CE 1069/2009;
  - sui DSCEP relativi a prodotti importati canalizzati (p.e. reimportazione, distruzione, trasformazione);
  - sui DSCED inviati alle strutture per il successivo trasporto, nel caso di merce sottoposta a controllo analitico preso i posti di controllo frontaliere (PCF) o i punti di controllo (PC);
  - sugli INTRA oggetto di controllo UVAC Piemonte;
  - sugli INTRA, DOCOM, DSCEA, DSCEP e DSCED oggetto di controllo sfavorevole;
  - sugli INTRA relativi di animali destinati al macello in percentuale variabile in base al numero di partite in arrivo;

Si ricorda infine che per problematiche relative alle utenze ASL in TRACES o per maggiori informazioni è possibile contattare l'UVAC PIF Piemonte e Valle d'Aosta all'indirizzo di posta elettronica [uvac.piemonte@sanita.it](mailto:uvac.piemonte@sanita.it).

Per opportuna conoscenza, s'informa che il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 24 recante "Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg.UE 2017/625 in materia di controlli sanitari ufficiali sugli animali e sulle merci che entrano nell'Unione e istituzione dei posti di controllo frontaliere del Ministero della salute, in attuazione della delega contenuta nell'articolo 12, comma 3, lett. h) ed i) della legge 4 ottobre 2019, n. 117" entrato in vigore il 20/03/2021, ha istituito i Posti di Controllo Frontalieri (PCF) del Ministero della salute deputati ad effettuare i controlli ufficiali all'importazione, ai sensi del Reg.UE 2017/625, delle partite di alimenti, materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), mangimi, animali, sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati, al fine di verificarne la conformità alla normativa dell'Unione europea. L'articolo 1, comma 2 del suddetto decreto legislativo trasferisce ai Posti d'Ispezione Frontalieri (PIF), che acquisiscono la denominazione di Posti di Controllo Frontalieri (PCF), le competenze degli Uffici di Sanità Marittima Aerea e di Frontiera (USMAF) nel settore dei controlli all'importazione degli alimenti non di origine animale e dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) nonché le altre competenze attribuite ai PCF dal Reg.UE 2017/625 e dal decreto in oggetto.

## Controlli ufficiali su prodotti/merci per norma orizzontale e categoria di alimenti

In questa sezione sono descritte sia le attività derivanti dai Piani nazionali, sia quelle derivanti dalla programmazione regionale.

Norma orizzontale	Programmi di campionamento
<b>Criteri microbiologici</b>	Planning campionamenti microbiologici (2022)
<b>Pesticidi negli alimenti</b>	Piano regionale di controllo dei residui fitosanitari (2022)
<b>Controllo vendita e uso fitosanitari</b>	Campionamento dei formulati fitosanitari
<b>Contaminanti negli alimenti</b>	Piano regionale di controllo ufficiale e monitoraggio dei contaminanti ambientali ed industriali di cui al Reg 1881/2006 nei prodotti alimentari (2022)
	Piano regionale di controllo ufficiale di contaminanti agricoli e tossine vegetali inclusi nel Reg.CE 1881/2006 (2020-2022)
	Piano regionale di monitoraggio contaminanti agricoli e tossine vegetali non inclusi nel Reg.CE 1881/2006 (2022)
<b>Residui di medicinali veterinari negli alimenti</b>	Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui (PNR)
<b>Etichettatura, indicazioni nutrizionali e sulla salute</b>	Piano regionale di controllo ufficiale e monitoraggio dei contaminanti ambientali ed industriali di cui al Reg 1881/2006 nei prodotti alimentari (2022) – Extra-piano: allergeni non dichiarati in etichetta, etichettatura nutrizionale
<b>Organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti</b>	Piano regionale per il controllo degli organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti (2020-2022)
<b>Miglioratori alimentari (additivi, enzimi, aromatizzanti e coadiuvanti tecnologici)</b>	Piano Regionale campionamento Additivi e Aromi puri (2022)
	Piano Regionale campionamento Additivi e Aromi in alimenti (2022)
<b>Irradiazione</b>	Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti (2020-2022)
	Programma di controllo della radioattività ambientale
<b>Contaminazione da migrazione di materiali a contatto con gli alimenti</b>	Linee guida MOCA 2022 - Piano campionamenti per il controllo della migrazione globale e specifica per MOCA
<b>Acque potabili</b>	Programma campionamenti su acque potabili
	Programma campionamenti radioattività
<b>Acque minerali</b>	Programma campionamenti su acque minerali e di sorgente
<b>Altro</b>	Piano ufficiale di monitoraggio sulla vendita diretta latte crudo per l'alimentazione umana tramite distributori automatici (anno 2022)
	Piano monitoraggio <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Salmonella</i> spp. per export USA (2022)
	Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione

### Modalità di campionamento

Con la nota della Regione Piemonte prot. n. 15934/2021 del 28/04/2021, e la successiva nota del Ministero della Salute prot. n. 19604 dell'11/05/2021, sono stati forniti chiarimenti riguardo l'applicazione del Reg.UE 2017/625, D.Lgs 27/2021 e D.L. 42/2021.

La permanenza nel nostro ordinamento dell'art. 5 della L. 283/1962 e dei reati previsti dal Codice penale a tutela della sicurezza e della salute dei consumatori, impone l'adozione di garanzie difensive costituzionalmente asseverate, in assenza delle quali si rischierebbe di inviare notizie di reato inutilizzabili dall'Autorità Giudiziaria con il rischio di lasciare impunte anche gravi violazioni.

Alla luce di quanto espresso e nelle more della conversione del D.L. 42/2021 nella Legge 71/2021 e di eventuali altri provvedimenti normativi, si forniscono le seguenti indicazioni:



1 campionamento per la ricerca di pericoli per i quali sono previsti limiti da cui possono conseguire notizie di reato e/o possibili contenziosi con gli operatori del settore alimentare, per i quali si deve garantire il diritto alla difesa:

- analisi per le quali non è assicurata la riproducibilità dell'esito analitico, in considerazione della prevalenza e della distribuzione del pericolo nelle merci (es. analisi microbiologiche), della deperibilità dei campioni o delle merci: campionamento in unica aliquota, con convocazione delle parti interessate (indicare giorno/ora e luogo). Sul verbale di prelievo dovrà essere precisato che l'avviso per presenziare alle analisi è stato dato a tutela del diritto di difesa costituzionalmente sancito. Contemporaneamente viene prelevata, ove sia disponibile materiale sufficiente, e lasciata a disposizione dell'OSA/OSM/OE una seconda aliquota per consentire l'eventuale esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia ai fini della controperizia (art.7 D.Lgs 27/2021). Tale aliquota non viene prelevata in caso di espressa rinuncia dell'OSA/OSM/OE o di un suo legale rappresentante (rinuncia che deve essere annotata sul verbale di prelievo).
- Analisi per le quali è assicurata la riproducibilità dell'esito analitico (es. analisi chimiche): campionamento in 4 o 5 aliquote (salvo che il Laboratorio non abbia preventivamente previsto aliquote aggiuntive per le prove di conferma). Sul verbale di prelievo dovrà essere precisato che si tratta di analisi ripetibile e che il numero di aliquote prelevate è funzionale a garantire il diritto alla difesa e l'attività dell'Autorità Giudiziaria.  
In questo caso l'aliquota lasciata a disposizione dell'OSA/OSM/OE consente l'eventuale esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia ai fini della controperizia (art.7 D.Lgs 27/2021).

2 Campionamento finalizzato a monitoraggi conoscitivi, alla verifica di criteri di igiene di processo o qualora non siano presenti limiti di legge (sia chimici che microbiologici), per i quali si applicano le disposizioni del D.Lgs 27/2021:

- campionamento in aliquota unica, senza convocazione delle parti. Contemporaneamente viene prelevata, ove sia disponibile materiale sufficiente, e lasciata a disposizione dell'OSA/OSM/OE una seconda aliquota per consentire l'eventuale esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia ai fini della controperizia (art.7 D.Lgs 27/2021). Tale aliquota non viene prelevata in caso di espressa rinuncia dell'OSA/OSM/OE o di un suo legale rappresentante (rinuncia che deve essere annotata sul verbale di prelievo).

La tabella nella pagina seguente fornisce un riepilogo schematico delle modalità di campionamento.

Ambito di campionamento	Riproducibilità esito analitico	N° aliquote da prelevare	Note
<b>ANALISI MICROBIOLOGICA: Campione prelevato in COMMERCIALIZZAZIONE/ DISTRIBUZIONE</b>	NO	1 (da inviare al laboratorio)	Analisi Unica ed Irripetibile con convocazione delle parti interessate.
		1 aggiuntiva per l'OSA/OSM/OE (ove possibile*)	OSA/OSM/OE può farla analizzare presso un laboratorio di sua fiducia.
<b>ANALISI MICROBIOLOGICA: Campione prelevato in PRODUZIONE</b>	NO	1 (da inviare al laboratorio)	Aliquota unica senza convocazione delle parti interessate.
		1 aggiuntiva per l'OSA/OSM/OE (ove possibile*)	OSA/OSM/OE può farla analizzare presso un laboratorio di sua fiducia.
<b>ANALISI CHIMICA: Campione prelevato in COMMERCIALIZZAZIONE/ DISTRIBUZIONE/ PRODUZIONE</b>	SI	3 (se prelevato presso produttore) oppure 4 (se detentore è diverso da produttore). Da inviare al laboratorio.	Analisi ripetibile, funzionale a garantire il diritto alla difesa e l'attività dell'Autorità Giudiziaria.
		1 aggiuntiva per l'OSA/OSM/OE (ove possibile*)	OSA/OSM/OE può farla analizzare presso un laboratorio di sua fiducia.
<b>Campione prelevato nell'ambito di PIANI DI MONITORAGGIO/ CONOSCITIVI</b>	---	1 (da inviare al laboratorio)	Aliquota unica senza convocazione delle parti interessate.
		1 aggiuntiva per l'OSA/OSM/OE (ove possibile*)	OSA/OSM/OE può farla analizzare presso un laboratorio di sua fiducia.

\*Laddove opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile, occorre lasciare 1 aliquota all'OSA/OSM/OE per l'esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia (controperizia analitica).

**Con riferimento ai verbali per le attività di campionamento per analisi chimiche, si continueranno ad usare i modelli allegati al Manuale PRISA 2021. Si sottolinea la necessità di compilare sempre lo specifico riquadro in alto a sinistra e di evidenziare bene qualora si tratti di analisi soggetta a tariffazione.**

**Il verbale di campionamento e relativi allegati, per l'effettuazione dei campioni per analisi microbiologiche, sono stati modificati per effetto dell'aggiornamento del Protocollo tecnico e sono anch'essi allegati al presente documento ("MICRO ALIMENTI\_Verbale Campioni 2022", "MICRO ALIMENTI\_Verbale Campioni\_Allegato 4A Produzione 2022", "MICRO ALIMENTI\_Verbale Campioni\_Allegato 4B Commercializzazione 2022").**

### Gestione esiti ed eventuali positività analitiche

Qualora il risultato superi il limite previsto dalla normativa, il laboratorio comunica tempestivamente all'Autorità Competente (AC) che ha eseguito il prelievo l'esito analitico ed i relativi limiti.

La valutazione del risultato analitico e le decisioni sulle eventuali misure da adottare, ai sensi degli articoli 138 e 139 del Reg.UE 2017/625, sono in capo all'AC che ha disposto il campionamento.

L'AC comunica il più tempestivamente possibile, via PEC o raccomandata A/R, alle parti interessate l'esito favorevole o sfavorevole delle analisi, prove, diagnosi.

Qualora l'esito analitico risulti sfavorevole, con accertamento di non conformità per parametri di sicurezza in alimenti per i quali possono derivare pericoli o rischi per la salute del consumatore con conseguenti notizie di reato e/o possibili contenziosi con gli operatori del settore alimentare, l'AC ne deve dare comunicazione il più tempestivamente possibile alle parti interessate, tramite PEC o raccomandata A/R, indicando il diritto alla controperizia documentale e le modalità con cui farne richiesta.

In seguito al rilievo di non conformità in piani di monitoraggio, nel corso di analisi per la verifica di criteri di igiene di processo o in mancanza di limiti di legge, anche in assenza di pericolo per la salute, gli OSA possono comunque richiedere la controperizia documentale.

Si precisa che l'esame documentale della controperizia prevede l'accesso alle registrazioni inerenti alle attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova relativo alla singola analisi, prova o diagnosi. L'esame documentale viene richiesto all'AC che ha effettuato il campionamento entro il termine perentorio di quindici giorni dal ricevimento della comunicazione dell'esito sfavorevole.

Alla luce di quanto sopra riportato è stata emessa la nota regionale prot. n. 29623/A1400A del 13/08/2021, recante le "indicazioni operative alle ASL in caso di esiti non conformi" che fornisce, inoltre, gli allegati da poter utilizzare per le comunicazioni conseguenti.

### **Controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale**

Gli aggiornamenti per il 2022 verranno forniti ai Servizi con successiva circolare.

### **Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti negli allevamenti e negli alimenti di origine animale in conformità con il piano integrato dei controlli – PNR (Programma E4 – DPCM Nuovi LEA)**

#### **Espletamento del Piano Regionale Residui (PNR)**

##### Riferimenti normativi

Il Piano di Sorveglianza Regionale sui residui si struttura come il Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui 2022 ovvero tenendo conto delle prescrizioni del Decreto legislativo del 16 marzo 2006, n. 158 recante attuazione delle direttive 96/22/CE e 96/23/CE e loro successive modifiche e delle decisioni 97/747/CE e 98/179/CE per quanto riguarda i livelli e le frequenze di campionamento e procedure per il prelievo ufficiale e la gestione dei campioni, nonché dell'art. 150 del Reg.UE 2017/625, recante le misure transitorie concernenti l'abrogazione della direttiva 96/23/CE.

Il Piano prevede il controllo tramite prelievo di campioni del processo di allevamento degli animali e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale allo scopo di svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate, di somministrazione abusiva o impropria di sostanze autorizzate e di verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari di antiparassitari nonché di agenti contaminanti per l'ambiente con i limiti massimi di residui o i tenori massimi fissati dalle normative comunitarie e nazionali.

#### **Principali novità nell'attuazione del PNR 2022**

##### Campionamenti animali provenienti dagli altri Stati Membri per la macellazione.

Continua nel 2022 il piano UVAC che consiste nel prelievo, al macello, di campioni da animali (bovini e suini) provenienti direttamente da altri Stati Membri, per la ricerca delle sostanze riportate nell'Allegato 1 della direttiva 96/23/CE, in analogia con le attività previste per gli animali macellati provenienti da allevamenti italiani. Tale attività dovrà essere effettuata per bovini, suini, equini ed ovi-caprini. Il campionamento viene disposto dagli UVAC, con il coordinamento dell'Ufficio 8 della Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari (DGSAF). La programmazione di queste attività è riportata nell'Appendice del PNR 2022 e dovrà essere svolta nel rispetto di tutte le procedure previste nel Piano (compresa l'adozione del verbale di prelievo). Tutte le attività dovranno essere rendicontate dagli IZZSS nel sistema NSIS/PNR New, con le stesse procedure e tempistiche previste per i campioni provenienti da animali nazionali, prestando particolare attenzione alla dichiarazione dello Stato di provenienza comunitario da inserire nell'apposito campo del nuovo tracciato (Campo E.04).

##### Campionamenti

A partire dal 2019 i campioni possono essere prelevati anche nei laboratori di smielatura, nei centri di lavorazione selvaggina o nei centri di raccolta della selvaggina cacciata. Per i cinghiali è possibile effettuare campionamenti in zone di caccia. Per le sole attività extrapiano (richieste e concordate con questo Settore ed il laboratorio) i campioni possono essere prelevati in stabilimenti di trasformazione latte e prodotti a base di latte e nei distributori di latte crudo. Non devono essere prelevati invece campioni in laboratori di sezionamento o di lavorazione delle carni (ad eccezione dei cinghiali), né nella fase di commercializzazione dei prodotti di origine animale.

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

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

Alcuni campioni di tiroide/bovini al macello, sono sostituiti con matrice urina.

Si ricorda che il numero indicato in programmazione su ARVET corrisponde al numero di animali da sottoporre a campionamento.

#### Conservazione dei campioni

L'applicazione delle buone pratiche di campionamento condiziona in modo determinante tutta la procedura di controllo successiva ed è indispensabile affinché non sussistano contestabili vizi procedurali.

Il campione deve essere conservato e trasportato in idonei contenitori nel rispetto di tempi e temperature adeguate alla matrice e alla tipologia di analisi, prova o diagnosi richiesta, nonché conformemente alle norme, ove esistenti, ivi comprese le norme ISO (Regolamento (UE) 2021/808 e all. 1 D.Lgs 27/2021).

#### Quantità campionata

La quantità del prodotto campionato in totale (campione finale) viene richiesta sul verbale di prelievo a seguito dell'entrata in vigore del D.Lgs 27/2021 e può essere espressa in g, ml o numero di unità.

Per ciascun campione prelevato è compilato a cura dell'Autorità Competente un verbale di campionamento secondo le indicazioni dell'allegato 1 del D.Lgs 27/2021.

A causa dell'esiguità del peso e dimensioni, tiroide e bulbi oculari vengono prelevati in unica aliquota per analisi unica irripetibile.

#### Analisi richieste

È previsto dalla programmazione che per ogni campione prelevato venga chiesta una sola ricerca. Se infatti venissero effettuate più ricerche le successive, anche se effettuate, non verrebbero conteggiate e rendicontate al Ministero, per cui, ai fini della programmazione, risulterebbero non eseguite.

#### Verbale di prelievo

In assenza di disposizioni specifiche europee e nazionali il campionamento viene effettuato secondo un nuovo format di verbale aggiornato a quanto riportato nell'allegato 1 del D.Lgs 27/2021. Il nuovo verbale è stato inviato ai Servizi veterinari area C con e-mail il 15/1/2022 avente oggetto: *PNR 2022 - nuovo verbale di prelievo, istruzioni operative e inizio campionamenti*. Si ricorda che tutti i dati in esso inseriti dovranno essere successivamente caricati in formato elettronico sul verbale informatizzato in ARVET prima di effettuare l'accettazione del campione. Le modifiche apportate al verbale sono chiarite nelle istruzioni sopramenzionate.

#### Numero di aliquote da prelevare

Con la pubblicazione del D.L. 42/2021 "Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare" in vigore dal 25/03/2021 (convertito nella Legge 71/2021), che modifica l'art 18 del D.Lgs 27/2021, sono stati ripristinati alcuni articoli della Legge 283/62 per assicurare la tutela della sicurezza e della salute dei consumatori imponendo l'adozione di garanzie difensive in assenza delle quali si rischierebbe di inviare notizie di reato inutili all'Autorità Giudiziaria con il rischio di lasciare impunte gravi violazioni.

Anche in questo caso si rimanda a quanto indicato nella nota della Regione Piemonte prot. n. 20660 del 29/04/2021 e successiva nota prot. 36597 del 18.10.2021 con il prelievo di 4/5 aliquote, necessarie alla controperizia/controversia (salvo che il Laboratorio non abbia preventivamente previsto aliquote aggiuntive per le prove di conferma).

La rinuncia da parte dell'operatore alle aliquote per la controperizia/controversia deve essere indicata nel verbale di prelievo.

Flusso informativo

Il laboratorio ufficiale deve comunicare tempestivamente all'Autorità Competente (regionale e territoriale) il risultato delle analisi, prove, diagnosi, così come indicato dall'art 7 comma 3 del D.Lgs 27/2021.

Il successivo comma 4 prevede che sia l'Autorità Competente ad effettuare la valutazione del risultato e a comunicare il più tempestivamente possibile alle parti interessate l'esito favorevole o sfavorevole delle analisi, prove, diagnosi. La stessa comunicazione nel caso di esito sfavorevole dovrà essere trasmessa anche al Settore Prevenzione e Veterinaria. La comunicazione dell'esito sfavorevole all'operatore del settore alimentare deve essere effettuata tramite PEC o raccomandata A/R, indicando il diritto alla controperizia documentale. La trasmissione al Ministero dei dati e di tutte le informazioni relative all'attuazione del PNR 2022 avverrà per tramite dell'IZSPLV e dell'Assessorato Regionale mediante l'utilizzo del nuovo sistema dedicato in NSIS/NuovoPNR, attraverso il formato SSD2, secondo le indicazioni della Commissione Europea e dell'EFSA.

Controperizia

Gli operatori del settore i cui animali o merci sono stati oggetto di controllo ufficiale mediante campionamento con esito sfavorevole hanno diritto, a proprie spese, di fare condurre una controperizia a cura di un esperto di parte qualificato, consistente nell'esame documentale delle registrazioni inerenti le attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova o diagnosi. L'esame documentale viene richiesto all'Autorità Competente che ha effettuato il campionamento entro il termine perentorio di quindici giorni dal ricevimento della comunicazione dell'esito sfavorevole.

Sequestro cautelativo

Viene sostituito con il blocco ufficiale ai sensi degli articoli 137 e 138 del Reg.UE 625/2017, così come indicato all'art. 5 comma 2 punto c) del D.Lgs 27/2021 a seguito dell'abrogazione dell'art 1 della Legge 283/62.

Novità analitiche

✓ **Ricerche multiclasse antibiotici e anabolizzanti.** Sono state accreditate nuove ricerche in screening multiclasse per antibiotici e per anabolizzanti da parte del laboratorio chimico dell'IZS di Torino.

Le classi di antibiotici presenti nella metodica multiclasse antibiotici sono: cefalosporine, chinoloni, fenicoli, trimetoprim, lincosamidi, pleuromutiline, macrolidi, penicilline, tetracicline.

Gli anabolizzanti presenti nella metodica multiclasse anabolizzanti sono: stilbeni, steroidi (boldenone, nandrolone, trenbolone e metaboliti, metiltestosterone, stanozololo e metaboliti), zeranolo e metaboliti.

Per motivi legati alla programmazione/rendicontazione con il Ministero sono state create in ARVET delle ricerche specifiche per ciascuna classe (per esempio: tetracicline e multiclasse antibiotici PNR; stilbeni e multiclasse anabolizzanti PNR) che ricomprendono comunque l'analisi di tutte le molecole previste nella metodica e sopra elencate. Pertanto si raccomanda di fare attenzione a non richiedere le stesse molecole sullo stesso animale.

✓ **Aggiornamento in ARVET per le ricerche sui beta-agonisti.** Quando vengono richiesti i clenbuterolo simili, il clenbuterolo oppure i salbutamolo simili, la metodica di screening prevede la ricerca di tutti i beta agonisti.

Pertanto è stato modificato ARVET inserendo le ricerche di "clenbuterolo simili e altri betaagonisti" "clenbuterolo e altri beta-agonisti" e "salbutamolo simili e altri beta-agonisti". I beta agonisti ricercati nella metodica di screening sono: i clenbuterolo simili (compreso il clenbuterolo) ed i salbutamolo simili. Anche in questo caso si raccomanda di evitare di richiedere le stesse molecole sullo stesso animale.

Il D.Lgs 158/2006 stabilisce che il piano di sorveglianza dei residui mira ad esaminare e porre in evidenza le ragioni dei rischi di residui nei prodotti alimentari di origine animale a livello delle diverse sedi di prelievo, in considerazione della realtà produttiva e zootecnica locale. I campioni devono essere prelevati in aziende con animali che possono essere considerati potenzialmente a rischio sulla base della conoscenza della situazione locale o a qualsiasi altra informazione significativa come: il tipo di sistema di allevamento e di

ingrasso, la specie e la razza degli animali, il loro sesso, l'età, il momento produttivo, la situazione logistica, etc. Il personale deve essere qualificato ed esperto e le strutture ed attrezzature idonee a garantire la corretta esecuzione delle procedure previste per i controlli.

### Attività prevista

- **Piano mirato:** il numero di campioni minimi stabiliti dal Ministero della Salute, programmati per la Regione e ripartito per ASL è reperibile sul Sistema Informativo ARVET in PIANI – STAMPE – AVANZAMENTO LAVORI digitando il tipo di piano “RESIDUI”, l'anno “2022”.

Si consiglia di consultare sempre il piano in vista dei campionamenti in quanto nel corso dell'anno possono essere apportate alcune modifiche alla programmazione.

Per la strategia di campionamento, le buone pratiche di prelievo e gestione dei campioni, il giudizio di regolarità/irregolarità a seguito dei risultati analitici ed il questionario sulle attività conseguenti a non conformità si rimanda al Piano Nazionale Residui 2022 (già trasmesso alle ASL).

Nell'ottica di una razionalizzazione del personale preposto ai controlli l'attività di campionamento presso i macelli può essere effettuata dai veterinari di Area B impiegati per l'attività ispettiva eventualmente in collaborazione con altri operatori/personale tecnico.

Si ricorda che il raggiungimento e la completa esecuzione dei campionamenti previsti secondo le regole stabilite dal Piano Nazionale Residui è un obiettivo importante in quanto rientra tra gli indicatori veterinari LEA per la certificazione delle Regioni e Province Autonome ovvero dei Livelli Essenziali di Assistenza (prestazioni e servizi) che il Servizio sanitario nazionale (SSN) è tenuto a garantire a tutti i cittadini.
- **Extrapiano:** è sospeso per l'anno 2022. Nel caso si verificasse l'esigenza di effettuare dei campionamenti in extrapiano dovranno essere concordati con il settore regionale Prevenzione e Veterinaria e con l'IZS-PLV al fine di valutarne la fattibilità e la compatibilità con le attività programmate e con la situazione pandemica. A seguito dei campionamenti effettuati per queste finalità di indagine aggiuntiva, non sarà necessario procedere al blocco ufficiale.

Resta inteso che in tutti i casi in cui ci sia motivo di sospettare la presenza di residui, si prelevano campioni di tipo “Sospetto”, con tipologia “clinico-anamnestico”. A seguito del riscontro di non conformità in campioni di tipo “Sospetto clinico-anamnestico”, si applicano le procedure previste dal D.Lgs 158/2006 e si procede al prelievo di campioni di tipo “Sospetto a seguito di positività”. Infine, qualora a seguito di segnalazioni di esiti diagnostici sospetti al test istologico, si ravvisi la necessità di procedere al prelievo di campioni ufficiali, questi ultimi andranno classificati come campioni di tipo “Sospetto isto-anatomopatologico”. All'atto del prelievo di tali campioni si procede all'applicazione del blocco ufficiale.

Poiché l'attuazione del PNR non può prescindere dalla sua esatta rendicontazione, si raccomanda di porre particolare attenzione alla precisa e puntuale raccolta e verifica dei dati e delle informazioni ad esso relativi. Per tutte le informazioni aggiuntive compreso il nuovo verbale di prelievo e tutte le novità informatiche, si rimanda alle istruzioni operative di inizio campionamenti inviate con e\_mail del 15 gennaio 2022.

### Test istologico

Riferimenti normativi: Piano di monitoraggio – test istologico 2022 (nota ministeriale prot. n. 45267 del 14/12/2021).

L'obiettivo del piano di monitoraggio 2022 è quello di verificare se a livello nazionale le partite inviate al macello superano un livello soglia di prevalenza predefinito per ciascun trattamento illecito oggetto di sorveglianza, separatamente per vitelli (categoria risultata a maggior rischio negli anni passati) e vitelloni. L'attività sarà concentrata sui vitelli per quanto riguarda la ricerca di trattamenti illeciti con steroidi sessuali e cortisonici e sui vitelloni per la verifica dei trattamenti con corticosteroidi. Per partita si intende un 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. Le partite costituiranno l'unità campionaria da selezionare in modo del tutto casuale in modo da garantirne la

rappresentatività. Complessivamente la numerosità campionaria delle partite risulta ridotta rispetto al passato, ma, se vengono rispettati i criteri indicati, più efficiente.

La ripartizione delle partite a livello regionale è stata determinata considerando le caratteristiche dell'allevamento di bovini e il numero di partite mandate al macello gli anni precedenti.

### Controllo dei contaminanti negli alimenti

Il controllo dei contaminanti negli alimenti, si articola come di seguito riportato:

- Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti agricoli e tossine vegetali inclusi nel Reg.CE 1881/2006, definito in linea con quanto contenuto nel Piano Nazionale di Controllo Ufficiale dei Contaminanti agricoli e Tossine vegetali negli alimenti per gli anni 2020-2022, elaborato dal Ministero della Salute con il supporto e la collaborazione del LNR “per le micotossine negli alimenti e mangimi” e dell’LNR “per i metalli e i composti azotati negli alimenti e nei mangimi, per gli additivi nei mangimi, per i contaminanti da processo”, presso l’Istituto Superiore di Sanità, trasmesso alle Regioni con nota DGISAN prot. n. 8193 del 06/03/2020. Particolare attenzione deve essere riservata ai campionamenti per la ricerca di micotossine che sono oggetto valutazione del comitato LEA;
- Piano regionale monitoraggio contaminanti agricoli e tossine vegetali non inclusi nel Reg.CE 1881/2006, definito in linea con quanto contenuto nel Piano Nazionale di Monitoraggio Contaminanti Agricoli e Tossine Vegetali elaborato dal Ministero della Salute al fine di una valutazione dei rischi di esposizione sul territorio nazionale a specifiche sostanze e specifici alimenti che hanno evidenziato negli scorsi anni livelli tali da evidenziare potenziali rischi, trasmesso alle Regioni con nota DGISAN prot. n. 8198 del 06/03/2020. Si precisa al riguardo che la programmazione nazionale prevista per il biennio 2020-2021 è stata aggiornata e prorogata al 2022. La programmazione prevede per il 2022 la realizzazione di tutti i campioni previsti, per i seguenti contaminanti/tossine: - ocratossina A – metaboliti del DON - tossine Alternaria spp - alcaloidi dell’ergot.
- Piano regionale di controllo ufficiale e di monitoraggio dei contaminanti ambientali ed industriali di cui al Reg 1881/2006, nei prodotti alimentari, elaborato sulla base delle indicazioni contenute nel Piano nazionale trasmesso alle Regioni con nota DGISAN prot. 38649 del 20/10/2021. Il Piano è volto al controllo ufficiale esclusivamente dei contaminanti di origine ambientale e industriale, considerato che la ricerca dei contaminanti agricoli (nitrati, micotossine e tossine vegetali) e già coperta da specifico piano. Tale Piano costituisce parte integrante del PCNP previsto dall’articolo 109 del regolamento UE n. 625/2017. Lo stesso, fornisce indicazioni anche per le attività di monitoraggio e per eventuali attività di controllo aggiuntive definite tramite la predisposizione di specifici “EXTRAPIANO”. Al riguardo, esclusivamente per quanto concerne lo specifico extra-piano “ALLERGENI”, si chiarisce che, per il 2022 ciascuna ASL dovrà realizzare almeno il 50% dei campioni assegnati e che gli stessi dovranno essere effettuati prioritariamente in produzione. Contestualmente è in fase di attivazione un tavolo di lavoro regionale che, con il supporto di CreNaRiA - Centro di Referenza Nazionale per la rilevazione negli alimenti di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze , dovrà definire una apposita procedura per la gestione degli eventuali esiti sfavorevoli.
- Programmazione campioni MOCA per il controllo del rispetto dei limiti di migrazione globale e specifica, inclusa nelle Istruzioni operative regionali per il controllo ufficiale sui materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti aggiornate nel 2022.
- Piano regionale alimenti irradiati, redatto in coerenza con il Piano Nazionale di Controllo Ufficiale sugli Alimenti e i loro Ingredienti trattati con Radiazioni Ionizzanti 2020-2022 (trasmesso alle Regioni con nota DGISAN prot. 8710 del 10/03/2020). Si raccomanda particolare attenzione all'implementazione del Piano perché oggetto di valutazione del comitato LEA. Si raccomanda altresì di compilare il verbale correttamente soprattutto non trascurando di segnalare l’eventuale

presenza del simbolo RADURA/ dicitura IRRADIATO/ TRATTATO CON RADIAZIONI IONIZZANTI poiché fondamentale ai fini della corretta rendicontazione dei campioni.

Si riportano di seguito alcune indicazioni fornite dal Ministero della Salute con nota DGISAN prot. n. 34938 del 07/10/2020 per l'applicazione dell'art. 2 del Reg.CE 1881/2006 "che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari" e s.m.i.: contaminanti agricoli e tossine vegetali.

Ai sensi dell'art. 2 del Reg.CE 1881/2006 le Autorità competenti, in fase di controllo ufficiale presso stabilimenti che effettuano la produzione di alimenti, devono richiedere all'operatore:

- i fattori di trasformazione/concentrazione/diluizione (di seguito, fattori) se l'oggetto del prelievo è un alimento derivato dalla trasformazione/concentrazione/diluizione di alimenti (prodotti) presenti nel regolamento (alimenti regolamentati),
- la percentuale (contenuto) di ingredienti, presenti nell'alimento composto (anche acquisendo l'etichetta, se le informazioni sono reperibili sulla stessa).

Sulla base di specifiche indicazioni fornite dal Ministero della Salute, con nota DGISAN prot. n. 4938 del 07/10/2020 e successivi chiarimenti (nota DGISAN n. 40991 del 20/11/2020 e nota DGISAN n. 41218 del 23/11/2020), si chiarisce quanto di seguito riportato.

Nel caso in cui l'operatore non abbia a disposizione i fattori, le Autorità addette al campionamento ne richiedono la definizione secondo le tempistiche che ritengono opportune.

L'operatore è informato, inoltre, sulla possibilità di definire i fattori sulla base di studi sperimentali, di dati di letteratura o di dati storici (cfr. rapporto fra le concentrazioni di contaminanti nel prodotto di partenza e quelli nel prodotto finito). Allo stesso modo i laboratori possono procedere alla definizione di fattori sulla base di studi sperimentali, di dati di letteratura o di dati storici in collaborazione con le Autorità competenti per i campionamenti, laddove necessario.

L'operatore è, altresì, invitato ad accertare la conformità delle materie prime/ingredienti che riceve dai fornitori. L'implementazione di tali attività deve essere oggetto di verifiche in fase di controllo ufficiale.

Le Autorità competenti valutano, nel caso in cui non sia disponibile il fattore, se effettuare campionamenti anche sui prodotti di partenza regolamentati utilizzati per la produzione del prodotto (alimento) finito. Ciò consente di verificare la conformità degli alimenti di partenza regolamentati e di disporre di dati analitici, sul prodotto (alimento) di partenza (regolamentato) e sul prodotto finito, utili per la definizione dei fattori per processi di produzione standardizzati e per lo stesso operatore (fattore = concentrazione contaminante nel prodotto finito/concentrazione contaminante nei prodotti di partenza regolamentati). Nel caso di contestuale campionamento di prodotti di partenza regolamentati e del prodotto finito, al fine della valutazione di conformità del prodotto finito, in linea generale, se i prodotti di partenza risultano conformi, il prodotto finito sarà giudicato conforme; se i prodotti di partenza non sono conformi, il prodotto finito sarà considerato non conforme. Le Autorità addette al campionamento informano i laboratori ufficiali, tramite i verbali di campionamento, circa il contestuale campionamento di materie prime e del prodotto finito.

Nel caso in cui l'operatore non disponga dello specifico fattore per il prodotto finito, in attesa che lo definisca, le Autorità competenti possono eseguire, in alternativa, solo il campionamento di una o più materie prime regolamentate, usate per la produzione del prodotto finito, appartenenti al medesimo lotto utilizzato per la produzione del prodotto finito e, se non disponibili, ad altri lotti. La valutazione di conformità sarà effettuata, quindi, rispetto alle materie prime.

Per alimenti trasformati prelevati "al dettaglio", al fine della valutazione della conformità, è richiesto l'utilizzo di fattori di trasformazione ottenuti dalla letteratura o da studi sperimentali, eventualmente, previo contatto con il produttore al fine di verificarne la disponibilità.

Tali procedure sono da intendersi come provvisorie in attesa della definizione dei fattori previsti dall'art. 2. Si raccomanda, nei casi in cui l'OSA non fornisca un fattore, di accertarsi che gli stessi abbiano implementato attività a garanzia della sicurezza delle materie prime. Il Reg.CE 852/2004 prevede il controllo della contaminazione, intesa come l'introduzione o la presenza di un pericolo (cfr. allegato II, capitolo IX). Spetta all'OSA decidere le frequenze di controllo della materia prima/ingrediente anche sulla base della



affidabilità dei fornitori, che lo stesso ha sottoposto a idonea validazione, e sulla base dei quantitativi di materie prime che riceve.

Con specifico riferimento al rischio Acrilammide, si rammenta che l'11.04.2018 è entrato in vigore il Regolamento (UE) 2158/2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti che devono essere applicate da parte degli OSA che producono e immettono sul mercato prodotti alimentari. I Servizi, durante il controllo ufficiale, dovranno verificare che l'OSA abbia preso in considerazione, nel proprio piano di autocontrollo, anche il pericolo "acrilammide" e la relativa gestione, così come indicato nel Regolamento suddetto. Al riguardo nota DGISAN 40715 del 25/10/2018, girata ai servizi, è stata trasmessa alle regioni una tabella di raccolta dati che individui le informazioni minime da raccogliere e trasmettere al settore regionale Prevenzione e Veterinaria per il successivo inoltro al Ministero. La tabella, che ricalca il modello ministeriale proposto nella nota suddetta contiene le informazioni minime necessarie a monitorare le azioni intraprese dagli Operatori del settore alimentare e valutare l'opportunità di predisporre documenti di orientamento.

Industria del settore alimentare ispezionata	
Prodotto alimentare campionato	
Misure di attenuazione adottate per ridurre il tenore di AA a seguito dell'adozione del reg. 2158/2017, lungo tutta la catena di produzione anche sulla base degli indicatori di colore (guide cromatiche)	
Misure adeguate o non adeguate	
Controllo delle indicazioni riportate sulle etichette/confezioni per la preparazione degli alimenti specificando il tempo, la temperatura, la quantità in caso di preparazione in forno /frittura in olio/frittura riportate in modo visibile sulle confezioni (Reg CE 1169/2011)	

Ciascun Servizio SIAN dovrà, tra le ditte programmate per il controllo ufficiale nel corso dell'anno, individuare **almeno due OSA** tra quelli che producono e immettono sul mercato i prodotti alimentari di cui all'art. 1 paragrafo 2 del Reg UE 2158/2017. Entro il 30 ottobre 2022 ciascuna ASL dovrà far pervenire al Settore regionale Prevenzione, Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, una breve relazione riassuntiva delle informazioni di monitoraggio raccolte.

Si evidenzia in ultimo, come rammentato con nota DGISAN prot 40987 del 10/11/2021 che a partire da gennaio 2022 dovranno essere applicati i tre regolamenti della Commissione europea che definiscono, rispettivamente, limiti massimi per gli alcaloidi delle *Claviceps* spp, gli alcaloidi pirrolizidinici e gli alcaloidi tropanici. Nello specifico:

- dal 1° gennaio 2022 si applica il regolamento UE 2021/1399 *"della Commissione del 24 agosto 2021 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di sclerozi della Claviceps spp. e di alcaloidi della Claviceps spp. in alcuni prodotti alimentari"*;
- dal 1° luglio 2022 si applica il regolamento (UE) 2020/2040 *"della Commissione dell'11 dicembre 2020 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi pirrolizidinici in alcuni prodotti alimentari"*;
- dal 1° settembre 2022 si applica il regolamento (UE) 2021/1408 della commissione del 27 agosto 2021 *"che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi tropanici in alcuni prodotti alimentari"*.

Nella nota sopra citata il Ministero, non essendo vigenti disposizioni sul campionamento né a livello nazionale né a livello europeo per gli alimenti e/o per gli alcaloidi di cui nei succitati regolamenti, al fine di uniformare le modalità operative a livello nazionale, ha ritenuto necessario fornire indicazioni sulle procedure di campionamento in modo da garantire la rappresentatività dei campioni ufficiali.

- a) per cereali, prodotti di macinazione dei cereali, glutine di frumento, alimenti a base di cereali trasformati destinati ai lattanti e bambini della prima infanzia devono conformarsi, rispettivamente, alla parte B e alla parte J del regolamento (CE) n.401/2006;
- b) per gli infusi di erbe (liquidi), devono conformarsi alla parte H dell'allegato I al regolamento (CE) n.401/2006;
- c) per i semi di cumino, devono conformarsi alla parte E dell'allegato I al regolamento (CE) n.401/2006;
- d) per la borragine, devono conformarsi alle disposizioni del regolamento (CE) n.1882/2006;
- e) per il polline, i prodotti a base di polline, gli integratori alimentari vegetali (inclusi quelli a base di polline) devono conformarsi alle disposizioni allegate di cui ai paragrafi M1-M3;
- f) per le erbe per infusi (essiccate), le erbe aromatiche (essiccate) devono conformarsi alle disposizioni allegate di cui ai paragrafi N1-N6.

Sempre per quanto concerne l'attività di campionamento, anche nella programmazione 2022 un numero minimo di campioni sarà costituito da olio di frittura usato che dovrà essere prelevato presso gli utilizzatori (es. friggitorie) per verificarne il riutilizzo e la pericolosità per la salute. Il campione dovrà essere costituito da 4 aliquote da almeno 250 ml ciascuna + una aliquota aggiuntiva per la prova di conferma.

#### La programmazione regionale

Il campionamento è uno degli strumenti del controllo ufficiale teso alla verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute degli animali.

A fronte delle limitate risorse assume sempre più rilevanza la professionalità degli operatori nel selezionare le imprese più a rischio e nell'utilizzo di tecniche e procedure formalmente corrette al fine di garantire l'efficienza e l'efficacia dei controlli.

Anche per il 2022, ed in continuità con gli anni precedenti, il piano dei campionamenti è stato redatto sulla base dell'analisi dei dati risultanti da:

- Valutazioni delle non conformità piani di campionamento PRISA anni precedenti;
- Dati RASFF;
- Rapporto Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA);
- Rapporto annuale redatto dal Ministero della Salute sulla vigilanza e controllo degli alimenti;
- Documenti di valutazione del rischio redatti dall'EFSA;
- Raccomandazioni e Regolamenti della Comunità Europea e circolari del Ministero della Salute;
- Piani di monitoraggio promossi dal Ministero della Salute;
- Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti;
- Programma nazionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari ai sensi dell'art. 30 del Reg.CE 396/2005 (rif. D.M. 23/12/1992);
- Piano Nazionale di Controllo Ufficiale dei Contaminanti agricoli e Tossine Vegetali inclusi nel Reg.CE 1881/2006;
- Piano nazionale di Controllo Ufficiale e indicazioni per le attività di monitoraggio dei contaminanti di origine ambientale e industriale, di cui al regolamento (CE) 1881/2006, nei prodotti alimentari;
- Piano nazionale di monitoraggio contaminanti agricoli e tossine vegetali non inclusi nel Reg.CE 1881/2006;
- Programma controllo della radioattività ambientale (ex artt. 97 e 104 del D.Lgs 230/1995);
- Piano nazionale radiazioni ionizzanti;
- Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari puri e nei prodotti alimentari;
- Stato di accreditamento delle prove da parte dei laboratori ufficiali.

La programmazione regionale prevede il controllo quali-quantitativo delle tipologie di alimenti risultate più significative ai fini della tutela della salute del consumatore, a seguito della valutazione degli elementi sopra esposti. I singoli gruppi aziendali dovranno, in ragione del personale operativo e di valutazioni locali, provvedere a definire un piano di campionamento integrato.

Sebbene gli indici di positività (superamento limiti di legge) siano bassi in termini percentuali e tali, a volte, da non giustificare una programmazione di campioni rilevante, nella stesura del piano è stata considerata l'opportunità di monitorare la presenza di determinati contaminanti comunque importanti per un obiettivo di miglioramento qualitativo dei prodotti alimentari.

Una attenta valutazione dei risultati analitici svolti in ambito di controllo ufficiale che evidenzia la presenza di singoli o plurimi contaminanti seppur nei limiti, può fornire informazioni utili alla valutazione del rischio specifico aziendale orientando le attività ispettive, compresa la valutazione del piano di autocontrollo.

Si rimarca l'opportunità di completare le attività di controllo nelle imprese con l'esecuzione di campionamenti mirati, laddove se ne ravvisi la necessità in ragione di condizioni igienico sanitarie e/o gestionali problematiche.

Riguardo alle modalità di esecuzione del campione, in continuità con l'anno precedente, anche nel presente piano deve essere rispettata la ripartizione che prevede il 45% di prelievi da effettuare in produzione e il 55% in commercializzazione/somministrazione, tenendo conto anche della presenza di piattaforme di distribuzione. È utile precisare che per "**produzione**" si intende anche quella effettuata in laboratori annessi a spacci di vendita. Pertanto, una parte dei campionamenti dovrà essere eseguita in fase di commercializzazione su alimenti prodotti e lavorati dall'impresa.

È evidente che, nei casi in cui sul territorio di competenza non dovessero insistere aziende di produzione per particolari matrici alimentari, esclusivamente per quelle matrici, sarà possibile spostare l'attività di campionamento sulla commercializzazione avendo però l'accortezza di aumentare la percentuale dei campionamenti alla produzione per altre tipologie alimentari prodotte sul territorio.

Anche per il 2022 alcune matrici da campionare sono state assegnate in toto o in gran parte a una o poche ASL, in considerazione di una maggiore produzione/commercializzazione del prodotto nel territorio considerato oppure, in altri casi, per evitare la duplicazione di campionamenti dello stesso prodotto.

Si richiede inoltre, considerato che il Sistema di allerta RASFF ha registrato negli ultimi anni un considerevole aumento delle notifiche relative ad alimenti provenienti da Paesi extracomunitari, di prevedere una quota di campioni di tali prodotti.

Si raccomanda di effettuare i prelievi seguendo le indicazioni specifiche previste dalla normativa di riferimento (per le analisi chimiche), nonché dal Protocollo tecnico per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti rev. 2022 trasmesso ai servizi in allegato al PRISA.

A tale riguardo si precisa che non verranno processati dal laboratorio di analisi i campioni di alimenti effettuati secondo procedure non corrette oppure scegliendo matrici non adeguate alle analisi richieste. Allo stesso modo si raccomanda di prestare massima attenzione nella redazione dei verbali di campionamento che, se non correttamente compilati, saranno segregati assieme al campione, dalle sedi accettanti dell'IZS PLV in attesa delle integrazioni necessarie. Qualora le integrazioni richieste non dovessero pervenire il campione non verrà processato e, se già accettato, sarà refertato come "non eseguibile". Nello specifico si rammenta che, al fine della corretta alimentazione del flusso dati ministeriale (VIG), è necessario che sul verbale di campionamento siano sempre riportati, oltre al quesito diagnostico, la descrizione dettagliata della matrice campionata, l'eventuale trattamento subito dal prodotto, la nazione di origine del prodotto e l'indicazione del punto di prelievo, dettagliato secondo la nomenclatura già in uso per la registrazione dell'anagrafica delle aziende sul Sistema Informativo regionale.

Con riferimento alla Legge 166/2016, l'IZS PLV ha stipulato un accordo con il Banco Alimentare del Piemonte per il recupero delle aliquote di campioni conformi e la successiva donazione a scopi caritativi. Al fine di aumentare la quantità di alimento da donare e di diminuirne lo spreco, lo stesso IZS PLV ha ridotto da 60 a 20 giorni il tempo per l'emissione del Rapporto di Prova (RdP) e conseguentemente il periodo di attesa di smaltimento dei controcampioni risultati conformi.

In ultimo, con riferimento alle attività di campionamento su altre matrici contemplate da programmi di attività ministeriali, quale ad esempio il Piano Nazionale Residui, restano invariate le informazioni già fornite con gli specifici piani di intervento.

Si rammenta che i piani nazionali/regionali sotto elencati sono inclusi tra i flussi informativi valutati (per gli aspetti di tempistica e di attuazione) dal Comitato LEA (Livelli essenziali di assistenza):

- Piano di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;
- Piano controllo OGM;
- PNR;
- Piano Additivi;
- Piano di controllo residui di prodotti fitosanitari negli alimenti;
- Programma di campionamento per la ricerca delle Micotossine (incluso nel Piano di controllo ufficiale dei contaminanti);
- Programma Monitoraggi.

Con riferimento particolare a tali piani di campionamento si rende necessario il prelevamento di tutte le matrici assegnate e l'eventuale tempestiva segnalazione agli uffici regionali di qualsiasi difficoltà riscontrata al fine eventualmente di redistribuire i campioni non effettuati.

Eventuali criticità in rapporto ai campioni assegnati, che sono stati ripartiti non ai singoli Servizi, ma all'Area della Sicurezza Alimentare dei Dipartimenti di Prevenzione (SIAN e SVET) delle ASL, potranno essere rappresentate, con le opportune motivazioni, al Settore regionale in occasione della trasmissione del PAISA oppure nel corso dell'anno (se emerse durante lo svolgimento dell'attività). In tal caso, pur rimanendo inalterato il numero totale finale dei campioni, potrà essere valutata la modifica delle matrici o di quant'altro utile a raggiungere l'efficacia attesa dall'attività prevista.

Si sottolinea che, per ottemperare a quanto previsto da: Piano nazionale dei controlli ufficiali per la ricerca di OGM, Piano Nazionale Alimentazione Animale, Piano Nazionale Residui, Programmi di controllo dei residui di prodotti fitosanitari, Piano Additivi e Piano Micotossine, è opportuno concludere le attività di prelevamento campioni entro il 30 novembre, per dar modo di terminare le attività analitiche entro i tempi previsti e permettere il conseguente inserimento dei dati nei sistemi informativi dedicati, rispettando i tempi indicati dal Ministero della Salute. Va tenuto presente, infatti, che alcuni degli esami previsti da tali piani sono inviati per l'esecuzione a laboratori della rete degli IZS, individuati dal Ministero stesso.

Si rammenta che, poiché la distribuzione delle micotossine all'interno della massa alimentare da campionare non è omogenea, il prelievo di alimenti solidi effettuato per la loro ricerca deve prevedere l'omogeneizzazione del campione e, se del caso, (es. frutta secca) anche la triturazione o macinazione. Istruzioni puntuali e dettagliate sono inserite nel Piano nazionale per il controllo delle micotossine approvato dal Coordinamento delle Regioni.

La pianificazione regionale, che scaturisce da una specifica valutazione del rischio effettuato in ambito regionale per alcune filiere alimentari, impone che si debbano rispettare i numeri di campioni assegnati ad ogni singola ASL. Per le seguenti determinazioni: acrilammide, allergeni, identificazione specie funghi, IPA, metalli pesanti, micotossine, microbiologia, alimenti trattati con radiazioni ionizzanti, sarà possibile un incremento pari al 10% della numerosità campionaria totale regionale.

Sarà cura delle singole ASL comunicare anticipatamente la messa in campo di ulteriori campioni analitici rispetto a quelli assegnati, frutto di esigenze particolari per indagini specifiche non previste o prevedibili.

Secondo il Reg. CE/853/2004 gli operatori del settore alimentare sono tenuti a garantire che gli ovoprodotti da loro fabbricati rispettino il tenore di acido 3 OH-butirrico (che non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato) e il tenore di acido lattico delle materie prime impiegate per la fabbricazione di ovoprodotti (che non deve essere superiore a 1 g/kg di materia secca). Si rende pertanto necessario mantenere un piano di monitoraggio di questa tipologia di prodotti prevedendo per il 2022: 3 analisi per la ricerca dell'acido lattico, da ricercare nelle materie prime destinate alla produzione di ovoprodotti (quindi in stabilimenti produttori) e 12 analisi (1 per ASL) per la ricerca di acido 3 OH-butirrico da ricercare negli ovoprodotti pastorizzati in commercio. Queste ultime sono preferibilmente da ricercare presso gli stabilimenti utilizzatori di ovoprodotti (es. pastifici, gelaterie, produttori di prodotti a base uovo come salse e maionese, ecc.). Il piano di monitoraggio suddetto è inserito in uno specifico extrapiano allegato al PRISA in cui è dettagliata la distribuzione dei campioni per ciascuna ASL

### Quadro sinottico utilizzo verbali di prelevamento

Dal 2012 è operativo a livello ministeriale il sistema NSIS - Alimenti quale sistema di rendicontazione prioritario per quanto concerne le attività di controllo sugli alimenti svolte dalle ACR. Il sistema ha l'obiettivo di raccogliere i dati analitici riferiti ai campioni ufficiali di alimenti, bevande e materiali a contatto con alimenti prelevati dalle autorità sanitarie lungo l'intera filiera agroalimentare, dalla produzione primaria alla trasformazione e distribuzione. Le attività di campionamento possono essere eseguite sia sulla base di programmi regionali di controllo ufficiale (con frequenze che tengono conto del profilo di rischio degli operatori coinvolti), sia a seguito di particolari contingenze (controlli ad hoc) che possono derivare da notifiche d'allerta, episodi di tossinfezione alimentare, segnalazioni da parte di altre autorità (NAS, MIPAF, Capitanerie di porto, etc.).

La finalità del controllo analitico è di verificare la conformità alle normative vigenti dei prodotti alimentari immessi sul mercato. I campioni ufficiali possono essere prelevati prima dell'immissione in commercio, interessando anche i semilavorati, le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti tecnologici, etc., allo scopo di verificare l'efficacia delle misure di controllo messe a punto dagli operatori per garantire la sicurezza alimentare.

Il sistema NSIS – Alimenti consente di:

- disporre prontamente dei dati sui controlli ufficiali svolti dalle autorità competenti ogni qual volta ne sia fatta richiesta da parte della Commissione europea, degli Stati membri o di Paesi terzi;
- assolvere all'obbligo informativo nei confronti di organi comunitari e nazionali, preposte all'effettuazione di raccolte dati con finalità di ricerca e analisi scientifica. La trasmissione annuale ad EFSA dei suddetti dati da parte degli Stati membri, consente di poter disporre di una solida base di informazioni a cui attingere per la valutazione dell'esposizione al rischio per la salute umana connesso ai differenti pericoli che possono entrare nella filiera agroalimentare. L'attività di supporto tecnico scientifico svolta da EFSA mediante i pareri tecnico scientifici consente di individuare efficaci strategie di prevenzione e gestione dei rischi in ambito alimentare e costituisce uno strumento utile nelle attività legislative e di orientamento delle politiche comunitarie.

Al sistema hanno accesso tre tipi di utenti con diverse funzioni in relazione al ruolo svolto:

- Laboratori (IZS, ARPA e LSP): accedono al sistema NSIS Alimenti – VIG2 e caricano il file XML contenente i dati sui campioni ufficiali prelevati dalle ASL e relative analisi. I dati devono essere inseriti nel sistema dai laboratori che hanno competenza territoriale sul luogo di campionamento e che hanno effettuato la prima accettazione del campione, anche nel caso in cui le analisi siano state effettuate in altro laboratorio;
- Regioni e Province autonome: sono direttamente responsabili delle attività di controllo ufficiale svolte sul territorio di propria pertinenza e pertanto devono validare la analisi caricate dall'utente Laboratorio, valutare le analisi per le quali il Laboratorio non ha potuto esprimere una valutazione, effettuare il download di tutti i dati caricati da tutti i Laboratori del territorio di propria competenza;
- Ministero della Salute: l'ufficio competente elabora i dati pervenuti dai laboratori e validati dalle rispettive regioni, al fine di produrre il prospetto dell'attività svolta a livello nazionale.

Di seguito il quadro sinottico che riassume le attività di campionamento alimenti previste nella programmazione regionale ricollegate agli specifici programmi di cui si compone il sistema ministeriale. Nel flusso VIG non rientrano i dati derivanti seguenti tipologie di controllo oggetto di specifiche rendicontazioni mediante flussi informativi dedicati:

- Attività di campionamento ed analisi previsti da Piani specifici di controllo degli alimenti svolti in applicazione di normativa comunitaria di settore e non previsti esplicitamente: Piano Nazionale Residui - PNR; Piano nazionale residui prodotti fitosanitari; Piano OGM; Monitoraggi conoscitivi dei contaminanti non previsti da specifiche disposizioni governative; Controllo di alimenti e loro ingredienti trattati con Radiazioni ionizzanti;
- Controlli svolti da personale delle ASL su disposizione degli UVAC, nell'ambito degli scambi intracomunitari;

- Controlli svolti da personale di PCF/UVAC (fatta eccezione per i sottoflussi “additivi” e “micotossine”) nell’ambito delle attività di importazione;
- Controlli ufficiali effettuati da personale di altre amministrazioni (ad esempio CC per la Tutela della Salute - NAS);
- Controlli ufficiali relativi all’alimentazione animale;
- Controlli relativi alla qualità merceologica;
- Campioni prelevati a scopo conoscitivo in fase di distribuzione, senza valore legale;

	<b>Quesito diagnostico</b>	<b>Flusso NSIS</b>
VERBALE CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI IZS	Criteri di sicurezza alimentare - Reg.CE 2073/2005 e s.m.i. – Protocollo tecnico	VIG001AL - Criteri microbiologici di sicurezza applicabili ai prodotti alimentari - Reg.CE 2073/2005 e altre analisi chimiche, microbiologiche e fisiche
	Criteri di sicurezza alimentare - Reg.CE 2073/2005 e s.m.i. – Protocollo tecnico - istamina	
	Criteri di igiene del processo - Reg.CE 2073/2005 e s.m.i. - Protocollo tecnico	VIG001CP - Controllo ufficiale per i criteri di processo
VERBALE CAMPIONAMENTI CHIMICI IZS	Controllo contaminanti ambientali ed industriali	VIG001AL - Criteri microbiologici di sicurezza applicabili ai prodotti alimentari – Reg.CE 2073/2005 e altre analisi chimiche, microbiologiche e fisiche VIG003AL - 3MCPD VIG004AL - Diossine e simili
	Controllo sostanze allergeniche	VIG001AL - Criteri microbiologici di sicurezza applicabili ai prodotti alimentari – Reg.CE 2073/2005 e altre analisi chimiche, microbiologiche e fisiche
	Controllo contaminanti agricoli e TV inclusi nel Reg.CE 1881/2006	VIG005AL - Contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali
	Monitoraggio Contaminanti agricoli e TV non inclusi nel Reg.CE 1881/2006	VIG00MON – Monitoraggi conoscitivi
	Analisi su additivi in alimenti	VIG001AD - Additivi alimentari e criteri di purezza degli additivi
	Analisi su additivi, aromi ed enzimi in purezza	
	Controllo dei residui fitosanitari in alimenti	Attività di controllo non comprese nel flusso VIG
	Controllo OGM in alimenti	Attività di controllo non comprese nel flusso VIG
	Piano radiazioni ionizzanti	Attività di controllo non comprese nel flusso VIG
PIANO NAZIONALE RESIDUI	Attività di controllo non comprese nel flusso VIG	
ALTRO CAMPIONAMENTO	Campioni nutrizione (etichettatura nutrizionale, progetto sale ecc.)	Attività di controllo non comprese nel flusso VIG
	Altro campionamento (es. monitoraggi diversi dal Piano monitoraggio contaminanti agricoli e TV etc.)	Attività di controllo non comprese nel flusso VIG
VERBALI CAMPIONAMENTO ARPA	ACQUE - Analisi chimiche e microbiologiche	Attività di controllo non comprese nel flusso VIG
	RADIOATTIVITÀ	Attività di controllo non comprese nel flusso VIG
	MOCA – Migrazione globale e specifica	VIG001MC - Analisi su Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

	Analisi chimiche su formulati	Attività di controllo non comprese nel flusso VIG
--	-------------------------------	---

## MANGIMI (compresi i mangimi OGM)

### Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi - Programma D11 - DPCM Nuovi LEA

Per quanto riguarda gli aspetti inerenti all'alimentazione animale, si rimanda al PNAA 2021-2023, di cui alla nota del Ministero della Salute prot. n. 27783-DGSAF-MDS-P del 22/12/2020 e successiva integrazione con nota ministeriale prot. 30378 del 24/12/2021.

#### Riferimenti normativi: Piano alimentazione animale 2021-2023

##### Gestione dell'anagrafe degli OSM divisa per tipologia ed attività:

- garantire l'implementazione del Sistema Informativo Nazionale e regionale ARVET per la gestione delle anagrafiche degli OSM, al fine di assicurare una banca dati completa, aggiornata e fruibile così come richiesto dall'art.19 del Reg.CE 183/2005, dal Reg.CE 999/01, Reg.CE 767/2009, Reg.CE 1069/2009 e dal D.Lgs 90/1993 e relativi decreti applicativi.

##### Registrazione e riconoscimento OSM:

- mantenere il puntuale inserimento di tutti gli operatori riconosciuti ai sensi dell'art. 10 del Reg.CE 183/2005, nel Sistema Informativo Nazionale SINVSA e in ARVET;
- la Regione Piemonte si farà carico affinché tutti gli operatori registrati ai sensi dell'art. 9 del Reg.CE 183/2005 operanti nel settore della produzione primaria e post-primaria siano inseriti in modo puntuale o trasferiti in maniera massiva in SINVSA (trasferimento da SIAP a SINVSA con il supporto del CSN dell'IZS di Abruzzo e Molise per il caricamento dei dati, tramite upload e cooperazione applicativa coi sistemi informativi regionali, vedi nota Ministeriale prot. n. 24288-P del 21/10/2016);
- con l'entrata in applicazione del Reg.UE 225/2012 si rende inoltre necessario che gli operatori che effettuano la trasformazione di oli vegetali greggi (ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Reg.CE 852/2004), la fabbricazione oleochimica di acidi grassi, la produzione di biodiesel e la miscelazione di grassi, al fine di immettere sul mercato prodotti destinati all'alimentazione animale, siano riconosciuti ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 3 del Reg.CE 183/2005. Pertanto, anche questi dovranno essere inclusi in anagrafe con l'indicazione della specifica attività di cui sopra;
- anche gli operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi, devono essere registrati ai sensi dell'art. 9 del Reg.CE 183/2005, e devono pertanto essere inclusi in anagrafe.
- entrata in vigore il Regolamento (UE) 4/2019: la Regione è in attesa di ricevere dal Ministero della Salute le Linee Guida sull'applicazione del Regolamento relativo ai Mangimi Medicati e delle conseguenti novità in materia di iter autorizzativi per gli OSM interessati.

##### Sorveglianza e controllo degli operatori del settore dei mangimi (OSM):

Il programma di controllo sugli OSM prevede l'esecuzione di controlli ufficiali regolari in base alla categoria di rischio assegnata alle attività principali degli stabilimenti del settore mangimistico, effettuati di norma senza preavviso presso:

- gli operatori riconosciuti ai sensi dell'articolo 10 Reg.CE 183/2005;
- gli operatori registrati ai sensi dell'art 9 del Reg.CE 183/2005;
- gli operatori del settore dei mangimi medicati (Reg UE 4/2019), registrati o riconosciuti ai sensi del Reg.CE 183/2005;
- operatori ricadenti nel campo di applicazione del Reg.UE 225/2012.

Nel PNAA 2021- 2023 le ispezioni si suddividono in:

- ispezioni mirate: programmate annualmente ed effettuate con regolarità in base alla categorizzazione del rischio degli OSM;



- ispezioni su sospetto: non sono programmate, ma effettuate sulla base di:
  - fondato sospetto di irregolarità;
  - filoni di indagine;
  - informazioni e riscontri fornite agli organi di controllo da soggetti fisici e giuridici;
  - emergenze epidemiche;
  - emergenze tossicologiche;
  - eventi comunque straordinari;
- ispezioni extrapiano: sono effettuate sulla base di:
  - esigenze epidemiologiche;
  - ricerche.

Dal 2019 è operativa, in ARVET, la funzione su CONTROLLI UFFICIALI - ALIMENTAZIONE ANIMALE che riporta le voci specifiche relative alle codifiche previste da SINVSA: l'implementazione di questi dati a seguito delle ispezioni, permetterà a questo Settore di ricavare automaticamente i dati, senza dover richiedere alle ASL la compilazione cartacea della precedente SCHEDA ISPEZIONI.

Al fine di fornire dati validi ed utili per l'aggiornamento annuale dello status BSE, nella scheda di rendicontazione delle ispezioni, "scheda ispezioni", è stata inserita una sezione riguardante la rendicontazione di quelle effettuate presso stabilimenti che producono mangimi per ruminanti e per più specie animali, contemporaneamente ai mangimi per ruminanti (doppia linea), *pet-food* compreso.

Le frequenze delle ispezioni negli impianti devono essere stabilite sulla base alla categorizzazione del rischio. A tal fine il PNAA 2021-2023 indica di seguito le frequenze minime ispettive da effettuare presso gli operatori dell'intera filiera mangimi.

Un'ispezione l'anno:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stabilimenti di produzione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Reg.CE 183/2005;</li> <li>- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;</li> <li>- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;</li> <li>- imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Reg.CE 183/2005, esclusi gli OSA che destinano i sottoprodotti all'industria mangimistica;</li> <li>- stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia;</li> <li>- stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Reg.CE 852/2004;</li> <li>- stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi;</li> <li>- stabilimenti di produzione di biodiesel;</li> <li>- stabilimenti di miscelazione di grassi.</li> </ul>
Un'ispezione ogni due anni:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Reg.CE 183/2005;</li> <li>- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;</li> <li>- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi;</li> <li>- imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Reg.CE 183/2005;</li> <li>- OSA che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi all'industria mangimistica.</li> </ul>

Per le imprese della produzione primaria di cui all'art. 5, comma 1, del Reg.CE 183/2005, dato l'elevato numero di produttori primari (agricoltori e allevatori) le ispezioni verranno programmate in ambito territoriale in base al livello di rischio, utilizzando, per quanto possibile, lo strumento di classificazione degli operatori contenuto nel PNAA (allegato 9 bis), e tenuto conto delle potenzialità operative del servizio.

L'elenco delle verifiche da effettuare durante l'attività ispettiva presso gli OSM è indicato nel PNAA 2021-2023 al paragrafo "sopralluoghi ispettivi o ispezioni".

I Servizi Veterinari, nell'ambito delle verifiche ispettive presso le aziende agricole che detengono animali, valutano anche il rispetto delle disposizioni di cui al Reg.CE 142/2011 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico.

Al fine di facilitare ed uniformare le attività di controllo su tutto il territorio nazionale le ASL territorialmente competenti possono eseguire le ispezioni presso gli OSM, avvalendosi delle check-list allegate al vigente PNAA 2021-2023.

Come indicato nel piano ministeriale 2021-2023, dal 2022 le attività ispettive devono essere caricate sul portale SINVSA, tramite la registrazione **delle Check-list** direttamente sul portale nazionale. Sarà anche possibile scaricare da SINVSA la CL relativa all'OSM per l'attività che si intende controllare.

#### Categorizzazione del rischio degli OSM

Si sottolinea che la categorizzazione in base al rischio degli OSM è la base per la pianificazione dei controlli ufficiali, così come previsto dall'art. 9 del Reg.UE 2017/625, e dell'ottimizzazione delle risorse impiegate nell'attività di controllo.

Nel 2022 continuerà l'utilizzo di uno strumento di categorizzazione del rischio delle attività principali del settore mangimistico presenti in ARVET da parte delle ASL al fine di individuare le priorità di controllo in funzione dei rischi delle attività interessate. Tale attività, dovrebbe essere estesa nel corso del triennio 2021-2023 a tutte le categorie di operatori del settore dei mangimi, al fine di poter pianificare i controlli ufficiali in base al rischio e alle esigenze della realtà territoriale. Per ogni livello di rischio attribuito agli OSM, la Regione definirà il corrispondente numero di controlli (frequenze) che corrispondono alla categoria di rischio identificato. Tali frequenze devono ovviamente garantire che ad operatori con rischio elevato, venga attribuita una frequenza di controllo superiore.

Successivamente a tale periodo di sperimentazione verrà fornita evidenza al Ministero della Salute delle frequenze di controllo assegnate a ciascuna categoria di rischio degli OSM.

Si evidenzia inoltre come la conoscenza approfondita delle attività degli operatori e dei loro processi produttivi e impianti sia fondamentale al fine di prendere in considerazione i pericoli pertinenti e significativi per ogni OSM, in maniera particolare per coloro che effettuano attività peculiari nell'ambito dell'alimentazione animale.

Le Autorità Competenti provvedono affinché gli operatori non mantengano in essere registrazioni, riconoscimenti o autorizzazioni per i quali non svolgono più alcuna relativa attività. In caso di interruzione temporanea dell'attività da parte dell'OSM, la ACR e le ACL prevedono un periodo massimo di un anno dopo il quale la registrazione, il riconoscimento o l'autorizzazione verranno sospesi. Oltre tale periodo, qualora l'attività non riprenda, gli OSM devono essere eliminati dall'anagrafe degli operatori e le autorizzazioni e i riconoscimenti devono essere revocati.

#### Audit

Il Reg.UE 2017/625 prevede tra le attività di controllo ufficiale anche l'effettuazione di audit così come definiti dalla normativa, ovvero "un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate a raggiungere determinati obiettivi".

Sulla base delle indicazioni emerse nell'ambito dei controlli svolti, i Servizi Veterinari ASL, dovranno predisporre ed attuare un piano audit 2022, rivolgendo le attenzioni alle procedure ed ai sistemi produttivi ritenuti a maggior rischio o che abbiano manifestato maggiori carenze. Il numero di stabilimenti da sottoporre ad audit dovrà essere valutato tenuto anche conto delle risorse disponibili e sarà oggetto di apposita pianificazione concordata con i responsabili di struttura e referenti di settore.

Al termine di ogni ciclo annuale di audit andrà elaborata una relazione finale descrittiva delle principali non conformità riscontrate utili a tracciare la situazione degli stabilimenti operanti nel territorio di competenza.

Per quanto attiene invece gli audit regionali di secondo livello, al fine di assicurare la piena coerenza con gli obiettivi del piano nazionale, la Regione Piemonte predispose un programma di Audit presso le ASL, ai sensi

dell'articolo 6, par. 1 del Regolamento (UE) n. 2017/625, secondo la seguente calendarizzazione: n. 2 audit di carattere documentale nel triennio 2021 – 2023, in base alla situazione legata all'emergenza COVID-19.

#### Valutazione dell'etichettatura dei mangimi

L'etichettatura e la presentazione dei mangimi sono aspetti fondamentali al fine della sicurezza degli stessi, del loro corretto utilizzo e della trasparenza per gli utilizzatori.

Come riportato nella circolare prot. n. 17460-P del 27/09/2012 si rende necessario porre attenzione alla fondamentale distinzione tra la definizione di "etichetta" e di "etichettatura".

È evidente che sia l'etichetta, che le informazioni di etichettatura, devono essere conformi alle prescrizioni del Reg.CE 767/2009 e sono oggetto di controllo ufficiale, pertanto si rende necessario che i Servizi Veterinari verifichino a campione l'etichettatura di alcuni mangimi prendendo in considerazione almeno i seguenti aspetti:

- la corretta indicazione del tipo di mangime;
- la presenza e la completezza delle indicazioni obbligatorie;
- la presenza di indicazioni ingannevoli, con particolare riferimento a "claims" funzionali impropri, che vantano un effetto farmacologico;
- la corretta indicazione degli additivi nei mangimi composti, per verificare che sia riportato il nome dell'additivo (Regolamento autorizzativo o registro comunitario degli additivi).

#### Controlli ai sensi del Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA 2021-2023)

Per i programmi specifici (controllo BSE, additivi e principi farmacologicamente attivi, diossine e PCB e contaminanti ambientali, micotossine, *Salmonella* spp., OGM), le modalità ed i criteri di campionamento, la composizione del campione, la valutazione della non conformità e dei provvedimenti da adottare, si rimanda al Piano Nazionale Alimentazione Animale 2021-2023. L'attività di campionamento e la sua ripartizione per ogni ASL è reperibile sul Sistema Informativo ARVET. Per il 2022 non sono previsti campioni in extrapiano fatte salve particolari necessità di ricerche ed eventuali approfondimenti epidemiologici.

#### Novità PNAA 2021-2023

Con nota ministeriale prot. n. 27783-DGSAF-MDS-P del 22/12/2020 è stato emanato il nuovo Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) per il triennio 2021-2023, che introduce le seguenti novità:

- Modifica del Capitolo 1 "Profilassi BSE": modifica dell'attività di campionamento e aggiornamento numerosità campionaria.
- Modifica del Capitolo 2 "Controllo degli Additivi e dei Principi Farmacologicamente Attivi": riorganizzazione attività di controllo e aggiornamento numerosità campionaria. In particolare, si evidenzia la novità che i campionamenti inseriti nel programma di screening mirato (ex sorveglianza) sono indirizzati ad accertare:
  - accertare la corrispondenza della quantità di additivi e principi farmacologicamente attivi dichiarati in etichettatura e quelli riscontrati all'analisi, tenuto conto delle tolleranze ammesse dalla normativa vigente - (verifica del titolo);
  - rilevare in allevamento l'utilizzo di principi farmacologicamente attivi e additivi vietati nei mangimi o nell'acqua di abbeverata per animali da reddito - (verifica dell'utilizzo di sostanze vietate);
  - rilevare in allevamento l'utilizzo di principi farmacologicamente attivi e additivi non dichiarati ed eventuali utilizzi fraudolenti e impropri nei mangimi o nell'acqua di abbeverata - (verifica dell'utilizzo non dichiarato, non prescritto o fraudolento);
  - mettere in evidenza fenomeni di contaminazione crociata da principi farmacologicamente attivi e coccidiostatici/istomonostatici in mangimi non target - (verifica della contaminazione crociata).

Il CReAA ha predisposto un documento al fine di individuare quelle classi di analiti e sostanze per le quali è necessaria una ulteriore aliquota al fine di processare in modo completo il campione.

- Modifica del Capitolo 3 “Controllo della contaminazione da Micotossine e Tossine Vegetali” ampliamento dell’attività di controllo alle Tossine Vegetali.
- Modifica Capitolo 5 “Controllo della presenza di Contaminanti Inorganici, Composti Azotati, Pesticidi, Residui di confezionamento, impurità botaniche, e Radionuclidi”: migrazione dell’attività di ricerca di radionuclidi all’attività di monitoraggio e modifica ed aggiornamento numerosità campionaria.
- Modifica Capitolo 7 “Controllo sulla presenza di OGM”: potenziamento controllo OGM NON Autorizzati.
- Estensione a 15 gg il tempo per le analisi per Diossine e PCB in considerazione di un accentramento delle analisi su meno laboratori e delle poche non conformità rilevate.
- Previsione liberatoria per utilizzo dei Campioni Finali non usati per l’analisi a fini di studio e ricerca.
- Aggiornamento modulistica Allegati 1 integrazione del verbale di prelievo con il VOPE.
- Aggiornamento modulistica Allegato 4 ed implementazione riorganizzazione check-list ispettive e inserimento dei diversi livelli di non conformità previsti dalla normativa.
- Aggiornamento scheda ispezioni 2021.

La programmazione del PNAA 2022 tiene conto delle indicazioni e delle novità fornite dal Ministero della Salute con nota prot. 0030378-P del 24/12/2021: anche il sistema informativo ARVET è stato aggiornato a riguardo.

A seguito del processo di informatizzazione dell’attività di campionamento che rappresenta un LEA per la Regione Piemonte, è indispensabile che i Servizi Veterinari delle ASL seguano le indicazioni impartite durante gli incontri di formazione regionale e contenute nel Manuale Pratico. Tutto ciò è finalizzato al corretto caricamento dei campioni regionale ARVET in modo da consentirne il transito su SINVSA ,unico strumento di rendicontazione valido per il Ministero della Salute.

## SALUTE ANIMALE

Identificazione e registrazione animali

### Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale (Programma D3 – DPCM Nuovi LEA)

I sistemi informativi e le relative banche dati informatizzate zootecniche ove sono raccolti e registrati i dati relativi a:

- stabilimenti (fino al 21/04/2021 identificati come “aziende” e “allevamenti”);
- proprietari degli animali;
- operatori (fino al 21/04/2021 identificati come “detentori”);
- animali terrestri detenuti e loro mezzi di identificazione;
- movimenti e tracciabilità degli animali e dei loro prodotti;

sono da rileggere alla luce dell’applicazione del Regolamento (UE) 2016/429 (conosciuto come “*Animal Health Law*”) e degli atti conseguenti, Regolamenti Delegati e Regolamenti di Esecuzione, che ne danno piena attuazione a partire dal 21/04/2021.

In particolare, oltre al Reg.UE 2016/429 si ritengono per tale settore importanti i seguenti atti:

- Regolamento Delegato (UE) 2019/2035 della Commissione del 28/06/2019 che integra il Reg.UE 2016/429 per quanto riguarda le norme relative agli stabilimenti che detengono animali terrestri e agli incubatoi nonché alla tracciabilità di determinati animali terrestri detenuti e delle uova da cova;
- Regolamento Delegato (UE) 2020/688 della Commissione del 17/12/2019 che integra il Reg.UE 2016/429 per quanto riguarda le prescrizioni in materia di sanità animali per i movimenti all’interno dell’Unione di animali terrestri e di uova da cova;
- Regolamento di Esecuzione (UE) 2021/520 della Commissione del 24/03/2021 recante modalità di applicazione del Reg.UE 2016/429 per quanto riguarda la tracciabilità di determinati animali terrestri detenuti.

È probabile che altri atti andranno ancora a chiarire le modalità di attuazione del Reg.UE 2016/429 per quello che riguarda settori specifici che possano riguardare l’identificazione e registrazione degli animali.

Anche il Ministero della Salute in seguito all’entrata in vigore del Reg.UE 2016/429 dovrà a breve adeguare la normativa nazionale alle disposizioni di detto Regolamento, che in definitiva porterà all’abrogazione del Regolamento di Polizia Veterinaria (DPR 08/02/1954, n.320), successive modifiche ed integrazioni, così come lo abbiamo conosciuto ad oggi.

I sistemi informativi a disposizione dei Servizi Veterinari piemontesi che riguardano il settore sono essenzialmente due:

- ARVET Anagrafe Regionale Veterinaria piemontese;
- BDN Portale nazionale delle anagrafi zootecniche (<https://vetinfo.sanita.it>).

ARVET viene utilizzato per gestire il debito informativo obbligatorio in carico ai Servizi Veterinari ASL relativamente agli allevamenti in produzione primaria di bovini, bufalini, ovini, caprini, suini, equidi, avicoli, lagomorfi domestici, impianti di acquacoltura, impianti di elicicoltura, stabilimenti con ungulati allevati (Mammiferi appartenenti all’ordine Artiodactyla, sottordine Ruminantia e Tylopoda) e attività apistiche, ovvero registrare in BDN le cosiddette “anagrafi alte” (aziende, allevamenti e operatori); l’aggiornamento della BDN avviene in tempo reale attraverso web-service dedicati tra i due sistemi informatici (cooperazione applicativa). Per gli allevamenti di avicoli, conigli e lepri (lagomorfi), di chiocciole (elicicoltura), per gli ungulati selvatici allevati e per le attività apistiche si è in attesa che si completi il pieno allineamento tra i due sistemi informatici (ARVET e BDN) per cui le “anagrafi alte” sono gestite, per ora, con l’aggiornamento in doppio di dette anagrafi informatizzate.

Le “anagrafi basse” (dati anagrafici relativi agli animali presenti negli allevamenti comprese le loro identificazioni individuali e loro movimentazioni) sono allocate interamente in BDN e il debito informativo è a carico del proprietario/operatore degli animali; i Servizi Veterinari ASL lavorano in BDN anche come delegati degli allevatori che hanno, in tal senso, espresso specifica delega scritta per l’aggiornamento della BDN.

Dal 2020 sono stati resi operativi e ove necessario rafforzati i sistemi di cooperazione operativa tra ARVET e BDN, per quello che riguarda i debiti informativi nei confronti del Ministero della Sanità previsti dall'O.M. 28/05/2015 ed in particolare:

- aggiornamento in BDN (sistema informativo SANAN) degli esiti riguardanti i test diagnostici individuali effettuati nei bovini di allevamenti piemontesi in occasione delle profilassi di stato per BRC, TB e LBE;
- aggiornamento in BDN degli esiti riguardanti le profilassi BRC e LBE bovine effettuati con campionamento del latte;
- aggiornamento in BDN delle qualifiche sanitarie ufficiali di ogni allevamento bovino piemontese per BRC, TB, LBE, IBR e PARATB, di ogni allevamento ovino e caprino piemontese per BRC e Scrapie, di ogni allevamento suino piemontese per MVS, Malattia di Aujeszky e Trichinella;
- aggiornamento in BDN della programmazione annuale dei piani di profilassi per bovini, ovi- caprini;

I Servizi Veterinari ASL sono organizzati con unità operative denominate "Uffici anagrafe" dedicate a seguire il settore.

Gli Uffici anagrafe si dedicano quindi a:

- a registrazione ed aggiornamenti degli stabilimenti (aziende e allevamenti) ed operatori del comparto zootecnico nelle relative Banche Dati Nazionali sopra specificate;
- b gestione e aggiornamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende zootecniche e degli animali da reddito; in particolare nei prossimi anni si dovranno affrontare, oltre alla normale routine, i seguenti argomenti:
  - inserimento in ARVET e in BDN delle "Autorizzazioni" e delle "Informazioni" relative agli allevamenti;
  - aggiornamento costante, sul portale VETINFO, dell'anagrafica relativa agli allevamenti avicoli (soprattutto per quanto riguarda la capienza, la numerazione e la capacità dei singoli capannoni, il numero di cicli/anno e relativi gruppi, le densità massime di allevamento) e della qualifica sanitaria per salmonellosi, delle attività apistiche e delle altre anagrafi non ancora in collaborazione applicativa (ARVET e BDN);
  - inserimento in BDN di tutti gli animali identificati elettronicamente (art. 3 comma 1 dell'O.M. 28/05/2015 e s.m.i.); in particolare, occorrerà perfezionare il lavoro effettuato negli allevamenti ovini e caprini nel corso degli ultimi tre anni, ponendo attenzione agli allevamenti ancora con 0 capi;
  - inserimento dell'esito della genotipizzazione degli ovini e caprini in BDN;
  - geo-referenziazione delle aziende e degli apiari;
  - controllo anagrafico delle movimentazioni animali sul territorio di competenza in seguito all'applicazione del D.M. 28 giugno 2016 che ha introdotto il Modello 4 informatizzato; a tal fine occorre che ogni Veterinario Ufficiale sia dotato di account BDN personale, per poter utilizzare gli applicativi informatici a disposizione in BDN o su Applicazioni on line, dedicate per tali controlli;
  - emissioni delle certificazioni di alpeggio (Mod. 4/7) per allevatori che hanno delegato l'ASL, attraverso le nuove modalità informatizzate presenti in BDN (applicazione del D.M 28 giugno 2016) e la validazione in BDN di tutte le movimentazioni in alpeggio e tra alpeggi;
  - in attesa della prossima pubblicazione del Decreto del Ministero della Sanità che istituirà la nuova Anagrafe degli equidi, occorrerà aggiornare i sistemi informativi locali (ARVET) ed organizzare sistemi di controllo del settore con il popolamento della BDN con i dati individuali degli equidi presenti negli allevamenti piemontesi e parallelamente proporre ed effettuare attività di formazione e comunicazione agli operatori del settore collegate all'applicazione dello stesso Decreto;
  - incrementare e sviluppare il dialogo tra il sistema ARVET e SIGLA WEB dell'IZS PLV per quello che riguarda nuove profilassi ed attività diagnostiche non ancora supportate da tale sistema;
  - attività di formazione ed informazione degli allevatori piemontesi finalizzata all'utilizzo delle Banche Dati Zootecniche;

- applicazione del tariffario per le anagrafi zootecniche adottato con D.G.R. n. 19-4736 del 6 marzo 2017.
- c gestione ed organizzazione dei Controlli Ufficiali di Identificazione e Registrazione (I&R): negli allevamenti bovini, bufalini, ovini, caprini, suini, equidi, lagomorfi, selvatici allevati, impianti di acquacoltura, nelle attività di apicoltura.

I controlli nelle aziende sono controlli ufficiali effettuati senza preavviso o con preavviso minimo (massimo 48 h) ed i criteri di scelta dei campioni da controllare si avvalgono di parametri legati alla valutazione del rischio e a criteri di casualità.

Per quanto riguarda i controlli relativi ad allevamenti bovini, bufalini, ovini, caprini e suini, l'estrazione viene effettuata in toto dal Settore regionale. Il Settore Regionale, in collaborazione con ARPEA, esegue per questi controlli anche l'estrazione degli allevamenti da controllare per la "condizionalità" ovvero per i criteri di gestione obbligatoria (CGO 6,7 e 8) di allevatori che percepiscono premi in base alla Politica Agricola Comunitaria (Premi PAC); lo stesso dicasi per i controlli effettuati per il benessere animale e per la sicurezza alimentare.

Per i controlli negli allevamenti di equini, avicoli, lagomorfi, ungulati selvatici allevati e nelle attività di apicoltura i campioni degli allevamenti da sottoporre a verifica sono estratti dalle singole ASL, nel rispetto della vigente normativa. Copia dell'elenco estratto dovrà essere trasmessa al Settore regionale.

Oltre agli allevamenti da sottoporre a controllo è necessario estrarre anche un congruo numero di allevamenti da utilizzare in sostituzione di quelli che nel corso dell'anno risultino cessati o senza capi o che per validi motivi non possano essere sottoposti a verifica.

Presso ogni Ufficio Anagrafe ASL deve essere redatto un verbale in cui sono illustrati i criteri adottati per la selezione dei campioni estratti, l'elenco delle aziende da controllare, gli allevamenti di riserva e la relativa categoria di rischio valutata per la scelta in ogni azienda; il verbale deve essere archiviato a cura dell'Ufficio Anagrafe a disposizione delle autorità di controllo.

Le categorie di rischio tengono conto in particolare di:

- consistenza dell'allevamento;
- eventuale presenza di focolai di malattie infettive: la verifica deve essere fatta in tutti gli allevamenti sede di nuovo riscontro di malattia denunciabile;
- aziende che richiedono premi comunitari; in collaborazione con ARPEA per individuare le aziende da sottoporre a controllo;
- cambiamenti aziendali significativi rispetto all'anno precedente;
- risultati dei controlli realizzati negli anni precedenti, in particolare saranno sottoposti a controllo gli allevamenti con controlli irregolari;
- corretta comunicazione dei dati all'autorità competente;
- ritardi di notifica degli eventi in BDN;
- altre categorie di rischi che potranno essere definite nel corso dell'anno;
- presenza di percentuale elevata di mortalità o con assenza/sotto-notifica di mortalità.

Particolare interesse e attività di formazione dedicate dovranno essere formalizzate dal 2021 per l'applicazione del Reg.UE 2016/429 e per l'utilizzo dei nuovi applicativi presenti in BDN dal 2020 e in particolare l'applicativo STATISTICHE con le sue sezioni:

- Patrimonio zootecnico;
- Implementazioni BDN;
- Anomalie Anagrafe;
- Cruscotti Sanità Animale – Malattie;
- Controlli in allevamento;
- Anagrafiche OSA, ASM e trasportatori.

Tale applicativo permette e permetterà sempre più di avere dati statistici e monitorare qualsiasi dato registrato in BDN, con il fine di "pulizia dei dati" inseriti (settore Anomalie Anagrafe e Patrimonio zootecnico) e la possibilità di monitorare le malattie degli animali (settore Cruscotti Sanità Animale) oggetto di controllo (per ora Brucellosi, Tubercolosi, Leucosi e Salmonellosi), nonché di inserire anche valutazioni relative verifiche di efficacia che il Servizio Veterinario, su sollecitazione del Ministero della Salute, può inserire.

Altro recente applicativo (sempre presente sul portale BDN) di particolare interesse è “ClassyFarm”, ovvero un sistema informativo che permette la categorizzazione del rischio degli allevamenti in ambito Sanità Pubblica Veterinaria; applicativo ancora poco usato ed in via di sviluppo per il settore di Sanità Animale, ma che promette interessanti sviluppi in particolare per un’analisi della biosicurezza negli allevamenti e utilizzo del farmaco veterinario, con anche il fine di combattere i fenomeni di farmacoresistenza.

### Riproduzione animale

Dal 2017 l’attività di controllo ufficiale sulla riproduzione animale rientra nella programmazione regionale dei controlli sulla sicurezza alimentare, essendo anch’essa prevista tra le attività da svolgere nell’ambito dell’area di intervento “Salute animale e igiene urbana veterinaria” dei nuovi LEA.

In Regione Piemonte, per quanto riguarda la disciplina della riproduzione animale, è tutt’ora in vigore la D.G.R. 6 marzo 2017, n. 16-4733 che fornisce istruzioni per l’applicazione del D.M. 19 luglio 2000, n. 403 “Approvazione del nuovo regolamento di esecuzione della legge n. 30 del 15/01/1991 concernente la disciplina della riproduzione animale”. Tali istruzioni riguardano i criteri generali cui devono fare riferimento le attività relative alla riproduzione animale per le specie bovina, bufalina, suina, ovi-caprina ed equina, nonché gli aspetti autorizzativi per la gestione delle stazioni di monta naturale pubblica e/o privata, stazioni di inseminazione artificiale pubblica per gli equini, centri di produzione di materiale seminale, gruppi di raccolta embrioni, centri di produzione embrioni e recapiti. Le indicazioni operative riguardano anche la gestione degli elenchi dei veterinari e operatori che esercitano la fecondazione artificiale e trapianto embrionale, la modulistica e la raccolta ed elaborazione dei dati.

La D.G.R. fornisce altresì il “Piano di intervento nel settore della riproduzione animale” come previsto dal D.M. 403/2000 e dal Reg.UE 2016/1012 relativo alle “condizioni zootecniche e genealogiche applicabili alla riproduzione, agli scambi commerciali e all’ingresso nell’Unione di animali riproduttori di razza pura, di suini ibridi riproduttori e del loro materiale germinale”. Il piano di intervento riguarda i controlli ufficiali da effettuare da parte dai Servizi Veterinari, le frequenze dei controlli, l’utilizzo di specifiche check-list nonché la registrazione delle attività sull’applicativo ARVET (i controlli ufficiali effettuati devono essere registrati alla voce controlli ufficiali – riproduzione animale – RA1 Ispezione oppure RA2 istruzione per autorizzazione, con l’indicazione nel campo “Note” del dettaglio della Check-list compilata).

Nel 2018 l’assetto normativo inerente la riproduzione animale è stata aggiornato dal D.Lgs 11/05/2018, n. 52 “Disciplina della riproduzione animale in attuazione dell’art. 15 della legge 28/07/2016, n. 154”. Tale decreto contiene una parte inerente i libri genealogici, la raccolta di dati in allevamento e le valutazioni genetiche del bestiame, una seconda parte riguardante la riproduzione animale ed infine le sanzioni e disposizioni finali. Per la parte che riguarda la riproduzione animale sono ancora in bozza le disposizioni attuative del decreto che terranno conto degli aspetti in materia di sanità animale e di riconoscimenti degli stabilimenti di produzione di materiale germinale di cui al Reg.UE 2016/429.

Per quanto concerne le strutture riconosciute per gli scambi comunitari e/o le importazioni, il Reg.UE 2016/429 relativo alle “malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale” ha abrogato le direttive 2003/43/CE, 89/556/CEE, 90/429/CE e 92/65/CEE ed attualmente gli argomenti inerenti il riconoscimento degli stabilimenti di materiale germinale e le prescrizioni in materia di tracciabilità e di sanità animale per i movimenti all’interno dell’Unione e le norme sanitarie per gli scambi intracomunitari ed in ingresso nell’Unione sono normate dai seguenti regolamenti delegati o di esecuzione:

- Reg. delegato (UE) 2020/692 che integra il Reg.UE 2016/429 per quanto riguarda le norme per l’ingresso nell’Unione, e per i movimenti e la manipolazione dopo l’ingresso, di partite di determinati animali, materiale germinale e prodotti di origine animale;
- Reg. delegato (UE) 2020/686 che integra il Reg.UE 2016/429 per quanto riguarda il riconoscimento degli stabilimenti di materiale germinale e le prescrizioni in materia di tracciabilità e di sanità animale per i movimenti all’interno dell’Unione di materiale germinale di determinati animali terrestri detenuti;



- Reg. di esecuzione (UE) 2018/659 relativo alle condizioni per l'introduzione nell'Unione di equidi vivi e di sperma, ovuli ed embrioni di equidi.

Per l'effettuazione di tali controlli ufficiali, devono essere utilizzate le specifiche check-list.

Presso le strutture riconosciute per gli scambi comunitari e/o le importazioni dovranno essere effettuati, allo scopo di verificare il mantenimento dei requisiti di riconoscimento, due controlli l'anno. La frequenza potrà essere aumentata sulla base dell'analisi del rischio (ad es. entità di produzione del centro, situazione sanitaria ed epidemiologica, capacità potenziale e numero dei capi presenti, esito dei precedenti controlli).

Commercio di animali

### Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali (Programma D1 – DPCM Nuovi LEA)

#### Attività previste:

- controllo delle strutture: l'OM 23/06/2020 proroga e modifica l'OM 28/05/2015 recante "Misure straordinarie di polizia veterinaria in materia di tubercolosi, brucellosi bovina e bufalina, brucellosi ovi-caprina, leucosi bovina enzootica". L'articolo 6 comma 7 recante "Misure sanitarie per le stalle di sosta presenti sul territorio nazionale" riporta che i controlli veterinari vengano effettuati almeno una volta a trimestre. Gli esiti dei controlli dovranno essere inseriti sul portale Vetinfo nell'applicativo "Controlli".  
Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla Nota applicativa regionale prot. n. 22502 del 10/07/2020. Il report informativo rientra fra le prestazioni previste per il raggiungimento degli obiettivi di salute (LEA) e potrà essere oggetto di verifica puntuale a livello centrale. È pertanto necessario che i sopralluoghi siano effettuati a cadenza trimestrale su tutte le stalle di sosta attive in BDN, anche in assenza di movimentazioni, e che i relativi esiti siano registrati in Vetinfo entro 30 giorni dal sopralluogo, salvo ulteriori indicazioni.  
Si rimanda alle indicazioni ministeriali per quanto riguarda le stalle di sosta dei suini;
- verifica della documentazione e della registrazione delle movimentazioni animali nelle stalle di sosta, nei centri di raccolta;
- aggiornamento sul portale ARVET dell'anagrafica degli autotrasportatori e delle relative autorizzazioni, al fine del completo utilizzo del Modello 4 informatizzato.

#### Vigilanza e controllo sulle introduzioni di animali vivi da Paesi esteri (scambi intracomunitari)

Ai sensi dell'articolo 2 del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021 n. 23, al fine di consentire l'organizzazione e il coordinamento dei controlli di cui all'articolo 9, paragrafo 7, del Reg.UE 2017/625, gli operatori che ricevono da altri Stati membri, come primi destinatari materiali, gli animali:

- effettuano la registrazione presso gli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari, utilizzando la descrizione delle informazioni e le procedure previste dal sistema informativo del Ministero della salute e da altri sistemi informativi correlati o altre modalità di trasmissione telematica, stabiliti con apposito decreto del Ministro della salute;
- segnalano ogni partita all'ufficio veterinario per gli adempimenti comunitari e al servizio veterinario dell'azienda sanitaria competente per materia e territorio, utilizzando la descrizione delle informazioni e le procedure previste alla lettera a).

La segnalazione di cui alla lettera b) è effettuata al servizio veterinario dell'azienda sanitaria competente per materia e territorio e all'ufficio veterinario per gli adempimenti comunitari competente per territorio nelle ventiquattro ore precedenti l'arrivo.

L'attività di vigilanza, controllo e certificazione relativo al settore scambi intracomunitari e importazioni di animali vivi, si avvale del sistema informativo TRACES (*TRAdE Control and Export System*), integrato nel sistema IMSOC, di cui all'art. 133, paragrafo 4, del Reg.UE 2017/625 per lo scambio in tempo reale di dati, informazioni e documenti.

#### Controllo delle certificazioni TRACES che accompagnano le partite in entrata

Questo tipo di controllo viene effettuato periodicamente. Qualora si riscontrino anomalie, a seconda della sua gravità, si richiede l'intervento dell'organizzazione di import/export o del Medico Veterinario competente per territorio o dell'UVAC per sanare la criticità. Frequentemente vengono contattate anche le Autorità Competenti che rilasciano la certificazione TRACES.

#### Gestione delle organizzazioni e gli utenti

Periodicamente viene verificata la correttezza dei dati relativi alle organizzazioni e alle utenze in TRACES, provvedendo a crearne, se del caso, delle nuove, sanare eventuali anomalie, correggendone i dati,

eliminare o validare quelle di nuova introduzione (ai sensi degli articoli 84, 93, 97 comma 1 e 98 del Reg.UE 2016/429).

### **Controlli nel luogo di destinazione**

Ai sensi dell'articolo 127, comma 1, lettera c) del Reg.UE 2016/429, i servizi veterinari delle aziende sanitarie, competenti per materia e territorio, ricevono le informazioni di irregolarità riscontrate dagli operatori a seguito delle verifiche delle partite di animali ricevute, dei mezzi e metodi di identificazione e dei documenti di accompagnamento.

Ai sensi dell'articolo 3 Decreto Legislativo 2 febbraio 2021 n. 23, gli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari programmano i controlli sugli animali, avvalendosi, per la loro esecuzione, dei servizi veterinari delle aziende sanitarie competenti per materia e territorio, per verificare, secondo modalità a campione e non discriminatorie, la conformità alla normativa dell'Unione europea degli animali, ivi comprese le disposizioni in materia di benessere animale (articolo 1, comma 1 D.Lgs 23/2021). Rientra in questo ambito il controllo fisico e documentale del 10% delle partite bovine introdotte annualmente, come richiesto dal Ministero della Salute.

Gli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari, se in occasione di un controllo effettuato nel luogo di destinazione (allevamento, azienda, centro di raccolta) o durante il trasporto viene rilevata la non conformità della partita alla normativa dell'Unione europea, adottano le disposizioni di cui agli articoli 137 e 138 del Reg.UE 2017/625, in quanto applicabili, avvalendosi, per la loro applicazione, dei servizi veterinari delle aziende sanitarie competenti per territorio (art. 3, comma 2, D.Lgs 23/2021).

Nel caso di campionamenti, analisi, prove o diagnosi, gli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari e i servizi veterinari delle aziende sanitarie competenti per materia e territorio, applicano quanto disposto dall'articolo 35 del Reg.UE 2017/625 (art. 3, comma 2 D.Lgs 23/2021).

Qualora il controllo effettuato nel luogo di destinazione o durante il trasporto degli animali, evidenzia una non conformità, concernente errori meramente formali del certificato o dei documenti che non incidono sullo stato sanitario della partita, prima di ricorrere alla sua rispeditura, gli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari possono consentire all'operatore dello Stato membro che ha spedito gli animali un periodo di tempo per la regolarizzazione non inferiore a trenta giorni (art. 3, comma 4, D.Lgs 23/2021).

L'Ufficio veterinario per gli adempimenti comunitari, se in occasione di un controllo effettuato nel luogo di destinazione o durante il trasporto degli animali viene rilevata la presenza di agenti generatori di una malattia contemplata dall'articolo 5 e dall'allegato II del Reg.UE 2016/429, nonché di quelle individuate dalla Commissione ai sensi dell'articolo 6 del medesimo regolamento, di una zoonosi o altre malattie, di altre cause suscettibili di costituire un grave rischio per gli animali o per l'uomo, ovvero la provenienza della partita da una regione contaminata da una malattia epizootica, dispone, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 138 del Reg.UE 2017/625:

- la quarantena e l'abbattimento e la distruzione dell'animale o della partita di animali;
- ogni altra misura ritenuta appropriata a prevenire i gravi rischi per gli animali o per l'uomo (art. 3, comma 5, D.Lgs 23/2021).

Gli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari, se a seguito dei controlli su animali viene rilevato un rischio per la salute pubblica o per la sanità animale o un sospetto di non conformità, dispongono l'applicazione, da parte dei servizi veterinari dell'azienda sanitaria competente per territorio, delle disposizioni di cui agli articoli 137, paragrafo 3, lettere a) e b), e 138 del Reg.UE 2017/625, in quanto applicabili (art. 3, comma 6, D.Lgs 23/2021).

I costi sostenuti in applicazione delle disposizioni contenute nell'articolo 138 del Reg.UE 2017/625, sono a carico dell'operatore, primo destinatario materiale degli animali (art. 3, comma 7, D.Lgs 23/2021).

Ai fini di rendicontazioni, verifiche e feedback, tutti gli esiti dei controlli vengono riportati in ARVET (Anagrafe Regionale Veterinaria, sistema informativo dei servizi veterinari), TRACES e SINTESIS (Sistema Integrato per gli Scambi e le Importazioni, informativo nazionale presente sulla piattaforma NSIS del Ministero della salute consistente in una banca dati per il mantenimento dell'anagrafe degli stabilimenti italiani per la produzione di alimenti di origine animale e per la lavorazione e la manipolazione dei sottoprodotti di origine animale).

Malattie infettive

Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione	Riferimento
<b>Bovini</b>	
Tubercolosi bovina	Piano di eradicazione regionale
Brucellosi bovina	Piano di eradicazione regionale
Leucosi bovina enzootica	Piano di eradicazione regionale
Rinotracheite infettiva del bovino (IBR)	Programma regionale di eradicazione e di profilassi
Diarrea virale bovina (BVD)	Screening sierologico
Paratubercolosi bovina	Piano volontario di certificazione
Blue tongue	Piano nazionale di sorveglianza sierologica ed entomologica
BSE	Controllo, sorveglianza, eradicazione
<b>Suini</b>	
Malattia vescicolare dei suini	Piano di sorveglianza - cessato
Peste suina africana	Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia
Trichinellosi	Prevenzione e controllo
Malattia di Aujeszky	Piano di eradicazione della malattia di Aujeszky negli allevamenti suini delle regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna
<b>Ovi-caprini</b>	
Brucellosi ovi-caprina	Piano di eradicazione regionale
Blue tongue	Piano nazionale annuale di sorveglianza sierologica ed entomologica
Scrapie	Piano nazionale di controllo, sorveglianza ed eradicazione
Est ovine	Piano nazionale di selezione genetica. Piano regionale di selezione genetica.
<b>Equidi</b>	
Anemia infettiva degli equidi	Piano nazionale per la sorveglianza ed il controllo
West Nile disease e altre arbovirosi	Piano nazionale di prevenzione, sorveglianza e risposta alle arbovirosi (PNA) 2020-2025.
	Piano regionale integrato di sorveglianza, prevenzione e controllo delle arbovirosi.
Arterite virale equina	Piano nazionale di controllo
<b>Volatili</b>	
Influenza aviaria	Piano di sorveglianza nazionale nella popolazione avicola domestica e selvatica
Salmonellosi	Piano nazionale di controllo negli avicoli
<b>Ittici</b>	
SEV, NEI e Herpesvirus	Applicazione del D.Lgs 148/2008 fatte salve modifiche del Reg.UE 429/2016 - Riconoscimento di indennità dell'UE
<b>Api</b>	
<i>Aethina tumida</i>	Piano di sorveglianza
<i>Varroa destructor</i>	Piano regionale di controllo

**Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali**  
(Programma D5 – DPCM Nuovi LEA)

Indicatori di attività:

- effettuazione dei piani di profilassi e di eradicazione regionali e nazionali;
- attribuzione qualifiche sanitarie;
- valutazione epidemiologica dei dati ai fini della programmazione dell'attività.

Si evidenzia l'importanza dell'utilizzo degli applicativi presenti in BDN, con particolare riferimento ai "Cruscotti Sanità Animale – Malattie", raggiungibile dagli applicativi STATISTICHE e SANAN. I cruscotti

permettono di monitorare lo stato avanzamento dei piani nonché di inserire anche valutazioni relative verifiche di efficacia.

Ulteriori indicazioni potranno eventualmente integrare l'attività prevista, alla luce dell'applicazione del Reg.UE 2016/429, dei relativi Regolamenti di Esecuzione e Delegati e degli atti normativi nazionali conseguenti.

## **Malattie dei Bovini**

### **Tubercolosi bovina**

Il piano di controllo ed eradicazione della tubercolosi, obbligatorio e attuato secondo le disposizioni europee in materia, si riconferma un obiettivo primario nell'ambito dell'attività di controllo delle zoonosi negli allevamenti, a tutela della salute pubblica e animale. Nel corso degli ultimi anni è stata registrata una progressiva e significativa diminuzione della prevalenza d'infezione che ha portato alla conclusione del percorso di consolidamento dei requisiti richiesti per l'attribuzione della qualifica territoriale di indennità dalla malattia, comprese le province a più intensa vocazione zootecnica: la Decisione di Esecuzione UE 2016/168 del 05/02/16 ha ratificato il risultato, dichiarando Ufficialmente Indenni da tubercolosi tutte le province del Piemonte.

La possibile insorgenza o rinsorgenza di focolai di malattia, in particolare nelle province a maggiore vocazione zootecnica e più recente attribuzione di qualifica, rendono ancora necessari sia la cautela nell'adozione di programmi di riduzione del livello di controllo degli allevamenti, sia l'adozione di adeguati strumenti di valutazione del rischio, che ne consentano la categorizzazione con approcci territoriali e aziendali diversificati. Si conferma inoltre della massima importanza il mantenimento della strategia di eradicazione già operativa in caso di focolaio di malattia o di sospetto, che prevede l'utilizzo integrato di tutti gli strumenti diagnostici disponibili e l'adozione di misure tempestive e rigorose di estinzione degli stessi.

### **Obiettivo annuale e programma di sorveglianza**

L'obiettivo del programma 2022 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria (prevalenza annua < 0,1% e percentuale di allevamenti ufficialmente indenni al 31/12 > 99,9%), attraverso il controllo degli allevamenti bovini da riproduzione secondo le periodicità previste dal piano medesimo.

Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 44358 del 15/12/2021 "Trasmissione del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2022". Il piano di eradicazione comprende la descrizione delle periodicità delle profilassi, richiama i criteri di effettuazione dell'analisi del rischio e stabilisce i requisiti previsti per l'attuazione del piano di controllo sul commercio. Sono inoltre previsti gli interventi diagnostici e di sorveglianza sugli allevamenti da produzione, in particolare prevedendo eventuali indicatori di rischio correlati al commercio (Allegato V del Piano), e i controlli diagnostici nei casi di segnalazione di tubercolosi alla regolare macellazione o per correlazione a focolai.

Si ricorda che, in caso di riscontro di positività alle prove in vita, si adottano le procedure per la verifica della corretta ed inequivocabile identificazione dei capi sospetti/infetti destinati al macello per l'abbattimento (nota regionale prot. n. 21881/A1409A del 26/10/16). In caso di adozione di modalità alternative, il Servizio veterinario dovrà specificarne la scelta con descrizione di dettaglio nel capitolo dedicato al piano di eradicazione della tubercolosi del PAISA. Si fa inoltre riferimento ai protocolli applicativi indicati nella DGR n. 50-10866 del 2003 e nella DD 776 del 30/11/17.

Il piano precisa le modalità di alimentazione in cooperazione applicativa dei sistemi informativi nazionali.

### **Brucellosi bovina**

Il piano di eradicazione è obbligatorio e viene attuato ai sensi delle disposizioni europee in materia. La malattia risulta eradicata in Piemonte: tutte le province hanno infatti acquisito formalmente la qualifica da parte dell'UE (alle province di Asti, Novara, Verbania e Vercelli è stata attribuita la qualifica comunitaria con Dec. 2005/604/CE, alla provincia di Torino con Dec. 2007/174/CE ed alla provincia di Cuneo con Dec. 2009/342/CE). L'avvenuta eradicazione è confermata dall'assenza di isolamenti di *Brucella abortus* in feti e altro materiale diagnostico a partire dal 2005 e dal mantenimento dei requisiti previsti per il

riconoscimento europeo. La programmazione quinquennale, effettuata utilizzando la funzionalità “Scadenario” del sistema ARVET, agevola la gestione informatica in automatico delle certificazioni dei Modelli 4, in assenza di riscontri di positività.

#### Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L’obiettivo del programma 2022 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 44358 del 15/12/2021 “Trasmissione del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2022”. Il piano di eradicazione comprende la descrizione del piano di campionamento di sorveglianza finalizzato al mantenimento della qualifica, richiama i criteri di effettuazione dell’analisi del rischio e stabilisce i requisiti previsti per l’attuazione del piano di controllo supplementare, alle aziende da latte che vendono latte crudo e sul commercio e precisa le modalità di alimentazione in cooperazione applicativa dei sistemi informativi nazionali.

Si conferma altresì adeguata la gestione dei casi di positività di presunta origine aspecifica, basata sui protocolli diagnostici e di gestione adottati con la DGR n. 50-10866 del 2003 e con la DD 776 del 30/11/17, aggiornata rispetto alla precedente determina in alcuni aspetti di dettaglio.

#### **Leucosi bovina enzootica**

Il piano di controllo ed eradicazione della malattia, a carattere obbligatorio e attuato in applicazione delle disposizioni europee in materia, ha permesso alla regione Piemonte, già nel 2005, di acquisire la qualifica di territorio indenne, attribuita con Dec. 2005/604/CE. La programmazione quinquennale, effettuata utilizzando la funzionalità “Scadenario” del sistema ARVET, agevola la gestione informatica in automatico delle certificazioni Modelli 4, in assenza di riscontri di positività.

#### Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L’obiettivo del programma 2022 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Nel 2021 prosegue pertanto l’attività di controllo secondo la prevista programmazione quinquennale di sorveglianza. Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 44358 del 15/12/2021 “Trasmissione del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2022”. Il piano di eradicazione comprende la descrizione del piano di campionamento di sorveglianza finalizzato al mantenimento della qualifica e richiama i criteri di orientamento dell’analisi del rischio destinata alle aziende che sono state oggetto di focolaio nel quinquennio precedente e precisa le modalità di alimentazione in cooperazione applicativa dei sistemi informativi nazionali.

#### **Rinotracheite Infettiva Bovina (IBR)**

Tenuto conto delle risultanze dell’attività di controllo svolta sul territorio regionale negli allevamenti bovini nei confronti dell’IBR/IPV nell’ultimo triennio, nel 2020 con D.G.R. n. 38-2475 del 04/12/2020 è stato approvato il nuovo programma regionale di eradicazione e di profilassi della rinotracheite infettiva del bovino (IBR) per il triennio 2021-2023.

Obiettivo generale del piano è l’eradicazione dell’infezione da IBR nel territorio della Regione Piemonte, mediante la progressiva riduzione della sieroprevalenza negli allevamenti bovini da riproduzione infetti e aumento delle adesioni.

Gli strumenti per raggiungere gli obiettivi sono:

- categorizzazione delle aziende in alto, medio e basso rischio, sulla base della sieroprevalenza e dei fattori di rischio;
- introduzione di un “piano di gestione aziendale dell’IBR” per gli allevamenti aderenti con sieroprevalenza inferiore al 10%;
- adesione al piano obbligatoria per tutte le aziende che vendono soggetti da riproduzione di qualsiasi età;
- obbligo della profilassi vaccinale per le aziende aderenti considerate a rischio;
- sorveglianza diagnostica nelle aziende da riproduzione non aderenti.

Per quanto riguarda gli aspetti tecnico / operativi si rimanda alla relativa D.G.R. di cui sopra.

I controlli vengono effettuati:

- con prelievo di sangue sui soggetti di età superiore ai 12 mesi (attribuzione/riattribuzione qualifica) o 24 mesi (mantenimento qualifica) presenti negli allevamenti da riproduzione aderenti al Piano;
- sui soggetti di età superiore ai 12 mesi presenti negli allevamenti da riproduzione carne che hanno aderito al piano di controllo per il sostegno accoppiato (piano ANABORAPI);
- su campioni di latte individuale mediante costituzione di pool (max 40 capi) nelle aziende iscritte ai programmi di controllo sull'attitudine produttiva sottoposte a sorveglianza per i controlli funzionali, con cadenza semestrale.

Rispetto agli anni precedenti:

- è prevista la compilazione da parte del veterinario aziendale di una check-list "VALUTAZIONE DELLA BIOSICUREZZA RUMINANTI-ClassyFarm" ai fini dell'acquisizione e mantenimento della qualifica;
- viene introdotta una procedura di sospensione e revoca della qualifica;
- viene introdotta una sorveglianza diagnostica differenziata in base alla sieroprevalenza aziendale; nelle aziende con sieroprevalenza <10% è previsto un controllo a sondaggio statisticamente significativo tale da rilevare una prevalenza del 10% con un L.C. del 95% (max 29 campioni);
- nelle aziende aderenti positive con situazione epidemiologica favorevole (prevalenza <10%) è prevista la formalizzazione di un "Piano di gestione aziendale IBR", previa approvazione del SV, con l'allontanamento dei capi positivi in massimo 3 anni (un terzo dei capi positivi allontanati annualmente) (ALL. I D.G.R. del n. 38-2475 del 04/12/2020);
- nelle aziende aderenti positive con sieroprevalenza > 10% controllo annuale su 10 capi di età tra 12- 24 mesi;
- è prevista la sorveglianza diagnostica anche nelle aziende regionali non aderenti al Piano (max 29 campioni).

Nelle aziende positive, che rappresentano un fattore di rischio elevato di trasmissione dell'infezione agli allevamenti in qualifica attraverso la commercializzazione di bovini è opportuna l'adozione di un piano vaccinale obbligatorio nei seguenti casi:

- aziende positive alpeggianti vaccinazione di tutti i capi presenti da 15 a non oltre 60 giorni prima della monticazione;
- aziende in qualifica con reinfezione grave (sieroprevalenza > 5%);
- aziende positive con più di un capo positivo al controllo a sondaggio statisticamente significativo.

Viene mantenuta la prova di compravendita (gratuita nelle aziende a basso rischio) nei 30 giorni precedenti la movimentazione per tutti i soggetti di età superiore a 12 mesi e per i bovini maschi di qualsiasi età che vengono movimentati verso allevamenti, fiere, mostre e mercati di bovini da riproduzione.

### **Diarrea Virale Bovina (BVD)**

Per l'anno 2022 è prevista la sorveglianza diagnostica in tutte le aziende da riproduzione aderenti al piano attraverso l'esecuzione gratuita dello "spot – test" (I livello di intervento) con prelievo di 5 capi di età compresa tra 9 e 15 mesi con la raccomandazione di non prelevare capi vaccinati con vaccino vivo attenuato o quelli ripetutamente vaccinati con vaccino inattivato, per possibile interferenza con test ELISA anticorpi anti - p80, si suggerisce di prelevare animali non vaccinati.

In caso di positività al test di screening sierologico risulta fondamentale comunicare l'esito in tempi brevi all'allevatore in modo che possa mettere in atto le dovute strategie e, in collaborazione con Veterinario Aziendale, valutare i successivi livelli di intervento (individuazione soggetti con viremia, individuazione capi persistentemente infetti, sorveglianza nuovi nati in aziende con pregressa circolazione virale attraverso cartilagine auricolare).

Gli approfondimenti diagnostici sono eseguiti preferibilmente dal Veterinario Aziendale o, in alternativa e su richiesta dell'allevatore dal Veterinario ASL applicando il tariffario regionale vigente.

Si raccomanda, contestualmente ai prelievi effettuati del Veterinario Ufficiale, la verifica del rispetto delle misure di biosicurezza e l'esecuzione di un'indagine epidemiologica volta ad accertare le possibili cause di ingresso dell'infezione all'interno dell'allevamento.

Nell'ambito del piano volontario vengono individuate, altresì:

- misure complementari: può essere previsto il controllo dei bovini acquistati con esame virologico (eseguito preferibilmente dal Veterinario Aziendale) o a pagamento dal veterinario ASL per proteggere allevamenti dall'introduzione dell'infezione;
- misure obbligatorie: i capi P.I. una volta identificati non possono essere movimentati verso altre aziende da riproduzione del territorio regionale, ma devono essere movimentati esclusivamente verso il macello.

L'obiettivo viene individuato nel mantenimento e nell'aumento dei controlli a livello di tutte le ASL della Regione.

### **Paratubercolosi**

Con D.G.R. n. 15-7093 del 10/02/2014 la regione Piemonte ha recepito le linee guida ministeriali per il controllo e la certificazione degli allevamenti nei confronti della Paratubercolosi, e con nota prot. 8852 del 17/04/2014 sono state trasmesse istruzioni operative ai Servizi Veterinari in merito alle procedure di controllo della malattia e di certificazione del livello sanitario.

Le linee guida comprendono misure obbligatorie, conseguenti alla conferma di un sospetto clinico di malattia in allevamento o al macello, e misure a carattere volontario nel caso in cui l'allevatore aderisca al piano di certificazione nei confronti della malattia.

In seguito a riscontro di un sospetto clinico di Paratubercolosi in un bovino, devono essere effettuata la conferma di laboratorio tramite test di biologia molecolare e, in caso di conferma, va eseguito il controllo sierologico in azienda di tutti i capi presenti di età superiore a 36 mesi, con divieto di movimentazione di tutti i capi fino all'allontanamento del capo positivo.

Nelle aziende che aderiscono volontariamente al programma di certificazione vengono effettuati gli accertamenti diagnostici previsti dalle linee guida ministeriali per l'attribuzione dei diversi livelli di qualifica sanitaria, con la numerosità campionaria e la frequenza prevista per l'assegnazione della qualifica e il suo mantenimento.

Attualmente in Piemonte risulta aderente al piano volontario circa il 12% degli allevamenti da riproduzione, nei quali è presente circa il 25% del patrimonio bovino degli allevamenti da riproduzione. In tutti gli allevamenti da riproduzione non aderenti viene eseguita una visita clinica contestualmente ad altri accertamenti diagnostici e di vigilanza per l'attribuzione della qualifica PT0.

Per il 2021 gli obiettivi permangono la promozione di nuove adesioni al piano volontario di certificazione, e la riduzione delle positività nelle aziende aderenti, con aumento della percentuale delle aziende con qualifica negativa (da PT2 a PT5).

Particolare attenzione dovrà essere data al controllo dell'avvenuta riforma dei soggetti risultati sieropositivi (sollecitando l'allevatore al momento della notifica di eventuali positività, all'allontanamento dei capi) e alla verifica dell'osservanza delle misure di biosicurezza.

È auspicabile, inoltre, un aumento delle segnalazioni di sospetto clinico da parte degli allevatori e dei veterinari, in quanto continua a registrarsi una evidente sottotifica dei casi.

Gli allevatori che intendono aderire al programma sono responsabili dell'attuazione delle misure di biosicurezza previste, predisponendo un piano aziendale di controllo basato sull'analisi del rischio, in collaborazione con il veterinario aziendale. I prelievi effettuati dal Veterinario ASL per l'attribuzione ed il mantenimento della qualifica nelle aziende Negative o Indenni da IBR sono gratuiti.

I costi relativi agli esami di laboratorio sono sempre a carico dell'allevatore fatti salvi gli accertamenti eseguiti qualora venga confermato un caso clinico (prova diagnostica diretta (PCR) di conferma di sospetto clinico e conseguente controllo sierologico su tutti i bovini presenti di età superiore a 36 mesi).

### **Bluetongue**

Dal 2012 la Regione Piemonte ha riacquisito lo status di indennità da malattia, dopo la diffusione epidemica da sierotipo 8 che ha coinvolto la maggior parte dei Paesi dell'Europa settentrionale e centrale. Sono state necessarie due campagne di vaccinazione obbligatorie e un'ulteriore facoltativa per la completa eradicazione della malattia dal territorio piemontese.

L'attività di monitoraggio effettuata successivamente, fino alla fine del 2016, ha consentito di confermare lo status sanitario riacquisito. È tuttavia da segnalare che dal 2015 la Francia ha denunciato la ricomparsa, con



importante diffusione territoriale, del sierotipo 8, nei Dipartimenti dell'area centrale del Paese, storico territorio di approvvigionamento piemontese di capi da ingrasso. L'epidemia nel 2016 ha raggiunto i confini piemontesi e si è diffusa nelle regioni centrali del Paese. Ancora nel 2016 la situazione epidemiologica del Paese dell'Europa dell'est mostrava un'estesa presenza della malattia da sierotipo 4 nell'area di confine nazionale nord-orientale (Austria, Ungheria, Slovenia, Slovacchia, Romania, Bulgaria, Croazia).

Nel corso dell'anno, la diffusione della malattia da sierotipo 4, dai Paesi confinanti si è progressivamente estesa alle regioni settentrionali a più elevata vocazione zootecnica. Inoltre, a fine 2017, il sierotipo 4 ha fatto la sua comparsa in Alta Savoia.

La presenza della circolazione virale del medesimo sierotipo nei territori confinanti (Francia e Lombardia), ha determinato l'adozione delle misure di restrizione su tutto il territorio regionale. Inoltre, alla fine del 2018, l'estensione della circolazione del sierotipo 1 in Emilia-Romagna, ha comportato l'adozione di misure restrittive in Veneto e Lombardia e, nel 2019, anche in Piemonte. Attualmente il territorio regionale è in restrizione per i sierotipi 1 e 4. Il sistema sentinella è rimasto ed è tutt'ora silente.

#### Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

Obiettivo del programma 2022 si conferma il monitoraggio dell'assenza dell'infezione dal territorio piemontese per tutte le province, compatibilmente con l'evoluzione della situazione epidemiologica nazionale ed internazionale e le risorse disponibili, mediante l'applicazione del programma di sorveglianza sierologica, delle misure di prevenzione previste e mediante la gestione delle movimentazioni consentite.

Con l'emanazione del Dispositivo Dirigenziale prot. numero 17522-26/06/2019-DGSAF-MDS-P, che ha sostituito il precedente, è stato inserito in Allegato E il nuovo piano di sorveglianza nazionale nei confronti della Bluetongue. Le istruzioni operative per i campionamenti, predisposte dall'Osservatorio Epidemiologico, sono state inviate ai Servizi Veterinari con Nota della Regione Piemonte n. 15432 del 26/07/2019. L'Allegato A, che riporta la situazione epidemiologica nazionale, è in continuo aggiornamento tramite l'emanazione di ulteriori note da parte del Ministero, in collaborazione con il CESME.

Il programma prevede il controllo trimestrale di almeno 59 animali per ogni unità geografica di riferimento, definita da celle di 45x45 km (cella di 2025 km<sup>2</sup>). Gli animali sentinella rispondono ai seguenti requisiti: mai vaccinati nei confronti di sierotipi della BT, di origine autoctona o che abbiano vissuto nell'area esaminata per almeno i sei mesi precedenti, e che abbiano età superiore agli 8 mesi. I prelievi trimestrali devono essere ripartiti mensilmente per garantire omogeneità spaziale e temporale della sorveglianza. Orientativamente, in 200 aziende sentinella, vengono effettuati 5000 prelievi annui.

Il sistema di sorveglianza entomologica prevede la cattura e l'esame periodico dei vettori catturati nelle trappole, secondo le modalità previste dalla normativa nazionale ed in base alle istruzioni del referente regionale dell'IZS-PLV ed alle revisioni adottate.

Annualmente viene, inoltre, valutata l'opportunità, sulla base dell'analisi del rischio, dell'effettuazione di un programma di controllo integrativo regionale:

- sugli animali importati dai Paesi a rischio, concordato con l'UVAC che dispone i controlli;
- sugli animali introdotti da aree nazionali soggette a restrizione;
- sugli animali vaccinati in Piemonte ai fini delle movimentazioni verso aree soggette a restrizione.

La valutazione del livello di rischio delle introduzioni in allevamenti piemontesi di partite in provenienza da territori soggetti a restrizione, e delle movimentazioni in generale, è da correlare alla tipologia ed alla solidità delle garanzie fornite ed alla situazione epidemiologica all'origine.

La programmazione potrà subire variazioni in relazione all'andamento della situazione epidemiologica, anche con la finalità di diagnosticare precocemente l'insorgenza di casi da nuovi sierotipi circolanti in altre regioni italiane ed in altre nazioni, o con l'obiettivo di fornire protezione vaccinale a determinate categorie o specie sensibili (si fa riferimento alle disposizioni nazionali e regionali emanate per tali fini).

## **Malattie dei Suini**

### **Malattia vescicolare dei suini (MVS)**

Con Decisione di esecuzione (UE) 2019/470 della Commissione del 20 marzo 2019, è stata abrogata la decisione 2005/779/CE relativa a talune misure sanitarie di protezione contro la malattia vescicolare dei suini in Italia che è stata riconosciuta come territorio indenne. Pertanto, alla luce dell'evoluzione favorevole

della situazione epidemiologica, il Ministero della Salute con nota n. 0006401 del 12/03/2021 ha disposto la cessazione dell'attività di sorveglianza diagnostica per malattia vescicolare dei suini. La sorveglianza è invece fatta salva negli allevamenti che, inseriti all'interno del circuito export, devono rispettare le garanzie sanitarie previste dai relativi certificati.

Essendo cessata l'attività di sorveglianza sierologica devono essere rafforzate:

- la sorveglianza sull'attuazione dei programmi di biosicurezza aziendale;
- la vigilanza sulla movimentazione degli animali, in particolare con controlli sugli allevamenti di destinazione degli animali introdotti da paesi esteri o da altre regioni, sulla base dell'analisi del rischio.

### **Peste suina classica (PSC)**

Il piano di sorveglianza per la Peste suina classica viene revocato. Il nuovo Piano Nazionale di sorveglianza e controllo della Peste Suina Africana prevede che la sorveglianza per PSC verrà unicamente attuata mediante campionamento dei suini morti in allevamento, da effettuarsi contestualmente alla sorveglianza passiva per PSA, e pertanto non è più prevista la sorveglianza sierologica per la patologia in oggetto.

### **Trichinella**

Devono essere sottoposte a verifica tutte le aziende accreditate per la verifica della permanenza dei requisiti previsti e le aziende per le quali sono state fornite prescrizioni in relazione a interventi strutturali o gestionali necessari per il raggiungimento dell'accreditamento. I Servizi Veterinari sono inoltre tenuti a verificare, in base alle movimentazioni presenti in BDN, che i suini introdotti negli allevamenti esenti da Trichinella provengano da allevamenti accreditati; in caso di riscontro di non conformità, dovrà essere revocata la qualifica.

### **Malattia di Aujeszky**

Obiettivo del piano di controllo ed eradicazione della Malattia di Aujeszky è il mantenimento dello status di indennità dell'intera regione attraverso il controllo di tutti gli allevamenti di qualsiasi orientamento produttivo. Gli accertamenti sono definiti in funzione della tipologia di allevamento e del tipo di prova (acquisizione, conferma della qualifica, sorveglianza sierologica supplementare, qualifica induttiva).

Per il mantenimento della qualifica negli allevamenti da riproduzione, in quelli da ingrasso a ciclo continuo e negli svezzamenti deve essere eseguito un accertamento sierologico con cadenza semestrale con la numerosità campionaria prevista. Negli allevamenti da ingrasso tutto pieno/tutto vuoto il controllo viene eseguito dopo la terza vaccinazione una sola volta per ciclo; il controllo per il mantenimento della qualifica sugli allevamenti da ingrasso che effettuano TP/TV può essere effettuato al macello, con il prelievo eseguito al momento della macellazione.

La qualifica è invece per via induttiva negli allevamenti da ingrasso di capacità fino a 30 capi che effettuano il vuoto sanitario e negli allevamenti familiari; in un sub-campione di questi allevamenti viene effettuata anche un'attività di sorveglianza diagnostica al fine di individuare eventuali allevamenti infetti. L'O.E. dell'IZSPLV individua annualmente il numero di allevamenti da controllare.

Gli accertamenti diagnostici per l'ottenimento della qualifica e quelli eseguiti nelle aziende positive o con qualifica sospesa sono effettuati dai veterinari ufficiali del Servizio Veterinario, mentre quelli per il mantenimento della qualifica possono essere fatti sia dai veterinari ufficiali del Servizio Veterinario che dal veterinario responsabile del piano aziendale di controllo della malattia, previa autorizzazione da parte del Servizio Veterinario competente.

Tutti i cinghiali d'allevamento macellati presso un impianto di macellazione o a domicilio per autoconsumo, devono essere sistematicamente sottoposti a campionamento per gli accertamenti sierologici. Per organizzare i prelievi, gli allevamenti di cinghiali presenti sul territorio sono tenuti a comunicare con congruo anticipo l'intenzione di macellare detti animali.

È in corso di approvazione da parte del Ministero una modifica del piano, concordata tra le Regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna, che prevede:

- la progressiva cessazione della vaccinazione contro la MA nelle aziende indenni;

- la verifica della assenza di circolazione del virus della MA negli allevamenti suini della Regione attraverso controlli periodici dello stato sanitario;
- il risanamento delle aziende infette attraverso l'applicazione di stringenti protocolli aziendali;
- la definizione di criteri univoci per l'assegnazione e il mantenimento delle qualifiche sanitarie e per l'applicazione di misure di biosicurezza negli allevamenti suini.

Il piano unico è finalizzato all'inserimento delle tre Regioni nell'Allegato I della Decisione 2008/185/CE come regioni indenni dalla malattia di Aujeszky in cui è vietata la vaccinazione.

## Malattie degli Ovini e dei Caprini

### Brucellosi ovicaprina

Il piano è a carattere obbligatorio e attuato secondo le disposizioni europee che regolano la materia. La regione Piemonte risulta in possesso della qualifica di territorio ufficialmente indenne a partire dall'anno 2005, attribuita con Dec. 2005/605/CE. Dal 2001 non si registrano isolamenti di *B. melitensis* in tutta la regione e dal 2005, in tutte le province, il 100% degli allevamenti sono risultati ufficialmente indenni alla fine dell'anno. In seguito, tutte le province hanno mantenuto i requisiti previsti per la qualificazione ufficiale.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L'obiettivo del programma 2021 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria. Anche per il settore ovi-caprino, la riprogrammazione dei controlli, su base quinquennale, effettuata utilizzando la funzionalità "Scadenario" del sistema ARVET, agevola la gestione informatica in automatico delle certificazioni dei Modello 4, in assenza di riscontri di positività.

Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 41586 del 11/12/2020 "Trasmissione del Piano di eradicazione regionale della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anno 2021". Il piano di eradicazione comprende la descrizione del piano di campionamento di sorveglianza finalizzato al mantenimento della qualifica, richiama i criteri di effettuazione dell'analisi del rischio e stabilisce i requisiti previsti per l'attuazione del piano di controllo supplementare e sul commercio.

Si conferma altresì adeguata la gestione dei casi di positività di presunta origine aspecifica, basata sui protocolli diagnostici e di gestione adottati con la DGR n. 50-10866 nel 2003 e con la D.D. 776 del 30/11/17, aggiornata rispetto alla precedente determina in alcuni aspetti di dettaglio.

### Bluetongue

Per gli aspetti epidemiologici vedi capitolo "Bluetongue" della specie bovina.

#### Obiettivo annuale e programma di attività.

La programmazione può prevedere attività specifiche straordinarie, diagnostiche e di profilassi, in relazione all'andamento della situazione epidemiologica, con la finalità di diagnosticare precocemente l'insorgenza di casi da nuovi sierotipi circolanti in altre regioni italiane ed in altri Paesi esteri o con l'obiettivo di fornire protezione vaccinale a determinate categorie o specie sensibili (si fa riferimento alle disposizioni nazionali e regionali emanate per tali fini).

Qualora l'eventuale evoluzione sfavorevole della situazione epidemiologica, in carenza di risorse utili alla vaccinazione di massa, renda necessaria l'applicazione della profilassi vaccinale nella popolazione ovina (ed eventualmente caprina), con la finalità di ridurre i danni da malattia, la regione dispone le modalità attuative degli interventi e coordina le operazioni di vaccinazione.

### Scrapie

Le modalità di controllo della malattia sono attuate in applicazione di disposizioni europee, nazionali e regionali (Reg.CE 999/2001, D.M. 25/11/2015, DD n. 428/2016), che prevedono piani di eradicazione su base genetica della scrapie classica degli ovini, nonché una sorveglianza attiva e passiva negli ovini e nei caprini.

#### Selezione genetica

In ossequio a quanto stabilito dal D.M. del 25/11/2015 "Misure di prevenzione su base genetica per l'eradicazione della scrapie ovina classica, finalizzate all'incremento dell'allele di resistenza della proteina

prionica (ARR) nell'intero patrimonio ovino nazionale”, la DD regionale n. 428 del 20/07/2016 ha il fine di incrementare negli ovini la frequenza dei caratteri di resistenza alla scrapie classica e l’obiettivo di concorrere all’eradicazione della malattia a tutela della salute umana ed animale.

Il piano, operativo dal 2017, prevede l’adesione obbligatoria per tutte le aziende, sia quelle di elevato merito genetico (iscritte al libro genealogico o ai registri anagrafici), sia quelle commerciali. L’adesione è facoltativa solo per le aziende che allevano un massimo di nove ovini destinati all’autoconsumo o i cui animali sono destinati ad attività diverse dalla produzione di alimenti. Tuttavia, anche per queste aziende l’adesione diviene obbligatoria nel caso in cui si mantengano rapporti di promiscuità con altre greggi aderenti al piano.

Il piano prevede di arrivare all’eradicazione della scrapie classica degli ovini entro il 2023 principalmente attraverso la selezione della linea maschile mediante genotipizzazione e successiva disseminazione regolamentata dei riproduttori resistenti portatori dell’allele ARR.

Gli animali sottoposti a controllo genetico dovranno essere identificati individualmente e gli allevatori o i propri delegati dovranno mantenere costantemente aggiornate le registrazioni nella BDN relativamente agli animali e alle loro movimentazioni. Gli ovini che risulteranno portatori di allele VRQ dovranno essere macellati entro i trenta giorni successivi alla determinazione del genotipo.

A partire dal 27/01/2021 i servizi veterinari dispongono con proprio provvedimento ordinatorio la macellazione o la castrazione, entro i 30 giorni successivi alla determinazione del genotipo, di tutti gli ovini maschi suscettibili e di tutti gli ovini maschi semiresistenti. Dovranno, altresì, essere avviati alla macellazione, o alla castrazione, tutti gli ovini maschi riscontrati suscettibili prima del 27/01/2019 e semiresistenti prima del 27/01/2021. Permane il divieto assoluto di movimentazione degli arieti suscettibili e semiresistenti tra allevamenti, salvo che per le razze a rischio di estinzione o con livello di resistenza basso.

Continua anche l’obbligo da parte dei servizi veterinari della ASL di verificare, con cadenza almeno annuale, e comunque prima dell’invio delle greggi in alpeggio, il rispetto delle prescrizioni relative al piano, in tutte le aziende per le quali è obbligatoria l’adesione.

Anche per il 2022 gli obiettivi sono:

- avanzamento delle qualifiche sanitarie degli allevamenti e miglioramento del profilo genetico della popolazione ovina regionale;
- aggiornamento e registrazione in BDN e in ARVET, del livello di certificazione genetica raggiunto dalle aziende aderenti;
- valorizzazione in BDN e ARVET della data di adesione al piano per le nuove aziende aderenti, cui dovrà essere assegnato il livello di certificazione genetica;
- controllo annuale di tutti gli allevamenti ovini soggetti al piano, con esecuzione dei test genetici sugli ovini maschi in età riproduttiva che ogni allevatore intende destinare alla quota di rimonta, nonché sui maschi da introdurre nel gregge e privi di certificazione ufficiale che ne attesti il genotipo;
- controllo, con esecuzione dei test genetici, delle femmine appartenenti ai gruppi di monta autorizzati dalla regione o agli allevamenti i cui proprietari/detentori ne facciano richiesta;
- controllo, con esecuzione dei test genetici, delle femmine appartenenti ad allevamenti che nel 2021 rivelino la presenza di agnelli portatori di un allele VRQ;
- macellazione entro trenta giorni dalla determinazione del genotipo degli ovini che risulteranno portatori dell’allele VRQ;
- macellazione o castrazione entro trenta giorni dalla determinazione del genotipo degli ovini maschi (e femmine) suscettibili (XXX/XXX) ossia non portatori di neanche un allele ARR e dei maschi semiresistenti (ARR/XXX) fatti salvi i riproduttori di razze con livello di resistenza basso o a rischio di estinzione; anche gli ovini maschi genotipizzati prima del 27/01/2021 e risultati suscettibili o semiresistenti, andranno macellati o in alternativa castrati;
- verifica del rispetto delle prescrizioni relative al piano in tutte le aziende obbligate all’adesione.

#### Sorveglianza attiva

Anche per il 2022 dovrà essere garantita l’attività obbligatoria di sorveglianza attiva sugli ovi-caprini, secondo le disposizioni che impartite dal Ministero della Salute con nota n. 3497 del 13/02/2021.

Come in passato sarà prevista l'effettuazione del test su:

- tutti gli ovini e caprini morti di età superiore ai 18 mesi;
- una percentuale di ovini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi;
- tutti i caprini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi.

La numerosità campionaria dei macellati è stata comunicata alle singole ASL con nota regionale n. 6297 del 25/02/2021

Il raggiungimento del numero minimo di test fissato deve essere tenuto in debita considerazione in quanto lo svolgimento dell'attività di sorveglianza concorre alla definizione dell'indicatore LEA relativo al livello di copertura di base delle principali attività di eradicazione, controllo e sorveglianza delle malattie animali nella filiera produttiva ai fini delle garanzie di sanità pubblica.

Per raggiungere tale risultato è quindi di fondamentale importanza garantire, con la collaborazione degli allevatori, il recupero immediato degli animali morti in azienda. Solo il prelievo dell'obex effettuato nei tempi stabiliti assicura infatti la disponibilità di un campione idoneo per l'effettuazione del test rapido.

## **Malattie degli Equidi**

### **Anemia infettiva degli equidi**

Il riferimento normativo in materia di controlli è sempre il D.M. 02/02/2016, avente ad oggetto "Piano nazionale per la sorveglianza ed il controllo dell'anemia infettiva degli equidi", che stabilisce l'obbligatorietà della sorveglianza sanitaria uniforme su tutto il territorio nazionale per tutte le tipologie di aziende detentrici di equidi, senza fare più ricorso al sistema dell'assegnazione delle qualifiche sanitarie dimostratosi ininfluenza ai fini della buona riuscita dei piani di risanamento.

L'età minima per l'effettuazione dei controlli diagnostici rimane ferma a dodici mesi.

Poiché la regione Piemonte è tuttora considerata area a basso rischio, la periodicità dei controlli sierologici rimane triennale anche nel 2022, ma solo per gli animali destinati ad essere movimentati verso fiere, aste, mercati, ippodromi ed altre concentrazioni di equidi (maneggi, scuderie, alpeggi). Risulta pertanto di difficile quantificazione il numero dei controlli sierologici in quanto strettamente dipendente dalla domanda che può essere estremamente variabile. La stima per il 2022 è stata quindi ottenuta sulla scorta delle cifre a consuntivo per il 2021. Resta invariata la cadenza triennale della vigilanza presso tutte le sedi in cui si detengono equidi (DGR n. 24-1222 del 23/3/2015).

I controlli sono invece annuali per gli equidi presenti negli allevamenti situati all'interno delle ASA (aree di sorveglianza attiva) e dei clusters, fino all'estinzione dei focolai corrispondenti. Allo stesso modo il controllo sierologico è annuale per gli equidi da lavoro (se così registrati in ARVET e BDN), per tutti i muli e per tutti gli equidi detenuti in aziende in cui siano presenti uno o più muli. Permane altresì l'obbligo di controllo, in sede di macellazione, di tutti gli equidi nati ed allevati sul territorio nazionale.

L'utilizzo del test ELISA come test diagnostico di screening può comportare alcuni problemi a livello locale. La minor specificità del test ELISA rispetto all'AGID a volte genera false positività, per cui è sempre necessario attendere l'esito della prova di conferma (AGID) prima di adottare le misure previste per i focolai. In ogni caso va sempre data puntuale applicazione a quanto prevede l'allegato I del D.M. 02/02/2016. Istruzioni operative di dettaglio, tuttora applicabili, sono state fornite con la nota regionale prot. n. 23256/A1409A del 15/11/2016.

### **West Nile Disease**

In Piemonte il West Nile virus ha fatto la sua prima comparsa in provincia di Alessandria nel 2014. Nel 2015 gli accertamenti sierologici sugli equidi, i conseguenti approfondimenti e la sorveglianza entomologica sulle zanzare hanno confermato la circolazione virale in provincia di Alessandria ed evidenziato ulteriori casi di positività in provincia di Novara, Vercelli, Asti e Torino. In particolare, la presenza dell'infezione è risultata in progressiva estensione, secondo due direttrici: verso ovest e sud-ovest. L'assegnazione, nel 2016, di status di regione endemica (con nota del Ministero della Salute prot. n. 14031 del 09/06/16) ha comportato l'intensificazione della sorveglianza diagnostica su alcune specie di avifauna stanziale con spiccate caratteristiche di sinantropicità ed appartenenti alla famiglia dei corvidi: cornacchia, gazza e ghiandaia. La sorveglianza effettuata negli anni successivi ha confermato l'andamento endemico dell'infezione. Si sono

però riscontrate (e si riscontrano tutt'ora) criticità correlate alle difficoltà operative legate alle modalità ed ai tempi di effettuazione da parte di alcune province dell'attività di contenimento e cattura dei corvidi. Anche con l'attuazione di misure di sorveglianza alternative, tra cui i controlli sugli avicoli rurali oppure sugli equidi non sintomatici, si sono riscontrate difficoltà applicative, operative e gestionali. Tuttavia, i controlli diagnostici effettuati hanno confermato l'endemicità dell'infezione del virus West Nile sul territorio regionale e la necessità di mantenere attive le misure preventive di sanità pubblica per ridurre il rischio di trasmissione dell'infezione all'uomo ed agli equidi.

La conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano ha sancito, in data 15/01/2020, l'intesa sul documento recante "Piano Nazionale di prevenzione, sorveglianza e risposta alle Arbovirosi (PNA) 2020-2025", in cui rientra la Sorveglianza e risposta ai virus West Nile e Usutu (Capitolo 3). Come per il 2021, il Piemonte è incluso tra le aree ad alto rischio.

#### Obiettivo annuale e programma di attività

Gli obiettivi del PNA 2020-2025 sono:

- l'individuazione precoce della circolazione virale di West Nile e Usutu sul territorio, attraverso misure di sorveglianza mirata, per una rapida valutazione del rischio e l'attuazione di adeguate misure preventive in sanità pubblica;
- l'attuazione di misure preventive necessarie a ridurre il rischio di trasmissione dell'infezione all'uomo tramite gli insetti vettori durante il periodo di maggiore attività vettoriale, e a prevenire il rischio di trasmissione dell'infezione all'uomo tramite la donazione e la trasfusione di sangue, emocomponenti, organi o tessuti.

Considerato che il territorio regionale rientra tra le aree ad alto rischio, sono mantenute le seguenti attività, in collaborazione con l'OE, i laboratori dell'IZS PLV e l'IPLA:

- sorveglianza sull'avifauna stanziale appartenente a specie bersaglio, attraverso la raccolta di esemplari (prevalentemente cornacchie) abbattuti in occasione di piano di cattura/depopolazione, con una numerosità campionaria che viene calcolata in relazione alla suddivisione del territorio in Unità Geografiche di Riferimento (U.G.R) della superficie di 1200-1600 kmq. La tabella relativa ai dettagli e le indicazioni per l'invio di animali sarà inoltrata ai Servizi Veterinari.
- sorveglianza entomologica. Le catture degli insetti vettori rimangono di competenza dell'IPLA e dell'IZS PLVA, per quel che riguarda la raccolta dei campioni, il riconoscimento di specie e le indagini virologiche, secondo modalità operative consolidate;
- sorveglianza dei casi di sintomatologia negli equidi. Tutti i casi di sintomatologia neurologica dovranno essere notificati e sottoposti ad indagini ed approfondimenti per escludere o confermare la presenza di infezione da virus West Nile. I Servizi Veterinari dovranno pertanto intervenire sugli equidi che manifestano una sintomatologia clinica riferibile a WND, provvedendo ad effettuare un prelievo di sangue con e senza anticoagulante EDTA e conferire i campioni, accompagnati da opportuna modulistica;
- sorveglianza su esemplari di uccelli selvatici rinvenuti morti. La ricerca dei virus West Nile/Usutu, è prevista su ogni esemplare di avifauna selvatica appartenente agli ordini dei Passeriformi, Ciconiformi, Caradriformi, Falconiformi e Strigiformi anche nell'ambito di altri piani di sorveglianza. Ogni animale trovato morto sul territorio o deceduto presso i centri di recupero dell'avifauna selvatica, sarà pertanto conferito alla sede IZS PLVA competente sul territorio per le indagini necroscopiche e virologiche per la ricerca dei virus West Nile/Usutu (RT-PCR su organi target), sfruttando il già presente Piano di sorveglianza sulla fauna selvatica in Regione Piemonte (sorveglianza passiva).

## **Malattie negli allevamenti avicoli**

### **Influenza aviaria**

Il Piano nazionale di Sorveglianza dell'Influenza Aviaria 2022 verrà inviato a codesti Servizi non appena reso disponibile dal Ministero della Salute e dal Centro di Referenza Nazionale per l'influenza aviaria.

Nelle more della definizione del nuovo piano per l'anno corrente, proseguono tutte le attività previste dal piano 2021 e dalla nota regionale n. 2984/A1409A del 01/02/2018.

Restano inoltre in vigore le zone ad alto rischio di introduzione e diffusione dei virus influenzali ad alta patogenicità (Zone A), di cui all'Accordo Stato-Regioni 25/07/2019, rep. 125.; in queste zone il Ministero della Salute, in base alla situazione epidemiologica e sentito il CdR, può disporre l'applicazione di misure restrittive aggiuntive.

Continua anche per il 2022 l'attività di verifica del livello di biosicurezza degli allevamenti avicoli, come da OM 26/08/2005 e s.m.i., su tutto il territorio regionale.

Con nota ministeriale prot. n. 0002801-02/02/2022-DGSAF-MDS-P il Ministero della Salute ha inviato le nuove check-list da utilizzare per tali controlli, specificando che la regione Piemonte, nelle more della definizione di una programmazione più strutturata, dovrà inizialmente effettuare i controlli di biosicurezza negli allevamenti all'aperto delle zone A. L'esito del controllo dovrà successivamente essere caricato nell'applicativo ClassyFarm di Vetinfo.

Ulteriori indicazioni verranno fornite a codesti Servizi non appena verrà resa disponibile la programmazione dei controlli sugli altri allevamenti da parte del Ministero della Salute.

### **Salmonellosi**

Il Piano Nazionale di Controllo delle Salmonellosi negli avicoli verrà inviato a codesti Servizi non appena reso disponibile dal Ministero della Salute e dal Centro di Referenza Nazionale per le salmonellosi.

Nelle more della definizione del nuovo piano per l'anno corrente, proseguono tutte le attività previste dal PNCS 2019-2021.

### **Malattie negli allevamenti di lagomorfi**

Anche nel 2022 prosegue il controllo semestrale degli allevamenti cunicoli che inviano i propri animali a macellazione in autocertificazione secondo le indicazioni regionali del 2014.

Detto controllo è finalizzato a verificare:

- il mantenimento dello standard gestionale e di buoni livelli di biosicurezza;
- l'utilizzo del farmaco;
- i requisiti minimi di benessere;
- l'attuazione dei piani di vaccinazione nei confronti della Malattia Emorragica Virale e della Mixomatosi.

Regolarmente vengono inserite nell'applicativo ARVET le nuove ispezioni (requisiti minimi) per l'autorizzazione all'invio dei capi al macello in autocertificazione per quegli allevamenti che hanno controllo favorevole.

Per favorire una maggiore integrazione e collaborazione tra le varie aree della veterinaria, alcuni dei controlli sopraccitati dovranno essere condotti come attività integrata Aree A-C.

### **Malattie negli allevamenti ittici**

#### **Piani di eradicazione e controllo nel settore ittico**

In applicazione del D.Lgs 148/2008 e del D.M. 03/08/2011, al fine di una corretta ed uniforme applicazione delle nuove norme su tutto il territorio regionale, nel 2014 sono state emanate le linee guida regionali per il rilascio dell'autorizzazione delle imprese e degli stabilimenti di lavorazione di acquacoltura (nota prot. n. 10132/DB2017 del 9/5/14). I Servizi Veterinari, come attività propedeutica al rilascio dell'autorizzazione, hanno aggiornato la Banca Dati Nazionale dell'Acquacoltura e inserito le categorie sanitarie, per le malattie previste dal D.Lgs 148/2008, di ogni allevamento in precedenza registrato. Le attività nel settore riguardano:

- il rilascio delle autorizzazioni previste dal D.Lgs 148/08 per le aziende ittiche e gli stabilimenti di lavorazione, nonché gli impianti di pesca sportiva, di nuova apertura;
- l’acquisizione dell’autocertificazione dell’entità limitata della produzione da parte dei titolari degli impianti ittici che possono fruire della deroga dall’obbligo di autorizzazione;
- la verifica delle attività ittiogenetiche degli incubatoi di valle, con eventuale concessione di deroga al divieto della stabulazione prolungata dei riproduttori catturati, a seguito di richiesta degli enti interessati e di presentazione del relativo programma di attività;
- l’effettuazione dei controlli ufficiali previsti dal D.Lgs 148/2008 presso le aziende autorizzate ai sensi dello stesso ed esecuzione dei controlli diagnostici previsti presso gli impianti riconosciuti ed in corso di riconoscimento. I controlli ufficiali comprendono la verifica dei requisiti igienico sanitari di base, del rispetto degli obblighi previsti (registrazioni, aggiornamento BDN, segnalazione dei casi di mortalità) delle condizioni di benessere della popolazione ittica e del corretto utilizzo del farmaco: gli esiti, verbalizzati su apposita check- list, vengono registrati in ARVET nell’ambito dei controlli di sicurezza alimentare. È inoltre confermata l’effettuazione degli accertamenti diagnostici per setticemia emorragica virale (SEV) e necrosi ematopoietica infettiva (NEI), eseguiti in regime di sorveglianza presso gli impianti ittici regionali;
- il costante aggiornamento, con inserimento nella banca dati nazionale dell’acquacoltura, delle qualifiche sanitarie attribuite alle aziende, compreso lo status per il virus erpetico della carpa.

Nel 2018 è stato diagnosticato in un allevamento amatoriale non collegato alle acque superficiali il primo caso piemontese, in provincia di Torino, di Herpesvirus della carpa Koi.

#### Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L’obiettivo 2021 è il controllo e l’eradicazione delle malattie denunciabili del settore ittico e la verifica della sussistenza dei requisiti di sicurezza alimentare, secondo le modalità stabilite dalle disposizioni nazionali e regionali (Linee guida nazionali nota prot. n. 11525-10/5/2016 e istruzioni applicative regionali nota prot. n. 25599/A1409A del 20/12/16).

Sono tutt’ora in vigore le misure previste dalla Decisione di esecuzione UE 2015/1554 della Commissione dell’11/09/15 “recante modalità di applicazione della Direttiva 2006/88/CE per quanto riguarda le prescrizioni in materia di sorveglianza e di metodi diagnostici”, che sostituiscono ed integrano la Dec. 2001/183/CE. I programmi di controllo e sorveglianza si continuano ad applicare salvo variazioni previste dal Reg.UE 2016/429 e relativi decreti attuativi.

### **Malattie nel settore apistico**

#### **Piano di sorveglianza sulla presenza di *Aethina tumida***

Il Ministero della Salute, considerato il persistere della presenza di *Aethina tumida* nel territorio della regione Calabria, ripropone ogni anno un piano di sorveglianza nazionale, che in Piemonte consiste in:

- un controllo clinico condotto su apiari stanziali individuati con criteri random;
- un controllo clinico di apiari basato sull’analisi del rischio;
- controllo negli impianti di smielatura.

La regione, con il supporto dell’O.E. dell’IZS-PLV, entro un mese dal termine della effettuazione dei controlli trasmetterà al Ministero della Salute ed al Centro di riferimento Nazionale i dati della sorveglianza effettuata.

#### **Piano regionale di controllo della *Varroa destructor***

Con D.D. n. 212 del 27 marzo 2017 e s.m.i. è stato approvato il “Piano regionale di controllo della *Varroa destructor*”, finalizzato all’adozione da parte di tutti gli apicoltori operanti nel territorio regionale di un piano organico per il controllo di questa importante parassitosi da diversi anni endemica in Europa. Il Piano viene proposto ogni anno, entro il mese di aprile, con alcune modifiche degli allegati (ad esempio integrando la lista delle specialità medicinali autorizzate in Italia) e con il rafforzamento dei seguenti obiettivi strategici:

- esecuzione obbligatoria nel 2021, in tutti gli apiari piemontesi, di almeno due trattamenti antivarroa, da effettuarsi il primo nel periodo primaverile-estivo e il secondo nel periodo invernale;



- l'adozione di un criterio per quanto possibile di contemporaneità, in relazione alle tempistiche e a territori sottoposti a trattamento, al fine di ridurre al minimo i fenomeni di reinfestazione;
- pianificazione ed esecuzione, da parte dei Servizi veterinari ASL, dei controlli finalizzati alla verifica di attuazione del Piano;
- azioni mirate ad un forte coordinamento di tutti gli attori coinvolti nel settore siano essi apicoltori, tecnici e veterinari aziendali, personale delle loro organizzazioni professionali,
- degli enti di ricerca in campo apistico e del centro di riferimento regionale presso la sede di Asti dell'IZS-PLV.

Per il 2021 è previsto un numero di controlli da parte dei Servizi Veterinari pari al 2% delle attività apistiche presenti sul territorio di competenza di ogni ASL.

Di ogni attività apistica individuata occorre controllare almeno un apiario, scegliendo quello presente sul territorio dell'ASL e numericamente più consistente in numero di alveari. Tra gli apiari da controllare è opportuno comprendere anche quelli appartenenti ad attività apistiche extra ASL, sia piemontesi che extraregionali, se presenti nel territorio.

I controlli devono concludersi entro il 01/10 di ogni anno ed il report dei controlli effettuati deve essere trasmesso alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Prevenzione e Veterinaria entro il 30/10.

### **Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse degli animali**

(Programma D6 - DPCM Nuovi LEA)

Al fine di garantire la sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse degli animali, è necessaria la registrazione di segnalazione di malattia infettiva di animali, anche sospetta, e/o di focolaio epidemico attraverso:

- notifica di caso di malattia infettiva e/o di focolaio epidemico:
  - predisposizione dell'indagine epidemiologica in caso di focolaio o di positività utile per l'inserimento sul portale Vetinfo (applicativo SIMAN);
- produzione di report periodici per la sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive animali;
- verifica della biosicurezza e della sanità animale;
- aggiornamento delle qualifiche con alimentazione del portale Vetinfo (SANAN).

Deve essere inoltre verificata la correttezza e completezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti attivi ed agli interventi realizzati, in particolare:

- informazioni anagrafiche, incluse le caratteristiche, relative ad aziende ed allevamenti della specie bovina, suina (compresa la tecnica produttiva/ciclo di produzione), equina, avicola e informazioni relative alla pratica di alpeggio;
- modalità di allevamento per quanto riguarda gli allevamenti che praticano l'alpeggio;
- programmi di eradicazione e controllo della TBC, BRC bovina e oviscaprina, LBE, IBR, Bluetongue, paraTBC, influenza aviaria, salmonellosi, WND, MVS, PSC, malattia di Aujeszky, AIE, malattie degli ittici;
- controllo periodico dello stato di avanzamento dell'attività sulla funzione scadenziario di ARVET;
- attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento a:
  - biosicurezza;
  - indagini epidemiologiche a seguito di positività o sospetto per malattie soggette a piano o zoonosi;
  - corretto smaltimento degli animali morti in azienda;
  - condizionalità;
  - benessere;
  - farmacovigilanza
  - trasporto;
  - alimentazione animale;
  - igiene e produzione del latte;
  - riproduzione animale.

## **Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali**

(Programma D7 - DPCM Nuovi LEA)

Il Piano nazionale della prevenzione (PNP) 2020-2025, adottato il 06/08/2020 con Intesa in Conferenza Stato-Regioni, e recepito dalla Regione Piemonte con Deliberazione della Giunta regionale n. 12-2524 dell'11/12/2020, riporta la necessità di considerare la salute attraverso un approccio "One Health". La recente esperienza della pandemia da SARS-CoV-2 ha infatti rimarcato come uomo, animali e ambiente siano fortemente connessi e come gli agenti infettivi possano impattare sulla sostenibilità dei sistemi sanitari. Secondo il PNP, sono più di 200 le malattie classificabili come "zoonosi" e circa il 75% delle malattie emergenti e riemergenti in Europa negli ultimi 10 anni è stato trasmesso da animali o da prodotti di origine animale. Il piano prevede l'individuazione del personale e delle risorse necessari, delle competenze e responsabilità, e delle procedure di intervento e di coordinamento sinergico dei diversi Servizi ed Enti responsabili della tutela della salute pubblica, al fine di migliorare la capacità del sistema sanitario di rispondere a un eventuale situazione di crisi, nonché a proseguire l'impegno nei programmi di prevenzione delle malattie infettive, avviandone di nuovi se opportuno, garantendone applicabilità e sostenibilità.

Anche le malattie animali non soggette al salto di specie possono talvolta diventare un'emergenza sanitaria a causa della loro alta diffusibilità, a cui può seguire un impatto socio-economico devastante. Il lavoro svolto negli allevamenti nel corso delle emergenze epidemiche deve avere pertanto un approccio multidisciplinare.

In ambito veterinario, le procedure tecniche relative alle emergenze a carattere infettivo sono pertanto previste sia dal PNP/PRP per la gestione delle emergenze di tipo epidemico che dai manuali operativi relativi alle specifiche malattie di specie (afta, pesti, influenza). La Regione Piemonte, con D.D. n. 950 del 27 dicembre 2018, "Approvazione del Piano regionale per le emergenze di tipo epidemico" si è dotata di un proprio Piano regionale per le emergenze di tipo epidemico, documento che rimanda all'analogo Piano nazionale, declinandolo a livello regionale per quanto attiene ad alcune peculiarità territoriali, come ad esempio il ruolo dei Presidi Multizonali di Profilassi e Polizia Veterinaria (PMPPV), istituiti dalla Regione Piemonte con Delibera del Consiglio dell'8 ottobre 1987 n. 599-12343.

Nello specifico i Servizi Veterinari delle ASL e gli operatori dei PMPPV intervengono in fase di emergenza (focolaio), coordinati dall'Unità di Crisi Locale (UCL) e regionale (UCR):

- allestendo una stazione di disinfezione nei pressi dell'ingresso della azienda (zona filtro);
- acquisendo gli elementi per programmare l'estinzione del possibile focolaio che verranno utilizzati per predisporre: il piano di azione per lo spopolamento e bonifica dell'allevamento infetto con una stima approssimativa delle risorse necessarie, una base logistica all'interno dell'allevamento ed il censimento dei materiali da distruggere.

Alla fase di preparazione segue quella di intervento vero e proprio in allevamento, in cui gli operatori e i mezzi PMPPV intervengono nelle operazioni di depopolamento, distruzione delle carcasse, rimozione, distruzione del materiale non bonificabile e disinfezione, supportati dal personale delle ASL.

Oltre alle attività di carattere logistico-operativo di cui sopra, ai PMPPV è affidato, di concerto con il Settore Prevenzione e Veterinaria, il coordinamento con le strutture e le funzioni della Protezione Civile per la predisposizione ed elaborazione dei piani locali di intervento su emergenze non epidemiche che prevedano il coinvolgimento dei Servizi Veterinari.

Nell'ambito dell'attività, vengono inoltre periodicamente predisposti programmi di formazione sulle emergenze epidemiche, anche tramite l'organizzazione di eventi esercitativi e simulazioni su campo, sulla base di una valutazione del rischio e di scenari possibili.

## **Prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente**

(Programma D12 - DPCM Nuovi LEA)

L'obiettivo del Piano regionale per il controllo sanitario della fauna selvatica, approvato con D.D. n. 1463 del 25 novembre 2020, è garantire il monitoraggio dello stato sanitario delle popolazioni selvatiche del territorio regionale attraverso una distribuzione dei campioni omogenea e statisticamente significativa, che consenta di evidenziare rapidamente l'insorgenza di mortalità e morbilità anomala tra la fauna selvatica.

L'elenco delle malattie infettive oggetto del piano è stato definito e annualmente aggiornato mediante processo di prioritizzazione in termini di normativa vigente, salute pubblica, sanità animale, economia e conservazione delle specie selvatiche.

Nello specifico, alle malattie notificabili viene assegnato un punteggio sulla base di una valutazione multifattoriale dei determinanti individuati ottenendo così una classifica. Per il 2021 le patologie considerate prioritarie ai fini del piano sono: Rabbia e Lyssavirus, Tubercolosi, Brucellosi, Peste Suina Classica, Peste Suina Africana, Influenza aviaria, West Nile Fever, Trichinellosi, Salmonellosi, Echinococcosi, malattia di Aujeszky, malattia di Newcastle.

Le attività di campionamento sono differenziate sulla base della tipologia di sorveglianza, ovvero tra ATTIVA (o mirata) e PASSIVA; la prima si basa per lo più su campioni derivanti dalla attività venatoria attraverso una collaborazione con i cacciatori e il personale dei Comprensori Alpini e Ambiti Territoriali di Caccia oltre che su animali abbattuti durante le attività di controllo numerico o catturati per fini scientifici. Al fine di garantire una maggiore rappresentatività del campionamento tale attività è stata estesa anche alle carcasse di selvaggina cacciata afferenti ai Centri di lavorazione selvaggina presenti sul territorio con la collaborazione dell'area B - Igiene della produzione di alimenti di origine animale.

Per ogni malattia vengono annualmente stabilite le numerosità campionarie secondo dati di consistenza delle popolazioni selvatiche e di prevalenza attesa. Ogni singola ASL Piemontese deve concorrere al campionamento Regionale per la propria quota in costante collaborazione dell'IZS-PLV e il CERMAS, che fornisce alle ASL la diagnostica specialistica e supporta il Settore Prevenzione e Veterinaria nella verifica dei risultati.

La sorveglianza PASSIVA si basa invece sul recupero, con la collaborazione del PMPPV di Torino, e invio presso i laboratori dell'IZSPLV di animali rinvenuti morti, abbattuti con sintomi o di campioni prelevati da animali sintomatici. Il set diagnostico applicato a questi campioni prevede la ricerca delle malattie oggetto del piano integrate da altre indagini ritenute opportune sulla base delle osservazioni anatomopatologiche.

Per le patologie incluse nel piano regionale e per le quali esiste uno specifico Piano Nazionale di sorveglianza (Influenza aviaria, West Nile Fever) i dati derivanti dal monitoraggio saranno anche convogliati nei flussi informativi stabiliti a livello istituzionale, incluso il CERMAS. Per quanto riguarda la ricerca di *Trichinella* spp., viene condotta solo sui campioni recuperati in sorveglianza passiva poiché sulla selvaggina cacciata, così come previsto dalla normativa vigente, è prevista la ricerca di larve su tutti i capi abbattuti a prescindere dal loro destino.

Per ogni singola malattia sono state predisposte delle specifiche schede con indicazione delle specie target, il tipo di sorveglianza applicabile, la definizione di caso sospetto e confermato, le matrici biologiche richieste, i test diagnostici applicati, la numerosità campionaria (se ATTIVA) e le misure di mitigazione (MM) in caso di riscontro di positività. La natura delle MM è in funzione delle caratteristiche della patologia e della sua pericolosità per l'uomo, il patrimonio zootecnico o la conservazione della biodiversità.

A seconda dei casi sono previste l'attivazione di specifiche misure di emergenza previste dalle norme vigenti, l'intensificazione delle misure di biosicurezza o della sorveglianza clinico-diagnostica presso gli allevamenti a rischio, sorveglianza mirata basata sul rischio sulle popolazioni selvatiche, valutazione di eventuali restrizioni alle attività di alpeggio, attività di informazione presso la popolazione, gli Ordini professionali e gli allevatori.

Infine, è previsto il costante aggiornamento del CERMAS dell'IZS-PLV su qualunque variazione o modifica del piano oltre che la richiesta di un supporto tecnico-scientifico per supporti formativi riguardanti sia la sanità animale sia l'igiene della selvaggina, in particolare per la formazione dei cacciatori.

## SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

### **Gestione istanze registrazione/riconoscimento stabilimenti**

La gestione delle istanze di riconoscimento e le notifiche di registrazione degli stabilimenti soggetti al Reg.CE 1069/2009 continuano ad essere effettuate in parte dai Servizi ASL di Area C ed in parte dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria (secondo le procedure consolidate, previste dalle indicazioni regionali di cui alla nota prot. 17437/DB/2002 del 22/06/2011).

### **Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore sottoprodotti**

La gestione dell'anagrafe completa degli stabilimenti del settore sottoprodotti è effettuata direttamente a livello regionale da parte dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria. Inoltre, a livello locale, i Servizi ASL gestiscono l'anagrafica degli stabilimenti su cui sono territorialmente competenti, per il tramite del sistema informativo Vetalimenti.

### **Controllo ufficiale**

#### **Controlli da effettuare nelle fasi di produzione dei sottoprodotti di origine animale**

Queste verifiche completano i normali controlli in materia di requisiti igienico sanitari, strutturali, gestionali e di autocontrollo, svolti negli impianti all'ingrosso di produzione e commercializzazione di prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale (macelli, sezionamenti, laboratori di prodotti a base di carne, preparazioni, caseifici, depositi frigoriferi, ecc.), nonché negli esercizi al dettaglio in sede fissa o su aree pubbliche.

La frequenza minima dei controlli è pertanto riconducibile alle frequenze stabilite sugli impianti produttori di alimenti ed affidate al personale dei Servizi di Area B delle ASL.

In particolare, la vigilanza sulla corretta gestione dei sottoprodotti nei luoghi di loro produzione deve riguardare almeno:

- la verifica dell'esistenza, nel piano di autocontrollo, di una specifica procedura per la gestione dei sottoprodotti di origine animale;
- la corretta identificazione dei contenitori e la colorazione del MSR presso i macelli;
- le modalità di raccolta e conservazione dei sottoprodotti di origine animale in attesa del loro smaltimento;
- la verifica delle modalità di smaltimento dei sottoprodotti, in rapporto alla tipologia di esercizio e alla quantità teorica di materiale generato;
- il controllo dei documenti commerciali e del registro delle partite spedite, di cui all'art.22 del Reg.CE 1069/2009, qualora previsto (nelle nuove linee guida applicative del 07/02/2013, vengono, infatti, mantenute le deroghe già previste dalla Accordo Stato Regioni del 01/07/2004).

#### **Controlli in fase di trasporto dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati.**

##### **Rilascio autorizzazioni trasporto e controllo automezzi.**

Ogni impresa riconosciuta o registrata (anche ai sensi di altre normative) che effettua il trasporto di sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati, è tenuta a comunicare direttamente all'ASL territorialmente competente sullo stabilimento (utilizzando l'Allegato T), ogni proprio veicolo o contenitore (riutilizzabile), usato per il trasporto di tali prodotti, contestualmente alla prima registrazione o riconoscimento.

La comunicazione deve essere presentata in duplice copia, di cui:

- una copia viene trattenuta dall'ASL;
- una copia, riportante data e protocollo di ricevimento dell'ASL, viene trattenuta dall'operatore e deve essere conservata sull'automezzo, ai fini della dimostrazione agli organi di controllo dell'avvenuta comunicazione.

Successivamente alla prima registrazione o riconoscimento, l'impresa è tenuta a comunicare l'acquisto o la cessazione di ogni automezzo o contenitore riutilizzabile.

Gli automezzi verranno controllati, a campione, presso gli stabilimenti riconosciuti/registrati ai sensi del Reg.CE 1069/2009 ovvero presso qualsiasi altro impianto che genera sottoprodotti pur essendo riconosciuto/registrato ai sensi dei Regg.CE 852-853/2004.

### **Controlli in fase di deposito, trasformazione, utilizzo o smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati.**

Uno degli obiettivi principali in materia di organizzazione dei controlli ufficiali, è quello di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per la salute pubblica e animale, siano essi rischi diretti o indiretti. L'impostazione generale dello stesso si ritiene applicabile anche al settore dei sottoprodotti di origine animale.

Al fine di una pianificazione efficace dei controlli ufficiali, si conferma come necessaria una classificazione in base al rischio degli operatori, stabilimenti ed impianti presenti sul territorio regionale (riconosciuti e registrati ai sensi del Reg.CE 1069/2009) in funzione delle diverse di tipologie di attività svolte con l'obiettivo di:

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

Tali principi sono applicabili a gran parte degli operatori, stabilimenti ed impianti che operano nel campo di applicazione del Reg.CE 1069/2009, mentre per alcune specifiche tipologie di attività non si ritiene necessario procedere alla classificazione del rischio, in quanto difficilmente riconducibili ai criteri a tal fine individuati. Rientrano in questa fattispecie gli "Utilizzatori per impieghi speciali nei mangimi" e gli "Utilizzatori ai fini diagnostici, didattici e di ricerca" raggruppati sotto il nome di "Utilizzatori registrati di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici ai sensi degli art. 17(1), 18(1) e 18(2) del Reg.CE 1069/2009, che sono registrati ai sensi dell'art. 23 del Reg.CE 1069/2009". Sono, inoltre esenti da classificazione gli stabilimenti e gli impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi e gli altri operatori registrati ex art. 23 del Reg.CE 1069/2009.

Ciò premesso si ribadiscono i criteri necessari a classificare operatori, stabilimenti ed impianti registrati e riconosciuti ai sensi del Reg.CE 1069/2009, in base al rischio effettivo connesso all'attività produttiva.

Gli stabilimenti devono essere classificati in almeno tre categorie di rischio. A titolo di esempio, nel modo seguente:

- rischio elevato;
- rischio medio;
- rischio basso.

Negli impianti e stabilimenti riconosciuti per lo svolgimento di più attività ai sensi del Reg.CE 1069/2009, il profilo di rischio dovrà, in linea di massima, essere calcolato una sola volta, attribuendo il valore di rischio maggiore; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati).

La classificazione di ogni stabilimento deve essere basata su elementi oggettivi. Essa dovrà pertanto essere condotta attraverso:

- l'effettuazione di un sopralluogo nell'impianto;
- l'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale all'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto.

Ai fini della classificazione in base al rischio, il sopralluogo sarà volto ad accertare:

- le condizioni strutturali e di manutenzione;
- la tipologia di materiali in entrata/uscita;
- il piano di autocontrollo ed il sistema HACCP (presenza, adeguatezza, implementazione).

Andrà inoltre presa in considerazione tutta la documentazione ufficiale relativa allo stabilimento sottoposto a classificazione:

- atto di rilascio del riconoscimento;
- verbali e check-list dei sopralluoghi effettuati;
- prescrizioni, sanzioni ed altri provvedimenti adottati in via ufficiale;

- risultati dei campionamenti ufficiali effettuati;
- documenti commerciali per quanto riguarda il mercato servito e l'entità di lavorazione.

La classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento potrà inoltre essere modificata (sia in senso negativo sia in positivo), anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni che intervengono nel tempo, quali ad esempio:

- rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- non conformità evidenziate nel corso della normale attività di controllo ufficiale;
- risoluzioni di non conformità pregresse.

Si dovrà comunque procedere periodicamente ad una rivalutazione sistematica della classificazione di ogni singolo stabilimento. In ogni caso, si riconferma, lo strumento utilizzato finora per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio (foglio di calcolo in formato excel, completato da un'intestazione che deve riportare i dati anagrafici identificativi dello stabilimento).

Lo stabilimento è posto in una delle tre classi di rischio individuate:

Classe di rischio	rischio basso	rischio medio	rischio alto
Valore	< 30	da 30 a <45	da 45

Ai fini della classificazione del rischio degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.CE 1069/2009 si deve utilizzare lo schema della Tabella B dell'Allegato 2 alle "Linee Guida per il controllo ufficiale Regg.CE 882/2004 e 854/2004" del 10/11/2016, con i relativi criteri di valutazione.

#### **Programmazione dell'attività di controllo sull'applicazione del Reg.CE 1069/2009**

A seguito dell'ultima ispezione FVO in Italia è stata rilevata una carenza di controllo ufficiale in alcune tipologie di attività registrate ai sensi del Reg.CE 1069/2009. In particolare, gli ispettori comunitari hanno evidenziato uno scarso numero di controlli sulle attività di "commerciante/intermediario" e di "trasportatore conto terzi", sia di sottoprodotti sia di prodotti derivati. Si richiede, pertanto, una particolare attenzione a questi ambiti, anche in fase di programmazione annuale dell'attività di controllo.

Inoltre, permane la necessità di prestare una particolare attenzione ai molti impianti di biogas di recente attivazione, nonché alle aziende agricole che allevano animali produttori di alimenti, che detengono ed utilizzano fertilizzanti organici/ammendanti contenenti SOA.

Il capitolo 4 del Piano di programmazione dei controlli PRISA 2022 stabilisce le frequenze minime dei controlli ufficiali in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti, in conformità alle frequenze previste nell'Allegato 5 delle "Linee Guida per il controllo ufficiale Regg.CE 882/2004 e 854/2004" del 10/11/2016.

Il Verbale ispettivo, il verbale Audit e la scheda "Non conformità Reg.CE 1069/2009" in uso continuano ad essere le medesime allegate al PRISA 2016.

## BENESSERE DEGLI ANIMALI

### Programma D4 - DPCM Nuovi LEA

La Commissione europea ha, come priorità per i prossimi anni, l'obiettivo di assicurare una più elevata applicazione della normativa sul benessere animale e dei relativi controlli ufficiali.

#### **Descrizione e programmazione delle attività del Piano regionale di benessere Animale (PRBA)**

La programmazione regionale di settore risponde prioritariamente all'esigenza di uniformare le modalità di esecuzione degli interventi affidati ai Servizi veterinari delle ASL a tutela del benessere animale durante le fasi di allevamento, trasporto e macellazione.

In linea con quanto previsto dal PNBA, gli interventi dovranno fare riferimento alle varie filiere zootecniche in applicazione del D.Lgs 146/01 (attuazione della Direttiva 98/58/CE) e delle specifiche norme di settore. L'obiettivo è anche il coordinamento tra le diverse Aree funzionali coinvolte, al fine di garantire l'attuazione integrata degli interventi di piano, evitando inutili ed improduttive sovrapposizioni nei controlli. Inoltre, sempre nell'ottica di ottimizzare il tempo e il personale a disposizione nelle varie Aziende Sanitarie locali, come specificato nel PNBA 2022, sarà possibile effettuare una programmazione di controllo congiunto per i Piani benessere animale e farmacovigilanza, assegnando ai servizi veterinari competenti un unico sopralluogo che vada a valutare la conformità per entrambi i settori.

Il PRBA si integra, inoltre, con il Piano di Sviluppo Rurale e con le misure di condizionalità dettate dalla politica agricola comune in accordo con l'Agenzia Regionale Piemontese per l'Erogazione in Agricoltura (ARPEA) dei premi PAC.

Al riguardo è prevista l'effettuazione di controlli ufficiali presso le aziende di allevamento secondo i tempi e le modalità stabilite nell'apposita convenzione stipulata tra la regione Piemonte ed ARPEA.

Tutti gli allevamenti selezionati per controlli effettuati in aggiunta a quelli del PNBA, possono diventare parte integrante del controllo svolto dai S.V. nell'ambito del PRISA 2022, così come indicato nella nota del Ministero prot. n. 15356 del 22/06/2018 relativa alle procedure operative per il controllo svolto dai S.V. per i CGO 11, 12, e 13: "... l'attività di controllo aziendale di condizionalità per i tre CGO integra l'azione programmata tramite le pianificazioni settoriali fatte in base al PNBA ed eventuali altri controlli non programmati nel campione (Controlli extra campione). L'esito dei controlli svolti per le aziende non selezionate per la condizionalità ricade comunque nell'ambito della condizionalità qualora vengano riscontrate non conformità (esito controllo sfavorevole) ...".

### Benessere degli animali negli allevamenti

#### **Avicoli (D.Lgs 267/03 e D.Lgs 181/2010)**

Per quanto riguarda gli allevamenti di galline ovaiole, l'attività di vigilanza andrà rivolta principalmente all'applicazione del D.Lgs. 267/03. Nel 2022 proseguiranno i controlli atti a verificare il rispetto del divieto di utilizzo di gabbie non modificate negli allevamenti di galline ovaiole, sebbene tale tipologia di allevamento si sia fortemente ridotta negli ultimi anni. In attuazione delle disposizioni ministeriali, saranno mantenuti i precedenti livelli di controllo, in modo da garantire la dovuta continuità delle verifiche presso gli allevamenti. Per la valutazione del benessere animale, verrà utilizzata la nuova check-list per la protezione delle galline ovaiole in allevamento, inviata con Nota ministeriale prot. n. 0003396DGSF del 10/02/2021.

Inoltre, si richiama la nota ministeriale prot. n. 23052 del 03/12/2013 che in seguito a raccomandazione dell'FVO aveva stabilito le modalità, per gli allevatori di galline ovaiole, di effettuazione di una muta non forzata, specificando che l'allevatore che intenda attuarla dovrà darne comunicazione ai Servizi veterinari dell'ASL territorialmente competente fornendo ai veterinari ufficiali una check-list utile per il controllo della muta negli allevamenti. In riferimento alla suddetta nota, si ricorda che a seguito di Audit FVO sul benessere animale e a parere espresso dal Centro di Referenza Nazionale per il benessere animale, i parametri di "mortalità" e "perdita" di peso" ammissibili durante l'effettuazione in allevamento della "muta non forzata" sono cambiati come indicato nelle note ministeriali prot.n. 14833 e 14835 del 19/6/2017

(inviare con nota regionale prot.n. 16985 del 09/08/2017). A tal proposito si ricorda l'uso delle check-list aggiornate già inoltrate con la stessa nota.

Negli allevamenti di polli da carne, verrà verificato il rispetto dei requisiti previsti dal D.Lgs 181/2010 e, con maggior attenzione, la corretta applicazione delle densità massime stabilite nelle aziende attive. Le attuali disposizioni, che non si applicano agli stabilimenti con meno di 500 capi e agli stabilimenti in cui sono allevati solo polli da riproduzione, prevedono che il proprietario e il detentore, ciascuno per quanto di competenza, siano responsabili del benessere degli animali e dell'applicazione delle specifiche misure in materia.

La densità massima dei capannoni non deve superare in alcun momento i 33 kg/m<sup>2</sup>, salvo deroghe fino ad un massimo di 42 kg/m<sup>2</sup> autorizzate dall'autorità sanitaria territorialmente competente, sulla base di quanto previsto all'art. 3, comma 3 del D.Lgs 181/2010.

Per quanto riguarda la possibilità di derogare ai parametri di legge, si richiamano i criteri indicati dal Ministero della Salute con apposito decreto e la necessità di inserimento dei relativi dati in ARVET come segnalato con nota regionale 23 settembre 2013 n. 22177/DB2017.

Come indicato nella Nota Min. n. 10365 del 28/4/2016 e dalla successiva Nota Min. 14788 del 19/6/2017, il veterinario ufficiale di area di C su segnalazione di presenza di indicatori di scarso benessere in allevamento rilevati dal veterinario ufficiale al macello, mette in atto gli opportuni provvedimenti di competenza (prescrizioni/sanzioni o la revoca della deroga dopo 3 segnalazioni).

Si richiamano, inoltre, le note Ministero della Salute prot. n. 4213 del 19/2/2016 e n. 10365 del 28/4/2016, con le quali vengono fornite precisazioni sulle modalità di verifica delle condizioni del benessere animale per i broiler allevati in deroga a densità superiori a 33 Kg/m<sup>2</sup>.

### **Suini (D.Lgs 122/2011)**

Nel corso del 2022 proseguirà l'applicazione del Piano di azione nazionale per il miglioramento dell'applicazione del D.Lgs 122/2011, che stabilisce norme minime per la protezione dei suini ed in particolare per la prevenzione del ricorso al taglio delle code. Il piano prevedeva come punto di partenza la valutazione del rischio negli allevamenti suinicoli da parte del veterinario libero professionista incaricato dall'allevatore. Con la Circolare Ministeriale DGSAF-MDS-P prot. n. 0002839 del 04/02/2019 è stata ribadita l'obbligatorietà di tale valutazione.

Con nota prot. n. 29625/A1400A del 13/08/2021 la Regione Piemonte ha fornito il Protocollo tecnico e i suoi Allegati relativamente al miglioramento dell'applicazione del D.Lgs 122/2011, per armonizzare sul territorio l'attività del taglio coda e l'introduzione di animali a coda integra negli allevamenti.

Successivamente è stata emanata la nota 5482 dell'11/02/2022 con le ulteriori precisazioni in merito alle indicazioni operative per le diverse condizioni verificate nell'allevamento suino durante i controlli ufficiali.

Durante i controlli programmati nell'ambito del PNBA 2022 i veterinari ufficiali delle ASL competenti provvederanno a verificare, oltre al rispetto dei parametri previsti dalle vigenti normative in materia di Benessere Animale, anche la presenza o meno delle autovalutazioni eseguite da parte dei veterinari privati incaricati e la presenza di gruppi di suini a coda integra. La Regione Piemonte ha, inoltre, fornito la versione aggiornata per la richiesta di deroga all'allevamento di suini caudectomizzati (Allegato 2 della nota 5482/2022) e la relativa attestazione veterinaria (allegato 3).

Il Ministero della Salute avrebbe dovuto predisporre la modulistica necessaria per la raccolta dei dati di valutazione delle conseguenze derivanti dalla sperimentazione che prevedeva l'inserimento in allevamento di suini a coda integra, da sottoporre semestralmente alla valutazione dell'Ufficio 6, congiuntamente al Centro di riferimento.

In assenza della suddetta modulistica la Regione Piemonte, nel corso dell'anno 2020, ha predisposto una raccolta dei dati sui risultati delle sperimentazioni di accasamento di suini con la coda integra al fine di modulare le azioni da intraprendere per il prosieguo del piano. Pertanto, sulla base delle indicazioni del protocollo ministeriale e nelle more della modulistica dallo stesso prevista, è stata elaborata una scheda di raccolta dati sulla quale sono state inserite le informazioni e i risultati delle sperimentazioni di allevamento di suini con la coda integra.



I risultati prodotti dalla raccolta dati consultabili al seguente link <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=962> non sono confortanti in quanto denotano ancora la presenza di considerevoli difficoltà per raggiungere l'obiettivo preposto dalla Comunità Europea, di allevare suini senza praticare la caudectomia. Nonostante quanto premesso, la Regione Piemonte continuerà nell'intento di perseguire l'obiettivo, seppur adottando tempi e cautele necessarie a non causare danni ad imprese e animali, superiori a quelle provocate dalla pratica della caudotomia. In quest'ottica la raccolta dati sui risultati delle nuove introduzioni di suini a coda integra dovrà proseguire anche nel corso del 2022 sulla medesima piattaforma, in attesa che il Ministero fornisca nuove indicazioni. La scheda, come per l'anno precedente, potrà essere compilata dal Veterinario incaricato dall'allevatore per la gestione del piano o dal veterinario ASL che ha supervisionato la sperimentazione in caso di problemi di morsicatura. La scheda (elaborata dallo scrivente Settore in collaborazione con il Ce.I.R.S.A. dell'ASL TO5 a cui è stata affidata funzione di supporto per le attività di documentazione, formazione, studio e ricerca con DGR n.46-1617 del 28/02/2011) sarà compilabile on-line al seguente link <https://forms.gle/1MoXTKrRyb2U52Vp6> e permetterà una valutazione delle informazioni raccolte.

In caso di manifestazione di gravi effetti negativi in più prove di introduzione di suini a coda integra a fronte di parametri della check-list Classyfarm con risposta "migliorabile e ottimale", a seguito di segnalazione da parte dell'allevatore o del veterinario incaricato, l'Autorità competente verificherà l'entità dell'evento e se del caso l'allevatore, per il tramite del veterinario incaricato, nell'intento di tutelare il benessere animale, provvederà a sospendere temporaneamente l'introduzione di animali non caudectomizzati adottando una deroga (come previsto dalla nota Ministeriale DGSAF-MDS-P prot. n. 0024555 del 24/09/2019) di durata non superiore ai 12 mesi, da trasmettere al Servizio Veterinario competente.

L'Autorità competente provvederà quindi a verificare che l'allevatore e il veterinario incaricato effettuino le necessarie valutazioni adottando, se necessario, ulteriori misure (es. modifiche al piano vaccinale, cambio genetica, interventi diagnostici per individuare virusi o altre patologie silenti, ecc.). L'allevatore, dopo congruo lasso di tempo, dovrà nuovamente provare ad inserire gradualmente gruppi di suini a coda integra. Nel caso invece di allevamenti svezzamento/ingrasso che introducono esclusivamente suini con coda tagliata a causa di difficoltà a reperire sul mercato estero suini a coda integra, i veterinari ufficiali dovranno verificare la presenza di documentazione che fornisca adeguate motivazioni sul mancato inserimento di animali con la coda integra (deroghe concesse, costi, prove scritte di fornitori contattati che negano la disponibilità a fornire suini a coda integra, di cui dovranno essere fornite le generalità alle ASL competenti che a loro volta provvederanno ad inoltrare al Ministero della Salute per il tramite della Regione). In assenza di tali valutazioni, in questa fase di transizione, si prevede l'emissione da parte dell'Autorità competente di una imposizione che preveda l'introduzione di suini a coda integra al ciclo successivo.

Le ASL dovranno valutare se indire eventi formativi per gli allevatori al fine di garantire la maggiore diffusione delle informazioni relative al benessere animale ed al taglio code dei suini.

Con nota prot. n. 29625/A1400A del 13/08/2021 la Regione Piemonte ha fornito il Protocollo tecnico e i suoi Allegati relativo al miglioramento dell'applicazione del D.Lgs 122/2011, per armonizzare sul territorio l'attività del taglio coda e l'introduzione di animali a coda integra negli allevamenti.

### **Conigli**

In merito al settore cunicolo, si ritiene utile richiamare le linee di indirizzo sulle condizioni di benessere riguardanti questa delicata filiera, comunicate dal Ministero della Salute con nota circolare prot. n. 16200 del 31/07/2014. Le linee guida in questione, va ricordato, non rivestono carattere obbligatorio e vincolante per gli operatori, ma costituiscono un utile riferimento per la gestione avanzata degli impianti di allevamento. Si invitano pertanto i Servizi veterinari locali, in sede di programmazione delle attività settoriali, a tener conto della presenza/assenza di tali requisiti.

### **Altre specie**

Per tutte le altre specie l'attività prosegue in linea con la programmazione degli anni precedenti ad eccezione di alcune variazioni sulla percentuale dei controlli da effettuare, come nel caso dei controlli programmati negli allevamenti di vitelli a carne bianca, che passa dal 10%, al 25% degli allevamenti presenti e attivi sul territorio.

### Attività prevista

La ripartizione dei controlli da eseguire è riportata nella tabella “BENESSERE ANIMALE NEGLI ALLEVAMENTI” presente nel documento di programmazione, secondo le percentuali indicate per il PNBA 2022 nelle disposizioni fornite dal Ministero della Salute con Nota Min.Sal. prot. n. DGSAF-30114 del 22.12.2021.

I controlli ufficiali per la valutazione del benessere animale vengono eseguiti mediante l'utilizzo di apposite check-list, disponibili sull'applicativo Vetinfo-Controlli della BDN e su Classyfarm. Ad oggi sono disponibili per suini, bovini adulti, vitelli, caprini, bufali, broiler e galline ovaiole. Per tutte le altre specie non citate sarà ancora utilizzata la precedente versione delle check-list “altre specie”. Inoltre, su Classyfarm è disponibile la check-list per il controllo da remoto negli allevamenti suinicoli. Al riguardo si richiamano anche le disposizioni fornite dal Ministero della Salute con nota prot. n. 13321 del 24/06/2014 e s.m.i.

L'estrazione degli allevamenti da controllare è stata effettuata secondo criteri standardizzati basati su un'attenta analisi del rischio, in parte effettuata a livello centrale dal Ministero della Salute (60% rischio e 5% casuali) e in parte a livello regionale (35% regionali -ex discrezionali e 1% allevamenti non intensivi) con il supporto del Sistema Informativo Territoriale dell'ASL CN1. La quota ministeriale è stata individuata e resa disponibile in un elenco fornito dal sistema ClassyFarm; mentre la quota regionale (che nel PNBA 2021 era definita “quota discrezionale”) rimane individuata dalle stesse Regioni tenendo conto dei criteri di selezione suggeriti nell'allegato 5 del PNBA 2021.

Tutte le Aziende Sanitarie che insistono sul territorio della Regione Piemonte sono rappresentate nel campione con un numero di controlli da eseguire, proporzionale alla consistenza del patrimonio di allevamenti presenti attivi nelle stesse.

Per raggiungere le percentuali dei controlli richieste per il Piano di Sviluppo Rurale e con le misure di condizionalità non saranno effettuati controlli aggiuntivi rispetto a quanto previsto dal PNBA, ma si procederà come indicato nella nota del Ministero prot. n. 15356 del 22/06/2018 relativa alle procedure operative per il controllo svolto dai S.V. per i CGO 11, 12, e 13: “... l'attività di controllo aziendale di condizionalità per i tre CGO integra l'azione programmata tramite le pianificazioni settoriali fatte in base al PNBA”.

Non si ritiene necessario, per il 2022 prevedere interventi extrapiano regionale come potenziamento dei controlli ufficiali, in quanto il PNBA prevede già un numero cospicuo di controlli, rispetto alle risorse di personale disponibili presso le ASL del territorio, sufficiente a garantire una percentuale significativa di verifiche in relazione al patrimonio zootecnico presente nella Regione Piemonte.

### Animali utilizzati a fini scientifici (Programma D13 - DPCM Nuovi LEA)

Ai sensi del D.Lgs 4 marzo 2014, n. 26 “Attuazione della Direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici” l'Azienda Sanitaria Locale è l'Autorità competente a svolgere attività di vigilanza negli stabilimenti utilizzatori di animali per fini scientifici e attività ispettiva negli stabilimenti di allevamento o di fornitura di animali destinati ad essere usati nelle procedure o per impiegare i loro organi o tessuti ai fini scientifici, con o senza scopo di lucro.

A tal fine è necessario compiere ispezioni regolari sugli allevatori, sui fornitori e sugli utilizzatori ed i rispettivi stabilimenti, nonché sull'esecuzione dei relativi progetti per verificare la conformità degli stessi con i requisiti del citato decreto.

La frequenza delle ispezioni è determinata, per ciascuno stabilimento, in base all'analisi del rischio tenendo conto dei seguenti elementi:

- numero e specie degli animali alloggiati;
- documentazione attestante la conformità dell'allevatore, fornitore od utilizzatore;
- le eventuali non conformità precedentemente riscontrate;
- per gli utilizzatori il numero e i tipi di progetti realizzati.

Bisogna in particolare tener conto che in base all'analisi del rischio almeno un terzo degli stabilimenti di allevamento, fornitori ed utilizzatori deve essere comunque sottoposto ogni anno ad ispezione e che a far data dal 01/01/2017 devono essere conformi a quanto previsto nell'Allegato III del D.Lgs 26/2014.

I fornitori e gli utilizzatori di primati non umani devono essere sottoposti a ispezione almeno una volta l'anno.

Una percentuale appropriata di ispezioni deve essere effettuata senza preavviso.

I verbali delle ispezioni effettuate devono essere conservati per almeno cinque anni dall'autorità competente.

Durante le ispezioni vengono verificate:

- Le condizioni strutturali degli stabilimenti e degli ambienti di stabulazione
- Le modalità di gestione e stabulazione degli animali
- Il benessere animale

Il DLgs n. 26 del 04/03/2014 stabilisce che il personale che opera presso gli stabilimenti utilizzatori di animali da esperimento (e per tutte le attività correlate) deve disporre di un livello di formazione scientifica adeguato al proprio ruolo. Questo livello formativo deve essere inoltre mantenuto fintanto che tale personale opera nelle strutture utilizzatori di animali da esperimento. A tal fine si terrà, nella seconda metà dell'anno, un corso di formazione per gli operatori che utilizzano animali a fini scientifici organizzato dal servizio veterinario dell'ASL TO5.

Benessere degli animali durante il trasporto

### **Controllo sulle condizioni di trasporto (Reg.CE 1/2005; D.Lgs 151/2007)**

Per quanto possibile, compatibilmente con le restrizioni dovute all'emergenza COVID-19, le ASL dovranno coordinarsi al fine di garantire lo svolgimento di almeno un corso di formazione all'anno per quadrante, con cadenza trimestrale, per il rilascio del certificato di idoneità al trasporto di animali vivi ai sensi del Reg.CE 1/2005, assicurando così la copertura nell'arco dell'intero anno.

Per quanto riguarda i controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto, in osservanza del Reg.CE 1/2005, nell'ottica di una razionalizzazione del personale adibito ai controlli ufficiali, l'attività di verifica sarà svolta principalmente presso i macelli dai veterinari di Area B impiegati per l'attività ispettiva eventualmente in collaborazione con altri operatori/personale tecnico. Dovranno anche essere programmati alcuni controlli a campione alla partenza, in corso di fiere/mercati o manifestazioni zootecniche, durante le operazioni di carico/scarico e movimentazione degli animali con particolare attenzione rivolta all'idoneità al trasporto degli animali interessati da/per lunghi viaggi (dove realizzabile, anche con destinazione diversa dal macello). Verificare che durante il trasporto degli animali siano rispettate le condizioni di benessere stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale, effettuando controlli su strada durante il viaggio (in accordo con la polizia stradale) e all'arrivo degli animali a destinazione, presso il macello o l'allevamento (nei casi in cui sia possibile avere informazioni precise sull'orario di arrivo dei mezzi).

L'attività autorizzativa relativa a mezzi adibiti al trasporto animale e alle ditte responsabili dell'organizzazione dei trasporti proseguirà come gli anni precedenti, su richiesta degli interessati.

### ***Controlli ufficiali sul trasporto animale così come previsto da nota Ministeriale prot. n. DAGSA13029-P del 13/07/2010***

#### Trasporti superiori alle 8 ore:

controllo del 10% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente. Il controllo dovrà essere di tipo documentale e riguardare i requisiti strutturali e lo stato di salute degli animali, con l'ausilio di apposite check-list.

#### Trasporti inferiori alle 8 ore:

controllo al macello del 2% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente, con l'ausilio di apposite check-list.

Si comunica che a partire dal progetto "Transport Guides", finanziato dalla DG SANTE (Directorate General for Health and Food Safety) della Commissione Europea sono state pubblicate le Guide Europee alle buone pratiche relative al trasporto di bovini, ovini, equini, suini e pollame. Le Guide forniscono consigli pratici per

assicurare il benessere degli animali durante il trasporto. Le Guide sono corredate da 17 schede informative pratiche (“factsheet”) facilmente comprensibili, disponibili in 8 lingue, che forniscono consigli sui principali aspetti critici relativi al trasporto come il carico e lo scarico, l’alimentazione e l’abbeverata, il trasporto con temperature estremamente alte o basse. Le schede sono facilmente consultabili al seguente link di indirizzo al sito: <http://animaltransportguides.eu/it/materiali/>. Si raccomanda la massima diffusione a tutti i portatori di interesse.

## Benessere degli animali durante l’abbattimento

Controlli sulla protezione degli animali durante la macellazione (Reg.CE 1099/2009):

- controlli routinari: effettuati durante le normali attività ispettive in sede di macellazione;
- verifiche periodiche/straordinarie: verifiche programmate effettuate presso il macello mediante la compilazione di specifiche check-list (requisiti strutturali del macello, settore carni rosse, settore carni bianche) predisposte con le Linee guida ministeriali trasmesse con nota prot. n. 16464/DB2017 del 23/07/2014.

Tali controlli possono essere espletati con l’ausilio della check-list allegata alle “Linee guida sull’applicazione del Reg.CE 1099/2009” trasmesse con nota regionale prot. n. 16464 DB2017 del 23/07/2014.

Sul sistema informativo Vetalimentati è possibile trovare la sezione relativa alla raccolta delle attività di controllo inerenti il Benessere durante l’abbattimento, dando la possibilità di registrare nella scheda “pratica controllo ufficiale” le verifiche relative a: Formazione del personale, Strutture e attrezzature, Manutenzione strumentazione immobilizzazione e stordimento.

Il D.Lgs 181/2010 ed il DM 04/02/2013 prevedono che al macello sia effettuato, da parte del veterinario ufficiale, il monitoraggio del benessere dei polli da carne.

Con nota prot. n. 4213 del 19/02/2016, e come ripreso nella nota prot. n. 10365 del 28/04/2016, il Ministero della Salute ha previsto che le regioni effettuino controlli ed audit in merito alla corretta gestione ed applicazione da parte dei Servizi Veterinari del sistema di monitoraggio al macello del benessere dei polli, in particolare per quelli provenienti da allevamenti in possesso della deroga ad allevare a densità superiori a 33 kg/m<sup>2</sup>. La nota del 28/04/2016 ha altresì aggiornato e corretto la tabella relativa al “monitoraggio del benessere dei polli al macello” sostituendola con la “tabella lesioni da rilevare al macello”. Inoltre, è stato allegato un diagramma di flusso (allegato alla nota) che definisce in modo schematico le responsabilità e le modalità operative del proprietario/detentore, del veterinario ufficiale al macello e del veterinario ufficiale dell’azienda di provenienza degli animali.

Il sistema informativo Infomacelli permette di registrare le “Irregolarità documenti di accompagnamento” ed è stato implementato per l’inserimento, alla voce “Irregolarità Benessere”, delle NC rilevate sia all’ispezione ante mortem (es. eccesso di carico nelle gabbie, gabbie non idonee al trasporto, elevato numero di decessi all’arrivo, etc.), sia all’ispezione post mortem, riconducibili a condizioni di scarso benessere quali: livelli anormali di dermatiti da contatto, parassitismo e malattie sistemiche riconducibili al capannone o allo stabilimento di origine.

Con nota prot. n. 6914 del 17/03/2021 il Ministero della Salute ha sottolineato che tra gli adempimenti in materia di benessere animale di cui al D.Lgs 122/2011 sulla protezione dei suini allevati anche il Reg.UE 2017/625 relativo ai controlli ufficiali ha disposto la verifica della corretta attuazione dei provvedimenti attesi dalla normativa in materia di benessere animale di cui all’articolo 1, par. 2, lettera f).

Viene infatti previsto l’esecuzione degli accertamenti sia nella fase di allevamento, di trasporto, che di macellazione come indicato dall’articolo 21, paragrafo 1 e dall’articolo 17, lettera c), lettera d) punto iii) relativa all’ispezione ante e post mortem degli animali in sede di valutazione delle lesioni. Tale obbligo, peraltro già in passato incluso in altre norme comunitarie come il Reg.CE 854/2004, viene nuovamente ribadito dal Reg.UE 2019/627 che, all’art. 39, prevede misure relative alla comunicazione dei risultati dei controlli ufficiali pertinenti al benessere animale. Queste informazioni, raccolte quindi in fase di macellazione ante e post mortem, in attesa di essere valorizzate nell’ambito del sistema di monitoraggio Classyfarm, dovranno essere inviati al Servizio veterinario responsabile del controllo dell’allevamento di origine per ulteriori indagini al fine di verificare il rispetto delle misure attese dalla norma in materia di protezione della specie di cui al D.Lgs 122/2011 e s.m.i.. Con particolare riferimento a quest’ultimo decreto,

si ricorda come la Commissione europea ha impartito formale raccomandazione al Ministero della Salute sulla necessità di garantire anche l'adempimento alle previsioni dei Regolamenti di cui sopra affinché i risultati degli accertamenti, utili indicatori del livello di gestione degli animali vivi in allevamento, con particolare attenzione alle lesioni delle code e ad altri rilievi anatomici che ne derivano come ascessi locali o diffusi in altre sedi limitrofi, seguano tale flusso.

## Programma per il controllo della vendita e dell'uso dei prodotti fitosanitari

Gli aggiornamenti per il 2022 verranno forniti ai Servizi con circolare successiva.

### GESTIONE STATI DI ALLERTA

#### Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze (Programma E10 - DPCM Nuovi LEA)

La messa a regime dell'applicativo regionale dedicato alla gestione degli stati di allerta "RASFF Allerta alimentare" ha determinato un miglioramento del livello di comunicazione e scambio di informazioni tra il livello regionale e aziendale.

Si richiede alle ASL di mantenere la funzionalità del nodo locale garantendo la piena integrazione del personale dei Servizi deputati alla gestione delle notifiche. Il Ministero della Salute, a partire dal 2016, ha progressivamente esteso alle regioni l'uso del sistema comunitario "iRASFF" che, per quanto interessa il nostro paese, dallo scorso anno va a sostituire tutte le altre modalità di scambio di informazioni tra Commissione europea, Stati membri ed altre Autorità di controllo nell'ambito della gestione dell'allerta. L'applicativo regionale "Allerta", pur strutturato in modo diverso, gestisce le medesime informazioni di "iRASFF". Per tale ragione al momento si è optato per un accesso al sistema comunitario solo come ACR. Tale scelta comporta la necessità, da parte degli operatori del nodo regionale, di effettuare l'inserimento dei dati desunti dal sistema regionale in quello comunitario per tutte le allerta attivate dalle ACL piemontesi e che possono interessare non solo l'ambito regionale e nazionale, ma anche quello internazionale. Per tale ragione diventa oltremodo indispensabile che gli operatori dei nodi allerta aziendali compilino in maniera corretta il format del sistema regionale senza omettere le informazioni necessarie. Sul portale del Ministero della Salute è attiva da gennaio 2017 una sezione dedicata alla gestione dei richiami di prodotti non conformi operati direttamente dagli OSA/OSM. Al riguardo si precisa che la pubblicazione dei dati relativi ai richiami sul sistema nazionale sarà effettuata a livello regionale tramite la specifica applicazione attivata sul portale del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS). Pertanto, in tutti i casi in cui venga disposto il richiamo, gli OSA devono scaricare dal sito del Ministero della Salute l'apposito modello, compilarlo e trasmetterlo alla ASL competente per territorio che, valutata l'appropriatezza, provvederà a trasmetterlo tempestivamente al nodo regionale attraverso l'indirizzo di posta elettronica dedicato ([allerta.alimentare@regione.piemonte.it](mailto:allerta.alimentare@regione.piemonte.it)).

La medesima procedura deve essere adottata nel caso di revoca del richiamo.

È in corso di revisione la procedura di gestione degli stati di allerta alimentare e delle emergenze alimentari anche nei giorni prefestivi e festivi e durante gli orari serali, che sarà implementata da un protocollo operativo utile alla valutazione delle non conformità analitiche ed indicazioni sulle modalità di gestione del richiamo dei prodotti non conformi da parte degli OSA/OSM.

In applicazione degli art. 131-136 del Reg.UE 2017/625 la Commissione Europea sta avviando il nuovo sistema informatico per la gestione delle informazioni sui controlli ufficiali ed altre attività ufficiali (IMSOC - Sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali) con i seguenti obiettivi:

- utilizzo della piattaforma per la gestione dei controlli ufficiali specifici previsti per animali e prodotti da parte delle AC degli Stati Membri;
- integrazione ed aggiornamento degli attuali sistemi informatici gestiti dalla Commissione per scambiare dati ed informazioni sui controlli ufficiali (inclusi PCF);
- collegamenti con il sistema TRACES;
- gestione dei dati personali, data security (EDPS).

Tale piattaforma andrà a sostituire parzialmente gli attuali sistemi (TRACES, Bovex/Europhyt/iRASFF) e darà attuazione elettronicamente alla maggior parte delle disposizioni del nuovo Reg.UE 2017/625, quali:

- scambio tra gli SM di tutti i documenti e dati necessari per l'esecuzione di controlli ufficiali (certificazione ed e-certificazione);
- assistenza amministrativa e cooperazione (AAC) unificando i sistemi in relazione ai rischi per la salute umana, vegetale, animale e del benessere degli stessi;

- fornire strumenti per raccogliere e gestire le relazioni sui controlli ufficiali forniti dagli Stati membri alla Commissione;
- comunicazione a/da Paesi terzi;

ed amplierà così il proprio campo di applicazione a: persone, animali, benessere animale, piante, sanità, OGM, standard di mercato /frode, ambiente, etc.

## MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari (Programma E14 - DPCM Nuovi LEA)

Con Determinazione Dirigenziale n. 569 del 22/07/2019 sono state approvate le nuove istruzioni operative ed è stata ridefinita la composizione del Centro di Riferimento Regionale (CRR) per la sorveglianza, prevenzione e controllo delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA). Il coordinamento regionale, al quale spettano compiti di supporto alle ASL e di monitoraggio relativamente alla corretta gestione dei casi, ha soprattutto il ruolo di destinatario univoco di tutte le comunicazioni/informazioni relative, anche al fine di poter associare, in tempo reale, eventuali casi correlati che abbiano interessato altre ASL/Regioni.

Per il 2022 è necessario che nelle ASL sia migliorata l'efficacia del sistema promuovendo l'aggiornamento delle procedure in uso e la formazione del personale dei principali servizi interessati in coerenza con gli aggiornamenti e gli indirizzi regionali. Per tali motivi nell'ambito del programma di formazione PAISA coordinato da questo Settore, verrà aggiornato e riproposto anche per il 2022 il corso gestito dall'ASL TO5 dal titolo: "La sorveglianza sulle MTA in Piemonte: novità introdotte dalle indicazioni operative e problematiche connesse". L'iniziativa formativa è destinata a Medici, Medici veterinari, Tecnici della prevenzione nei luoghi di lavoro, Infermieri, Tecnici di laboratorio, Biologi, Assistenti sanitari, Personale amministrativo del SSR Piemontese coinvolti nel Sistema di sorveglianza delle malattie trasmesse dagli alimenti.



## ACQUE POTABILI

### **Sorveglianza acque potabili** (Programma E13 - DPCM Nuovi LEA)

#### **Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici**

I campionamenti e le frequenze di controllo sono stabiliti dal D.Lgs 31/01 e s.m.i.

L'entrata in vigore del DM 14/6/2017 prevede l'adozione di una valutazione e gestione del rischio, considerati i dati relativi al monitoraggio dei corpi idrici superficiali e sotterranei Arpa Piemonte ha revisionato i protocolli analitici (**Allegato "ACQUE POTABILI\_Protocolli analitici ARPA 2021"**) per i contaminanti organici (fitofarmaci, IPA, ecc.) da ricercare nei campioni di acque potabili e superficiali da potabilizzare.

Relativamente agli Idrocarburi Policiclici Aromatici, vista la totale assenza di riscontri negli ultimi anni, si è stabilito di procedere all'analisi solo in seguito a motivati sospetti di contaminazione.

In attesa di revisione dei verbali di prelievo sarà necessario specificare ogni richiesta analitica.

#### **Controlli della radioattività nelle acque destinate al consumo umano**

Si fa riferimento ai piani annuali.

#### **Casette dell'acqua**

Le ASL dovranno proseguire la sorveglianza delle strutture con le modalità e con i campionamenti definiti dal protocollo operativo, con frequenza pari al 20% delle cassette registrate (1 controllo ogni 5 anni), e l'utilizzo del verbale di ispezione (**Allegato "ACQUE POTABILI\_Ispezione Casette acqua"**).

Per le attività di campionamento dell'acqua erogata, fare riferimento alle istruzioni già emanate a suo tempo, e che si allegano (**Allegato "ACQUE POTABILI\_Protocollo operativo Ispezione Casette acqua"**).

#### **Apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano**

A seguito della crescente diffusione dell'utilizzo da parte degli OSA di tali apparecchiature il Ministero della Salute ha emanato in materia il D.M. 25 del 7 febbraio 2012.

In merito alla sua applicazione, le ASL dovranno effettuare, nel corso dei controlli ufficiali presso le imprese alimentari, anche la verifica su tali apparecchiature e compilare l'apposita check-list (**Allegato "ACQUE POTABILI\_Scheda rilevazione apparecchiature trattamento"**).

#### **Produzione di acque potabili imbottigliate**

Gli stabilimenti di imbottigliamento dell'acqua destinata al consumo umano dovranno essere sottoposti a controlli ispettivi con frequenza minima stabilita, in base al livello di rischio.



## SORVEGLIANZA SU LABORATORI CHE ESEGUONO ANALISI PER LE IMPRESE ALIMENTARI NELL'AMBITO DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

### **Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici (Programma E7 - DPCM Nuovi LEA)**

#### Gestione dell'anagrafe dei laboratori

La gestione delle anagrafiche dei laboratori esterni alle imprese alimentari, che effettuano analisi per l'autocontrollo delle medesime, continua ad essere tenuta ed aggiornata dal settore regionale Prevenzione e Veterinaria. Tuttavia, a partire dal 2019, cambia la procedura attualmente in essere adeguandola a quella consolidata per il riconoscimento degli stabilimenti di prodotti alimentari. In pratica, tutte le nuove istanze di iscrizione e/o gli aggiornamenti che possono intervenire su tali laboratori (cessazioni, variazioni di ragioni sociali, accreditamenti, esiti di verifiche da parte di Enti terzi, ecc.), dovranno essere trasmessi al settore regionale, a cura dei laboratori medesimi, per il tramite dell'ASL territorialmente competente sul controllo ufficiale, utilizzando la modulistica aggiornata presente sul sito web della regione Piemonte.

#### Attività di controllo ufficiale

Sulla base di quanto previsto dall'Accordo n. 84/CSR del 7 maggio 2015, il personale che esegue le attività di controllo ufficiale sui laboratori esterni è quello ordinariamente individuato per lo svolgimento delle attività di controllo ufficiale in ambito di sicurezza alimentare, eventualmente affiancato da personale tecnico esperto nella specifica materia. Dopo il primo periodo di sperimentazione, con un iniziale tutoraggio coordinato dal settore regionale ed il supporto tecnico esterno dell'IZS-PLV, i controlli ufficiali continueranno ad essere eseguiti da personale dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL.

Le ASL elaborano relazioni sui controlli ufficiali eseguiti presso i laboratori che eseguono analisi per l'autocontrollo in conformità a quanto previsto dall'art. 13 del Reg.UE 2017/625.

I principali ambiti del controllo ufficiale sui laboratori di analisi sono rivolti all'accertamento dei seguenti elementi:

- iscrizione negli elenchi regionali istituiti ai sensi dell'art. 3 dell'Accordo 78/CSR/2010 e relativi atti regionali di recepimento;
- mantenimento dei requisiti previsti per l'iscrizione nell'elenco regionale, ivi compreso l'esito delle visite ispettive dell'organismo di accreditamento;
- accreditamento delle prove eseguite dai laboratori iscritti nell'elenco regionale relativamente alle analisi effettuate per le imprese alimentari nell'ambito di quanto previsto nelle procedure di autocontrollo;
- aggiornamento e comunicazione delle prove accreditate o in corso di accreditamento, ivi comprese le eventuali revoche o sospensioni di prove accreditate e di chiusura del processo di accreditamento e delle variazioni della ragione sociale del laboratorio;
- aggiornamento e comunicazione di altri eventuali dati richiesti dalla regione nell'ambito del recepimento dell'Accordo 78/CSR/2010;
- tracciabilità dell'esito analitico e modalità di comunicazione delle prove eventualmente affidate ad altri laboratori che esercitano l'attività sul territorio nazionale iscritti negli elenchi regionali;
- produttività del laboratorio (ad esempio tecniche applicate, congruità attività/risorse, requisiti gestionali e tecnici, registrazioni, archiviazioni, riferibilità, rintracciabilità, gestione dell'esito analitico, valutazione dell'approvvigionamento e gestione di materiali di consumo, reagenti, soluzioni e terreni colturali, correlazione tra esito riportato nel rapporto di prova e registrazioni su "fogli di lavoro", verifica dei tempi di risposta, ecc.);
- gestione dei campioni, accettabilità degli stessi da parte del laboratorio, flussi informativi e tempi di comunicazione dell'esito delle prove;
- adeguatezza delle condizioni contrattuali tra il laboratorio e l'OSA relativamente alla gestione dei campioni, all'accettabilità degli stessi da parte del laboratorio ed ai flussi informativi tra OSA e laboratorio relativamente ai tempi di comunicazione dell'esito delle prove.

I laboratori che effettuano analisi di autocontrollo per terzi, dovranno essere sottoposti a verifica da parte dell'ASL con periodicità almeno triennale, utilizzando preferibilmente lo strumento dell'audit o dell'ispezione programmata. In ogni caso, trattandosi di attività integrata, i controlli ufficiali dovranno essere effettuati da gruppi in cui siano presenti elementi dei tre Servizi coinvolti (SIAN, SVET Area B e Area C). Vedi **Allegato "LABORATORI ANALISI\_Elenco strutture autorizzate\_2022"**).

#### **Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici**

Una particolare attenzione dovrà essere riservata ai laboratori annessi alle imprese alimentari che devono dimostrare l'affidabilità delle prove (non accreditate) da essi eseguite a corredo delle procedure di autocontrollo. Resta da concludere un censimento preciso di tali laboratori, anche al fine di disporre a livello regionale di un data base aggiornato. Tuttavia, presso ogni ASL deve essere presente un'anagrafica completa degli stabilimenti che dispongono di un laboratorio interno.

Si ribadisce che qualora il loro insediamento avvenga contestualmente all'apertura dell'impianto, i laboratori sono riconosciuti insieme allo stabilimento. Viceversa, se sorgono successivamente è necessario procedere all'integrazione sull'anagrafe.

Di seguito alcuni criteri guida, utili per lo svolgimento dei controlli sui laboratori annessi agli OSA:

- adeguatezza della formazione del personale che effettua le analisi;
- adeguatezza strutturale e impiantistica;
- modalità di gestione dei campioni;
- impiego dei metodi analitici stabiliti nella normativa comunitaria e/o nazionale ove previsti;
- utilizzo di metodi analitici validati e, qualora disponibili, preferibilmente normati;
- controllo di qualità interno, inclusa la verifica della produttività del laboratorio;
- controllo di qualità esterno (eventuale partecipazione a circuiti interlaboratorio);
- stima dell'incertezza di misura per le prove eseguite;
- modalità di refertazione delle prove.

Verifiche sui laboratori interni, dovrebbero essere effettuate, presso gli OSA/OSM che ne sono già dotati, nell'ambito dei controlli svolti sulle attività produttive e sui piani di autocontrollo. Indicativamente, la periodicità dovrebbe essere annuale presso OSA/OSM per i quali siano previste più verifiche nel corso dell'anno oppure, in caso di frequenza pluriennale, ad ogni verifica.

## Capitolo 4 - Piani di intervento e Assistenza reciproca

### A. Piani di Intervento

I piani di intervento includono il “Piano nazionale di emergenza per gli alimenti e mangimi” 61/CSR del 08/04/2020 (adottato in attuazione dell'art. 115 del Reg.UE 2017/625), che prevede che gli Stati membri elaborino piani di emergenza per gli alimenti e i mangimi e in cui vengono stabilite le misure da applicare prontamente laddove risulti che alimenti o mangimi comportino un serio rischio sanitario per l'uomo o gli animali, direttamente o mediante l'ambiente. Il Piano è stato adottato in concordanza con il “Piano generale per la gestione delle crisi a livello dell'Unione” di cui all'art. 55 del Reg.CE 178/2002 e in attuazione di quanto stabilito dalla decisione di esecuzione della Commissione europea n. 300/2019. Vi sono, inoltre, i Piani di emergenza riferiti a singole malattie, elaborati dai rispettivi Centri di riferimento nazionali. I piani nazionali sono inclusi nella programmazione annuale dei controlli ufficiali.

Alcuni esempi, non esaustivi, sono rappresentati da:

- Piano di emergenza per l'Influenza aviaria;
- Piano di emergenza per la Malattia di Newcastle;
- Piano di emergenza per la Peste suina africana;
- Piano di emergenza per la Febbre catarrale degli ovini (Bluetongue);
- Piano di emergenza per l'Afta epizootica;
- etc.

### B. Cooperazione e Assistenza reciproca

Il coordinamento inter-istituzionale delle attività di controllo finalizzate al raggiungimento degli obiettivi strategici del PCNP (capitolo 1) avverrà con gli strumenti e secondo le modalità previste dallo specifico obiettivo PRP.

Il Reg.UE 2017/625 al Titolo IV, definisce le modalità di realizzazione della trasmissione di informazioni relative all'eventuale non conformità con la normativa di cui all'art.1, par.2, relativa a un rischio sanitario per l'uomo, per gli animali o per le piante, per il benessere degli animali o, relativamente a OGM e prodotti fitosanitari, anche per l'ambiente ed eventuali violazioni commesse mediante pratiche fraudolente o ingannevoli. La Commissione, attraverso l'atto di esecuzione, Reg.UE 2019/1715, ha stabilito un sistema e formato standard per le richieste di assistenza e la comunicazione di notifiche e risposte comuni e ricorrenti e le procedure di comunicazione tra gli organi di collegamento.

È stata approvata, con D.D. n. 62 del 05/02/2016, la definizione, composizione e funzionamento del Tavolo di confronto e collaborazione previsto dalla DGR 31-1747 del 13/07/2015 e, superata la fase di costituzione, nel corso del 2018 sono continuate alcune attività, che continueranno e saranno ampliate nel corso degli anni.

Per i controlli di sicurezza alimentare di competenza e per gli interventi di emergenza, il Ministero della Salute si avvale dei propri Uffici periferici regionali (UVAC e PCF), del Comando Carabinieri per la tutela della Salute (NAS) e del Comando Carabinieri Forestale (impiegato prevalentemente nei controlli in alpeggio, sulla selvaggina allevata o cacciata, sul benessere negli allevamenti e sul pascolo vagante). Inoltre, ad altri organi di altri Ministeri competono ulteriori controlli lungo le filiere agro-alimentari che possono avere articolazioni organizzative territoriali che non coincidono con l'ambito amministrativo di una sola regione.

In particolare, il Ministero delle Politiche Agricole si avvale:

- delle Capitanerie di Porto per i controlli sul pescato e, in particolare, per i controlli sulla provenienza ed etichettatura dei prodotti ittici;
- dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – in particolare per i controlli sulla sofisticazione dei vini, per i controlli sui prodotti a marchio (DOP,

IGP, STG, DOCCG, agricoltura biologica, agricoltura integrata ecc.) e per i controlli sull'etichettatura volontaria.

Il Ministero dello Sviluppo Economico utilizza la rete delle Dogane per i controlli sull'importazione, spesso in collaborazione con gli Uffici periferici del Ministero della Salute.

Gli interventi di controllo rivolti alla repressione di illeciti di tipo economico finanziario, spesso collegati ad attività di inchiesta disposte dalla magistratura, sono svolti prevalentemente dalla Guardia di Finanza.

Inoltre l'Assessorato Agricoltura della Regione Piemonte con i settori: Fitosanitario e servizi tecnico-scientifici e Servizi di sviluppo e controlli per l'agricoltura attraverso le materie di loro competenza effettuano attività di vigilanza e controllo.

Compatibilmente con le rispettive disponibilità le Autorità Competenti Regionale e Locale dovrebbero ricercare le migliori forme di collaborazione per migliorare l'efficacia delle azioni di controllo e per ridurre sovrapposizioni o incongruenze dei controlli.

Al fine di ottimizzare i controlli e le ispezioni sulla filiera ittica d'intesa con la Direzione Marittima di Genova si ripropone un programma di verifiche svolte tra i Servizi delle ASL ed i Nuclei Ispettivi delle Capitanerie di Porto liguri. Si tratta di attività congiunte, che saranno effettuate da operatori di entrambi gli enti, e di attività coordinate gestite indipendentemente.

La proposta è di programmare ed effettuare due giornate di controlli in ogni ASL prevedendo una decina di sopralluoghi in ogni giornata.

I vantaggi derivanti da queste attività sono quelli di rendere più efficaci i controlli pubblici sulle imprese, favorire la razionalizzazione e l'ottimizzazione delle risorse disponibili, ridurre gli oneri ingiustificati che gravano sui destinatari dei controlli e sugli stessi controllori, migliorare la percezione da parte degli OSA.

## Capitolo 5 - Audit sulle Autorità competenti

### Sistemi di audit adottati dalle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria

La Regione Piemonte, con DGR n. 26-3144/2011, ha fornito indicazioni sulla natura dei processi degli audit interni delle Autorità Competenti regionale e locale, degli audit regionali nei confronti delle ACL e sulla loro attuazione in conformità a quanto previsto dal Reg.UE 2017/625 e dalla Decisione 2006/677/CE.

Si intende per audit interno:

- l'audit interno del Servizio Sanitario Nazionale, con un sistema a cascata tra le AC (l'ACC svolge attività di audit presso le ACR, l'ACR svolge attività di audit presso le ACL);
- l'audit interno alla propria organizzazione.

Scopi e obiettivi di detti audit interni sono:

- Assicurare da parte della organizzazione, la corrispondenza delle attività di controllo ufficiale alla programmazione ed alle procedure organizzative ad essa collegate;
- Contribuire ad accertare l'efficace attuazione delle disposizioni previste ed a focalizzare eventuali "criticità" della organizzazione;
- Contribuire a definire gli ambiti di miglioramento del funzionamento dell'organizzazione;
- Diffondere la cultura della valutazione indipendente rispetto alla semplice autovalutazione;
- Verificare la capacità della programmazione e delle attività di controllo svolte per raggiungere gli obiettivi di efficienza, efficacia ed appropriatezza previsti dal Reg.UE 2017/625 e più in generale dalla normativa vigente applicabile.

Gli obiettivi di questi sistemi di audit sono quelli di verificare se i controlli ufficiali relativi alla normativa in materia di mangimi e di alimenti ed alle norme relative alla sanità animale ed al benessere degli animali sono eseguiti in modo efficace e se sono idonei a conseguire gli obiettivi della pertinente legislazione, compresa la conformità ai piani di controllo nazionali, regionali e locali.

Dal 2019, accanto ai consueti audit regionali, volti ad esaminare sia l'organizzazione generale dei controlli ufficiali, sia un settore specifico per la valutazione degli out-come, l'ACR ha inoltre effettuato "Audit generali per la valutazione dei follow-up e dell'organizzazione amministrativa del sistema di controllo ufficiale" sperimentando un nuovo approccio, che verrà ulteriormente valorizzato nella futura programmazione pluriennale.

Il programma di questi audit generali si propone di analizzare, per le finalità del citato Reg.UE 2017/625, l'applicazione degli istituti gestionali del SSN, individuati dalla normativa di settore ed in particolare dal D.Lgs 502/92 e s.m.i., limitatamente agli aspetti suscettibili di avere ricadute sul settore della sicurezza alimentare e veterinario, nonché di verificare le ricadute e l'efficacia delle indicazioni nazionali e regionali per ciò che attiene il controllo ufficiale degli alimenti e delle popolazioni animali.

Il processo di valutazione prevede lo svolgimento delle seguenti attività:

- una fase iniziale di studio in cui le informazioni pertinenti sono già disponibili presso il settore Prevenzione e Veterinaria (ciò include l'esame);
- l'esame di documentazione fornita dalle ASL;
- riunioni con i responsabili delle organizzazioni coinvolte nel sistema dei controlli ufficiali.

Non sono previste verifiche sul territorio.

#### Obiettivi

##### Audit generale per la valutazione dei follow-up e dell'organizzazione amministrativa del sistema di controllo ufficiali

Fornire garanzie alle parti interessate, compresi il Ministero della Salute, i Paesi terzi, gli altri Paesi della UE e i consumatori riguardo alle prestazioni dei sistemi di controllo ufficiali degli Stati membri e

fornire informazioni aggiornate alle sopraccitate parti interessate sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale delle autorità competenti locali della regione Piemonte.

Valutare in modo sistematico e trasparente le azioni intraprese dalle AASSLL nell'affrontare le raccomandazioni di audit specifici, sia a livello amministrativo sia a livello di audit di follow-up.

Acquisire informazioni sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiali in ciascuna ASL nonché informazioni sullo stato di avanzamento con l'attuazione di azioni per rispondere alle raccomandazioni derivanti dagli audit.

#### Audit generale e di settore sullo svolgimento dei controlli ufficiali

Verificare l'attività di controllo ufficiale, effettuata ai sensi del Reg.UE 2017/625, dall'Autorità Competente Locale per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, con particolare riferimento a:

- valutare se i controlli ufficiali nelle imprese alimentari sono effettuati secondo quanto previsto dalla programmazione regionale e/o locale, con regolarità ed in funzione del livello di rischio dell'impresa;
- verificare se i controlli ufficiali sulle imprese alimentari sono effettuati secondo procedure definite e sono adeguatamente documentati;
- verificare l'efficacia, l'appropriatezza e l'affidabilità dei controlli nel garantire la sicurezza delle produzioni alimentari e la conformità alla normativa con particolare riferimento al sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale e al sistema di controllo delle TSE e dei sottoprodotti di origine animale.

#### **Criteri**

- Regolamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Regolamento UE 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Decisione della Commissione 2006/677/CE del 29/9/2006 che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del Reg.CE 882/04;
- Decreto Legislativo n. 27 del 02 febbraio 2021 recante disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117;
- Decreto Legislativo n. 502 del 30 dicembre 1992 "riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della Legge 23 ottobre 1992 n. 421" e successive modifiche ed integrazioni;
- Decreto Legislativo n. 286 del 30 luglio 1999 "riordino e potenziamento dei meccanismi e strumenti di monitoraggio e valutazione dei costi, rendimenti e dei risultati dell'attività svolta dalle amministrazioni pubbliche a norma dell'articolo 11 della Legge 15 marzo 1997 n. 59;
- Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 "Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa";
- Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82 "Codice dell'amministrazione digitale";
- Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche" e s.m.i.;
- Decreto Legislativo 27 ottobre 2009, n. 150. Attuazione della legge 4 marzo 2009, n. 15, in materia di ottimizzazione della produttività del lavoro pubblico e di efficienza e trasparenza delle pubbliche amministrazioni;
- Circolare Ministero della Salute prot. DG SAN 13/3/6238/P del 31 maggio 2007 - Linee Guida Ministeriali per i controlli ufficiali ai sensi dei Regolamenti. 882/04 e 854/04;
- Tutte le norme relative ai settori dell'impiego del farmaco veterinario;
- Sistema organizzativo dell'Autorità competente locale (Atto aziendale, Piano Aziendale Integrato Sicurezza Alimentare).

### Audit generale per la valutazione dei follow-up e dell'organizzazione amministrativa del sistema di controllo ufficiali

Il programma di audit si propone di analizzare, per le finalità del citato Reg.UE 2017/625, l'applicazione degli istituti gestionali del SSN - individuati dalla normativa di settore ed in particolare dal D.Lgs 502/92 e s.m.i. – limitatamente agli aspetti suscettibili di avere ricadute sul settore della sicurezza alimentare e veterinario, nonché di verificare le ricadute e l'efficacia delle indicazioni nazionali e regionali per ciò che attiene il controllo ufficiale degli alimenti e delle popolazioni animali.

Il processo di valutazione prevede lo svolgimento delle seguenti attività:

- 1 una fase iniziale di studio in cui le informazioni pertinenti sono già disponibili presso il settore Prevenzione e Veterinaria. Ciò include l'esame:
  - dei Piani Aziendali integrati per i controlli sulla sicurezza alimentare (PAISA) sia per quanto riguarda la programmazione sia la rendicontazione sia le valutazioni da parte del Settore Regionale;
  - dei rapporti di audit generali e di settore sui controlli ufficiali;
  - delle relazioni di follow-up;
- 2 l'esame di documentazione fornita dalle AASSLL;
- 3 riunioni con i responsabili delle organizzazioni coinvolte nel sistema dei controlli ufficiali.

Non sono previste verifiche sul territorio.

Vengono presi in considerazione i seguenti elementi:

- PROGRAMMAZIONE STRATEGICA PLURIENNALE (Responsabilità direzione aziendale ASL)
- PROGRAMMAZIONE ANNUALE (Responsabilità direzione dei servizi/gruppo PAISA ASL)
- MONITORAGGIO DELLE ATTIVITÀ (Responsabilità direzione aziendale e dei servizi/gruppo PAISA ASL)
- STRUMENTI DI PROGRAMMAZIONE e CONTROLLO (Responsabilità controllo di gestione aziendale ASL)
- ATTO AZIENDALE (Responsabilità direzione aziendale ASL)
- STATO IN ESSERE DEL PROCESSO DI DIPARTIMENTALIZZAZIONE E FUNZIONAMENTO GRUPPO DI PROGETTO PAISA ASL (Responsabilità direzione aziendale ASL/Direzione del Dipartimento di Prevenzione/Gruppo PAISA)
- RISORSE ECONOMICHE A DISPOSIZIONE (Responsabilità direzione aziendale ASL)
- PROCEDURE OPERATIVE PER LE VERIFICHE DI EFFICACIA E LO SVOLGIMENTO DEGLI AUDIT INTERNI (gruppo PAISA ASL/Servizi)
- FORMAZIONE CONTINUA DEI DIRIGENTI MEDICI E VETERINARI DEL DIPARTIMENTO (Responsabilità direzione aziendale/OSRU ASL, dipartimento di prevenzione/gruppo PAISA ASL)
- FORMAZIONE MIRATA DEI DIRIGENTI MEDICI E VETERINARI DEL DIPARTIMENTO (Responsabilità dipartimento di prevenzione/gruppo PAISA ASL/Servizi)
- FORMAZIONE SPECIFICA PER LA OPERATIVITÀ DEL PERSONALE LAUREATO A CONTRATTO (gruppo PAISA ASL/Servizi)
- SISTEMA DI VALUTAZIONE A TERMINE DELL'INCARICO DEI DIRIGENTI MEDICI E VETERINARI (Responsabilità direzione aziendale ASL)
- SISTEMA DI VALUTAZIONE ANNUALE DEI DIRIGENTI MEDICI E VETERINARI (gruppo PAISA ASL/Servizi)

Vedi Allegato "AUDIT AC\_Programma audit 2022".

## Capitolo 6 - Criteri operativi e procedure

L'adozione di misure finalizzate al miglioramento dell'organizzazione delle Autorità Competenti si basa sull'applicazione degli standard organizzativi per le Autorità Competenti e sull'individuazione di fabbisogni di risorse legate anche all'evoluzione dei modelli organizzativi. La programmazione e la pianificazione dei controlli saranno effettuate tenendo conto delle prescrizioni del Reg.UE 2017/625 inerenti il rispetto, da parte dei controlli stessi, di requisiti di efficacia, appropriatezza, qualità, imparzialità e coerenza e dei requisiti individuati dagli standard organizzativi per le Autorità Competenti e del Reg.UE 2019/723.

I criteri operativi e le procedure sono periodicamente sottoposti a verifica, oltre che dalle stesse autorità regionali e locali, anche da parte di organi internazionali (Paesi terzi, FVO) e dal Ministero della Salute.

## **A. Rispetto dei criteri operativi**

### ***Inquadramento giuridico del personale che effettua i controlli ufficiali e altre attività ufficiali***

Il personale delle Autorità Competenti e degli organismi delegati di controllo ha la qualifica di pubblico ufficiale e, nei limiti dell'esercizio cui è destinato e secondo le attribuzioni ad esso conferite, riveste la qualifica di Ufficiale o Agente di Polizia Giudiziaria. Tale personale può in ogni caso richiedere, ove occorra, l'assistenza della forza pubblica (art.2, comma 11 del D.Lgs 27/2021).

### ***Programmazione e pianificazione dei controlli***

Le attività di programmazione e pianificazione dei controlli devono individuare, per ogni tipologia di attività, i metodi e gli strumenti da utilizzare (audit, verifica, ispezione, ecc.) e la frequenza.

Nell'ambito della programmazione rientrano, inoltre, i rapporti istituzionali finalizzati ad assicurare il supporto analitico qualificato da parte dei laboratori. Nel predisporre programmi e piani, dovranno essere tenuti in considerazione il livello di rischio delle diverse filiere e delle differenti fasi di produzione, trasformazione e commercializzazione, le valutazioni di appropriatezza e di efficacia, le risorse disponibili e l'impatto economico sul SSR.

### ***Sistema Sanzionatorio***

Le sanzioni possono essere amministrative o penali.

Le sanzioni penali sono attribuite e irrogate secondo il codice penale ed il codice di procedura penale dall'Autorità giudiziaria.

La constatazione degli illeciti amministrativi è affidata agli organi amministrativi che svolgono attività di polizia amministrativa.

In attesa dell'emanazione di nuove indicazioni normative restano applicabili le norme in vigore.

### ***Strumenti di Verifica***

Le istruzioni per la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali sono contenute in un documento di carattere gestionale (Standard per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale di cui al D.Lgs 193/2007 in attuazione del Regolamento CE 882/2004), che è stato approvato dalla Conferenza Stato Regioni con l'Accordo n.46 del 07/02/2013. L'adozione dei contenuti dell'Accordo relativi a questo specifico aspetto è stata anche anticipata alle Regioni da parte del Ministero della Salute con propria nota (nota DGSAF n.15372 del 16/08/2012, "Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali ai sensi dell'articolo 8 (3) lettera a) del Regolamento CE 882/2004").

La Regione Piemonte, nel 2014, ha messo a punto una specifica procedura per uniformare le modalità di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali sul territorio regionale che sarà oggetto di aggiornamento in relazione ai nuovi regolamenti ed alle eventuali indicazioni da parte delle Autorità Competenti Nazionali.

## **B. Procedure documentate**



I controlli ufficiali ad opera delle Autorità Competenti sono eseguiti secondo procedure documentate, regolarmente aggiornate, che forniscano informazioni ed istruzioni al personale che esegue i controlli.

Le procedure documentate sono rappresentate da:

- protocolli/linee di indirizzo/modulistica nazionali;
- protocolli/linee di indirizzo/modulistica regionali;
- protocolli/procedure/istruzioni/modulistica predisposte a livello di ACL.

### **C. RegISTRAZIONI DEI CONTROLLI UFFICIALI**

Le Autorità Competenti devono registrare i controlli ufficiali svolti, descrivendone gli obiettivi, i metodi di controllo applicati, gli esiti e (se opportuno) l'indicazione delle azioni correttive che devono essere intraprese dagli operatori.

Le Autorità competenti elaborano una documentazione scritta del controllo effettuato, tramite scheda di controllo ufficiale o verbale o altro documento altrimenti nominato, che può avere anche formato elettronico. Tale documentazione deve comunque essere resa disponibile all'operatore.

I controlli ufficiali sono registrati sui sistemi informatici previsti dalla ACR e dalla ACN.

È previsto il completamento ed il potenziamento dei sistemi informativi per la raccolta, l'elaborazione dei dati e la rendicontazione sui sistemi nazionali.

## PROTOCOLLO TECNICO

### per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici

I Laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta (IZS PLV) sono strutture tecnico-scientifiche operanti nell'ambito del Sistema Sanitario Nazionale designate dall'Autorità Competente Nazionale e Regionale come laboratori ufficiali, ai sensi dell'articolo dell'art. 37 del reg.UE 2017/625, in accordo con l'art. 9 del Dlgs 27/2021, per garantire il supporto analitico e la collaborazione necessaria all'espletamento delle funzioni di controllo ufficiale ai Dipartimenti di Prevenzione (DP) delle Aziende Sanitarie Locali (ASL) e agli altri Organismi di controllo.

Il presente Protocollo tecnico (di seguito Protocollo) è stato predisposto dal Servizio Sanitario Regionale allo scopo di assicurare quanto previsto dall'articolo 5, comma 1, lettera d, del reg.UE 2017/625 (in accordo con l'art. 2, comma 2 del Dlgs 27/2021) e rendere trasparente il rapporto tra le Autorità competenti, regionale e locali, e l'attività del laboratorio al fine di uniformare sul territorio regionale i controlli microbiologici sugli alimenti.

Il Settore Prevenzione e Veterinaria della Direzione Sanità e Welfare della Regione Piemonte concorderà annualmente con l'IZS PLV, nell'ambito del Piano Regionale Integrato sulla Sicurezza Alimentare (PRISA), sulla base delle indicazioni del presente Protocollo, i piani di lavoro finalizzati all'applicazione delle normative e all'approfondimento delle caratteristiche microbiologiche degli alimenti sulla base delle quali i Dipartimenti di Prevenzione organizzeranno la loro attività.

Ciò premesso, al fine di regolare i rapporti tra il laboratorio e gli Enti committenti cui compete l'attività di campionamento per migliorare la qualità delle prestazioni, vengono di seguito definite:

- le modalità di svolgimento delle attività;
- la tipologia e le caratteristiche dei servizi che l'IZS PLV si impegna ad erogare;
- le modalità di accesso a detti servizi.

In particolare, nei capitoli del presente Protocollo vengono trattati i seguenti argomenti:

- Capitolo 1 Normativa generale per il prelevamento dei prodotti alimentari
- Capitolo 2 Modalità di campionamento e trasporto dei campioni
- Capitolo 3 Composizione del campione
- Capitolo 4 Documenti di accompagnamento
- Capitolo 5 Modalità di consegna dei campioni
- Capitolo 6 Criteri di accettazione dei campioni
- Capitolo 7 Prove e metodi (accreditate e non accreditate)
- Capitolo 8 Sedi di attività analitiche
- Capitolo 9 Modalità e tempi di comunicazione dei Rapporti di Prova
- Capitolo 10 Esiti non conformi, conservazione del campione e della relativa documentazione
- Capitolo 11 Gestione delle emergenze e altre attività straordinarie
- Capitolo 12 Dati di attività analitica

- Capitolo 13 Reclami
- Capitolo 14 Smaltimento aliquote campioni conformi

Costituiscono parte integrante e sostanziale del Protocollo i seguenti allegati:

- Allegato 1 Tabella “Criteri microbiologici per i prodotti alimentari” (PRODUZIONE/COMMERCIALIZZAZIONE)
- Allegato 2 Tabella “Valori limite di accettabilità di microrganismi e/o tossine potenzialmente pericolosi”
- Allegato 3 Modello “Verbale prelevamento campione per sospetta MTA”
- Allegato 4 Modello “Verbale prelevamento campioni alimentari”
- Allegato 4A Modello “Allegato 4A al verbale di prelevamento campioni alimentari (determinazioni PRODUZIONE)”
- Allegato 4B Modello “Allegato 4B al verbale di prelevamento campioni alimentari (determinazioni COMMERCIALIZZAZIONE)”

Il presente Protocollo costituisce il documento di riferimento per tutte le problematiche trattate e sostituisce gli accordi precedenti o stipulati in sede locale.

Vista la necessità di un riesame periodico, al fine di consentire l'aggiornamento dei contenuti rispetto alle esigenze e alle possibilità operative dei soggetti interessati, si prevede una revisione generale del Protocollo con periodicità triennale, sovrapponibile al PRISA. Eventuali revisioni intermedie, anche sul singolo capitolo, potranno comunque essere concordate da parte dei contraenti e comunicate a tutti i soggetti interessati con nota a firma congiunta.

Per tutti gli ambiti di attività non **espressamente** indicati o contemplati nel documento, e per i quali potrebbe scaturire una richiesta di intervento o prestazione, sarà interesse delle parti concordare specifici protocolli o intese.

## **CAPITOLO 1: NORMATIVA GENERALE PER IL PRELEVAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Le modalità di prelevamento, conservazione e trasporto dei campioni di alimenti di origine animale e non animale ai fini del controllo ufficiale sono regolate dalla seguente legislazione:

### **1.1 Comunitaria**

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (e s.m.i.);

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (e s.m.i.);

REGOLAMENTO (CE) N. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (e s.m.i.);

REGOLAMENTO (CE) N. 2074/2005 DELLA COMMISSIONE del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n.

852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 (e s.m.i.);

REGOLAMENTO (UE) N. 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari (e s.m.i.).

## **1.2 Nazionale:**

Legge 30 aprile 1962, n. 283 “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”. Abrogata fatte salve le disposizioni di cui agli articoli 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 12-bis, 13, 17, 18, 19 e 22;

Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 “Regolamento di esecuzione della Legge 30 Aprile 1962 n. 283 e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande” (abrogato, fatta salva l'applicazione delle disposizioni di esecuzione degli articoli 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 12-bis, 13, 17, 18, 19 e 22 della Legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni);

Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 “Attuazione direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;

CONFERENZA STATO-REGIONI del 03.03.2016: Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sul documento concernente “Linee guida relative all'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti” (rep n. 41/CSR del 03/03/2016);

CONFERENZA STATO-REGIONI del 10.11.2016: Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 (rep n. 212/CSR del 10/11/2016);

CIRCOLARE prot. DGSAN-VIII-28959/P/I.6.a/35 del 09/10/2008 “Modalità di effettuazione degli accertamenti analitici sui campioni di alimento prelevati nel corso di episodi di malattia alimentare”;

Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 “Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117”;

Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 32 “Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117”;

Decreto Legge 22 marzo 2021, n. 42 “Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare”. Convertito con modificazioni dalla Legge 21 maggio 2021, n. 71.

## **1.3 Note Regione Piemonte:**

Nota prot. n. 15934/A1409B del 28/04/2021 “Applicazione Regolamento (UE) 2017/625, Dlgs 27/2021 e DL 42/2021 – chiarimenti”;

Nota prot. n. 29623 del 13/08/2021 “Indicazioni operative alle ASL in caso di esiti di analisi non conformi”;

Nota prot. n. 36597 del 18/10/2021 “Trasmissione rettifica moduli verbali di campionamento ufficiale - Programmazione PRISA 2021”.

## **CAPITOLO 2: MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO E TRASPORTO DEI CAMPIONI**

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

È responsabilità dell'Ente prelevatore far sì che:

- i campioni costituiscano un quantitativo sufficiente all'esecuzione dell'analisi (vedi Capitolo 3);
- il trasporto avvenga in condizioni idonee, in modo tale da non produrre variazioni rilevanti delle caratteristiche chimico-fisiche o microbiologiche degli stessi;
- i campioni siano accompagnati da apposito verbale/scheda con tutte le informazioni necessarie (vedi Capitolo 4).

### **2.1 Principi generali**

I requisiti fondamentali del campionamento sono la rappresentatività e le corrette modalità di prelievo.

Un campione rappresentativo è ottenuto con attrezzatura e procedure che prevedono il prelevamento di campioni elementari da tutte le zone del lotto e di peso adeguato. Il campione va identificato, etichettato, manipolato, conservato e trasportato in modo da garantirne il valore legale e la validità scientifica e tecnica (art 34, comma 5 del reg.UE 2017/625). Il campione deve essere accompagnato dal relativo verbale di prelievo, correttamente compilato.

Per seguire un campionamento significativo va valutata la matrice su cui si interviene, con le sue caratteristiche specifiche di composizione, e l'omogeneità di distribuzione del contaminante nella massa. Le matrici liquide omogenee non richiedono particolari procedure, se non l'accurata agitazione del prodotto prima del prelievo, mentre i liquidi o semiliquidi non omogeneizzabili prevedono il prelievo di campioni a diversi livelli da tutti i recipienti, anche al momento del travaso del prodotto e dopo aver accuratamente eliminato le prime frazioni.

Le farine, pur essendo abbastanza omogenee, vanno campionate considerando anche le condizioni di stoccaggio.

Pertanto, una corretta procedura prevede:

- un campionamento rappresentativo (per numero di campioni elementari, numero dei punti di prelievo, grandezza del campione globale e del campione finale);
- un'accurata omogeneizzazione del campione globale;
- una quantità di campione adeguata all'analisi: campioni insufficienti non sono rappresentativi, soprattutto nel caso di matrici non omogenee, mentre quantitativi elevati creano eccessive difficoltà al momento della miscelazione per il prelievo;
- la conservazione del campione prima dell'analisi in luogo fresco e asciutto, salvo diversamente specificato per particolari prodotti.

Il prelievo e la formazione dei campioni devono essere effettuati secondo le buone pratiche di campionamento, trasporto e conservazione e avvenire con tutta la rapidità possibile, prendendo le precauzioni necessarie per evitare qualsiasi alterazione o contaminazione del prodotto; le attrezzature devono essere pulite, disinfettate e, in caso di analisi microbiologiche, sterili.

## 2.2 Modalità di campionamento

- a) **sostanze o prodotti omogenei contenuti in un unico recipiente:** si preleva una quantità rappresentativa della massa, dalla quale si ricava il campione per l'analisi;
- b) **sostanze o prodotti omogenei contenuti in più recipienti:** si prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi;
- c) **sostanze o prodotti non omogenei contenuti in un unico recipiente e conservati alla rinfusa:** si prelevano quantità parziali nella parte superiore, centrale e inferiore della massa; l'insieme delle quantità parziali rappresentative della partita vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi;
- d) **sostanze o prodotti non omogenei contenuti in più recipienti:** si prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali prelevate vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi;
- e) **sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse (e quando la natura di tale sostanza o prodotto e il tipo di controllo analitico da eseguire ne consentano l'apertura):** si prelevano, con il criterio della casualità, quantità parziali di sostanza o prodotto da un numero di confezioni rappresentative della partita dalle quali, riunite e mescolate, si ricava il campione per l'analisi;
- f) **sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse (e quando la natura delle sostanze o prodotti e il tipo di controllo analitico da effettuare non ne consentano l'apertura):** si preleva, con il criterio della casualità, un numero rappresentativo di confezioni dalla partita, per formare il campione per l'analisi.

Ogni aliquota deve essere collocata in recipienti o confezioni asciutti e puliti, di materiale inerte ed adatto al contatto con gli alimenti, che la protegga da contaminazioni, da eventuali danni causati dal trasporto e possibilmente dai raggi solari. La confezione deve assicurare la conservabilità del campione, anche in laboratorio, mentre i liquidi andrebbero posti in contenitori a doppio tappo. I campioni per la ricerca di radiazioni ionizzanti dovranno essere inseriti in sacchetti o contenitori che non consentano il passaggio di luce. I sigilli apposti, oltre ad essere inviolabili, devono riportare il contrassegno dell'ASL.

Per le ricerche batteriologiche è necessario utilizzare **sempre** strumenti e contenitori sterili (sacchetto plastificato sterile con chiusura, contenitore sterile con chiusura a vite).

È onere dell'Ente prelevatore l'approvvigionamento dei materiali per il prelievo e il trasporto dei campioni.

## 2.3 Trasporto dei campioni alimentari (STABILI E NON STABILI, ISO 7218)

I campioni devono essere mantenuti, dal momento del prelievo all'inizio dell'analisi, entro le temperature di conservazione indicate dal produttore. In assenza di indicazioni riportate sull'etichetta devono essere mantenuti alle seguenti temperature:

- PRODOTTI **STABILI**: a temperatura ambiente (inferiore a +40°C);
- PRODOTTI **CONGELATI**: temperatura inferiore a -15°C (preferibilmente inferiore a -18°C);
- **ALTRI PRODOTTI NON STABILI A TEMPERATURA AMBIENTE**: tra +1 e +8°C.

### CAPITOLO 3: COMPOSIZIONE DEL CAMPIONE UFFICIALE E SUDDIVISIONE IN ALIQUOTE

Ogni aliquota deve essere formata da un numero di unità campionarie di peso adeguato (vedi Tabella "Pesi minimi riferiti ad ogni unità campionaria per l'esecuzione dell'analisi"), a seconda della tipologia di analisi, e deve essere:

- sigillata accuratamente e completamente, senza segni di manomissione;
- accompagnata da un cartellino identificativo saldamente fissato e completo di tutte le indicazioni di legge.

#### 3.1 Pesi minimi

Per l'esecuzione delle analisi previste dal Protocollo, il peso minimo di ogni unità campionaria (u.c.) deve essere **generalmente** di almeno 100 g (parte edibile). Per informazioni più dettagliate riguardanti i pesi minimi si rimanda alla tabella "Pesi minimi riferiti ad ogni unità campionaria per l'esecuzione delle analisi".

Tabella - Pesi minimi riferiti ad ogni unità campionaria per l'esecuzione delle analisi.

Categoria	Parametro	Peso minimo per l'esecuzione delle analisi su ogni u.c. (parte edibile)	Note
Microorganismi indicatori (conteggio)	Microrganismi mesofili aerobi, <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>Escherichia coli</i> , Stafilococchi coagulasi positivi, <i>Bacillus cereus</i> presunto, Anaerobi solfito riduttori, <i>Clostridium perfringens</i> , Lieviti e muffe	10 g (in tutto)	I conteggi dei microrganismi indicatori vengono effettuati sulla stessa presa di saggio (es. 3 microrganismi indicatori = 10 g di parte edibile).
	NB. 10 g rappresenta il peso minimo per poter eseguire l'analisi. Se viene richiesto il conteggio di Stafilococchi coagulasi positivi o <i>Bacillus cereus</i> presunto sarebbe opportuno che il Laboratorio disponesse già di una quantità di alimento supplementare per la determinazione della tossina (25 g per ogni tossina), qualora risultassero conteggi microbiologici elevati.		
Microorganismi patogeni (ricerca)	<i>Campylobacter</i> spp. termofili	25 g	Ciascun patogeno va conteggiato singolarmente (es. 3 patogeni = 75 g di parte edibile).
	<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	25 g	
	<i>E.coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i> ISO 11290-1 (metodo qualitativo)	25 g	
	<i>Salmonella</i> spp.	25 g	
	<i>Vibrio cholerae</i> e <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	25 g	
	Virus epatite A e Norovirus GI e GII	25 g Nel caso di molluschi bivalvi vivi: campione aggregato di 1 Kg con non meno di 10 soggetti, da cui si prelevano 2 grammi di epatopancreas.	
Clostridi produttori di tossine botuliniche	25 g		
<i>Cronobacter</i> spp.	25 g		
Microorganismi patogeni (conteggio)	<i>Listeria monocytogenes</i> ISO 11290-2 (metodo quantitativo)	10 g	

<b>Tossine batteriche</b>	Enterotossina stafilococcica, tossina botulinica	25 g	Ciascuna tossina va conteggiata singolarmente (es. 2 tossine = 50 g di parte edibile).
<b>Metaboliti batterici</b>	Istamina	20 g	
<b>Chimico-fisici</b>	pH e Aw	100 g (in tutto)	
<b>Filth test</b>	Farine	50 g	Per essere rappresentativo il campione complessivo da prelevare deve essere di almeno 500 g
	Conserve di pomodoro	200 g	
	Latte in polvere	250 g	

Laddove si richiedano analisi per le quali, al superamento dei criteri riportati in Allegato 2, è necessario effettuare ulteriori determinazioni (ad esempio conteggio di Stafilococchi coagulasi positivi e successiva ricerca di enterotossine), è necessario prelevare un quantitativo sufficiente anche per le suddette analisi aggiuntive.

### 3.2 Suddivisione del campione ufficiale in aliquote (vedi Dlgs 27/2021)

**Campioni prelevati in fase di PRODUZIONE:** campionamento finalizzato alla verifica di criteri di igiene di processo, sia per la valutazione di parametri chimici che microbiologici:

- campionamento in **aliquota unica, senza convocazione delle parti interessate**. Contemporaneamente viene prelevata (ove sia disponibile materiale sufficiente) e lasciata a disposizione dell'OSA, una seconda aliquota per consentire l'eventuale esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia ai fini della controperizia. Tale aliquota non viene prelevata in caso di espressa rinuncia dell'OSA o di un suo legale rappresentante (rinuncia che deve essere annotata sul verbale di prelievo).

Tale aliquota sarà costituita da 1 o più unità campionarie: il numero di u.c. varia a seconda della tipologia di alimento e dei parametri microbiologici ricercati. Per ulteriori approfondimenti si invita a consultare le tabelle (sezione "Produzione") nell'allegato 1 al presente Protocollo.

**Campioni prelevati in fase di COMMERCIALIZZAZIONE/DISTRIBUZIONE:** campionamento per la ricerca di pericoli per i quali sono previsti limiti da cui possono conseguire notizie di reato e/o possibili contenziosi con gli operatori del settore alimentare, per i quali si deve garantire il diritto alla difesa:

- *analisi microbiologiche*: campionamento in **aliquota unica, con convocazione delle parti interessate** (indicare giorno/ora e luogo). Sul verbale di prelievo dovrà essere precisato che l'avviso per presenziare alle analisi è stato dato a tutela del diritto di difesa costituzionalmente sancito. Contemporaneamente viene prelevata (ove sia disponibile materiale sufficiente) e lasciata a disposizione dell'OSA una seconda aliquota per consentire l'eventuale esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia ai fini della controperizia (art.7 Dlgs 27/2021). Tale aliquota non viene prelevata in caso di espressa rinuncia dell'OSA o di un suo legale rappresentante (rinuncia che deve essere annotata sul verbale di prelievo).
- *analisi chimiche (istamina)*: campionamento in **4 o 5 aliquote** (4 se prelevato presso il produttore e 5 presso il venditore/distributore) per alimenti stabili a temperatura ambiente oppure surgelati (in caso di alimenti conservati a temperatura di refrigerazione si consiglia di effettuare il campionamento in aliquota unica con convocazione delle parti). Sul verbale di prelievo dovrà essere precisato che si tratta di analisi ripetibile e che il numero di aliquote prelevate è funzionale a garantire il diritto alla difesa e l'attività dell'Autorità Giudiziaria. In questo caso l'aliquota lasciata a disposizione dell'OSA consente l'eventuale esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia ai fini della controperizia (art. 7 Dlgs 27/2021). Anche in questo caso, in presenza di ridotta quantità di materiale, tale da non poter effettuare il campionamento in 4/5 aliquote, si procederà alla richiesta di analisi unica ed irripetibile.



Ogni aliquota sarà costituita da un numero compreso tra 1 e 30 unità campionarie: il numero di u.c. varia a seconda della tipologia di alimento e dei parametri ricercati. Per ulteriori approfondimenti si invita consultare le tabelle (sezione “Commercializzazione/distribuzione”) nell’allegato 1 al presente Protocollo.

Qualora tra le analisi richieste al laboratorio fosse ricompresa la ricerca o il conteggio di *Listeria monocytogenes*, è possibile prelevare una aliquota aggiuntiva per la determinazione di pH e Aw e categorizzare la matrice in favorevole/non favorevole la crescita di *L. monocytogenes*.

**I campioni “conoscitivi”, costituiti da un'aliquota unica**, come i campioni prelevati in produzione, potranno essere eseguiti:

- in seguito ad accordi specifici (es. progetti di monitoraggio concordati con la Direzione Sanità e Welfare della Regione Piemonte, piani di sorveglianza, ecc.);
- se consegnati da privati, ai Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) o ai Servizi Veterinari (SVET) delle ASL, in quanto generalmente forniti aperti e correlati ad esposti; in questo caso, non essendo garantito il diritto alla difesa, in presenza di non conformità non potranno essere proposte sanzioni penali (articolo 139 del reg.UE 2017/625), ma dovranno essere previste, qualora necessario, azioni per il ripristino delle condizioni ottimali (articolo 138 del reg.UE 2017/625), valutando eventualmente la necessità di procedere ad altre indagini o segnalazioni.

La tabella fornisce un riepilogo schematico delle modalità di campionamento.

Ambito di campionamento	Riproducibilità esito analitico	N° aliquote da prelevare	N° aliquote da inviare al laboratorio	Note
<b>ANALISI MICROBIOLOGICA:</b> Campione prelevato in <b>COMMERCIALIZZAZIONE/ DISTRIBUZIONE</b>	NO	1+1 aggiuntiva per l’OSA (ove possibile*)	1	Analisi unica ed irripetibile con convocazione delle parti interessate.
<b>ANALISI MICROBIOLOGICA:</b> Campione prelevato in <b>PRODUZIONE</b>	NO	1+1 aggiuntiva per l’OSA (ove possibile*)	1	Aliquota unica senza convocazione della parte interessata.
<b>ANALISI CHIMICA:</b> Campione prelevato in <b>COMMERCIALIZZAZIONE/ DISTRIBUZIONE/ PRODUZIONE</b>	SI	3/4+1 aggiuntiva per l’OSA (ove possibile*)	3/4	Esempio: quantificazione di istamina in alimenti stabili a temperatura ambiente oppure surgelati.
<b>Campione prelevato nell’ambito di PIANI DI MONITORAGGIO/ CONOSCITIVI</b>	---	1+1 aggiuntiva per l’OSA (ove possibile*)	1	Aliquota unica senza convocazione della parte interessata.

\*Laddove opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile, occorre lasciare 1 aliquota all’OSA per l’esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia accreditato (controperizia).

## CAPITOLO 4: DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO

Tutti i campioni alimentari devono essere accompagnati dal verbale di prelevamento redatto in modo chiaro, leggibile e contenente le informazioni indicate nell’All. I, sez. I, punto 4 del Dlgs 27/2021

e qui riportate:

- l'Autorità Competente che ha eseguito il campionamento (*richiedente*);
- l'identificazione univoca del documento (*numero verbale*);
- la data, l'ora e il luogo del prelievo;
- le generalità e la qualifica della o delle persone che hanno eseguito il prelievo;
- nome e forma giuridica dell'operatore presso cui è stato eseguito il campionamento (*attività di prelievo*);
- le generalità di chi ha presenziato al prelievo della matrice e la dichiarazione che il verbale è stato letto alla sua presenza;
- la firma di chi ha presenziato al prelievo per l'operatore oppure l'annotazione relativa al rifiuto della sottoscrizione;
- l'annotazione nel caso si sia proceduto al sequestro della merce o animali interessati al campionamento;
- l'analisi, prova o diagnosi richiesta (*le determinazioni sono riportate negli allegati 4A e 4B*);
- i motivi del campionamento;
- le ragioni che hanno portato alla costituzione di un'aliquota unica e/o la dichiarazione dell'operatore di rinuncia alle aliquote per la controperizia/controversia;
- l'annotazione che una copia è stata lasciata nella disponibilità della persona che ha presenziato al campionamento, anche nel caso di rifiuto a ritirare la copia;
- la firma del o dei verbalizzanti;
- le modalità seguite nel prelievo;
- la quantità della merce campionata;
- lotto e data di scadenza o TMC;
- l'indicazione della matrice, la linea d'attività, la fase di processo, la fase della filiera di produzione o distribuzione a livello della quale è stato eseguito il campionamento (*produzione o distribuzione/commercializzazione*).

Ove pertinente, è necessario inserire le seguenti informazioni:

- la descrizione delle condizioni ambientali di conservazione;
- le indicazioni con cui è posta in vendita;
- le informazioni fornite al consumatore/utilizzatore sul modo di evitare possibili effetti nocivi per la salute (queste ultime informazioni possono essere sostituite da documentazione fotografica allegata al verbale);
- la dichiarazione se la merce è posta in vendita sfusa o in contenitori originali;
- l'indicazione del codice FOODEX della matrice prelevata, nonché i codici del flusso tracciato in versione corrente ed aggiornata, con il livello di dettaglio ritenuto opportuno in base all'obiettivo del prelevamento;
- le eventuali dichiarazioni di chi presenzia al campionamento;
- l'indicazione di eventuali aggiunte o trattamenti subiti dalla merce all'atto del prelievo.

Particolare attenzione deve essere posta nella descrizione del campione, specificando:

- lo stato (sfuso, preincartato, confezionato\*), seguito da una descrizione sintetica del tipo di contenitore o imballaggio in cui è detenuto o confezionato l'alimento;
- le indicazioni riportate in etichetta in conformità a quanto previsto dal reg.UE 1169/2011 e/o dal titolo III cap. I del Dlgs 15 dicembre 2017 n. 231 (il produttore o distributore, gli ingredienti, il lotto, il termine minimo di conservazione o la scadenza ove previsti, ecc.);
- le modalità di prelievo.

\* Il reg.CE 2073/2005 di norma non si applica ai campioni sfusi e/o preincartati quando non sia indicato dal produttore il periodo di conservabilità, ad eccezione della ricerca di *Listeria monocytogenes* negli

*alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla sua crescita (diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali, quando siano ancora sotto il controllo diretto dell'OSA che li produce ed è in grado di rendere disponibili le informazioni necessarie a valutare i successivi risultati).*

Il verbale, anche in forma dematerializzata, viene redatto in più copie destinate a:

- operatore presso cui è stato eseguito il campionamento;
- impresa produttrice, se diversa dall'operatore presso cui è stato eseguito il campionamento;
- laboratorio (una copia per ogni aliquota);
- autorità competente che ha eseguito il campionamento.

Nel caso di campioni prelevati in aliquota unica e per i quali la legge prevede il diritto del responsabile dell'esercizio o del detentore della merce ad assistere all'analisi non ripetibile, il prelevatore, all'atto del prelievo:

- concorda, con il laboratorio che effettua l'analisi, la sede ed il momento (giorno e ora) in cui questa verrà eseguita;
- procede a comunicare all'esercente e/o al produttore interessato (o un suo rappresentante munito di delega), mediante l'indicazione sul verbale di prelievamento (o allegato allo stesso), tutte le informazioni utili a garantire il diritto alla difesa (es. data e luogo ove avverrà l'apertura del campione al fine di concedere un maggiore preavviso agli interessati).

Salvo casi particolari (es. MTA), la comunicazione di inizio analisi dovrà essere trasmessa alle parti con almeno 24 ore di preavviso.

**NOTA BENE: Sugli allegati 4A (produzione) o 4B (commercializzazione/distribuzione) devono essere crocettati i singoli parametri da ricercare nella matrice campionata.**

Laddove possibile, si ricorda che sarebbe auspicabile ricercare sul prodotto campionato le determinazioni previste nell'allegato 1 del Protocollo relative sia ai criteri reg.CE 2073/05 che i valori guida diversi dal reg.CE 2073/05, con la possibilità di escludere o aggiungere parametri sulla base di specifiche valutazioni del prelevatore. Tra le u.c. prelevate, il laboratorio ne sceglierà una per eseguire la determinazione dei valori guida.

Qualora il campione prelevato consista in matrici o materiali non compresi nel presente Protocollo, soprattutto nei casi di MTA, si consiglia di utilizzare il verbale di prelievamento dell'allegato 3, al fine di evidenziare la particolare natura e occasione del prelievo (sospetta MTA) che richiede in genere un più ampio spettro di determinazioni analitiche, anche sulla base di un eventuale sospetto eziologico (si ricorda che a riguardo sono applicabili le "Istruzioni operative 2019 sulle Malattie trasmesse da Alimenti" della Regione Piemonte).

## **CAPITOLO 5: MODALITÀ DI CONSEGNA DEI CAMPIONI**

I campioni prelevati nell'ambito dei piani annuali di attività, i campioni consegnati ai SIAN e/o SVET da privati (anche aperti), i campioni prelevati in caso di possibile pericolo per la salute o in occasione di episodi di tossinfezione alimentare, possono essere conferiti sia alle Sezioni provinciali che alla Sede centrale dell'IZS PLV, in base alle competenze territoriali. Qualora l'analisi debba essere effettuata entro 24 ore dal prelievo (campioni altamente deperibili), è necessario concordare preventivamente le modalità di consegna del campione con il laboratorio che effettuerà le analisi.

I recapiti sono i seguenti:

Torino	Via Bologna, 148 (ingresso per Accettazione via Paganini 25)	tel. 011/2686364-339	<a href="mailto:accettazione.centralizzata@izsto.it">accettazione.centralizzata@izsto.it</a>
Alessandria	via Elio Camagna, 3	tel. 0131/225281	<a href="mailto:alessandria@izsto.it">alessandria@izsto.it</a>
Asti	Viale Pilone, 113	tel. 0141/272858	<a href="mailto:asti@izsto.it">asti@izsto.it</a>
Cuneo	Via Sandro Pertini, 11	tel. 0171/693985	<a href="mailto:cuneo.accettazione@izsto.it">cuneo.accettazione@izsto.it</a>
Novara	Largo Guido Donegani, 7	tel. 0321/697061	<a href="mailto:novara@izsto.it">novara@izsto.it</a>
Vercelli	Via Cavalcanti, 59	tel. 0161/600267	<a href="mailto:vercelli@izsto.it">vercelli@izsto.it</a>

L'Accettazione campioni è aperta dal lunedì al venerdì con orario: 9-12.30; 13.30-15.30. Per la sede di Torino, è possibile consegnare i campioni presso l'Accettazione Centralizzata fino alle 16.30.

Per campioni urgenti, è possibile consegnare i campioni di alimenti al laboratorio Controllo Alimenti di Torino al di fuori dell'orario di accettazione, previo accordo telefonico ai seguenti numeri: tel. 011/2686.240-303-392 ([controllo.alimenti@izsto.it](mailto:controllo.alimenti@izsto.it))

Qualora esigenze organizzative rendano necessario apportare variazioni allo schema previsto, sarà, a cura dell'IZS PLV, inviata una tempestiva comunicazione ai Servizi interessati e alla Direzione Sanità e Welfare - Settore Prevenzione e Veterinaria, la quale concorderà diverse modalità di consegna dei campioni.

I campioni dovranno generalmente pervenire nel termine più breve possibile dal momento del prelievo; l'Accettazione registrerà il giorno e l'ora di arrivo dei campioni sul "Registro consegna campioni".

Per campionamenti effettuati in ore serali dal lunedì al giovedì, la consegna deve avvenire nella mattinata successiva al laboratorio territorialmente competente.

La conservazione ed il trasporto del campione fino al laboratorio di analisi avvengono a cura dell'Ente prelevatore, alla temperatura ritenuta idonea per la tipologia del prodotto, secondo quanto stabilito da procedura aziendale, dandone atto nel verbale di prelevamento (allegato 4).

Se il campionamento in ambito di emergenza è effettuato nei giorni festivi, il sabato o nella serata del venerdì (vedi Capitolo 11), la consegna al laboratorio reperibile sarà effettuata dall'Ente prelevatore.

L'IZS PLV si impegna a valutare, in base alle criticità che si dovessero evidenziare, soluzioni alternative.

## CAPITOLO 6: CRITERI DI ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI

È compito dell'Ente prelevatore dare evidenza delle **modalità di conservazione** con cui i campioni vengono trasportati fino all'accettazione dell'IZS PLV, secondo quanto stabilito da procedura aziendale.

In tutti i contenitori refrigerati contenenti i campioni deve essere inserita una boccetta testimone (provetta contenente acqua o altro liquido idoneo, ecc.) oppure deve essere presente un data logger dotato di display. L'Accettazione dell'IZS PLV effettuerà la verifica e la registrazione della temperatura di trasporto all'arrivo, misurando la temperatura del campione testimone.

Il personale verificherà inoltre la corrispondenza degli elementi relativi al campionamento riportati nel verbale di prelevamento (allegato 4) e il corretto numero delle aliquote e delle unità campionarie in base alle analisi richieste.

Se i campioni saranno conformi alle indicazioni di legge e a quanto riportato sul verbale, saranno registrati assegnando loro un numero identificativo univoco progressivo annuale.

Qualora non siano rilevabili le evidenze della corretta applicazione delle procedure previste (es. temperatura di trasporto al di fuori del “range” di accettabilità), il campione verrà comunque accettato e sottoposto a prova. Il Rapporto di Prova (RdP) riporta il valore della temperatura di trasporto rilevata in fase di accettazione; qualora non fosse stato possibile rilevare la temperatura di trasporto sul RdP sarà indicato, ad esempio, “ASSENZA DI PROVETTA TESTIMONE E DI DICHIARAZIONE DA PARTE DELL'UTENTE”.

Se l'Accettazione risconterà delle anomalie correggibili (ad esempio verbali e/o cartellini non completi o illeggibili) essa ne sospenderà l'accettazione informando immediatamente l'ASL affinché provveda a regolarizzare il campione o il verbale o invii un supplemento di documentazione a giustificazione del prelievo “non conforme”; quindi registrerà i dati sul “registro campioni segregati”.

Con la regolarizzazione del verbale, il campione verrà accettato.

Se ciò non avviene entro le 24 ore dalla consegna, il campione verrà considerato “non idoneo” e ne verrà data comunicazione al committente che dovrà fornire indicazioni in merito alla restituzione o allo smaltimento del campione.

Nel frattempo, esso sarà conservato in modo idoneo a cura dell'Accettazione o del Laboratorio analisi.

Nell'ottica del miglioramento continuo e al fine di intercettare, e porre un correttivo, agli errori più frequenti, l'IZS periodicamente trasmette al Settore regionale un report con il dettaglio dei campioni non idonei/non processabili pervenuti in laboratorio.

Qualora il committente, per qualsiasi esigenza, richieda comunque l'effettuazione dell'analisi, nel RdP verrà fatta menzione dell'anomalia riscontrata, qualora essa possa essere giudicata significativa per la valutazione finale del campione.

Qualora l'IZS PLV, per motivi non imputabili all'Ente prelevatore o per impossibilità ad eseguire determinate analisi legittimamente richieste e/o previste dal presente Protocollo, non sia in grado di processare il campione, provvederà a trasmettere una specifica comunicazione di mancata esecuzione dell'analisi all'Ente prelevatore ed all'OSA interessato.

<p><b>NOTA BENE:</b> Qualora si renda necessario modificare alcuni parametri crocettati sugli allegati 4A (produzione) o 4B (commercializzazione/distribuzione) a causa di un errore imputabile all'Ente prelevatore, è necessario che l'Ente prelevatore effettui una rettifica del verbale di prelievo al fine di comunicare la variazione all'OSA.</p>
---

## CAPITOLO 7: PROVE E METODI

Le analisi e i rispettivi metodi di prova che i Laboratori sono in grado di effettuare sono elencate

e descritte all'interno della Carta dei Servizi pubblicata nel sito internet ([www.izsplv.it](http://www.izsplv.it)) alla sezione "Carta dei servizi" (CDS Web) e vengono sottoposte a riesame periodico.

L'elenco delle prove accreditate da ACCREDIA è consultabile anche sul sito [www.accredia.it](http://www.accredia.it). Eventuali richieste di analisi non contemplate nel suddetto elenco potranno essere inoltrate ai responsabili dei laboratori che valuteranno la possibilità di soddisfarle avvalendosi delle strutture laboratoristiche appartenenti alla rete nazionale degli IZZSS.

Il sistema di gestione per la qualità rispetta la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le attività di prova e taratura.

Nei RdP è riportata l'indicazione dell'Ente Accreditante (ACCREDIA) e delle singole prove accreditate.

Le prove da effettuare sui campioni sono scelte fra:

- quelle espressamente indicate dalla normativa italiana e comunitaria vigente;
- quelle individuate dai programmi concordati a livello Regionale;
- quelle richieste specificatamente dall'Ente prelevatore;
- altre determinazioni sulla scorta dell'esperienza, della letteratura o di norme internazionali.

**Nell'allegato 1** al presente Protocollo sono riportate le **analisi microbiologiche su alimenti** che i laboratori eseguiranno per tipologia di campioni, con i relativi valori di riferimento.

Le metodiche di analisi verranno scelte dal laboratorio in funzione della tipologia del campione e dell'organizzazione dell'attività del laboratorio.

Per altre matrici si fa riferimento alle norme di legge, ove presenti.

## CAPITOLO 8: SEDI DI ATTIVITÀ ANALITICHE

Nelle tabelle sottostanti sono indicate le attività analitiche eseguite dai laboratori IZS PLV territoriali

Attività	Struttura
Analisi microbiologiche su alimenti	Sede di Torino, Laboratorio controllo alimenti Sezione di Asti, Laboratorio controllo alimenti Sezione di Novara, Laboratorio controllo alimenti Sezione di Cuneo, Laboratorio controllo alimenti

Analisi particolari vengono svolte, sia per complessità analitica che per esigenze organizzative, solo dalla sede di Torino per tutto l'ambito regionale.

Struttura	Attività
Laboratorio di Torino	Ricerca Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche Ricerca <i>E.coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) Fifth test Tipizzazione sierologica <i>Salmonella</i> spp. Tipizzazione sierologica di <i>Listeria monocytogenes</i> Caratterizzazione molecolare di <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> spp. e <i>S. aureus</i> (PFGE) da alimenti in caso di MTA Sequenziamento di nuova generazione (NGS) per caratterizzazione e correlazione ceppi Esame micologico ed esame parassitologico su Funghi Epigei Ricerca geni codificanti la tossina emetica di <i>B.cereus</i> , <i>ricerca di cereulide</i>

I laboratori della sede e delle sezioni effettueranno le analisi secondo le proprie competenze territoriali, come di seguito elencato:

ASL	Laboratorio
Città di Torino, TO3, TO4, TO5	SEDE DI TORINO
VC, BI, NO, VCO	SEZIONE DI NOVARA
CN2, AT, AL	SEZIONE DI ASTI
CN1	SEZIONE DI CUNEO

## CAPITOLO 9: MODALITÀ E TEMPI DI COMUNICAZIONE DEI RAPPORTI DI PROVA

### 9.1 Rapporto di Prova

Il **Rapporto di Prova** (RdP) è il documento con il quale i risultati delle analisi sono trasmessi al committente. Tale documento è numerato progressivamente e annualmente.

Il RdP riporta, tra l'altro, le indicazioni identificative del campione e l'eventuale accreditamento delle prove eseguite.

Nel RdP i risultati sono espressi con lettere e cifre significative, compatibili con il metodo adottato e con le unità di misura correlate; come indicato nella ISO/IEC 17025, e qualora richiesta dal committente, verrà aggiunta l'incertezza di misura significativa per le valutazioni di conformità.

La dichiarazione dell'incertezza è resa obbligatoria quando il suo valore influisce sulla validità o sulla applicazione dei risultati analitici, quando le istruzioni del cliente lo richiedono o quando il valore di incertezza influenza il valore di conformità a un dato limite specificato.

Il RdP è visualizzabile dal committente utilizzando l'applicativo SIGLA Web.

Tutti i committenti hanno possibilità di accedere al servizio SIGLA Web purché ne facciano espressa richiesta scritta all'IZS PLV, indicando la persona che sarà responsabile della gestione dell'account (indirizzare la richiesta all'attenzione del referente SIGLA ([siglaweb@izsto.it](mailto:siglaweb@izsto.it)) oppure IZS PLV via Bologna 148, 10154 - TORINO). L'account permette di accedere ai dati relativi ai campioni conferiti dal committente e di seguirne l'iter, con informazioni sul numero di accettazione assegnato, sullo stato di avanzamento lavori, fino ai risultati, al numero e alla data del documento RdP.

Tutti gli RdP relativi ad analisi di alimenti prelevati in commercializzazione in cui sono stati superati i limiti di sicurezza alimentare previsti dal reg.CE 2073/05 oppure i valori di accettabilità indicati nell'Allegato 2, vengono inviati alla Regione Piemonte all'indirizzo e-mail [allerta.alimentare@regione.piemonte.it](mailto:allerta.alimentare@regione.piemonte.it)

### 9.2 Tempi di risposta

I tempi medi di risposta sono quelli riportati sul sito web [www.izsplv.it](http://www.izsplv.it) alla sezione "Carta dei servizi" (CDS Web). Qualora diventi necessario effettuare analisi con particolare urgenza, si prega di prendere contatto con i laboratori al fine di programmare tempi diversi di risposta.

Nel caso di prelievi effettuati in corso di malattia a trasmissione alimentare MTA, così come previsto dalla Circolare ministeriale Prot. DGSAN-VII-28959/P/1.6.a/35 del 09/10/2008, l'Ente



prelevatore sarà tempestivamente informato e potrà visualizzare il RdP utilizzando l'applicativo SIGLA Web.

Nel caso di analisi di prodotti **che prevedano più determinazioni con tempi analitici diversi, l'esito non conforme della determinazione dovrà essere comunicata all'Ente prelevatore non appena disponibile**, senza attendere il completamento delle altre analisi.

## **CAPITOLO 10: ESITI NON CONFORMI, CONSERVAZIONE DEL CAMPIONE E DELLA RELATIVA DOCUMENTAZIONE**

I Laboratori IZS PLV eseguono l'analisi su una delle aliquote in loro possesso, la quale viene successivamente smaltita, ed emette il RdP.

1. **Qualora gli esiti risultino "Conformi"**, tutte le aliquote vengono conservate per 20 giorni dalla data di emissione del RdP. Il RdP è visualizzabile da parte del prelevatore su SIGLA Web.
2. **Qualora gli esiti risultino "Non Conformi" per il superamento dei limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 s.m.i. per i criteri di sicurezza (es. *Salmonella* spp., *L.monocytogenes*, *E.coli in molluschi bivalvi vivi*, *Cronobacter* spp., Enterotossine stafilococciche, *Escherichia coli* produttori di tossina Shiga STEC, Istamina), oppure per la presenza di microrganismi e/o tossine patogeni** indicati nell'allegato 2 su alimenti in fase di commercializzazione/distribuzione, il laboratorio ufficiale deve comunicare tempestivamente all'AC che ha eseguito il prelievo la disponibilità del RdP su SIGLA Web.

Sulla base della valutazione del rischio condotta, l'AC emette giudizio di esito dell'analisi "favorevole" o "sfavorevole" e procede come indicato nella nota della Regione Piemonte prot. 29623 del 13/08/2021.

La comunicazione di esito sfavorevole deve essere inviata all'OSA e, per conoscenza, al laboratorio che ha eseguito l'analisi, il più tempestivamente possibile tramite PEC o raccomandata A/R, indicando il diritto alla controperizia, ai sensi dell'art. 7 comma 5 del D.Lgs 27/2021 e dell'art. 35 del Reg.UE 2017/625.

In caso di campione sfavorevole, si riassumono le tempistiche da seguire:

- entro 15 gg dal ricevimento della comunicazione di esito sfavorevole l'OSA può richiedere la **controperizia documentale**;
- se, a seguito di controperizia, l'OSA non condivide le valutazioni dell'AC in merito alla non conformità, entro 30 gg può richiedere l'attivazione della procedura di **controversia documentale**, per il riesame della documentazione da parte di ISS (ISS si esprime entro 30 gg dal ricevimento della documentazione);
- se l'OSA non condivide l'esito del riesame in sede di controversia, entro 30 gg può richiedere la ripetizione delle analisi presso ISS (**controversia analitica**), utilizzando l'eventuale aliquota di cui all'art.7 comma 1 del D.Lgs 27/2021 (ISS si esprime entro 60 gg dal ricevimento dell'istanza).

Il risultato ottenuto dall'analisi e il giudizio di conformità o meno dato dall'AC, consente di adottare misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) che vengono stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). È inoltre cura dell'Ente prelevatore valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di eventuali



sanzioni amministrative e la comunicazione di reato nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento nel sistema di allerta delle misure adottate dall'OSA.

Le eventuali restanti aliquote di campioni non conformi vengono eliminate dopo "nulla osta" dell'Ente prelevatore, richiesto per iscritto dal laboratorio stesso.

3. **Qualora si rilevi la presenza di microrganismi e/o tossine potenzialmente pericolosi, oltre i valori di accettabilità indicati nell'allegato 2** su alimenti in fase di commercializzazione/distribuzione, l'esito viene considerato "Non conforme" ed il laboratorio che ha eseguito l'analisi provvede a comunicare all'AC la presenza del RdP nel più breve tempo possibile, con le procedure previste al paragrafo precedente.
4. **Qualora, invece, vengano superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i. per i criteri di igiene del processo e per altri valori guida** indicati all'allegato 1 su alimenti in fase di produzione oppure su alimenti in fase di commercializzazione/distribuzione, l'Ente prelevatore effettua le opportune verifiche sul processo produttivo e sulle misure messe in atto dall'OSA al fine di individuare la causa e imporre le necessarie azioni correttive, ai sensi dell'art. 138 del reg.UE 2017/625.

**I valori guida relativi ai parametri microbiologici indicatori di igiene** citati nell'allegato 1 (colonna "Valori guida diversi dal reg.CE 2073/05 e s.m.i.") sono desunti dalle normative in materia, dalla letteratura e dall'esperienza dei tecnici. Essi rappresentano degli indicatori generici e il loro superamento raramente (qualora l'alimento, oggetto di prelievo presso il produttore, fosse anche in parte sul mercato) può essere considerato un pericolo per la salute del consumatore, e richiede, l'individuazione di specifici rischi, per supportare l'adozione di misure preventive e sanzionatorie. Sulla base del risultato l'Ente prelevatore effettuerà le opportune verifiche sul processo di produzione e sulle misure messe in atto dall'operatore del settore alimentare al fine di individuare la causa di non conformità e imporre, in ottemperanza all'articolo 138 del reg.UE 2017/625, le necessarie azioni correttive. Ove ritenuto necessario (es. alimento inadatto al consumo umano per cariche molto elevate di Microrganismi mesofili aerobi, *Enterobacteriaceae*, lieviti, ...), l'Ente prelevatore potrà richiedere la ripetizione dei parametri interessati (esclusivamente sui campioni prelevati in distribuzione/commercializzazione), dandone contestuale comunicazione all'OSA per garantire il diritto alla difesa, e, sulla base degli esiti, potranno essere attivati i procedimenti penali al fine di irrogare eventuali sanzioni così come previsto dall'articolo 139 del reg.UE 2017/625.

Al fine di supportare le decisioni da parte dell'Ente prelevatore, sono stati predisposti documenti di approfondimento scientifico e linee guida per l'interpretazione degli esiti analitici ("Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti" della Regione Piemonte). Saranno inoltre programmati specifici corsi di formazione sulla microbiologia degli alimenti ed individuati esperti a livello regionale consultabili su specifiche problematiche conseguenti ai risultati analitici.

Fino al momento dell'alienazione, tutte le aliquote presenti in laboratorio verranno conservate in appositi locali e a temperatura idonea.

La documentazione relativa ai campioni pervenuti (verbali di prelevamento, ecc.), risultati non conformi, sarà conservata presso le rispettive Accettazioni di Sede e Sezioni per 10 anni, come la documentazione interna (fogli di lavoro, quaderni di Laboratorio, fogli di calcolo, ecc.) che sarà conservata presso i rispettivi Laboratori per 10 anni. I RdP saranno conservati per 10 anni sul supporto informatico dai Sistemi Informativi.

Per i campioni risultati conformi, la documentazione di accompagnamento del campione viene conservata nelle Accettazioni per 10 anni e gli RdP saranno conservati per 10 anni sul supporto informatico dai Sistemi Informativi. Tutta la documentazione relativa all'esecuzione dell'analisi sarà conservata per 4 anni.

In caso di richiesta di controperizia documentale, il laboratorio ufficiale fornisce all'AC la documentazione inerente alle attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova relativo alla singola analisi, prova o diagnosi entro 5 giorni.

## **CAPITOLO 11: GESTIONE DELLE EMERGENZE E ALTRE ATTIVITÀ STRAORDINARIE**

Per la gestione delle emergenze che si presentino in giorni festivi o di sabato, l'IZS PLV organizza turni di reperibilità per il personale dei Laboratori. Ciascun Laboratorio coprirà nel turno di sua competenza l'intero territorio regionale.

È pertanto possibile, in caso di necessità, contattare il personale dalle ore 17.00 alle 20.00 di venerdì (e prefestivi) e dalle ore 8.00 alle ore 20.00 di sabato, domenica e festivi ai numeri telefonici di emergenza già comunicati ai Servizi delle ASL, secondo il calendario dei turni che periodicamente verrà fornito dall' IZS PLV.

Nel caso di campioni prelevati nella giornata di venerdì e di un prefestivo, ma la cui analisi debba essere effettuata in turno di pronta disponibilità, l'Ente prelevatore si farà carico della consegna del campione presso la struttura IZS PLV dove si svolgerà l'analisi.

Un'eventuale richiesta di attività straordinaria (attività svolta in occasione di eventi che non comportino pericolo per la salute pubblica), e non rientrante nella pronta disponibilità, da svolgere al di fuori del normale orario di lavoro o in giorni festivi, deve essere concordata con il Laboratorio di riferimento, previa valutazione della disponibilità del personale di laboratorio, ed autorizzata dal Responsabile di Struttura Complessa.

Nel corso dell'anno, a fronte di eventuali emergenze legate al sistema di allerta che comportino aggravii sostanziali nei carichi di lavoro, potrà essere concordata con la Direzione Regionale Sanità e Welfare una revisione dei piani di campionamento programmati.

## **CAPITOLO 12: DATI DI ATTIVITÀ ANALITICA**

L'Osservatorio Epidemiologico Regionale, presso IZS PLV, produrrà i dati utili finalizzati all'adempimento dei debiti informativi istituzionali previsti dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare nonché riepiloghi periodici preventivamente concordati e richiesti dai Settori Regionali competenti.

I dati, derivanti dalle analisi effettuate sulla base della programmazione regionale, potranno essere utilizzati dalle parti a scopi scientifici poiché la loro proprietà è condivisa. La divulgazione dei risultati per altri scopi dovrà disporre dell'assenso preventivo da parte dell'Autorità competente regionale.

## **CAPITOLO 13: RECLAMI**

L'IZS PLV recepisce e gestisce i reclami nei confronti di IZS da parte dell'AC all'interno del proprio sistema qualità. È possibile formalizzare ed inviare i reclami telefonicamente, di persona e anche attraverso compilazione di un format on-line disponibile alla pagina del Servizio Qualità e Formazione (<https://www.izsplv.it/it/contatti/250-strutture-di-staff-alla-direzione-sanitaria/s-c->

[qualit%C3%A0,-formazione/473-u-o-sistema-di-qualit%C3%A0-e-misurazioni.html](http://qualit%C3%A0,-formazione/473-u-o-sistema-di-qualit%C3%A0-e-misurazioni.html)).

I moduli compilati sono trasmessi dal ricevente al Servizio Qualità e Formazione che provvederà, previa verifica della congruità del reclamo, alla loro registrazione e alla gestione degli stessi eseguendo un'attenta analisi delle cause in accordo con il Responsabile della Struttura e provvedendo alla risoluzione nei tempi e nei modi ove possibile.

#### **CAPITOLO 14: SMALTIMENTO ALIQUOTE CAMPIONI CONFORMI**

La legge n.166 del 19 agosto 2016 è orientata alla riduzione degli sprechi in ogni fase della filiera alimentare, favorire il recupero e la donazione, senza scopo di lucro e a titolo gratuito, delle eccedenze alimentari e dei prodotti farmaceutici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla promozione delle pratiche di riuso e di riciclo che consentono di allungare il ciclo di vita dei prodotti.

Dal 2017, l'IZS PLV intende donare al Banco Alimentare le aliquote di campioni di alimenti ad uso umano e di pet-food, in confezione integra, risultate conformi. Qualora l'Ente prelevatore ritenesse di chiedere, con specifica motivazione, la conservazione e/o la restituzione delle aliquote dovrà indicarlo sul verbale di prelevamento.

## CRITERI MICROBIOLOGICI PER PRODOTTI ALIMENTARI

### CAMPO DI APPLICAZIONE dei criteri microbiologici indicati nelle seguenti tabelle:

- **INDICATORI DI SICUREZZA ALIMENTARE** (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., Enterotossine stafilococciche, *Cronobacter* spp., *Escherichia coli* nei molluschi bivalvi, *Yersinia enterocolitica* presunta patogena, Clostridi produttori di tossine botuliniche, Tossine botuliniche, *Vibrio* spp. potenzialmente enteropatogeni, Virus epatite A, *Escherichia coli* produttori di Shiga-Tossina STEC, Istamina): le modalità di controllo analitico devono rispettare i criteri di campionamento, analisi e interpretazione dei limiti previsti al Capitolo I, dell'Allegato I, del reg.CE 2073/2005 oppure previsti dalla normativa nazionale. Essi si applicano agli alimenti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.
- **INDICATORI DI IGIENE** (Microorganismi mesofili aerobi, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus* presunto, Anaerobi solfito riduttori, *Clostridium perfringens*, Lieviti, Muffe): generalmente il controllo ufficiale non si attua su tali microorganismi, solitamente valutati, a discrezione dell'OSA, in autocontrollo. Le Autorità di controllo possono comunque procedere in ogni caso a qualsiasi verifica di carattere procedurale o analitico quando, sulla base delle informazioni in proprio possesso, lo ritengano opportuno. Le modalità di controllo analitico devono rispettare i criteri di campionamento, analisi e interpretazione dei limiti previsti al Capitolo II, dell'Allegato I, del reg.CE 2073/2005 oppure dei valori guida indicati nel presente allegato. I valori guida stabiliti nel presente allegato, non in contrasto con i nuovi regolamenti comunitari, sono utilizzati, nell'ambito della possibilità prevista, dall'art.1 del reg.CE 2073/2005 da parte dell'Autorità competente di procedere a ulteriori campionamenti ed analisi per la rilevazione e la misura della presenza di altri microorganismi, delle loro tossine o dei loro metaboliti, o come verifica dei processi, nei seguenti casi:
  - prodotti alimentari sospetti oppure
  - nel contesto dell'analisi del rischio prevista nei programmi annuali per la sicurezza alimentare.

### ESITI NON CONFORMI

Il laboratorio ufficiale effettua la ricerca di microorganismi patogeni o potenzialmente patogeni su campioni che rispondano alle esigenze di garanzia del diritto di difesa e su campioni in produzione.

- Qualora si rilevi il **superamento dei limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i. per i criteri di sicurezza alimentare** (es. *Salmonella* spp., *L. monocytogenes*, *E.coli* nei molluschi bivalvi vivi, *Cronobacter* spp., Enterotossine stafilococciche, *Escherichia coli* produttori di tossina Shiga STEC, Istamina) su alimenti in fase di commercializzazione/distribuzione, l'AC emette giudizio di esito dell'analisi "favorevole" o "sfavorevole", sulla base della valutazione del rischio condotta. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'AC per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002), che vengono stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). È inoltre cura dell'ente prelevatore, valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e la comunicazione di reato nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.
- Qualora si rilevi la **presenza di microrganismi e/o loro tossine potenzialmente pericolosi indicati nell'allegato 2 del Protocollo tecnico** (*Escherichia coli* produttori di Shiga-Tossina (STEC), *Yersinia enterocolitica* presunta patogena, Clostridi produttori di tossine botuliniche, Tossine botuliniche, Virus Epatite A, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Clostridium perfringens*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus* presunto) su alimenti in fase di commercializzazione/distribuzione, il laboratorio ufficiale effettua ulteriori prove atte ad accertare la presenza di fattori di patogenicità (es. *E. coli* STEC, *Vibrio* spp., ecc.), l'appartenenza a sierotipi patogeni (es. *Yersinia enterocolitica*, ecc.) o il potere tossinogeno (es. Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, ecc.). In seguito agli accertamenti l'AC emette giudizio di esito dell'analisi "favorevole" o "sfavorevole", sulla base della valutazione del rischio condotta. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'AC per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002), che vengono stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). È inoltre cura dell'ente prelevatore, valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e la comunicazione di reato nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC, sul sistema di allerta.
- Qualora si rilevi il **superamento dei limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i. per i criteri di igiene del processo** e i **valori guida previsti nel presente allegato su alimenti in fase di produzione oppure in fase di commercializzazione/distribuzione**, l'ente prelevatore, sulla base del risultato, effettuerà le opportune verifiche sul processo di produzione e sulle misure messe in atto dall'operatore del settore alimentare al fine di individuare la causa e imporre, in ottemperanza all'art. 138 del reg.UE 2017/625 e del reg.CE 178/2002, le necessarie azioni correttive. I valori guida relativi ai parametri microbiologici indicatori di processo citati nel presente allegato sono desunti dalle normative in materia, dalla letteratura e dall'esperienza dei tecnici. Essi rappresentano degli indicatori generici e il loro superamento può essere considerato un pericolo per la salute del consumatore ESCLUSIVAMENTE in caso di sussistenza di una condizione di rischio.

## CAMPIONI PRELEVATI IN PRODUZIONE

Sull'**ALLEGATO 4A** deve essere crocettato il numero corrispondente alla categoria di alimento prelevato e tutte le determinazioni dei "Valori guida diversi dal reg.CE 2073/05" e/o "Criteri igiene processo reg.CE 2073/05" plausibili per la specifica matrice campionata.

**\*\*\* NOTA BENE \*\*\* Laddove possibile, si ricorda che sarebbe auspicabile ricercare sul prodotto campionato sia i criteri di igiene del processo ai sensi del reg.CE 2073/2005, che i valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005. Tra le u.c. prelevate, il laboratorio ne sceglierà una per eseguire la determinazione dei valori guida.**

**TIPO DI CAMPIONE:** Campioni di materie prime, ingredienti o semilavorati prelevati presso lo stabilimento, durante il processo di lavorazione oppure presso il laboratorio annesso a punto vendita o di somministrazione.

### NUMERO ALIQUOTE:

- i campioni devono essere prelevati sempre in **aliquota unica, senza** richiesta di analisi unica ed irripetibile;
- laddove opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile, occorre prelevare un'aliquota aggiuntiva e lasciarla all'OSA per l'esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia accreditato (controperizia). Qualora questa non venga prelevata, ne viene dato atto sul verbale di prelievo.

**NUMERO unità campionarie:** per la ricerca di Criteri di igiene del processo ai sensi del reg.CE 2073/2005, la composizione del numero di unità campionarie deve rispettare in ogni caso il piano di campionamento previsto dal regolamento stesso.

Ambito di campionamento	Riproducibilità esito analitico	N° aliquote da prelevare	N° aliquote da inviare al laboratorio	Note
<b>ANALISI MICROBIOLOGICA: Campione prelevato in PRODUZIONE</b>	NO	1+1 aggiuntiva per l'OSA (ove possibile*)	1	Aliquota unica senza convocazione della parte interessata.

\*Laddove opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile, occorre lasciare 1 aliquota all'OSA per l'esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia accreditato (controperizia).

### 1. ALIMENTI IN POLVERE (PER L'INFANZIA E DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI)

Parametri	Metodi	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-1	Non rilevabili in 10 g (n=10, c=0)		Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi. Se in una delle unità campionarie sono rilevate <i>enterobacteriaceae</i> , la partita deve essere sottoposta alla ricerca di <i>Cronobacter</i> spp.. Spetta al fabbricante dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, se esiste una correlazione tra enterobatteriacee e <i>Cronobacter</i> spp.
		Non rilevabili in 10 g (n=5, c=0)		Alimenti di proseguimento in polvere.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	m=50 ufc/g, M=500 ufc/g (n=5, c=1)		Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi. In caso di cariche $\geq 10^5$ ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Alimenti di proseguimento in polvere") oppure 10 u.c. (se "Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi").

### 2. ALIMENTI PRONTI (PER LATTANTI E A FINI MEDICI SPECIALI\*)

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
Muffe	ISO 21527-1/2	$\leq 10$ ufc/g	Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	$\leq 10$ ufc/g	Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali. In caso di cariche $\geq 10^5$ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	$\leq 50$ ufc/g	Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali contenenti carne. Criterio da applicare ai prodotti contenenti carne. In caso di cariche $\geq 10^4$ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Alimenti di proseguimento in polvere") oppure 10 u.c. (se "Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi").

\* Con il termine "lattanti" si intendono i bambini con età inferiore ai 12 mesi (art.2, Direttiva 2006/141/CE). Gli Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare sono quelli definiti dal reg.UE 609/2013.

### 3. CIOCCOLATO, CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-2	$\leq 100$ ufc/g	Cioccolato, cacao e preparazioni a base di cacao.

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.

**4. FARINE E FARINE MISTE PER ULTERIORI PREPARAZIONI – CEREALI**

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g	Farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali.
Campione in <b>PRODUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.			

**5. PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA \* – PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO – PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (vedi Allegato 2).
Muffe	ISO 21527	≤ 1.000 ufc/g	Pasticceria e biscotteria da forno. Pane e prodotti di panetteria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
Campione in <b>PRODUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.			

\* ingredienti e semilavorati utilizzati in pasticceria

**6. PRODOTTI A BASE DI UOVA** (DIVERSI DAI PRODOTTI DELLE TABELLE 5 E 7)

(uova sgusciate pastorizzate, tuorlo pastorizzato, albume pastorizzato, uova in polvere pastorizzate, albume cristallizzato, ecc.)

**UOVA** (si campionano esclusivamente in distribuzione)

PARAMETRO	METODO	Criteria igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-2	m= 10 ufc/g; M= 100 ufc/g (n=5, c= 2)	Prodotti a base di uova.

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.

**7. PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO**

(Pasta all'uovo secca industriale, Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata, Pasta all'uovo farcita industriale confezionata, Pasta all'uovo farcita artigianale fresca non confezionata, Pasta all'uovo farcita precotta surgelata)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 1.000 ufc/g	Pasta all'uovo farcita non confezionata e pasta all'uovo fresca non confezionata. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
		≤ 500 ufc/g	Pasta all'uovo farcita confezionata e Pasta all'uovo fresca confezionata. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
		≤ 100 ufc/g	Pasta all'uovo secca e Pasta all'uovo farcita precotta surgelata. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g	Pasta alimentare all'uovo. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 100 ufc/g	Pasta farcita all'uovo contenente carne. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.

**8. CARNI FRESCHE**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤ 100 ufc/g	

Campione prelevato in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.



### 9. CARNI MACINATE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE e PREPARAZIONI DI CARNI (compresa salsiccia fresca \*)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	EN ISO 4833-1		m= 500.000 ufc/g, M= 5.000.000 ufc/g (n=5, c=2)	Carni macinate (non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore a 24 ore). Carni separate meccanicamente.
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		m=50 ufc/g, M=500 ufc/g (n=5, c=2)	Carni macinate. Carni separate meccanicamente.
			m=500 ufc/g, M=5.000 ufc/g (n=5, c=2)	Preparazioni di carni.
Campione in <b>PRODUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.				

\* La salsiccia fresca costituisce una preparazione di carne qualora l'insaccato sia ottenuto con carni macinate alle quali sono stati aggiunti eventuali condimenti ed additivi consentiti. Non deve aver subito alcun trattamento di conservazione (ad eccezione del freddo) mantenendo al centro le caratteristiche della carne fresca. La salsiccia fresca non può contenere coloranti e/o conservanti (Circolare Ministeriale n. 2 del 8 febbraio 1999; Circolare ministeriale n. 39722 del 28/11/2012, reg.UE 1129/2011).

### 10. PRODOTTI A BASE DI CARNE – GELATINE E COLLAGENE

(es. prosciutto cotto, prosciutto crudo, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia\*, ...)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g	Prodotti a base di carne da consumarsi previa cottura (cotechino, wurstel, ...).
		≤100 ufc/g	Prodotti a base di carne pronti al consumo (destinati a essere consumati tal quale: prosciutto cotto, prosciutto crudo, ...).
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g	Prodotti a base di carne. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	UNI EN ISO 7937	≤ 100 ufc/g	Prodotti a base di carne In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
Campione in <b>PRODUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.			

\* La salsiccia costituisce un prodotto a base di carne qualora l'insaccato abbia subito un trattamento di conservazione, (diverso dalla refrigerazione) come l'aggiunta di additivi con azione conservante, quali ad esempio nitriti e nitrati (il cui impiego è consentito nei prodotti a base di carne e non nelle preparazioni di carni), associato ad un trattamento di asciugatura, tale da consentire comunque di raggiungere valori di Aw inferiore a 0,97 (Circolare Ministeriale n. 2 del 8 febbraio 1999). La salsiccia può contenere additivi antiossidanti, conservanti come nitriti (E249-250) e nitrati (E251-252) e coloranti come la cocciniglia (E120).

11. PRODOTTI DELLA PESCA NON PREPARATI E NON TRASFORMATI (COMPRESI I CROSTACEI) PRODOTTI DELLA PESCA PREPARATI (es. filetti, spiedini, tartare, spezzatino) E PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI (es. hamburger di pesce, gamberetti cotti) MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, ECHINODERMI VIVI, TUNICATI VIVI E GASTEROPODI MARINI VIVI RANE (si campionano esclusivamente in distribuzione)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2 ISO 16649-3		m=1 MPN/g, M=10 MPN/g (n=5, c=2)	Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti.
		≤100 ufc/g		Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888		m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2)*	Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
		≤ 100 ufc/g		Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
Campione in <b>PRODUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti") oppure 1 u.c. ("Prodotti della pesca esclusi i crostacei cotti").				

12. LATTE TRATTATO TERMICAMENTE				
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
Stabilità microbiologica <sup>°</sup>		Stabile all'esame ispettivo previa incubazione		Latte UHT. Incubazione della confezione integra per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C. Il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti, da riferirsi a crescita microbica <sup>°</sup> , ai sensi del reg.CE 2074/2005.
<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-2		≤10 ufc/ml (n=5; c=0)	Latte pastorizzato / microfiltrato. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare. Prelievo effettuato in 5 unità campionarie.
Campione in <b>PRODUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Latte pastorizzato / microfiltrato") oppure da 1 u.c. (se "Latte UHT").				

<sup>°</sup> Nel caso in cui sia presente un'alterazione (es. rigonfiamenti della confezione, odore atipico, presenza di coaguli, ecc.) procedere ad idoneo accertamento microbiologico al fine di verificare la sterilità, mediante il conteggio dei microrganismi mesofili aerobi.

**13. LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE IN POLVERE** (latte vaccino e latte di altre specie)

PARAMETRO	METODO	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-2	≤ 10 ufc/g (n=5, c=0)	Latte in polvere e siero di latte in polvere. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	m = 10 ufc/g, M = 100 ufc/g (n=5; c =2)	Latte in polvere e siero di latte in polvere. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.

**14. LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATE, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI** (mascarpone, budino, panna cotta, ...) **YOGURT E LATTI FERMENTATI – GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-2		≤10 ufc/ml (n=5, c=0)	Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati (Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati; Gelati e dessert a base di latte congelati).
			m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (n=5, c=2)	Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte).
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤100 ufc/g		Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati. Yogurt e latti fermentati. Gelati e dessert a base di latte congelati. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
Muffe	ISO 21527-1	≤100 ufc/g		Yogurt e latti fermentati (se il prodotto è a base di frutta).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati " o "Gelati e dessert a base di latte congelati") oppure da 1 u.c. (se "Yogurt").

**15. BURRO E PANNA**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (n=5, c=2)	Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione.
		≤ 10 ufc/g		Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g		In caso di valori > 10 <sup>5</sup> ufc/g <b>non è possibile</b> effettuare la ricerca delle enterotossine stafilococciche sulla matrice burro.

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione.") oppure 1 u.c. (se "Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione")

16. FORMAGGI e PRODOTTI A BASE DI LATTE O SIERO DI LATTE (DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE 12, 13, 14, 15)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β- glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2)	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione
		≤10.000 ufc/g		Formaggio a base di latte crudo.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888		m=10.000 ufc/g, M=100.000 ufc/g (n=5, c=2)	Formaggi a base di latte crudo durante la fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
			m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2)	Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata. Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococcica. Il criterio si applica durante la fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
			m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (n=5, c=2)	Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata, esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococcica. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
Muffe	ISO 21527-1/2	≤100 ufc/g		In aggiunta al Formaggio grattugiato.

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.

17. FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV gamma) – SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO – VEGETALI SURGELATI (III gamma)				
PARAMETRO	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-1 o 2		m = 100 ufc/g; M = 1.000 ufc/g (n=5; c=2)	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma).
		< 10 ufc/g		Semi germogliati pronti al consumo.

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Frutta e ortaggi pre-tagliati pronti al consumo") oppure 1 u.c. (se "Semi germogliati pronti al consumo")

**18. SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI (pronti al consumo)**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri igiene processo reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-1 o 2		m=100, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2)	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo). Il termine «non pastorizzati» indica che il succo non è stato sottoposto a pastorizzazione ottenuta mediante combinazioni di tempo-temperatura o ad altri processi validati per conseguire un effetto battericida equivalente a quello della pastorizzazione su <i>E. coli</i>
		≤ 100 ufc/g o ml		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi pastorizzati (pronti al consumo).
Muffe	ISO 21527	≤ 1.000 ufc/g o ml		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi (pronti al consumo).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati") oppure 1 u.c. (se "Succhi e nettari di frutta o di ortaggi pastorizzati")

**19. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE PRONTE PER IL CONSUMO:**

es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese, insalata russa, insalata di pollo, capricciosa, suppli, arrosti, lasagne, salse, sughi, ecc.

a differenza della categoria 21 si intendono **preparazioni destinate ad essere vendute sfuse o preincarto**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	≤ 100 ufc/g	Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
		≤ 1.000 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o contenenti alcuni ingredienti crudi.
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g	Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
		≤ 50 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carni macinate.
		≤ 500 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne.
		≤ 10.000 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
		≤ 10.000 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g	Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo, ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
		≤ 1.000 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o contenenti alcuni ingredienti crudi, ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 10 ufc/g	Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo, contenenti prodotti a base di carne e prodotti della pesca. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
		≤ 1.000 ufc/g	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi, contenenti prodotti a base di carne e prodotti della pesca. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.

(\*) Riferimenti: 1) Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2) Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S., Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101. § Metodo Interno 10CA169

**20. SPEZIE (es. cannella, pepe) - ERBE AROMATICHE FRESCHE (es. basilico, prezzemolo)**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> $\beta$ -glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	$\leq 10$ ufc/g	Spezie ed erbe aromatiche.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	$\leq 1.000$ ufc/g	Spezie ed erbe aromatiche. In caso di cariche $\geq 10^5$ ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	$\leq 100$ ufc/g	Spezie ed erbe aromatiche. In caso di cariche $\geq 10^4$ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.

**21. CONSERVE (alimenti stabili a temperatura ambiente)**

**SEMICONSERVE** (compresi i REPFED - Alimenti trasformati refrigerati con conservabilità prolungata): *es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese, insalata russa, insalata di pollo, capricciosa, suppli, arrosti, lasagne, salse, sughi, ecc.*

A differenza della categoria 19 si intendono **prodotti destinati a essere pre-imballati all'origine**

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
pH	MMFHPB, AOAC, ISO, Metodo Interno	$\leq 4.6$	Parametro da richiedere per conserve, semiconserve (compresi i REPFED) per valutare il rischio botulino.
Aw	ISO 21807	$\leq 0.935$	Parametro da richiedere per conserve, semiconserve (compresi i REPFED) per valutare il rischio botulino.
Stabilità	Rapporti ISTISAN 96/35	Conforme	Parametro da richiedere per le conserve. Prelievo da eseguire con 4 aliquote composte da 6 unità campionarie.
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213	$\leq 10$ ufc/g	Solo semiconserve (compresi i REPFED)
Muffe	ISO 21527	$\leq 1.000$ ufc/g	Solo semiconserve (compresi i REPFED)
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	$\leq 100$ ufc/g	Solo semiconserve (compresi i REPFED) In caso di cariche $\geq 10^5$ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	$\leq 100$ ufc/g	Solo semiconserve (compresi i REPFED). In caso di cariche $\geq 10^5$ ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	$\leq 10$ ufc/g	Conserve, semiconserve (compresi i REPFED) contenenti carne e/o prodotti della pesca In caso di cariche $\geq 10^4$ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).

Campione in **PRODUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.

## CAMPIONI PRELEVATI IN COMMERCIALIZZAZIONE / DISTRIBUZIONE

Sull'**ALLEGATO 4B** dovrà essere crocettato il numero corrispondente alla categoria di alimento prelevato e tutte le determinazioni dei "Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005" e/o "Criteri di sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005" plausibili per la specifica matrice campionata.

**\*\*\* NOTA BENE \*\*\* Laddove possibile, si ricorda che sarebbe auspicabile ricercare sul prodotto campionato sia i criteri di sicurezza alimentare ai sensi del reg.CE 2073/2005, che i valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005. Tra le u.c. prelevate, il laboratorio ne sceglierà una per eseguire la determinazione dei valori guida.**

**TIPO DI CAMPIONE:** Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità. Sono da considerare "prodotti immessi sul mercato" i prodotti finiti destinati ad essere consegnati al consumatore che possono essere prelevati sia presso lo stabilimento di produzione (prodotto immesso sul mercato ancora sotto il controllo del produttore), sia presso punti vendita o somministrazione della rete di commercializzazione/distribuzione.

### NUMERO ALIQUOTE:

- i campioni devono essere prelevati sempre in **aliquota unica, con richiesta di analisi non ripetibili e convocazione delle parti interessate;** (può fare eccezione l'analisi di quantificazione per istamina)
- laddove opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile, occorre prelevare un'aliquota aggiuntiva e lasciarla all'OSA per l'esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia accreditato (controperizia). Qualora questa non venga prelevata, ne viene dato atto sul verbale di prelievo.

**NUMERO unità campionarie:** per la ricerca di Criteri di sicurezza alimentare ai sensi del reg.CE 2073/2005 la composizione del numero di unità campionarie dovrà rispettare in ogni caso il piano di campionamento previsto dal regolamento stesso.

Ambito di campionamento	Riproducibilità esito analitico	N° aliquote da prelevare	N° aliquote da inviare al laboratorio	Note
<b>ANALISI MICROBIOLOGICA: Campione prelevato in COMMERCIALIZZAZIONE/ DISTRIBUZIONE</b>	NO	1+1 aggiuntiva per l'OSA (ove possibile*)	1	Analisi Unica ed Irripetibile con convocazione delle parti interessate.

\*Laddove opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile, occorre lasciare 1 aliquota all'OSA per l'esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia accreditato (controperizia).

*Il prelievo di campioni di alimenti immessi sul mercato "ancora sotto il controllo del produttore" risulta fondamentale per la verifica del rispetto dei limiti di L. monocytogenes che, per alimenti che consentono la crescita, deve essere, ai sensi del regolamento CE 2073/05 "assenza in 25 g su 5 unità campionarie" al momento dell'immissione sul mercato (es. vaschette già confezionate ed etichettate presenti nella cella di spedizione del produttore) tranne se il produttore è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'Autorità competente, che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità. In assenza di quest'ultima condizione in caso di mancato rispetto del criterio (assenza in 25 g su 5 unità campionarie), l'OSA, sotto il controllo dell'AC, dovrà valutare il rischio e individuare le misure da adottare. Qualora l'OSA sia in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità e se il conteggio di L.monocytogenes non supera le 100 ufc/g non è previsto l'obbligo del richiamo e dell'attivazione del sistema di allerta e della notizia di reato. L'OSA sarà, in caso di ritiro, tenuto a decidere la destinazione del prodotto (distruzione, rilavorazione, destinazione ad altro impiego, ecc.).*

## 1. ALIMENTI IN POLVERE (PER L'INFANZIA E DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI)

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-2	Non rilevabili in 10 g		Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi. Se in una delle unità campionarie sono rilevate enterobacteriaceae, la partita deve essere sottoposta alla ricerca di <i>Cronobacter</i> spp.. Spetta al fabbricante dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, se esiste una correlazione tra enterobacteriaceae e <i>Cronobacter</i> spp.
		Non rilevabili in 10 g		Alimenti di proseguimento in polvere.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 50 ufc/g*		Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile in 25 g (n=30, c=0)*	Alimenti in polvere per lattanti, alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi e alimenti di proseguimento in polvere.
<i>Cronobacter</i> spp.	EN ISO 22964		Non rilevabile in 10 g (n=30, c=0)*	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi. Vanno effettuati esami in parallelo per Enterobacteriaceae e <i>Cronobacter</i> spp., a meno che non sia stata stabilita a livello del singolo impianto una correlazione tra questi microrganismi.
Campione in <b>DISTRIBUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 10 u.c. (se "Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali pronti per l'uso") oppure 30 u.c. (se "Alimenti in polvere per lattanti, alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi e alimenti di proseguimento in polvere").				
Dato che su una delle u.c. verrà effettuata anche la ricerca dei valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005, occorre che questa abbia un peso di almeno 100 g.				

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

## 2. ALIMENTI PRONTI (PER LATTANTI E A FINI MEDICI SPECIALI<sup>^</sup>)

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
Muffe	ISO 21527-1/2	≤ 10 ufc/g		Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g*		Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 50 ufc/g*		Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali contenenti carne. Criterio da applicare ai prodotti contenenti carne. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=10, c=0)*	Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali pronti per l'uso. Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normali per alimenti pronti che sono stati sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L. monocytogenes</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (v. nota 4 del reg.CE 2073/2005) Da indicare sul verbale di prelievo. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/2005 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Campione in <b>DISTRIBUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 10 u.c. (se "Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali pronti per l'uso")				
Dato che su una delle u.c. verrà effettuata anche la ricerca dei valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 occorre che questa abbia un peso di almeno 100 g.				

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

<sup>^</sup> Con il termine lattanti si intendono i bambini con età inferiore ai 12 mesi (art.2, Direttiva 2006/141/CE). Gli Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare sono quelli definiti dal reg.UE 609/2013.



### 3. CIOCCOLATO, CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile in 25 g*	Cioccolato, cacao e preparazioni a base di cacao.
Campione in <b>DISTRIBUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.			

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

### 4. FARINE E FARINE MISTE PER ULTERIORI PREPARAZIONI – CEREALI

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g	Farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali.
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile in 25 g*	Farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali.
Campione in <b>DISTRIBUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.			

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

**5. PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA – PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO – PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g		Pasticceria fresca e preparati per pasticceria.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g*		Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
Enterotossine stafilococciche	EN ISO 19020	Non rilevabili*		Solo per pasticceria con farciture a base di uova e/o latte (da indicare sul verbale di prelievo).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g*		Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
Muffe	ISO 21527	≤ 1.000 ufc/g		Pasticceria e biscotteria da forno - Pane e prodotti di panetteria.
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Esclusi i prodotti per i quali il processo di lavorazione elimina il rischio Salmonella, come stabilito dal Reg.CE 2073/2005.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Pasticceria fresca pronta al consumo (prove regolari relative a questo criterio non sono richieste dal reg.2073/05 in circostanze normali per pane, biscotti e prodotti analoghi). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/2005 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Campione in <b>DISTRIBUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Pasticceria fresca" oppure "Preparati per pasticceria") oppure 1 u.c. (se "Pasticceria e biscotteria da forno" oppure "Pane e prodotti di panetteria").				

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

### 6. UOVA, PRODOTTI A BASE DI UOVA E ALIMENTI PRONTI CONTENENTI UOVA CRUDE (DIVERSI DAI PRODOTTI DELLE TABELLE 5 E 7)

(uova sgusciate pastorizzate, tuorlo pastorizzato, albume pastorizzato, uova in polvere pastorizzate, albume cristallizzato, ecc.)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	≤ 10 ufc/g		Prodotti a base di uova.
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile in 50 g*		Uova in guscio.
		Non rilevabile in 25 g o ml (n=5, c=0)*		Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al procedimento di lavorazione o alla composizione del prodotto viene eliminato il rischio di <i>Salmonella</i> spp. (da indicare sul verbale di prelievo).
		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*		Alimenti pronti contenenti uova crude, esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al procedimento di lavorazione o alla composizione del prodotto viene eliminato il rischio di <i>Salmonella</i> spp. (da indicare sul verbale di prelievo).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Alimenti a base di uova pronti al consumo. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/05 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Prodotti a base di uova" oppure "Alimenti pronti contenenti uova crude" oppure "Alimenti a base di uova pronti al consumo") oppure 1 u.c. (se "Uova in guscio").

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

\*Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991).

In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

### 7. PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO

(Pasta all'uovo secca industriale, Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata, Pasta all'uovo farcita industriale confezionata, Pasta all'uovo farcita artigianale fresca non confezionata, Pasta all'uovo farcita precotta surgelata)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 1.000 ufc/g*	Pasta all'uovo farcita non confezionata e pasta all'uovo fresca non confezionata. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
		≤ 500 ufc/g*	Pasta all'uovo farcita confezionata e Pasta all'uovo fresca confezionata. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
		≤ 100 ufc/g*	Pasta all'uovo secca e Pasta all'uovo farcita precotta surgelata. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
Enterotossine stafilococche	Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi	Non rilevabili*	Pasta alimentare all'uovo. Da eseguire in caso di cariche di Stafilococchi coagulasi pos. ≥10 <sup>5</sup> ufc/g (vedi Allegato 2).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g*	Pasta alimentare all'uovo. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 100 ufc/g*	Criterio da applicare a pasta farcita all'uovo contenente carne. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*	Criterio da applicare alle paste alimentari all'uovo, esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al procedimento di lavorazione o alla composizione del prodotto viene eliminato il rischio di <i>Salmonella</i> spp. (da indicare sul verbale di prelievo).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 1 u.c.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

### 8. CARNI FRESCHE

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile in 25 g*		Carni fresche (diverse dalla carne fresca di pollame).
			Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*	Carni di rettili.
<i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Typhimurium e variante monofasica 1,4,[5],12:i:-	EN ISO 6579-1 (per la rilevazione schema Kauffmann-Le Minor White-Kauffmann-Le Minor (per la sierotipizzazione)		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)* (S. Enteritidis e Typhimurium)	Carne fresca di pollame. Questo criterio si applica alla carne fresca di esemplari da riproduzione di <i>Gallus gallus</i> , galline ovaiole, polli da carne e branchi di tacchini da riproduzione e da ingrasso.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o $\leq 100$ ufc/g (n=5, c=0)*^A	Carni fresche da consumarsi crude (RTE). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/05 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Campione in <b>DISTRIBUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Carne fresca di pollame" oppure "Carni fresche da consumarsi crude" oppure "Carni di rettili") oppure 1 u.c. (se "Carne fresca, diversa da carne fresca di pollame")				

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.*  $\leq 100$  ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

### 9. CARNI MACINATE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE e PREPARAZIONI DI CARNE (compresa salsiccia fresca^^)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	EN ISO 4833-1	$\leq 500.000$ ufc/g		Carni macinate (non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore a 24 ore). Difficile da definire non è indicato in etichetta Carni separate meccanicamente.
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	$\leq 50$ ufc/g		Carni macinate. Carni separate meccanicamente.
		$\leq 500$ ufc/g		Preparazioni di carni.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	$\leq 100^*$ ufc/g		Carni macinate. Preparazioni di carni.
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*	Carni macinate e preparazioni di carni destinate ad essere consumate crude. Carni macinate e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte.
			Non rilevabile in 10 g (n=5, c=0)*	Carni macinate e preparazioni di carni di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte. Carni separate meccanicamente.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o $\leq 100$ ufc/g (n=5, c=0)*^A	Carni macinate e preparazioni di carni da consumarsi crude (RTE). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/05 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	AFNOR BIO 12/25-05/09, ISO/TS 13136	Non rilevabili in 25 g*		Carni macinate e preparazioni di carni bovine destinate ad essere consumate crude (da indicare sul verbale di prelievo).
Campione in <b>DISTRIBUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.				

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

^^ La salsiccia fresca costituisce una preparazione di carne qualora l'insaccato sia ottenuto con carni macinate alle quali sono stati aggiunti eventuali condimenti ed additivi consentiti. Non deve aver subito alcun trattamento di conservazione (ad eccezione del freddo), mantenendo al centro le caratteristiche della carne fresca. La salsiccia fresca non può contenere coloranti e/o conservanti (Circolare Ministeriale n. 2 del 8 febbraio 1999; Circolare ministeriale n. 39722 del 28/11/2012, reg.UE 1129/2011).

<b>10. PRODOTTI A BASE DI CARNE – GELATINE E COLLAGENE</b> (prosciutto cotto, prosciutto crudo, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia^^)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g		Prodotti a base di carne da consumarsi previa cottura (cotechino, wurstel, ...).
		≤100 ufc/g		Prodotti a base di carne pronti al consumo (destinati a essere consumati tal quale: prosciutto cotto, prosciutto crudo, ...).
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g*		Prodotti a base di carne. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	UNI EN ISO 7937	≤ 100 ufc/g*		Prodotti a base di carne. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi (es. prosciutto crudo, bresaola) / tal quali (es. prosciutto cotto, mortadella), esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp. (da indicare sul verbale di prelievo). Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti (salsiccia, wurstel). Gelatina e collagene.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)**	Prodotti a base di carne pronti al consumo. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/05 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 ).
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Non rilevabile in 25 g*		Prodotti a base di carne suina destinati ad essere consumati crudi/tal quali, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Yersinia</i> (da indicare sul verbale di prelievo). La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità. (v. Allegato 2).
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	AFNOR BIO 12/25-05/09, ISO/TS 13136	Non rilevabile in 25 g*		Prodotti a base di carne bovina destinati ad essere consumati crudi/tal quali, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>E. coli</i> STEC (da indicare sul verbale di prelievo).
Campione in <b>DISTRIBUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi" oppure "Prodotti a base di carne pronti per il consumo" oppure "Gelatina e collagene" oppure "Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti, come salsiccia di pollo o wurstel di pollo") oppure 1 u.c. (se "Prodotti a base di carne diversa dal pollame destinati ad essere consumati cotti, come zampone o cotechino"). Dato che su una delle u.c. verrà effettuata anche la ricerca dei valori guida diversi dal reg.CE 2073/05, occorre che questa abbia un peso di almeno 100 g.				

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

^^ La salsiccia costituisce un prodotto a base di carne qualora l'insaccato abbia subito un trattamento di conservazione, (diverso dalla refrigerazione), come l'aggiunta di additivi con azione conservante, quali ad esempio nitrati e nitriti (il cui impiego è consentito nei prodotti a base di carne e non nelle preparazioni di carni), associato ad un trattamento di asciugatura, tale da consentire comunque di raggiungere valori di Aw inferiore a 0,97 (Circolare Ministeriale n. 2 del 8 febbraio 1999, reg.UE 1129/2011).

**11. PRODOTTI DELLA PESCA NON PREPARATI E NON TRASFORMATI (COMPRESI I CROSTACEI)**  
**PRODOTTI DELLA PESCA PREPARATI** (es. filetti, spiedini, tartare, spezzatino)  
**PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI** (es. hamburger di pesce, gamberetti cotti)  
**MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, ECHINODERMI VIVI, TUNICATI VIVI E GASTEROPDI MARINI VIVI - RANE**  
**ESCLUSE LE CONSERVE E LE SEMICONSERVE**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2 ISO 16649-3		m = 230 MPN/100 g, M = 700 MPN/100 g (n=5, c=1)	Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi (ogni unità campionaria per essere rappresentativa deve contenere almeno dieci individui e deve avere 100 g di massa, tenendo conto sia della polpa che dell'acqua intervalvare).
		0 MPN/g		Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti.
		≤ 100 ufc/g		Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g*		Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti. Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Vibrio cholerae</i> O1 e O139	ISO/TS 21872-1	Non rilevabile in 25 g*		Non eseguita nelle rane. Prodotti della pesca non sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>Vibrio</i> spp. Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi.
<i>Vibrio cholerae</i> non-O1 e non-O139 potenzialmente enteropatogeni	ISO/TS 21872-1	Non rilevabile in 25 g*		Non eseguita nelle rane. Prodotti della pesca non sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>Vibrio</i> spp. Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi.
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> potenzialmente enteropatogeno	ISO/TS 21872-1	Non rilevabile in 25 g*		Non eseguita nelle rane. Prodotti della pesca non sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>Vibrio</i> spp. Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi. La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità TDH e/o TRH (vedi allegato 7).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^A	Prodotti della pesca pronti al consumo (prove regolari relative a questo criterio non sono richieste dal reg.2073/2005 in circostanze normali per i molluschi bivalvi vivi). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.2073/2005 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Virus Epatite A (su richiesta)	ISO/TS 15216-2	Non rilevabile nella frazione analizzata*		Solo molluschi bivalvi vivi. Campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti.
Norovirus GI e GII (su richiesta)	ISO/TS 15216-2	Non rilevabile nella frazione analizzata*		Solo per i molluschi bivalvi vivi che non riportano in etichetta la dicitura "da consumarsi previa cottura" (nota MdS del 16/06/2015). Campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti.
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*	Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi. Crostacei e molluschi cotti.
		Non rilevabile in 25 g*		Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Rane.
Istamina	EN ISO 19343		m=100 mg/kg; M=200 mg/kg (n=9; c=2)*	Prodotti della pesca, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, ottenuti da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> , <i>Scorpaenidae</i> ). Singoli campioni possono essere prelevati presso dettaglianti (in tal caso non vale il principio di cui all'art. 14 par. 6 del reg. 178/02, secondo cui si presume che l'intera partita sia a rischio, a meno che il risultato sia superiore a M).
			m=200 mg/kg; M=400 mg/kg (n=9; c=2)*	Prodotti della pesca, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> , <i>Scorpaenidae</i> ). Singoli campioni possono essere prelevati presso dettaglianti (in tal caso non vale il principio di cui all'art. 14 par. 6 del reg.CE 178/02, secondo cui si presume che l'intera partita sia a rischio, a meno che il risultato sia superiore a M).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 9 u.c. (se viene ricercata "Istamina" in prodotti della pesca refrigerati) oppure 5 u.c. (se "Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi" oppure "Crostacei e molluschi cotti" oppure "Prodotti della pesca pronti al consumo") oppure 1 u.c. (se "Prodotti della pesca non pronti al consumo" oppure "Rane"). Prelevare 4/5 aliquote composte da 9 u.c. (se viene ricercata "Istamina" in prodotti della pesca stabili a temperatura ambiente oppure surgelati).

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

\*Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è  $L.m. \leq 100$  ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di  $L.m.$ " l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

## 12. LATTE TRATTATO TERMICAMENTE

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
Stabilità microbiologica°		Stabile all'esame ispettivo previa incubazione		Latte UHT. Incubazione della confezione integra per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C. Il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti, da riferirsi a crescita microbica, ai sensi del Reg.CE 2074/2005.
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-1	$\leq 10$ ufc/ml		Latte pastorizzato/microfiltrato e altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o $\leq 100$ ufc/g (n=5, c=0)*^	Il criterio non si applica al latte sottoposto a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di $L.m.$ , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (es. trattamento termico al momento del confezionamento finale).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. oppure 1 u.c. (se "Latte UHT")

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

\*Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è  $L.m. \leq 100$  ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di  $L.m.$ " l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

° Nel caso in cui sia presente un'alterazione (es. rigonfiamenti della confezione, odore atipico, presenza di coaguli, ecc.) procedere ad idoneo accertamento microbiologico al fine di verificare la sterilità, mediante il conteggio dei microrganismi mesofili aerobi.

## 13. LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE IN POLVERE (latte vaccino e latte di altre specie)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	$\leq 10$ ufc/g		Latte in polvere e siero di latte in polvere. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*	Latte in polvere e siero di latte in polvere. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'a w del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o $\leq 100$ ufc/g (n=5, c=0)*^	Latte in polvere e siero di latte in polvere (la matrice viene considerata un prodotto pronto al consumo).
Enterotossine stafilococciche	EN ISO 19020		Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0)*	Latte in polvere e siero di latte in polvere. Vedi punto 1.21 del reg.CE 2073/2005.

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.



\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

\*Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

14. LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATE, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI (mascarpone, budino, panna cotta, ...) YOGURT E LATTI FERMENTATI – GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI				
PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	≤10 ufc/g o ml		Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte). Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati (Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati; Gelati e dessert a base di latte congelati).
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤100 ufc/g*		Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati. Yogurt e latti fermentati. Gelati e dessert a base di latte congelati. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococche (vedi Allegato 2).
Muffe	ISO 21527-1	≤100 ufc/g		Yogurt e latti fermentati (se il prodotto è a base di frutta).
Enterotossine stafilococche	EN ISO 19020	Non rilevabili in 25 g*		Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati. Yogurt e latti fermentati. Gelati e dessert a base di latte congelati.
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*^	Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte). Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp. (da indicare sul verbale di prelievo).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Il criterio non si applica ai prodotti sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (es. trattamento termico al momento del confezionamento finale). Da indicare sul verbale di prelievo. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/05 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

\*Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).



**15. BURRO E PANNA**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g		
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g*		In caso di valori > 10 <sup>5</sup> ufc/g <b>non è possibile</b> effettuare la ricerca delle enterotossine stafilococche sulla matrice burro.
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*		Burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Sono esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'Aw del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp. Da indicare sul verbale di prelievo.
		Non rilevabile in 25 g *		Burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione. Sono esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp. Da indicare sul verbale di prelievo.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0) *^	Il criterio non si applica ai prodotti sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (es. trattamento termico al momento del confezionamento finale), Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/05 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Campione in <b>DISTRIBUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione") oppure 1 u.c. (se "Burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione")				

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

**16. FORMAGGI e PRODOTTI A BASE DI LATTE O SIERO DI LATTE**

(DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE 12, 13, 14, 15)

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤100 ufc/g		Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico.
		≤10.000 ufc/g		Formaggio a base di latte crudo.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤10.000 ufc/g		Formaggi a base di latte crudo. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
		≤ 100 ufc/g		Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata. Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococcica. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
		≤10 ufc/g		Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata, esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococcica. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
Muffe	ISO 21527-1/2	≤100 ufc/g		In aggiunta al Formaggio grattugiato.
Enterotossine stafilococciche	EN ISO 19020		Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0)*	Formaggi e prodotti a base di siero di latte (ad esempio ricotta). Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*	Formaggi ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione, esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'Aw del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Formaggi e prodotti a base di siero di latte. Il criterio non si applica ai prodotti sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (es. trattamento termico al momento del confezionamento finale), Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/05 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8). Da indicare sul verbale di prelievo.
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	AFNOR BIO 12/25-05/09, ISO/TS 13136		Non rilevabile in 25 g*	Campionare preferibilmente formaggi a base di latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. (es. formaggi a pasta molle e/o semi-molle ottenuti da latte crudo bovino con stagionatura <60 gg -Nota Regione Piemonte prot. 15742 del 3/06/2011)

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

**17. FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV gamma) –  
SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO – VEGETALI SURGELATI (III gamma)**

PARAMETRO	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤100 ufc/g		Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma).
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g*		Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma). In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma). Semi germogliati pronti al consumo (esclusi i germogli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare <i>Salmonella</i> spp e STEC)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Frutta e ortaggi freschi tagliati e trasformati pronti al consumo. Semi germogliati pronti al consumo. Frutti di bosco surgelati (vengono considerati prodotti pronti al consumo). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/05 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 ).
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO/TS 13136		Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0)*	Semi germogliati, esclusi quelli che hanno ricevuto un trattamento efficace teso a eliminare <i>Salmonella</i> spp e STEC.
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO/TS 13136	Non rilevabili in 25 g*		Vegetali a foglia larga (freschi o surgelati).
Virus dell'epatite A (su richiesta)	ISO/TS 15216	Non rilevabile in 25 g*		Vegetali a foglia larga.
		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)		Frutti di bosco (anche surgelati) pronti al consumo (fragole comprese). Nota DGISAN 32593 del 28 luglio 2013: ogni u.c. deve avere un peso minimo di 50 g. se si tratta di prodotto confezionato ogni u.c. corrisponde ad una confezione
Norovirus GI e GII (su richiesta)	ISO/TS 15216-2	Non rilevabile in 25 g*		Vegetali a foglia larga (freschi o surgelati).
		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)		Frutti di bosco (anche surgelati) pronti al consumo (fragole comprese). Nota DGISAN 32593 del 28 luglio 2013: ogni u.c. deve avere un peso minimo di 50 g. se si tratta di prodotto confezionato ogni u.c. corrisponde ad una confezione

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

**18. SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI (pronti al consumo)**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤100		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi (pronti al consumo)
Muffe	ISO 21527	≤ 1.000 ufc/g o ml		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi (pronti al consumo)
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)
		Non rilevabile in 25 g*		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi pastorizzati (pronti al consumo)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)**	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi (pronti al consumo). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/2005 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	ISO/TS 13136	Non rilevabili in 25 g*		Succhi e nettari di frutta o di ortaggi (pronti al consumo).
Campione in <b>DISTRIBUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Succhi e nettari di frutta o di ortaggi NON sottoposti a trattamenti aventi come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti") oppure 1 u.c. (se "Succhi e nettari di frutta o di ortaggi NON sottoposti a trattamenti aventi come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti").				

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

\*\*Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

**19. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE PRONTE PER IL CONSUMO:**
*es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese, insalata russa, insalata di pollo, capricciosa, suppli, arrosti, lasagne, salse, sughi, ecc.*

 a differenza della categoria 21 si intendono **preparazioni destinate ad essere vendute sfuse o preincarto**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2	≤ 100 ufc/g		Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
		≤ 1.000 ufc/g		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o contenenti alcuni ingredienti crudi.
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g		Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
		≤ 50 ufc/g		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carni macinate.
		≤ 500 ufc/g		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne.
		≤ 10.000 ufc/g		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo.
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g*		Preparazioni alimentari pronte per il consumo. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
		≤ 10.000 ufc/g*		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g*		Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo, ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
		≤ 1.000 ufc/g*		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o contenenti alcuni ingredienti crudi, ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 10 ufc/g*		Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo, contenenti prodotti a base di carne e/o prodotti della pesca. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
		≤ 1.000 ufc/g*		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi, contenenti prodotti a base di carne e/o prodotti della pesca. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0)*		Alimenti pronti contenenti uova crude. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di Salmonella spp.
		Non rilevabile in 25 g*		Preparazioni alimentari pronte per il consumo.
Enterotossine stafilococciche	Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi	Non rilevabili*		Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Il criterio non si applica agli alimenti sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/05 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).

 Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c.

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

§ Metodo Interno 10CA169. (\*) Riferimenti: 1) Malle P., Valle M., Bouquetet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2) Duffos G., Dervin C., Malle P., Bouquetet S., Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangius merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.

**20. SPEZIE (es. cannella, pepe) - ERBE AROMATICHE FRESCHE (es. basilico, prezzemolo)**

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g		Spezie ed erbe aromatiche.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 1.000 ufc/g*		Spezie ed erbe aromatiche. In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile in 25 g*		Spezie ed erbe aromatiche.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 100 ufc/g*		Spezie ed erbe aromatiche. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)*^	Spezie ed erbe aromatiche. Il criterio non si applica alle spezie/erbe aromatiche sottoposte a trattamenti aventi come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (da indicare sul verbale di prelievo). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/2005 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
Campione in <b>DISTRIBUZIONE</b> : prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "Spezie/erbe aromatiche NON sottoposte a trattamenti aventi come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti") oppure 1 u.c. (se "Spezie/erbe aromatiche sottoposte a trattamenti aventi come effetto l'eliminazione di <i>L.m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti").				

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

^Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

**21. CONSERVE** (alimenti stabili a temperatura ambiente)

**SEMICONSERVE** (compresi i REPFED - Alimenti trasformati refrigerati con conservabilità prolungata): *es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese, insalata russa, insalata di pollo, capricciosa, suppli, arrosti, lasagne, salse, sughi, ecc.*

A differenza della categoria 19 si intendono **prodotti destinati a essere pre-imballati all'origine**

Parametri	Metodi	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
Stabilità (su richiesta)	Rapporti ISTISAN 96/35	Conforme		ConsERVE: parametro da richiedere eseguendo un campionamento dedicato (1 aliquota composta da 6 unità campionarie).
pH	MMFHPB. AOAC, ISO, Metodo Interno	≤ 4.6		ConsERVE e semiconsERVE (compresi i REPFED): parametro da richiedere sempre. Nel caso di valori di pH>4.6 e Aw>0.935 il laboratorio verificherà la presenza di clostridi produttori di tossine botuliniche
Aw	ISO 21807	≤ 0.935		ConsERVE e semiconsERVE (compresi i REPFED): parametro da richiedere sempre. Nel caso di valori di pH>4.6 e Aw>0.935 il laboratorio verificherà la presenza di clostridi produttori di tossine botuliniche
Clostridi produttori di tossine botuliniche	POACMI02.00n (Mouse test), POACMI03.00n (PCR test), ISO/TS 17919 (PCR test)	Non rilevabili in 25 g*		ConsERVE e semiconsERVE (compresi i REPFED): la ricerca è prevista nel caso di valori di pH>4.6 e/o Aw>0.935.
Tossine botuliniche	POACMI02.00n (Mouse test)	Non rilevabili *		ConsERVE e semiconsERVE (compresi i REPFED): la ricerca viene eseguita solo in caso di PCR positiva per clostridi produttori di tossine botuliniche
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213	≤ 10 ufc/g*		SemiconsERVE (compresi i REPFED).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g*		SemiconsERVE (compresi i REPFED). In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g sarà eseguita la ricerca di tossine (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 10 ufc/g*		SemiconsERVE (compresi i REPFED) contenenti carne e/o prodotti della pesca. In caso di cariche ≥10 <sup>4</sup> ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
Muffe	ISO 21527	≤1.000 ufc/g		SemiconsERVE (compresi i REPFED).
Stafilococchi coag. positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g*		SemiconsERVE (compresi i REPFED). In caso di cariche ≥10 <sup>5</sup> ufc/g sarà eseguita la ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0) *^	SemiconsERVE (compresi i REPFED). Il criterio non si applica ai prodotti sottoposti a trattamenti aventi come effetto l'eliminazione di <i>L. m.</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal reg.CE 2073/2005 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
<i>Salmonella</i> spp.	EN ISO 6579-1	Non rilevabile in 25 g*		SemiconsERVE (compresi i REPFED).
Istamina	EN ISO 19343		m=100 mg/kg; M=200 mg/kg (n=9; c=2)*	ConsERVE e semiconsERVE (compresi i REPFED): analisi eseguita su prodotti della pesca, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, ottenuti da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> , <i>Scombrosidae</i> ). Singoli campioni possono essere prelevati presso dettaglianti (in tal caso non vale il principio di cui all'art. 14 par. 6 del reg.CE 178/02, secondo cui si presume che l'intera partita sia a rischio, a meno che il risultato sia superiore a M).
			m=200 mg/kg; M=400 mg/kg (n=9; c=2)*	ConsERVE e semiconsERVE (compresi i REPFED): analisi eseguita su prodotti della pesca, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità, che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> , <i>Scombrosidae</i> ). Singoli campioni possono essere prelevati presso dettaglianti (in tal caso non vale il principio di cui all'art. 14 par. 6 del reg.CE 178/02, secondo cui si presume che l'intera partita sia a rischio, a meno che il risultato sia superiore a M).
			400 mg/kg (n=1)*	ConsERVE e semiconsERVE (compresi i REPFED): analisi eseguita su salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca, immessa sul mercato durante il periodo di conservabilità

Campione in **DISTRIBUZIONE**: prelevare 1 aliquota composta da 5 u.c. (se "SemiconsERVE e REPFED") oppure da 1 u.c. (se "ConsERVE") oppure da 9 u.c. (se viene ricercata "Istamina" in SemiconsERVE e REPFED) oppure da 6 u.c. (se analisi di "Stabilità"). Prelevare 4/5 aliquote composte da 9 u.c. (se viene ricercata "Istamina" in ConsERVE).

\*Tali valori vengono gestiti come criteri di sicurezza alimentare quando vengono superati i limiti previsti dal reg.CE 2073/2005 oppure i limiti indicati nell'Allegato 2 al Protocollo tecnico. Il risultato ottenuto può essere utilizzato dall'Ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al reg.UE 2017/625 e reg.CE 178/2002) stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc.). L'Ente prelevatore deve inoltre valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative e/o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 139 del reg.UE 2017/625 e l'eventuale inserimento delle misure decise dall'OSA o imposte dalla AC sul sistema di allerta.

<sup>a</sup>Nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE, diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali, è *L.m.* ≤100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991). In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *L.m.*" l'AC per territorio, valuterà se l'OSA che ha immesso il prodotto sul mercato, è in grado di dimostrare che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (vedi PRISA Regione Piemonte 2015-2018).

**LEGENDA:**

ufc = unità formanti colonia, g = grammo, ml = millilitro, n= numero di unità campionarie (u.c.) per aliquota, c = numero unità campionarie in cui è ammesso un valore compreso tra m e M, m = valore numerico che costituisce il limite entro il quale il risultato è accettabile, M = valore numerico che costituisce il limite al di sopra del quale il risultato non è accettabile, s.m.i. = successive modifica ed integrazioni.

Nella colonna "**Metodi**" viene indicato il metodo analitico di riferimento internazionale più comunemente utilizzato per la ricerca e/o la conta del parametro in questione. Può essere sostituito con metodi di analisi alternativi a condizione che vengano validati in base al metodo di riferimento, secondo un protocollo conforme alla norma EN ISO 16140-2 o ad altri protocolli analoghi accettati a livello internazionale o dalla legislazione nazionale, e che siano rispondenti ai criteri stabiliti all'allegato III del reg.UE 2017/625. Ai sensi del reg.UE 2017/625, capo IV, articolo 34, i metodi di campionamento e di analisi utilizzati nel contesto dei controlli ufficiali devono essere conformi alle pertinenti norme comunitarie (reg.CE 2073/2005) ed accreditate ai sensi della Norma EN ISO/IEC 17025.



## VALORI LIMITE DI ACCETTABILITÀ DI MICRORGANISMI E/O TOSSINE POTENZIALMENTE PERICOLOSI

Microrganismo	Valori limite di accettabilità
<i>Salmonella</i> spp.	Non rilevabile/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	≤100 ufc/g (alimenti pronti al consumo)
	Non rilevabile/25g (alimenti pronti per lattanti, alimenti pronti a fini medici speciali e alimenti pronti al consumo qualora il produttore non possa dimostrare che il prodotto non supererà 100 ufc/g al termine della vita commerciale)
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC)	Non rilevabili/25g (ceppi isolati veicolanti geni di patogenicità <i>vtx</i> )
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	Non rilevabile/25g (tutti i ceppi dovrebbero essere considerati presunti patogeni, ad esclusione del biotipo 1A)
Clostridi produttori di tossine botuliniche	Non rilevabili/25g
Tossine botuliniche	Non rilevabili/25g
Virus Epatite A	Non rilevabile/25g
<i>Vibrio cholerae</i>	Non rilevabile/25g <i>Vibrio cholerae</i> positivo per i fattori di patogenicità (STO/STN)
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Non rilevabile/25g <i>Vibrio parahaemolyticus</i> positivo per i fattori di patogenicità (TDH e/o TRH)
<i>Clostridium perfringens</i>	<10 <sup>4</sup> ufc/g ed assenza di geni codificanti l'enterotossina
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 <sup>5</sup> ufc/g ed assenza di enterotossine stafilococciche nell'alimento
<i>Bacillus cereus</i> presunto	<10 <sup>5</sup> ufc/g ed assenza di cereulide nell'alimento (sarà effettuata analisi preliminare per la ricerca di geni codificanti la tossina emetica da ceppo)
Norovirus GI e GII	Non rilevabile/25g
<i>Cronobacter</i> spp.	Non rilevabile/10g
Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili/25g

In caso di non conformità, laddove si sospetti la possibilità di effetti dannosi per la salute (anche sulla base di evidenze epidemiologiche), in base agli artt. 7 e 14 (definizione di alimenti "a rischio") del regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i., dovranno essere adottate le misure di gestione del rischio, compresa la restrizione al commercio, necessarie a garantire un elevato livello di tutela della salute del consumatore, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio.

Dovranno contestualmente essere svolte le attività previste per la contestazione degli illeciti amministrativi e penali.

Inserire Logo ASL	REGIONE PIEMONTE	(Spazio riservato all'IZS PLV)
	Verbale di prelevamento campioni alimentari sospetta MTA	N. accettazione
	N° _____ del ____ / ____ / ____	

In data ..... alle ore ..... il/i sottoscritto/i verbalizzante/i .....  
appartenenti al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL .....  SVET B /  SVET C /  SIAN  
si è/sono presentato/i presso ..... sito a .....  
in via ..... tel. ....  
mail ..... PEC ..... della ditta  
..... avente sede legale a  
..... via ..... di cui è Titolare/Legale Rappresentante il sig  
..... nato a ..... il ..... residente a  
.....  
ove, data conoscenza del motivo della visita, ha / hanno proceduto al prelievo di un **campione di:**

In presenza del/la... Sig./Sig.ra ..... nato/a a .....  
il ..... residente a ..... in qualità di  
....., è stato prelevato il quantitativo di ..... da una partita di  
....., che è stato suddiviso in:  
n° ..... aliquota/e, del peso di..... ciascuna, ogni aliquota è composta da n. .... u.c. del peso di  
..... ciascuna, distinte dalle lettere ....., è/sono regolarmente sigillata/e in  
modo da non consentirne la manomissione, in confezioni recanti la sigla ..... e riportanti gli estremi  
identificativi del campione con firma degli intervenuti.

Trattasi di aliquota unica prelevata nei casi previsti dall'art.7 comma 2 del DLvo 27/2021, pertanto, al fine di  
garantire il diritto alla difesa del/degli interessato/i, si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile, da effettuare  
in data.....alle ore..... presso il laboratorio ..... di  
..... via.....

dove la Ditta potrà presenziare direttamente o attraverso consulente specificatamente delegato.  
 L'OSA rinuncia al campione da destinare all'eventuale controperizia di cui al reg.UE 2017/625:  Sì  NO  
L'aliquota contraddistinta con la lettera ....., unitamente a una copia del verbale, è stata consegnata al/alla  
Sig./Sig.ra ..... nato/a a ..... il ..... con  
l'indicazione di conservarla con le seguenti modalità ..... per  
l'eventuale controperizia.

L'aliquota/aliquote destinate al laboratorio è/sono trasportate mediante:  contenitore isotermico refrigerato con  
siberini  contenitore a temperatura ambiente  contenitore frigorifero alla temperatura di .....,  
per eseguire la ricerca di: .....

Si allega al presente verbale descrizione della sintomatologia, dei tempi di insorgenza e altri dettagli utili ai fini delle analisi di laboratorio  
 Si allega inoltre .....

Analisi soggette a tariffazione .....  
Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale in n° ..... copie, di cui una rilasciata a ...  
Sig..... che **ha firmato / non ha firmato**, dopo averne preso  
visione, ed ha dichiarato .....  
**Si è proceduto / Non si è proceduto** al sequestro del prodotto residuo.

**Informativa breve ai sensi dell'art. 10 D.lgs. 51/2018:** "La finalità del trattamento è data dalla necessità di svolgere attività di prevenzione, verifica e controllo in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di vita e di lavoro, di igiene degli alimenti e delle bevande, di igiene e sanità pubblica e veterinaria, di salute della popolazione. Il titolare del trattamento è l'ASL.....; i diritti sono quelli previsti dal D.Lgs. 51/2018: artt. 11, 12, 13, 14 e 27. L'informativa completa è reperibile presso l'ASL..... e consultabile dal sito web dell'ente all'indirizzo www....., unitamente ad ulteriori informazioni in merito al trattamento dei dati personali da parte del Titolare, nella sezione dedicata alla "protezione dei dati personali".

*Firma del presente al prelievo*

*I ..... Verbalizzante.....*

<i>Intestazione ASL</i>	<b>REGIONE PIEMONTE</b> Verbale di prelevamento campioni alimentari	(Spazio riservato all'IZS PLV) N. accettazione
	N°	del

In data ..... alle ore..... il/ sottoscritto/i verbalizzante/i .....  
 ..... dell'A.S.L. .... SVET (area B / area C) SIAN si è/sono presentato/i presso

**(attività di prelievo)** .....

..... sito nel comune di..... in via .....

att. registrata n. .... /  att. riconosciuta con approval number: ....., P. IVA o CF  
 ....., di cui risulta legale rappresentante/titolare il/la Sig./Sig.ra  
 ..... nato/a ..... prov. (.....)

il ...../...../..... e residente a ..... prov. (.....) in via/piazza  
 ..... n°.....; preso atto che il prodotto campionato è preparato  
 da **(attività di provenienza)**.....

..... att. registrata n.....

att. riconosciuta con approval number .....P. IVA/CF....., dopo essersi  
 qualificato/i ed aver motivato la visita ho/abbiamo proceduto al prelievo in  **PRODUZIONE**  **COMMERCIALIZZAZIONE/DISTRIBUZIONE** di 1 (uno)  
 campione di .....

acquistato in data.....con D.D.T. n.....del..... pronto al consumo  da  
 cuocere prima del consumo, n. partita .....n. lotto.....data di produzione.....

data di scadenza.....TMC ..... Nazione dello stabilimento di produzione del prodotto campionato:

Nazionale  UE (specificare) .....Extra UE (specificare) .....

Punto della filiera in cui il campione è stato prelevato:  produzione primaria,  produzione con prevalente vendita all'ingrosso,  produzione con  
 prevalente vendita al dettaglio,  distribuzione all'ingrosso,  distribuzione al dettaglio,  ristorazione pubblica,  ristorazione collettiva.

La merce era posta in.....a temperatura di ..... e condizioni igienico sanitarie  
 ..... si presenta:  confezione originale ( integra  non integra) /  preincarto /  sfusa /  porzionata al momento del  
 prelievo. Il campione è stato / non è stato prelevato in condizioni di asepsi.

**CAMPIONE PRELEVATO IN COMMERCIALIZZAZIONE/DISTRIBUZIONE**

Il campione è stato suddiviso in n. .... aliquota/e <sup>(NOTA A)</sup> del peso di..... ciascuna, ogni aliquota è composta da  
 n..... u.c. <sup>(NOTA B)</sup> del peso di ..... ciascuna, distinte dalle lettere ....., è/sono  
 regolarmente sigillata/e in modo da non consentirne la manomissione, in confezioni recanti la sigla ..... e riportanti gli estremi  
 identificativi del campione con firma degli intervenuti.

L'operatore del settore alimentare rinuncia al campione da destinare all'eventuale controperizia di cui al reg.UE 2017/625:  Sì  NO

**CAMPIONE PRELEVATO IN PRODUZIONE**

Il campione è stato suddiviso in n. .... aliquota/e del peso di....., composta/e da n..... u.c. <sup>(NOTA B)</sup> del peso di  
 ..... ciascuna, è/sono regolarmente sigillata/e in modo da non consentirne la manomissione, in confezioni recanti la sigla ..... e riportanti  
 gli estremi identificativi del campione con firma degli intervenuti.

L'operatore del settore alimentare rinuncia al campione da destinare all'eventuale controperizia di cui al reg.UE 2017/625:  Sì  NO

L'aliquota contraddistinta con la lettera ....., unitamente a una copia del verbale, è stata consegnata al/alla Sig./Sig.ra  
 ..... nato/a a ..... il ..... con l'indicazione di conservarla  
 con le seguenti modalità ..... per l'eventuale controperizia.

L'aliquota/aliquote destinate al laboratorio è/sono inviate all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta sede di  
 ....., via ..... e trasportate mediante:  contenitore isotermico refrigerato con siberini

contenitore a temperatura ambiente  contenitore frigorifero alla temperatura di ..... per eseguire le determinazioni riportate nell'ALLEGATO:

**4A PRODUZIONE**

**4B COMMERCIALIZZAZIONE / DISTRIBUZIONE**

Il/la Sig./ra ..... sopra generalizzato/a, in qualità di  
 ..... presente all'operazione ha chiesto che venga verbalizzato quanto segue:

..... Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale in n ..... copie e n .....allegati  
 che l'interessato/a ha firmato/non ha firmato dopo averne preso visione.





Intestazione ASL	<b>REGIONE PIEMONTE</b> <b>ALLEGATO 4A al verbale di prelevamento</b> <b>campioni alimentari</b> <b>(determinazioni PRODUZIONE)</b>	(Spazio riservato all'IZS PLV) <b>N. accettazione</b>
	N° _____ del _____	

N. CATEGORIA ALIMENTO (la descrizione è riportata nell'All. 1 - Protocollo Tecnico)	PRODUZIONE (Campioni di materie prime, ingredienti o semilavorati prelevati presso il laboratorio annesso a punto vendita o di somministrazione o presso lo stabilimento, durante il processo di lavorazione)	
	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri igiene processo reg.CE 2073/05 e ss.mm.ii.
1		<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto
2	<input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i>	
3	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i>	
4	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>	
5	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto	
6		<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i>
7	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i>	
8	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>	
9		<input type="checkbox"/> Microrganismi mesofili aerobi <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>
10	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i>	
11	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> MPN <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi
12	<input type="checkbox"/> Stabilità (esclusivamente su latte UHT)	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i>
13		<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi
14	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Muffe	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i>
15	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi. <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> (burro e panna non pastorizzati)
16	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> (formaggi latte crudo) <input type="checkbox"/> Muffe	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi
17	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> (semi germogliati pronti al consumo)	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> (frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo - IV gamma)
18	<input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> (succhi pastorizzati)	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> (succhi non pastorizzati)
19	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi	
20	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i>	
21	<input type="checkbox"/> Stabilità <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Aw <input type="checkbox"/> Anaerobi solfito riduttori <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i>	

Firma del/la presente al prelievo

Firma e timbro del/i verbalizzante/i

Intestazione ASL	<b>REGIONE PIEMONTE</b> <b>ALLEGATO 4B al verbale di prelevamento</b> <b>campioni alimentari</b> <b>(determinazioni COMMERCIALIZZAZIONE)</b>	(Spazio riservato all'IZS PLV) <b>N. accettazione</b>
	N° _____ del _____	

N. CATEGORIA ALIMENTO (la descrizione è riportata nell'All. 1 - Protocollo Tecnico)	COMMERCIALIZZAZIONE/DISTRIBUZIONE	
	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità. Sono da considerare "prodotti immessi sul mercato" i prodotti finiti destinati ad essere consegnati al consumatore che possono essere prelevati sia presso lo stabilimento di produzione (prodotto immesso sul mercato ancora sotto il controllo del produttore), sia presso punti vendita o somministrazione della rete di commercializzazione/distribuzione	
	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/05 e ss.mm.ii.	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/05 e ss.mm.ii. (NOTA 1)
1	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Cronobacter</i> spp.
2	<input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i>	<input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
3	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	
4	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	
5	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
6	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (uova in guscio)	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
7	<input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	
8	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (carni fresche diverse da pollame)	<input type="checkbox"/> <i>S. Enteritidis</i> , <i>S. Typhimurium</i> e variante monofasica 1,4,[5],12:i:- (carni fresche di pollame) <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i> (carni fresche da consumarsi crude) <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (carni di rettili)
9	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Microrganismi mesofili aerobi <input type="checkbox"/> <i>E.coli</i> STEC <input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. positivi	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
10	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i> <input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> STEC	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
11	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> (vedi note All. 1 - Protocollo tecnico) <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Vibrio cholerae</i> O1 e O139 <input type="checkbox"/> <i>Vibrio cholerae</i> non-O1 e non-O139 potenzialm. enteropatogeni <input type="checkbox"/> <i>Vibrio parahaemolyticus</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (vedi note Allegato 1 - Protocollo tecnico) <input type="checkbox"/> Virus epatite A <input type="checkbox"/> Norovirus GI e GII	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> MPN <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (vedi note Allegato 1 - Protocollo tecnico) <input type="checkbox"/> Istamina
12	<input type="checkbox"/> Stabilità (esclusivamente su latte UHT) <input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i>	<input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
13	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i>	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
14	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (vedi note Allegato 1 - Protocollo tecnico) <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i> (vedi note Allegato 1 - Protocollo tecnico)
15	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp.	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
16	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> STEC	<input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
17	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> STEC (vegetali a foglia larga) <input type="checkbox"/> Virus epatite A <input type="checkbox"/> Norovirus GI e GII	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>E.coli</i> STEC (semi germogliati)
18	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> <i>E.coli</i> STEC <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (succhi pastorizzati)	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (succhi non pastorizzati) <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
19	<input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i> <input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i> <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> Enterotossine stafilococciche	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. (RTE contenenti uova crude) <input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
20	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i> <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i>	<input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i>
21	<input type="checkbox"/> Stabilità (vedi note protocollo) <input type="checkbox"/> pH* <input type="checkbox"/> Aw* <input type="checkbox"/> Anaerobi solfito riduttori <input type="checkbox"/> Muffe <input type="checkbox"/> Stafilococchi coagulasi positivi <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> presunto <input type="checkbox"/> <i>Cl. perfringens</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp. * Clostridi produttori di tossine botuliniche e Tossine botuliniche (vedi note Allegato 1 - Protocollo tecnico)	<input type="checkbox"/> <i>L. monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> Istamina (conservate e semiconservate di prodotti della pesca)

(NOTA 1) Per gli alimenti pronti al consumo (RTE) relativamente al criterio di sicurezza *L. monocytogenes* specificare se:

- costituisce terreno favorevole alla crescita
- non costituisce terreno favorevole alla crescita
- non noto: si richiede esecuzione pH e Aw per stabilire il tipo di esame appropriato da eseguire

Firma del/la presente al prelievo

Firma e timbro dell/i verbalizzante/i





## Allegato 1

REGIONE PIEMONTE  
ELENCO REGIONALE DEI LABORATORI DI ANALISI CHE EFFETTUANO PROVE ANALITICHE RELATIVE  
ALL'AUTOCONTROLLO PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI E MANGIMISTICHE - AGGIORNATO AL 28/12/2021

ID	LABORATORIO	INDIRIZZO	COMUNE	PRO V_	N° ACCRED. SINAL	N°PROVE ACCRED	DATA ULTIMA REVISIONE
001	TSI SRL TECNOLOGIE E SERVIZI PER LE IMPRESE	STRADA CASCINA PIOVERA	STAZZANO	AL	540	40	13/09/2021
002	MONDECO SRL	LOCALITÀ CATENA ROSSA, 4/D	PIOBESI D'ALBA	CN	354	66	24/03/2021
003	COMIE SRL	VIA TAULE' 15	SIZZANO	NO	346	151	11/11/2021
004	PROTEZIONE AMBIENTALE SRL	VIA DELL'AUTOMOBILE, 6/8 - Z.I. D3	ALESSANDRIA	AL	381	102	13/09/2021
005	AGRILAB SRL	REG. MADONNA DEI PRATI 318	CENTALLO	CN	301	29	24/09/2020
007	GEM CHIMICA SRL	VIA MAESTRI DEL LAVORO 25	BUSCA	CN	674	70	16/12/2020
009	BIOQUALITA' DI ICARDI LAURA	CORSO ASTI 27	GUARENE	CN	603	71	08/11/2021
010	C.Q.A. SNC CONTROLLO QUALITA' ALIMENTI	CORSO SANT'IGNAZIO 18	SANTHIA'	VC	709	13	04/08/2021
012	M.B.T. SRL MOLECULAR BIOTECHNOLOGY	VIALE DANTE 43/G	NOVARA	NO	700	36	03/11/2021
013	EURO QUALITY SYSTEMS SRL	VIA NEGRI 2F-4	NOVARA	NO	602	60	29/09/2021
014	EUROFINS CHEMICAL CONTROL SRL	VIA CELDIT 2 - MADONNA DELL'OLMO	CUNEO	CN	490	215	28/07/2021
015	IDROGEO LAB SRL	VIA SANTI 29	ALESSANDRIA	AL	431	59	22/01/2021
016	LAEMMEGROUP S.R.L.	VIA VITTIME DEL VAJONT, 18	MONCALIERI	TO	198	235	22/03/2021
019	LABORATORI ANALYSIS SRL	VIA FRANCESCO GIACOMO BONA 7	PINEROLO	TO	607	19	22/06/2021
022	L.A.V.srl	STRADA CARIGNANO 58/14	MONCALIERI	TO	513	134	28/07/2021
024	LIFEANALYTICS S.R.L.	VIA LIME 4	ROCCA DE' BALDI	CN	833	36	23/08/2021
025	LABORATORIO CHIMICO CAMERA COMMERCIO TORINO	VIA VENTIMIGLIA 165	TORINO	TO	64	55	28/07/2021
026	CADIR LAB SRL	STRADA ALESSANDRIA 13	QUARGNENTO	AL	221	33	25/05/2021
027	LA.ECO.VET.SRL	VIA S. FRANCESCO DI SALES 6	CARMAGNOLA	TO	251	96	03/11/2021
028	CDV LOREN 2 s.a.s. di Bazzano Andreana e C	VIA THAON DE REVEL 3	VERCELLI	VC	637	15	16/09/2021
029	BI.LAB. SRL	VIA POIRINI 1/B	GUARENE	CN	483	22	13/09/2021
031	ALCHIM di MASANTE & C. s.a.s.	VIA LANDOLFO 4	CHIERI	TO	1484	48	07/10/2021
032	LIFEANALYTICS S.R.L.	STRADA COMUNALE SAVONESA 9	RIVALTA SCRIVIA TORTONA	AL	631	50	28/07/2021
033	ITECON SRL	VIA M. TACCA 5	NIZZA MONFERRATO	AT	819	16	15/04/2021
034	BIOS LABORATORI SRL	VIALE DANTE ALIGHIERI 20	NOVARA	NO	596	20	09/06/2021
037	ECOANALITICA SRL	VIA I° MAGGIO 1/A	ORBASSANO	TO	610	113	22/10/2021
040	AGENZIA DOGANE E MONOPOLI - LABORATORIO CHIMICO DI TORINO	CORSO SEBASTOPOLI 3	TORINO	TO	1831N	27	19/10/2021
044	BIOLEADER SRL	CORSO EMILIA 6/a	TORINO	TO	685	51	28/07/2021
045	ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI PIEMONTE	Via TORRE ROA 13	MADONNA DELL'OLMO	CN	727A	65	28/07/2021

Allegato 1

047	NEOSIS s.r.l.	VIA JUGLARI, 16/4	MONCALIERI	TO	729A	208	19/10/2021
048	BIOGEST S.R.L.	VIA DELL'AGRICOLTURA	NOVI LIGURE	TO	1479	59	21/04/2021
050	VEGETAL PROGRESS RICERCA srl	VIA CIRCONVALLAZIONE 97	CASELLE TORINESE	TO	532	6	25/05/2021
052	SERSYS AMBIENTE S.R.L.	VIA ACQUI 86	RIVOLI	TO	188 A	159	11/11/2021
053	BIOLAB RESEARCH SRL	VIA MATTEI 3	NOVARA	NO	669	17	20/10/2021
054	LIFEANALYTICS TORINO S.R.L.	VIA LEONARDO DA VINCI 4/1	ROBASSOMERO	TO	809	148	26/10/2021
056	MEDILABOR SC	VIA CUNEO 17	CAVALLERMAGGIORE	CN	1270	53	19/10/2021
057	TECNO PIEMONTE SPA	VIA VALSESIA 20	LENTA	VC	1254	80	23/09/2021
058	IDRO3000 SRL	VIA TERRACINI 10	TROFARELLO	TO	1137	13	24/02/2021
059	CRAB – MEDICINA AMBIENTE SRL	VIA TORINO, 54	BIELLA	BI	1418	20	26/03/2021
060	CHIONO DEL VELIERO S.A.S. DI RENATA ANNA POMATTO & C.	VIA FORNO 4/TER	RIVARA	TO	1380	11	28/07/2021
061	AMIAT S.p.A.	VIA GERMAGNANO 50	TORINO	TO	957	81	27/08/2021
062	ITIS ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE Q.SELLA	CORSO G. PELLA 4	BIELLA	BI	1395	17	25/05/2021
064	E.L.A. S.R.L.	STRADA TOASSO, 4	ASTI	AT	1473	43	19/10/2021
066	SINERGO CENTRO STUDI, RICERCHE E SERVIZI SOC. COOP.	VIALE UMBERTO I° 1	NIZZA M.TO	AT	326A	60	20/04/2021
067	SMAT SPA LABORATORIO BIOLOGICO-LABORATORIO CHIMICO LABORATORI RICERCHE E CONTROLLI DIV. ACQUEDOTTO	CORSO UNITA' D'ITALIA 235/3	TORINO	TO	309A	19	22/09/2021
068	EUROLAB S.R.L.	VIA BARDONECCHIA 4	NICHELINO	TO	571	71	24/02/2021
069	NIPPON GASES INDUSTRIAL S.R.L.	VIA MARIA CURIE 134	CHIVASSO	TO	246T	taratura	30/07/2021
070	I.R.T.A. S.R.L.	VIA MOMPANTERO 23	COLLEGNO	TO	1406	49	13/09/2021
071	STILLAB SRL	CORSO INDIPENDENZA 53	RIVAROLO CANAVESE	TO	1746	48	19/10/2021
072	INLAB SOLUTIONS SRL	VIA CUNEO 38	MORETTA	CN	1812	26	13/09/2021
073	ECOBIOQUAL SRL	VIA LIVORNO 60	TORINO	TO	1624L	10	28/10/2020
074	ENOCONTROL S.C.A.R.L.	CORSO ENOTRIA 2/C	ALBA	CN	379	38	11/10/2021

Macrocategoria	Matrice	Determinazioni microbiologiche	Numero campioni PRODUZIONE	Numero campioni COMMERCIALIZZAZIONE	
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	carne fresca di qualsiasi specie	Escherichia coli (valori guida)	181		
		Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)		220	
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
	Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)				
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente	Salmonella spp (Reg. 2073)			111
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)			
		Escherichia coli (valori guida)			
		Escherichia coli STEC (valori guida)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)			
	prodotti a base di carne	Escherichia coli (Reg. 2073)		41	
		Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)			
		Escherichia coli (valori guida)		33	16
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
		Clostridium perfringens (valori guida)			
Salmonella spp (Reg. 2073)					
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)					
Yersinia enterocolitica (valori guida)					
PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane	Istamina (Reg. 2073)		15	
		Escherichia coli (Reg. 2073)		152	
		Escherichia coli (valori guida)			
		Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Salmonella spp (valori guida)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)			
		Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)			
		Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)			
		Norovirus GI e GII (valori guida)			
		Virus Epatite A (valori guida)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (reg 2073)			
	Escherichia coli (2073)	23			
	Escherichia coli (valori guida) Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.				
Rane	Salmonella spp (valori guida)		7		
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	distributori di latte	Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)			
		Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)			
		Campylobacter termotolleranti (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)			
		Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)			
	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)			68
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionatura <60gg)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione	Escherichia coli (valori guida) (in commercializzazione solo per formaggi sottoposti a trattamento termico)		57	
		Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			60
		Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)			
		Escherichia coli (valori guida)			
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)					
Stafilococchi coagulasi positivi (2073)		49			
Formaggio grattugiato	Muffe (Valori guida)		11	13	
Burro e panna	Salmonella spp (Reg. 2073 e valori guida)			15	
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)				
	Escherichia coli (valori guida)				
	Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)		12		
	Escherichia coli (Reg. 2073)				
Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e lattini fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati	Enterobatteriaceae (Valori guida)			90	
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)				
	Salmonella spp. (Reg. 2073)				
	Enterotossine stafilococciche (valori guida)				
	Muffe (valori guida) (solo in yogurt e lattini fermentati alla frutta)				
	Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)		84		
latte in polvere	Enterobatteriaceae (Reg. 2073)				
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			4	
	Salmonella spp (Reg. 2073)				
	Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)				
	Enterobatteriaceae (valori guida)				
	Enterobatteriaceae (Reg. 2073)		3		
latte pastorizzato	Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)				
	Enterobatteriaceae (Reg. 2073)		7		
	Enterobatteriaceae (valori guida)			18	
latte UHT	Stabilità microbiologica (Latte UHT)		5	12	
UOVA E OVOPRODOTTI	Uova e ovoprodotti	Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)		12	
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)			
		Enterobatteriaceae (valori guida) (ovoprodotti)			
		Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)			
		Enterobatteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)			10
GELATINE E COLLAGENE	Gelatine e collagene	Salmonella spp (Reg. 2073)		17	
vegetali freschi	vegetali terza gamma (surgelati)	Escherichia coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)		18	
		Norovirus GI e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)			
	vegetali quarta gamma (RTE)	Escherichia coli (Reg. 2073)		10	26
		Escherichia coli (valori guida)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
		Salmonella spp (2073)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			

VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	semi e semi germogliati	Escherichia coli (valori guida)	0	
		Salmonella spp (Reg. 2073)		
		Listeria monocitogenes (Reg. 2073)		14
		Escherichia coli STEC (Reg. 2073)		
	funghi			
	radici e tuberi amidacei (legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata)			
oli e grassi vegetali				
te, caffè ed altri vegetali per infusi				
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	frutta fresca			
	frutta essiccata e secca a guscio			
	frutta terza gamma (surgelata)	Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)		
		Listeria monocitogenes (2073)		55
		Norovirus GI e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)		
	frutta quarta gamma	Escherichia coli (Reg. 2073)	10	
		Listeria monocitogenes (Reg. 2073)		
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)		22
		Escherichia coli (valori guida)		
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti	Salmonella spp (Reg. 2073)		
Escherichia coli (valori guida o Reg. 2073)		7		
Muffe (valori guida)				
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)			26	
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)				
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	cereali e prodotti a base di cereali	Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)	18	24
		Salmonella spp (valori guida)(farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)		
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)	15	20
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata	Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (paste alimentari all'uovo)		
		Bacillus cereus presunto (valori guida)(paste alimentari all'uovo)	14	15
		Clostridium perfringens (valori guida)(paste alimentari all'uovo contenente carne)		
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(paste alimentari all'uovo)				
prodotti da forno	Salmonella spp. (valori guida) (paste alimentari all'uovo)			
	Muffe (valori guida)	35	38	
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	zucchero			
	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati			
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato	Salmonella spp (valori guida)		12
		Enterobatteriaceae (valori guida)	12	
	confetteria, caramelle, pasticceria	Enterotossine stafilococciche (valori guida)(se farciture a base di uova e/o latte)		
		Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)		31
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)	19	
Bacillus cereus presunto (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)				
Muffe (valori guida) (pasticceria e biscotteria da forno)				
Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparati per pasticceria)				
Listeria monocitogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)				
CIBI PRONTI IN GENERE	cibi pronti in genere	Enterobatteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)		
		Escherichia coli (valori guida)	39	
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)		73
		Bacillus cereus presunto (valori guida)		
		Clostridium perfringens (valori guida)		
		Salmonella spp (Valori guida)		
		Enterotossine stafilococciche (valori guida, preparazioni cotte RTE)		
		Listeria monocitogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)		
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)		7		
CONSERVE SEMICONSERVE REPFED	consERVE, semiconsERVE. Repfed	ph (valori guida)		
		aw (valori guida)		
		parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve)		
		Clostridium perfringens (valori guida) (semiconsERVE compresi i repfeed contenenti carne e/o prodotti della pesca)	12	
		Anaerobi solfito riduttori (valori guida) (semiconsERVE compresi i repfeed)		
		Muffe (valori guida)(semiconsERVE compresi i repfeed)		32
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(semiconsERVE compresi i repfeed)		
		Bacillus cereus presunto (valori guida)(semiconsERVE compresi i repfeed)		
		Istamina (Reg. 2073) (conserve di pesce)		
		Clostridi produttori di tossine botuliniche (nel caso di valori di pH>4.6 e/o Aw>0.935)		
		Salmonella spp (valori guida) (semiconsERVE compresi repfeed)		
Listeria monocitogenes (Reg. 2073) (semiconsERVE compresi repfeed)				
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli (valori guida)		
		Bacillus cereus presunto (valori guida)	7	
		Clostridium perfringens (valori guida)		18
		Salmonella spp. (valori guida)		
		Listeria monocitogenes (2073)		
ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE	acqua potabile imbottigliata			
	acqua minerale			
BEVANDE ALCOLICHE	Birra e prodotti assimilabili	Listeria monocitogenes (Reg. 2073)		
	Vino e prodotti assimilabili	Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)		
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURREGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI	Formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e lattini destinati a bambini nella prima infanzia. Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare).	Enterobatteriaceae (2073) (Alimenti in polvere)	0	
		Bacillus cereus presunto (2073) (Alimenti in polvere)		
		Enterobatteriaceae (valori guida)(Alimenti in polvere)		
		Bacillus cereus presunto (valori guida) (Alimenti in polvere)		
		Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)		
		Cronobacter spp. (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)		
		Muffe (valori guida)(Alimenti pronti)		4
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (Alimenti pronti)	0	
		Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti)		
Listeria monocitogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)				
<b>TOTALE</b>	<b>totale</b>		<b>714</b>	<b>1.265</b>

## PLANNING ANALISI MICROBIOLOGICHE 2022

Macrocategoria	Matrice	Determinazioni microbiologiche	Numero campioni PRODUZIONE	Numero campioni COMMERCIALIZZAZIONE	
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	carne fresca di qualsiasi specie	Escherichia coli (valori guida)	6		
		Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)		20	
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)			
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente	Salmonella spp (Reg. 2073)		10	
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)			
		Escherichia coli (valori guida)			
		Escherichia coli STEC (valori guida)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)			
		Escherichia coli (Reg. 2073)		2	
	Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)				
	prodotti a base di carne	Escherichia coli (valori guida)		3	1
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
		Clostridium perfringens (valori guida)			
		Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Yersinia enterocolitica (valori guida)			
		Escherichia coli STEC (valori guida)			
	PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane	Istamina (Reg. 2073)		1
Escherichia coli (Reg. 2073)				18	
Escherichia coli (valori guida)					
Salmonella spp (Reg. 2073)					
Salmonella spp (valori guida)					
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)					
Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)					
Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)					
Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)					
Norovirus GI e GII (valori guida)					
Virus Epatite A (valori guida)					
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)					

		Stafilococchi coagulasi positivi (reg 2073)	2		
		Escherichia coli (2073)			
		Escherichia coli (valori guida) Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.			
	Rane	Salmonella spp (valori guida)		1	
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	distributori di latte	Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)			
		Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)			
		Campylobacter termotolleranti (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)			
		Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)			
	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)			5
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Salmonella spp (Reg. 2073)			
		Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionatura < 60gg)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
		Escherichia coli (valori guida) (in commercializzazione solo per formaggi sottoposti a trattamento termico)	5		
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione	Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			5
		Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)			
		Escherichia coli (valori guida)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (2073)	1		
	Escherichia coli (2073)				
	Formaggio grattugiato	Muffe (Valori guida)	1	1	
	Burro e panna	Salmonella spp (Reg. 2073 e valori guida)			0
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
		Escherichia coli (valori guida)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)	0		
Escherichia coli (Reg. 2073)					
Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati	Enterobatteriaceae (Valori guida)			4	
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)				
	Salmonella spp. (Reg. 2073)				
	Enterotossine stafilococciche (valori guida)				
	Muffe (valori guida) (solo in yogurt e latti fermentati alla frutta)				
	Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)	9			
	Enterobatteriaceae (Reg. 2073)				
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			0	
	Salmonella spp (Reg. 2073)				

	latte in polvere	Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)		0
		Enterobacteriaceae (valori guida)		
		Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	0	
		Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)		
	latte pastorizzato	Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	0	
		Enterobacteriaceae (valori guida)		2
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
latte UHT	Stabilità microbiologica (Latte UHT)	0	1	
<b>UOVA E OVOPRODOTTI</b>	Uova e ovoprodotti	Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)		1
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)		
		Enterobacteriaceae (valori guida) (ovoprodotti)		
		Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)		
		Enterobacteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)	6	
<b>GELATINE E COLLAGENE</b>	Gelatine e collagene	Salmonella spp (Reg. 2073)		1
<b>VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI</b>	vegetali freschi			
	vegetali terza gamma (surgelati)	Escherichia coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)		
		Norovirus GI e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)		
	vegetali quarta gamma (RTE)	Escherichia coli (Reg. 2073)	3	
		Escherichia coli (valori guida)		2
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)		
		Salmonella spp ( <b>2073</b> )		
		Listeria monocitogenes (Reg. 2073)		
	semi e semi germogliati	Escherichia coli (valori guida)		
		Salmonella spp (Reg. 2073)		
		Listeria monocitogenes (Reg. 2073)		
		Escherichia coli STEC (Reg. 2073)		
	funghi			
leguminose, spezie e miscele, salsa di				
oli e grassi vegetali				
te, caffè ed altri vegetali per infusi				
frutta fresca	frutta essiccata e secca a guscio			
	frutta terza gamma (surgelata)	Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)		5
		Listeria monocytogenes (2073)		
		Norovirus GI e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)		
		Escherichia coli (Reg. 2073)		
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			

FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	frutta quarta gamma	Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)		2
		Escherichia coli (valori guida)		
		Salmonella spp (Reg. 2073)		
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti	Escherichia coli (valori guida o Reg. 2073)		3
		Muffe (valori guida)		
		Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		
Escherichia coli (valori guida)				
Escherichia coli STEC (valori guida)				
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	cereali e prodotti a base di cereali	Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)		2
		Salmonella spp (valori guida)(farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)		
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)		3
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata	Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (paste alimentari all'uovo)		3
		Bacillus cereus presunto (valori guida)(paste alimentari all'uovo)		
		Clostridium perfringens (valori guida)(paste alimentari all'uovo contenente carne)		
		Enterotossine stafilococciche (valori guida)(paste alimentari all'uovo)		
Salmonella spp. (valori guida) (paste alimentari all'uovo)				
prodotti da forno	Muffe (valori guida)		6	
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	zucchero			
	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati			
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato	Salmonella spp (valori guida)		1
		Enterobatteriaceae (valori guida)	2	
	confetteria, caramelle, pasticceria	Enterotossine stafilococciche (valori guida)(se farciture a base di uova e/o latte)		3
		Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)		
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)		
Bacillus cereus presunto (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)				
Muffe (valori guida) (pasticceria e biscotteria da forno)				
Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparati per pasticceria)				
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)				
CIBI PRONTI IN GENERE	cibi pronti in genere	Enterobatteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)	3	6
		Escherichia coli (valori guida)		
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)		
		Bacillus cereus presunto (valori guida)		
		Clostridium perfringens (valori guida)		
		Salmonella spp (Valori guida)		
		Enterotossine stafilococciche (valori guida, preparazioni cotte RTE)		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)		



		Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)			
CONSERVE SEMICONSERVE REPFED	consERVE, semiconsERVE. Repfed	ph (valori guida)	1	3	
		aw (valori guida)			
		parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve)			
		Clostridium perfringens (valori guida) (semiconsERVE compresi i repfeed contenenti carne e/o prodotti della pesca)			
		Anaerobi solfito riduttori (valori guida) (semiconsERVE compresi i repfeed)			
		Muffe (valori guida)(semiconsERVE compresi i repfeed)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(semiconsERVE compresi i repfeed)			
		Bacillus cereus presunto (valori guida)(semiconsERVE compresi i repfeed)			
		Istamina (Reg. 2073) (conserve di pesce)			
		Clostridi produttori di tossine botuliniche (nel caso di valori di pH>4.6 e/o Aw>0.935)			
		Salmonella spp (valori guida) (semiconsERVE compresi repfeed)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconsERVE compresi repfeed)			
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli (valori guida)		2	
		Bacillus cereus presunto (valori guida)			
		Clostridium perfringens (valori guida)			
		Salmonella spp. (valori guida)			
		Listeria monocytogenes (2073)			
ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE	acqua potabile imbottigliata				
	acqua minerale				
BEVANDE ALCOLICHE	Birra e prodotti assimilabili	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)			
	Vino e prodotti assimilabili	Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)			
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIOFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURRIGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI	Formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e latti destinati a bambini nella prima infanzia. Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare).	Enterobatteriaceae (2073) (Alimenti in polvere)			
		Bacillus cereus presunto (2073) (Alimenti in polvere)			
		Enterobatteriaceae (valori guida)(Alimenti in polvere)		2	
		Bacillus cereus presunto (valori guida) (Alimenti in polvere)			
		Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)			
		Cronobacter spp. (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)			
		Muffe (valori guida)(Alimenti pronti)			
		Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (Alimenti pronti)			
		Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti)			
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)			
<b>TOTALE</b>	<b>totale</b>		<b>44</b>		<b>114</b>

## PLANNING ANALISI MICROBIOLOGICHE 2022

Macrocategoria	Matrice
<p><b>CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE</b></p>	carne fresca di qualsiasi specie
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente
	prodotti a base di carne
<p><b>PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETILI ED INVERTEBRATI</b></p>	<p>prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane</p>

	Rane
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	distributori di latte
	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione
	Formaggio grattugiato
	Burro e panna
	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati

AT

	latte in polvere
	latte pastorizzato
	latte UHT
<b>UOVA E OVOPRODOTTI</b>	Uova e ovoprodotti
<b>GELATINE E COLLAGENE</b>	Gelatine e collagene
<b>VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI</b>	vegetali freschi
	vegetali terza gamma (surgelati)
	vegetali quarta gamma (RTE)
	semi e semi germogliati
	funghi
	leguminose, spezie e miscele, salsa di soia,
	oli e grassi vegetali
	te, caffè ed altri vegetali per infusi
	frutta fresca
	frutta essiccata e secca a guscio

	AT
<b>FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA</b>	frutta terza gamma (surgelata)
	frutta quarta gamma
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti
<b>CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI</b>	cereali e prodotti a base di cereali
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata
	prodotti da forno
<b>ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO , DESSERT NON A BASE DI LATTE</b>	zucchero
	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato
	confetteria, caramelle, pasticceria

AT

<b>CIBI PRONTI IN GENERE</b>	cibi pronti in genere
<b>CONSERVE SEMICONSERVE REPFED</b>	conservate, semiconservate. Repfed
<b>SPEZIE ED ERBE AROMATICHE</b>	spezie ed erbe aromatiche
<b>ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE</b>	acqua potabile imbottigliata
	acqua minerale
<b>BEVANDE ALCOLICHE</b>	Birra e prodotti assimilabili
	Vino e prodotti assimilabili
<b>PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURRIGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI</b>	Formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e latti destinati a bambini nella prima infanzia. Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una

AT

alimentazione particolare).

<b>TOTALE</b>	<b>totale</b>

Determinazioni microbiologiche
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Yersinia enterocolitica (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Istamina (Reg. 2073)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Salmonella spp (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)
Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)
Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)
Norovirus GI e GII (valori guida)
Virus Epatite A (valori guida)



Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (reg 2073)
Escherichia coli (2073)
Escherichia coli (valori guida) Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.
Salmonella spp (valori guida)
Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Stafilococchi coagulasi positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Campylobacter termotolleranti (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionatura < 60gg)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (in commercializzazione solo per formaggi sottoposti a trattamento termico)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (2073)
Escherichia coli (2073)
Muffe (Valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073 e valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp. (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)
Muffe (valori guida) (solo in yogurt e latti fermentati alla frutta)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)

Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes(Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stabilità microbiologica (Latte UHT)
Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (ovoprodotti)
Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Norovirus GI e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Salmonella spp ( <b>2073</b> )
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (Reg. 2073)
Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)

Listeria monocytogenes (2073)
Norovirus GI e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida o Reg. 2073)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Salmonella spp (valori guida)(farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Clostridium perfringens (valori guida)(paste alimentari all'uovo contenente carne)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Salmonella spp. (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(se farciture a base di uova e/o latte)
Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Muffe (valori guida) (pasticceria e biscotteria da forno)
Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparati per pasticceria)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)
Escherichia coli (valori guida)

## AT

Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida, preparazioni cotte RTE)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)
ph (valori guida)
aw (valori guida)
parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve)
Clostridium perfringens (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed contenenti carne e/o prodotti della pesca)
Anaerobi solfito riduttori (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed)
Muffe (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Istamina (Reg. 2073) (conserve di pesce)
Clostridi produttori di tossine botuliniche (nel caso di valori di pH>4.6 e/o Aw>0.935)
Salmonella spp (valori guida) (semiconserve compresi repfeed)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconserve compresi repfeed)
Escherichia coli (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp. (valori guida)
Listeria monocytogenes (2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)
Enterobatteriaceae (2073) (Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (2073) (Alimenti in polvere)
Enterobatteriaceae (valori guida)(Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (valori guida) (Alimenti in polvere)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Cronobacter spp. (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Muffe (valori guida)(Alimenti pronti)

AT

Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (Alimenti pronti)
---

Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti)
--

Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)
--











	5
	2
	2
1	2
	3
2	4
	1
1	
	3



AT

53	106

## PLANNING ANALISI MICROBIOLOGICHE 2022

Macrocategoria	Matrice
<p><b>CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE</b></p>	carne fresca di qualsiasi specie
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente
	prodotti a base di carne
<p><b>PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI</b></p>	<p>prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane</p>

	Rane
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	distributori di latte
	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione
	Formaggio grattugiato
	Burro e panna
	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati, gelati e dessert a base

BI

	di latte congelati
	latte in polvere
	latte pastorizzato
	latte UHT
<b>UOVA E OVOPRODOTTI</b>	Uova e ovoprodotti
<b>GELATINE E COLLAGENE</b>	Gelatine e collagene
<b>VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI</b>	vegetali freschi
	vegetali terza gamma (surgelati)
	vegetali quarta gamma (RTE)
	semi e semi germogliati
	funghi
	radici e tuberi amidacei (legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata)

BI

	oli e grassi vegetali
	te, caffè ed altri vegetali per infusi
<b>FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA</b>	frutta fresca
	frutta essiccata e secca a guscio
	frutta terza gamma (surgelata)
	frutta quarta gamma
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti
<b>CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI</b>	cereali e prodotti a base di cereali
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata
	prodotti da forno
<b>ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO , DESSERT NON A BASE DI LATTE</b>	zucchero
	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato

BI

	confetteria, caramelle, pasticceria
<b>CIBI PRONTI IN GENERE</b>	cibi pronti in genere
<b>CONSERVE SEMICONSERVE REPFED</b>	consERVE, semiconserve. Repfed
<b>SPEZIE ED ERBE AROMATICHE</b>	spezie ed erbe aromatiche
<b>ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE</b>	acqua potabile imbottigliata
	acqua minerale
<b>BEVANDE ALCOLICHE</b>	Birra e prodotti assimilabili
	Vino e prodotti assimilabili



BI

<p><b>PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIOFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURRIGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI</b></p>	<p>Formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e latti destinati a bambini nella prima infanzia. Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare).</p>
<p><b>TOTALE</b></p>	<p><b>totale</b></p>

Determinazioni microbiologiche
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Yersinia enterocolitica (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Istamina (Reg. 2073)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Salmonella spp (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)
Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)
Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)
Norovirus GI e GII (valori guida)

BI

Virus Epatite A (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (reg 2073)
Escherichia coli (2073)
Escherichia coli (valori guida) Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.
Salmonella spp (valori guida)
Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Stafilococchi coagulasi positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Campylobacter termotolleranti (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionatura < 60gg)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (in commercializzazione solo per formaggi sottoposti a trattamento termico)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (2073)
Escherichia coli (2073)
Muffe (Valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073 e valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp. (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)

BI

Muffe (valori guida) (solo in yogurt e latti fermentati alla frutta)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes(Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stabilità microbiologica (Latte UHT)
Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (ovoprodotti)
Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Norovirus GI e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Salmonella spp ( <b>2073</b> )
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (Reg. 2073)

Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Listeria monocytogenes (2073)
Norovirus GI e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida o Reg. 2073)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Salmonella spp (valori guida)(farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Clostridium perfringens (valori guida)(paste alimentari all'uovo contenente carne)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Salmonella spp. (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(se farciture a base di uova e/o latte)
Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)

BI

Bacillus cereus presunto (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Muffe (valori guida) (pasticceria e biscotteria da forno)
Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparati per pasticceria)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida, preparazioni cotte RTE)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)
ph (valori guida)
aw (valori guida)
parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve)
Clostridium perfringens (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed contenenti carne e/o prodotti della pesca)
Anaerobi solfito riduttori (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed)
Muffe (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Istamina (Reg. 2073) (conserve di pesce)
Clostridi produttori di tossine botuliniche (nel caso di valori di pH>4.6 e/o Aw>0.935)
Salmonella spp (valori guida) (semiconserve compresi repfeed)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconserve compresi repfeed)
Escherichia coli (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp. (valori guida)
Listeria monocytogenes (2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)

## BI

Enterobacteriaceae (2073) (Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (2073) (Alimenti in polvere)
Enterobacteriaceae (valori guida)(Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (valori guida) (Alimenti in polvere)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Cronobacter spp. (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Muffe (valori guida)(Alimenti pronti)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (Alimenti pronti)
Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)

Numero campioni PRODUZIONE	Numero campioni COMMERCIALIZZAZIONE
5	
	10
	5
2	
2	
	2
	1
	4



0	
	0
6	
2	
0	1
3	
	9

6	
	1
0	
0	
	1
0	1
	1
0	
	1
	2
	2
	1

	5	
	2	
1	4	
	3	
2	2	
	7	
	1	
6		

c	1
3	4
	1
	3
	3



## PLANNING ANALISI MICROBIOLOGICHE 2022

Macrocategoria	Matrice
<b>CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE</b>	carne fresca di qualsiasi specie
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente
	prodotti a base di carne
<b>PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI</b>	prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane

	Rane
	distributori di latte
	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione
	Formaggio grattugiato
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	Burro e panna
	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati
	latte in polvere

	latte pastorizzato
	latte UHT
<b>UOVA E OVOPRODOTTI</b>	Uova e ovoprodotti
<b>GELATINE E COLLAGENE</b>	Gelatine e collagene
<b>VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI</b>	vegetali freschi
	vegetali terza gamma (surgelati)
	vegetali quarta gamma (RTE)
	semi e semi germogliati
	funghi
	radici e tuberi amidacei (legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata)
	oli e grassi vegetali
	te, caffè ed altri vegetali per infusi
	frutta fresca
	frutta essicata e secca a guscio
<b>FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA</b>	frutta terza gamma (surgelata)
	frutta quarta gamma



CN1

	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti
<b>CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI</b>	cereali e prodotti a base di cereali
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata
	prodotti da forno
<b>ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO , DESSERT NON A BASE DI LATTE</b>	zucchero
	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato
	confetteria, caramelle, pasticceria
<b>CIBI PRONTI IN GENERE</b>	cibi pronti in genere

CN1

<p><b>CONSERVE SEMICONSERVE REPFED</b></p>	<p>consERVE, semiconserve. Repfed</p>
<p><b>SPEZIE ED ERBE AROMATICHE</b></p>	<p>spezie ed erbe aromatiche</p>
<p><b>ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE</b></p>	<p>acqua potabile imbottigliata</p>
	<p>acqua minerale</p>
<p><b>BEVANDE ALCOLICHE</b></p>	<p>Birra e prodotti assimilabili</p>
	<p>Vino e prodotti assimilabili</p>
<p><b>PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIOFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURREGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI</b></p>	<p>Formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e latti destinati a bambini nella prima infanzia. Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare).</p>
<p><b>TOTALE</b></p>	<p><b>totale</b></p>

Determinazioni microbiologiche
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Yersinia enterocolitica (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Istamina (Reg. 2073)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Salmonella spp (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)
Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)
Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)
Norovirus GI e GII (valori guida)
Virus Epatite A (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (reg 2073)

CN1

Escherichia coli (2073)
Escherichia coli (valori guida) Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.
Salmonella spp (valori guida)
Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Stafilococchi coagulasi positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Campylobacter termotolleranti (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionatura < 60gg)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (in commercializzazione solo per formaggi sottoposti a trattamento termico)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (2073)
Escherichia coli (2073)
Muffe (Valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073 e valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp. (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)
Muffe (valori guida) (solo in yogurt e latti fermentati alla frutta)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)

CN1

Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stabilità microbiologica (Latte UHT)
Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (ovoprodotti)
Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Norovirus GI e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Salmonella spp ( <b>2073</b> )
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (Reg. 2073)
Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Listeria monocytogenes (2073)
Norovirus GI e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)

CN1

Escherichia coli (valori guida o Reg. 2073)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Salmonella spp (valori guida)(farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Clostridium perfringens (valori guida)(paste alimentari all'uovo contenente carne)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Salmonella spp. (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida)
Enterobatteriaceae (valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(se farciture a base di uova e/o latte)
Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Muffe (valori guida) (pasticceria e biscotteria da forno)
Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparati per pasticceria)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)
Enterobatteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida, preparazioni cotte RTE)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)
ph (valori guida)
aw (valori guida)
parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve)

CN1

Clostridium perfringens (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed contenenti carne e/o prodotti della pesca)
Anaerobi solfito riduttori (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed)
Muffe (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Istamina (Reg. 2073) (consERVE di pesce)
Clostridi produttori di tossine botuliniche (nel caso di valori di pH>4.6 e/o Aw>0.935)
Salmonella spp (valori guida) (semiconserve compresi repfeed)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconserve compresi repfeed)
Escherichia coli (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp. (valori guida)
Listeria monocytogenes (2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)
Enterobacteriaceae (2073) (Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (2073) (Alimenti in polvere)
Enterobacteriaceae (valori guida)(Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (valori guida) (Alimenti in polvere)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Cronobacter spp. (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Muffe (valori guida)(Alimenti pronti)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (Alimenti pronti)
Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)

Numero campioni PRODUZIONE	Numero campioni COMMERCIALIZZAZIONE
50	
	25
	12
12	
5	
	2
	2
1	



4	
	0
	7
8	
	5
10	
6	1
	3
0	
	5
13	
	0

3	
3	
	2
3	1
	1
2	
	1
	2
	1
	1
	5
	2

4	
	2
3	
	6
2	
6	1
3	6
	1

3	
2	
<b>142</b>	<b>111</b>

## PLANNING ANALISI MICROBIOLOGICHE 2022

Macrocategoria	Matrice
<b>CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE</b>	carne fresca di qualsiasi specie
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente
	prodotti a base di carne

CN2

**PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI,  
RETTILI ED INVERTEBRATI**

prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane

Rane

distributori di latte

Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione

Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione

Formaggio grattugiato

**LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE**

CN2

	Burro e panna
	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati
	latte in polvere
	latte pastorizzato
	latte UHT
<b>UOVA E OVOPRODOTTI</b>	Uova e ovoprodotti
<b>GELATINE E COLLAGENE</b>	Gelatine e collagene
	vegetali freschi
	vegetali terza gamma (surgelati)

CN2

<b>VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI</b>	vegetali quarta gamma (RTE)
	semi e semi germogliati
	funghi
	radici e tuberi amidacei (legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata)
	olii e grassi vegetali
	te, caffè ed altri vegetali per infusi
<b>FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA</b>	frutta fresca
	frutta essiccata e secca a guscio
	frutta terza gamma (surgelata)
	frutta quarta gamma
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti
	cereali e prodotti a base di cereali
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili



CN2

<b>CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI</b>	pasta fresca, secca, congelata, surgelata
<b>ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO , DESSERT NON A BASE DI LATTE</b>	prodotti da forno zucchero semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati cioccolato e prodotti a base di cioccolato confetteria, caramelle, pasticceria
<b>CIBI PRONTI IN GENERE</b>	cibi pronti in genere
<b>CONSERVE SEMICONSERVE REFEED</b>	conserva semiconserva Refeed

CN2

<p>CONSERVE SEMICONSERVE REPLETE</p>	<p>CONSERVE, SEMICONSERVE. REPLETE</p>
<p>SPEZIE ED ERBE AROMATICHE</p>	<p>spezie ed erbe aromatiche</p>
<p>ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE</p>	<p>acqua potabile imbottigliata</p>
	<p>acqua minerale</p>
<p>BEVANDE ALCOLICHE</p>	<p>Birra e prodotti assimilabili</p>
	<p>Vino e prodotti assimilabili</p>
<p>PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURRIGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI</p>	<p>Formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e latti destinati a bambini nella prima infanzia. Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare).</p>
<p><b>TOTALE</b></p>	<p><b>totale</b></p>

Determinazioni microbiologiche
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Yersinia enterocolitica (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Istamina (Reg. 2073)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Salmonella spp (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)

CN2

Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)
Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)
Norovirus GI e GII (valori guida)
Virus Epatite A (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (reg 2073)
Escherichia coli (2073)
Escherichia coli (valori guida) Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.
Salmonella spp (valori guida)
Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Stafilococchi coagulasi positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Campylobacter termotolleranti (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionatura < 60gg)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (in commercializzazione solo per formaggi sottoposti a trattamento termico)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (2073)
Escherichia coli (2073)
Muffe (Valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073 e valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)

Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Valori guida)
Listeria monocytogenes(Reg. 2073)
Salmonella spp. (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)
Muffe (valori guida) (solo in yogurt e latti fermentati alla frutta)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes(Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stabilità microbiologica (Latte UHT)
Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (ovoprodotti)
Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Norovirus GI e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)

Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Salmonella spp ( <b>2073</b> )
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (Reg. 2073)
Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Listeria monocytogenes (2073)
Norovirus GI e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida o Reg. 2073)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Salmonella spp (valori guida)(farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (paste alimentari all'uovo)

CN2

Bacillus cereus presunto (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Clostridium perfringens (valori guida)(paste alimentari all'uovo contenente carne)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Salmonella spp. (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(se farciture a base di uova e/o latte)
Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Muffe (valori guida) (pasticceria e biscotteria da forno)
Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparati per pasticceria)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida, preparazioni cotte RTE)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)
ph (valori guida)
aw (valori guida)
parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve)
Clostridium perfringens (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed contenenti carne e/o prodotti della pesca)
Anaerobi solfito riduttori (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed)
Muffe (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)

Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Istamina (Reg. 2073) (consERVE di pesce)
Clostridi produttori di tossine botuliniche (nel caso di valori di pH>4.6 e/o Aw>0.935)
Salmonella spp (valori guida) (semiconserve compresi repfeed)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconserve compresi repfeed)
Escherichia coli (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp. (valori guida)
Listeria monocytogenes (2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)
Enterobatteriaceae (2073) (Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (2073) (Alimenti in polvere)
Enterobatteriaceae (valori guida)(Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (valori guida) (Alimenti in polvere)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Cronobacter spp. (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Muffe (valori guida)(Alimenti pronti)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (Alimenti pronti)
Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)



Numero campioni PRODUZIONE	Numero campioni COMMERCIALIZZAZIONE
5	
	15
	8
3	
3	2
	1
	5



0	0
	8
2	
	2
0	
0	
	1
0	1
	1
0	
	6



	2
6	
2	
5	1
3	5
	2



NO

**PLANNING ANALISI MICROBIOLOGICHE 2022**

<b>Macrocategoria</b>	<b>Matrice</b>
<b>CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE</b>	carne fresca di qualsiasi specie
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente
	prodotti a base di carne
<b>PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI</b>	prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane

NO

	Rane
<b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE</b>	distributori di latte
	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione
	Formaggio grattugiato
	Burro e panna
	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e lattici fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati



NO

	latte in polvere
	latte pastorizzato
	latte UHT
<b>UOVA E OVOPRODOTTI</b>	Uova e ovoprodotti
<b>GELATINE E COLLAGENE</b>	Gelatine e collagene
<b>VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI</b>	vegetali freschi
	vegetali terza gamma (surgelati)
	vegetali quarta gamma (RTE)
	semi e semi germogliati
	funghi
	spezie e miscele, salsa di soia, proteina
	oli e grassi vegetali
	te, caffè ed altri vegetali per infusi
	frutta fresca
	frutta essiccata e secca a guscio

<b>FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA</b>	NO frutta terza gamma (surgelata)
	frutta quarta gamma
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti
<b>CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI</b>	cereali e prodotti a base di cereali
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata
	prodotti da forno
<b>ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO , DESSERT NON A BASE DI LATTE</b>	zucchero
	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato
	confetteria, caramelle, pasticceria

NO

<p><b>CIBI PRONTI IN GENERE</b></p>	<p>cibi pronti in genere</p>
<p><b>CONSERVE SEMICONSERVE REPFED</b></p>	<p>conserve, semiconserve. Repfed</p>
<p><b>SPEZIE ED ERBE AROMATICHE</b></p>	<p>spezie ed erbe aromatiche</p>
<p><b>ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE</b></p>	<p>acqua potabile imbottigliata</p>
	<p>acqua minerale</p>
<p><b>BEVANDE ALCOLICHE</b></p>	<p>Birra e prodotti assimilabili</p>
	<p>Vino e prodotti assimilabili</p>
<p><b>PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURRIGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI</b></p>	<p>Formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e latti destinati a bambini nella prima infanzia. Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una</p>

NO

alimentazione particolare).

**TOTALE**

**totale**

NO

Determinazioni microbiologiche
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Yersinia enterocolitica (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Istamina (Reg. 2073)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Salmonella spp (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)
Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)
Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)
Norovirus GI e GII (valori guida)
Virus Epatite A (valori guida)

## NO

Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (reg 2073)
Escherichia coli (2073)
Escherichia coli (valori guida) Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.
Salmonella spp (valori guida)
Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Stafilococchi coagulasi positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Campylobacter termotolleranti (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionatura < 60gg)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (in commercializzazione solo per formaggi sottoposti a trattamento termico)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (2073)
Escherichia coli (2073)
Muffe (Valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073 e valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp. (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)
Muffe (valori guida) (solo in yogurt e lattici fermentati alla frutta)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)

## NO

Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes(Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stabilità microbiologica (Latte UHT)
Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (ovoprodotti)
Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Norovirus GI e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Salmonella spp ( <b>2073</b> )
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (Reg. 2073)
Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)

NO

Listeria monocytogenes (2073)
Norovirus GI e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida o Reg. 2073)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Salmonella spp (valori guida)(farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Clostridium perfringens (valori guida)(paste alimentari all'uovo contenente carne)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Salmonella spp. (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida)
Enterobatteriaceae (valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(se farciture a base di uova e/o latte)
Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Muffe (valori guida) (pasticceria e biscotteria da forno)
Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparati per pasticceria)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)
Enterobatteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)
Escherichia coli (valori guida)



## NO

Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida, preparazioni cotte RTE)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)
ph (valori guida)
aw (valori guida)
parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve)
Clostridium perfringens (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed contenenti carne e/o prodotti della pesca)
Anaerobi solfito riduttori (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed)
Muffe (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Istamina (Reg. 2073) (conserve di pesce)
Clostridi produttori di tossine botuliniche (nel caso di valori di pH>4.6 e/o Aw>0.935)
Salmonella spp (valori guida) (semiconserve compresi repfeed)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconserve compresi repfeed)
Escherichia coli (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp. (valori guida)
Listeria monocytogenes (2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)
Enterobatteriaceae (2073) (Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (2073) (Alimenti in polvere)
Enterobatteriaceae (valori guida)(Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (valori guida) (Alimenti in polvere)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Cronobacter spp. (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Muffe (valori guida)(Alimenti pronti)

NO

Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (Alimenti pronti)
---

Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti)
--

Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)
--









NO

	3
2	
	2
	2
	2
3	
	2
3	3
2	
	3



NO

39	99



## PLANNING ANALISI MICROBIOLOGICHE 2022

Macrocategoria	Matrice
<b>CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE</b>	carne fresca di qualsiasi specie
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente
	prodotti a base di carne
<b>PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI,</b>	prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e

TORINO

RETTILI ED INVERTEBRATI

tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane

Rane

distributori di latte

Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione

Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione

Formaggio grattugiato

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

Burro e panna

TORINO

	<p>Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati</p>
	latte in polvere
	latte pastorizzato
	latte UHT
<b>UOVA E OVOPRODOTTI</b>	Uova e ovoprodotti
<b>GELATINE E COLLAGENE</b>	Gelatine e collagene
<b>VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI</b>	vegetali freschi
	vegetali terza gamma (surgelati)
	vegetali quarta gamma (RTE)
	semi e semi germinati

TORINO

	semi e semi germinogliati
	funghi
	radici e tuberi amidacei (legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata)
	olii e grassi vegetali
	te, caffè ed altri vegetali per infusi
<b>FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA</b>	frutta fresca
	frutta essiccata e secca a guscio
	frutta terza gamma (surgelata)
	frutta quarta gamma
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti
<b>CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI</b>	cereali e prodotti a base di cereali
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata
	prodotti da forno
	zucchero

TORINO

<b>ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO , DESSERT NON A BASE DI LATTE</b>	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato
	confetteria, caramelle, pasticceria
<b>CIBI PRONTI IN GENERE</b>	cibi pronti in genere
<b>CONSERVE SEMICONSERVE REPFED</b>	conserven, semiconserve. Repfed

TORINO

<b>SPEZIE ED ERBE AROMATICHE</b>	spezie ed erbe aromatiche
<b>ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE</b>	acqua potabile imbottigliata
	acqua minerale
<b>BEVANDE ALCOLICHE</b>	Birra e prodotti assimilabili
	Vino e prodotti assimilabili
<b>PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURREGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI</b>	<p>Formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e latti destinati a bambini nella prima infanzia.</p> <p>Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare).</p>
<b>TOTALE</b>	<b>totale</b>

## TORINO

Determinazioni microbiologiche
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Yersinia enterocolitica (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Istamina (Reg. 2073)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Salmonella spp (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)
Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)

## TORINO

Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)
Norovirus GI e GII (valori guida)
Virus Epatite A (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (reg 2073)
Escherichia coli (2073)
Escherichia coli (valori guida) Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.
Salmonella spp (valori guida)
Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Stafilococchi coagulasi positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Campylobacter termotolleranti (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionatura < 60gg)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (in commercializzazione solo per formaggi sottoposti a trattamento termico)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (2073)
Escherichia coli (2073)
Muffe (Valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073 e valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)



TORINO

Enterobacteriaceae (Valori guida)
Listeria monocytogenes(Reg. 2073)
Salmonella spp. (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)
Muffe (valori guida) (solo in yogurt e latti fermentati alla frutta)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes(Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stabilità microbiologica (Latte UHT)
Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (ovoprodotti)
Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Norovirus GI e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Salmonella spp ( <b>2073</b> )
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)

TORINO

Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (Reg. 2073)
Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Listeria monocytogenes (2073)
Norovirus GI e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida o Reg. 2073)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Salmonella spp (valori guida)(farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Clostridium perfringens (valori guida)(paste alimentari all'uovo contenente carne)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Salmonella spp. (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Muffe (valori guida)

TORINO

Salmonella spp (valori guida)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(se farciture a base di uova e/o latte)
Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Muffe (valori guida) (pasticceria e biscotteria da forno)
Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparati per pasticceria)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida, preparazioni cotte RTE)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)
ph (valori guida)
aw (valori guida)
parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve)
Clostridium perfringens (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed contenenti carne e/o prodotti della pesca)
Anaerobi solfito riduttori (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed)
Muffe (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Istamina (Reg. 2073) (conserve di pesce)
Clostridi produttori di tossine botuliniche (nel caso di valori di pH>4.6 e/o Aw>0.935)
Salmonella spp (valori guida) (semiconserve compresi repfeed)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconserve compresi repfeed)
Escherichia coli (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)

TORINO

Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp. (valori guida)
Listeria monocytogenes (2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)
Enterobacteriaceae (2073) (Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (2073) (Alimenti in polvere)
Enterobacteriaceae (valori guida)(Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (valori guida) (Alimenti in polvere)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Cronobacter spp. (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Muffe (valori guida)(Alimenti pronti)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (Alimenti pronti)
Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)

TORINO

Numero campioni PRODUZIONE	Numero campioni COMMERCIALIZZAZIONE
20	
	25
	13
1	
2	1
	3
	21

5	
	3
0	
2	
1	1
0	

TORINO

	17
7	
	0
0	
2	
	3
1	1
	1
0	
	1
	2
	4

TORINO

	2
	5
	2
	3
	2
3	
4	1
	6



TORINO

	1
1	
	3
6	6
	1
	3



## PLANNING ANALISI MICROBIOLOGICHE 2022

Macrocategoria	Matrice
<p><b>CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE</b></p>	carne fresca di qualsiasi specie
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente
	prodotti a base di carne
<p><b>PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI</b></p>	<p>prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane</p>

	Rane
<b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE</b>	distributori di latte
	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione
	Formaggio grattugiato
	Burro e panna
	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati

	latte in polvere
	latte pastorizzato
	latte UHT
<b>UOVA E OVOPRODOTTI</b>	Uova e ovoprodotti
<b>GELATINE E COLLAGENE</b>	Gelatine e collagene
<b>VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI</b>	vegetali freschi
	vegetali terza gamma (surgelati)
	vegetali quarta gamma (RTE)
	semi e semi germogliati
	funghi
	spezie e miscele, salsa di soia, proteina
	oli e grassi vegetali
	te, caffè ed altri vegetali per infusi
	frutta fresca
	frutta essiccata e secca a guscio
	frutta terza gamma (surgelata)

<b>FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA</b>	frutta quarta gamma
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti
<b>CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI</b>	cereali e prodotti a base di cereali
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata
	prodotti da forno
<b>ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO , DESSERT NON A BASE DI LATTE</b>	zucchero
	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato
	confetteria, caramelle, pasticceria

<b>CIBI PRONTI IN GENERE</b>	cibi pronti in genere
<b>CONSERVE SEMICONSERVE REPFED</b>	conserven, semiconserve. Repfed
<b>SPEZIE ED ERBE AROMATICHE</b>	spezie ed erbe aromatiche
<b>ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE</b>	acqua potabile imbottigliata
	acqua minerale
<b>BEVANDE ALCOLICHE</b>	Birra e prodotti assimilabili
	Vino e prodotti assimilabili
<b>PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIOFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURRIGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI</b>	<p>Formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e latti destinati a bambini nella prima infanzia.</p> <p>Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare).</p>

TO3

<b>TOTALE</b>	<b>totale</b>



Determinazioni microbiologiche
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Yersinia enterocolitica (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Istamina (Reg. 2073)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Salmonella spp (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)
Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)
Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)
Norovirus GI e GII (valori guida)
Virus Epatite A (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)

TO3

Stafilococchi coagulasi positivi (reg 2073)

Escherichia coli (2073)
Escherichia coli (valori guida) Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.
Salmonella spp (valori guida)
Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Stafilococchi coagulasi positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Campylobacter termotolleranti (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionatura < 60gg)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (in commercializzazione solo per formaggi sottoposti a trattamento termico)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (2073)
Escherichia coli (2073)
Muffe (Valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073 e valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp. (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)
Muffe (valori guida) (solo in yogurt e latti fermentati alla frutta)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)

Listeria monocytogenes(Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stabilità microbiologica (Latte UHT)
Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (ovoprodotti)
Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Norovirus GI e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Salmonella spp ( <b>2073</b> )
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (Reg. 2073)
Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Listeria monocytogenes (2073)

## TO3

Norovirus GI e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida o Reg. 2073)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Salmonella spp (valori guida)(farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Clostridium perfringens (valori guida)(paste alimentari all'uovo contenente carne)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Salmonella spp. (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida)
Enterobatteriaceae (valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(se farciture a base di uova e/o latte)
Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Muffe (valori guida) (pasticceria e biscotteria da forno)
Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparati per pasticceria)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)
Enterobatteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)

## TO3

Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida, preparazioni cotte RTE)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)
ph (valori guida)
aw (valori guida)
parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve)
Clostridium perfringens (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed contenenti carne e/o prodotti della pesca)
Anaerobi solfito riduttori (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed)
Muffe (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Istamina (Reg. 2073) (conserve di pesce)
Clostridi produttori di tossine botuliniche (nel caso di valori di pH>4.6 e/o Aw>0.935)
Salmonella spp (valori guida) (semiconserve compresi repfeed)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconserve compresi repfeed)
Escherichia coli (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp. (valori guida)
Listeria monocytogenes (2073)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)
Enterobacteriaceae (2073) (Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (2073) (Alimenti in polvere)
Enterobacteriaceae (valori guida)(Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (valori guida) (Alimenti in polvere)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Cronobacter spp. (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Muffe (valori guida)(Alimenti pronti)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (Alimenti pronti)

TO3

Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti)

Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)



3	
	1
	5
10	
	5
10	
0	1
	2
1	
	5
12	





	1
6	
	3
2	
6	
	1
2	
	3
3	



TO3

91	114

## PLANNING ANALISI MICROBIOLOGICHE 2022

Macrocategoria	Matrice
<b>CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE</b>	carne fresca di qualsiasi specie
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente
	prodotti a base di carne
<b>PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI</b>	prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane

TO4

	Rane
	distributori di latte
	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione
	Formaggio grattugiato
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	Burro e panna
	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati
	latte in polvere
	latte pastorizzato

	latte UHT
<b>UOVA E OVOPRODOTTI</b>	Uova e ovoprodotti
<b>GELATINE E COLLAGENE</b>	Gelatine e collagene
<b>VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI</b>	vegetali freschi
	vegetali terza gamma (surgelati)
	vegetali quarta gamma (RTE)
	semi e semi germogliati
	funghi
	radici e tuberi amidacei (legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata)
	oli e grassi vegetali
	te, caffè ed altri vegetali per infusi
<b>FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA</b>	frutta fresca
	frutta essiccata e secca a guscio
	frutta terza gamma (surgelata)
	frutta quarta gamma
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti
	cereali e prodotti a base di cereali

TO4

CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata
	prodotti da forno
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO , DESSERT NON A BASE DI LATTE	zucchero
	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato
	confetteria, caramelle, pasticceria
CIBI PRONTI IN GENERE	cibi pronti in genere
CONSERVE SEMICONSERVE REPFED	conserven, semiconserven. Repfed
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	spezie ed erbe aromatiche



TO4

<b>ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE</b>	acqua potabile imbottigliata
	acqua minerale
<b>BEVANDE ALCOLICHE</b>	Birra e prodotti assimilabili
	Vino e prodotti assimilabili
<b>PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURRIGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI</b>	Formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e latti destinati a bambini nella prima infanzia. Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare).
<b>TOTALE</b>	<b>totale</b>

Determinazioni microbiologiche
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Yersinia enterocolitica (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Istamina (Reg. 2073)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Salmonella spp (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)
Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)
Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)
Norovirus GI e GII (valori guida)
Virus Epatite A (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (reg 2073)
Escherichia coli (2073)
Escherichia coli (valori guida) Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.

Salmonella spp (valori guida)
Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Stafilococchi coagulasi positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Campylobacter termotolleranti (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionatura < 60gg)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (in commercializzazione solo per formaggi sottoposti a trattamento termico)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (2073)
Escherichia coli (2073)
Muffe (Valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073 e valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp. (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)
Muffe (valori guida) (solo in yogurt e latti fermentati alla frutta)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)

Stabilità microbiologica (Latte UHT)
Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (ovoprodotti)
Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Norovirus GI e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Salmonella spp ( <b>2073</b> )
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (Reg. 2073)
Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Listeria monocytogenes (2073)
Norovirus GI e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida o Reg. 2073)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Salmonella spp (valori guida)(farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)

## TO4

Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Clostridium perfringens (valori guida)(paste alimentari all'uovo contenente carne)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Salmonella spp. (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(se farciture a base di uova e/o latte)
Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Muffe (valori guida) (pasticceria e biscotteria da forno)
Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparati per pasticceria)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida, preparazioni cotte RTE)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)
ph (valori guida)
aw (valori guida)
parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve)
Clostridium perfringens (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed contenenti carne e/o prodotti della pesca)
Anaerobi solfito riduttori (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed)
Muffe (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Istamina (Reg. 2073) (conserve di pesce)
Clostridi produttori di tossine botuliniche (nel caso di valori di pH>4.6 e/o Aw>0.935)
Salmonella spp (valori guida) (semiconserve compresi repfeed)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconserve compresi repfeed)
Escherichia coli (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)

## TO4

Salmonella spp. (valori guida)
Listeria monocytogenes (2073)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)
Enterobacteriaceae (2073) (Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (2073) (Alimenti in polvere)
Enterobacteriaceae (valori guida)(Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (valori guida) (Alimenti in polvere)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Cronobacter spp. (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Muffe (valori guida)(Alimenti pronti)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (Alimenti pronti)
Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)

Numero campioni PRODUZIONE	Numero campioni COMMERCIALIZZAZIONE
20	
	25
	13
4	
3	1
	1
	15
1	

	0
	5
8	
	5
6	
0	1
5	2
8	9
0	0
0	
	2



0	1
	1
0	
	1
	2
2	
	2
	4
	3
	3
5	

	3
3	
6	
	1
2	2
3	7
	1
3	2
2	



## PLANNING ANALISI MICROBIOLOGICHE 2022

Macrocategoria	Matrice
<b>CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE</b>	carne fresca di qualsiasi specie
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente
	prodotti a base di carne
<b>PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI</b>	prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane

	Rane
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	distributori di latte
	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione
	Formaggio grattugiato
	Burro e panna

TO5

	<p>Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati</p>
	latte in polvere
	latte pastorizzato
	latte UHT
<b>UOVA E OVOPRODOTTI</b>	Uova e ovoprodotti
<b>GELATINE E COLLAGENE</b>	Gelatine e collagene
<b>VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI</b>	vegetali freschi
	vegetali terza gamma (surgelati)
	vegetali quarta gamma (RTE)
	semi e semi germogliati

TO5

	funghi
	radici e tuberi amidi (legumi e leguminose), spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale (idrolizzata)
	oli e grassi vegetali
	te, caffè ed altri vegetali per infusi
<b>FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA</b>	frutta fresca
	frutta essiccata e secca a guscio
	frutta terza gamma (surgelata)
	frutta quarta gamma
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti
<b>CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI</b>	cereali e prodotti a base di cereali
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata
	prodotti da forno
	zucchero
	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato

TO5

CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO

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

confetteria, caramelle, pasticceria

CIBI PRONTI IN GENERE

cibi pronti in genere

CONSERVE SEMICONSERVE REPFED

consERVE, semiconsERVE. Repfed

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

spezie ed erbe aromatiche



## TO5

<b>ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE</b>	acqua potabile imbottigliata
	acqua minerale
<b>BEVANDE ALCOLICHE</b>	Birra e prodotti assimilabili
	Vino e prodotti assimilabili
<b>PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURRIGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI</b>	Formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e latti destinati a bambini nella prima infanzia. Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare).
<b>TOTALE</b>	<b>totale</b>

Determinazioni microbiologiche
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Yersinia enterocolitica (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Istamina (Reg. 2073)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Salmonella spp (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)
Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)
Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)

## TO5

Norovirus GI e GII (valori guida)
Virus Epatite A (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (reg 2073)
Escherichia coli (2073)
Escherichia coli (valori guida) Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.
Salmonella spp (valori guida)
Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Stafilococchi coagulasi positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Campylobacter termotolleranti (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionatura < 60gg)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (in commercializzazione solo per formaggi sottoposti a trattamento termico)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (2073)
Escherichia coli (2073)
Muffe (Valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073 e valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Valori guida)

Listeria monocytogenes(Reg. 2073)
Salmonella spp. (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)
Muffe (valori guida) (solo in yogurt e latti fermentati alla frutta)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes(Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stabilità microbiologica (Latte UHT)
Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (ovoprodotti)
Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Norovirus GI e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Salmonella spp ( <b>2073</b> )
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)

Escherichia coli STEC (Reg. 2073)
Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Listeria monocytogenes (2073)
Norovirus GI e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida o Reg. 2073)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Salmonella spp (valori guida)(farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Clostridium perfringens (valori guida)(paste alimentari all'uovo contenente carne)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Salmonella spp. (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida)

## TO5

Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(se farciture a base di uova e/o latte)
Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Muffe (valori guida) (pasticceria e biscotteria da forno)
Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparati per pasticceria)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida, preparazioni cotte RTE)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)
ph (valori guida)
aw (valori guida)
parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve)
Clostridium perfringens (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed contenenti carne e/o prodotti della pesca)
Anaerobi solfito riduttori (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed)
Muffe (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Istamina (Reg. 2073) (conserve di pesce)
Clostridi produttori di tossine botuliniche (nel caso di valori di pH>4.6 e/o Aw>0.935)
Salmonella spp (valori guida) (semiconserve compresi repfeed)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconserve compresi repfeed)
Escherichia coli (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp. (valori guida)

TO5

Listeria monocytogenes (2073)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)
Enterobacteriaceae (2073) (Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (2073) (Alimenti in polvere)
Enterobacteriaceae (valori guida)(Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (valori guida) (Alimenti in polvere)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Cronobacter spp. (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Muffe (valori guida)(Alimenti pronti)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (Alimenti pronti)
Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)

Numero campioni PRODUZIONE	Numero campioni COMMERCIALIZZAZIONE
5	
	20
	10
3	
2	1
	1
	10



2	
	0
3	
3	
0	1
0	2

	4
6	
	0
0	
0	
	1
0	1
	1
0	
	1
	2
5	
	2
	2







## PLANNING ANALISI MICROBIOLOGICHE 2022

Macrocategoria	Matrice
<p><b>CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE</b></p>	carne fresca di qualsiasi specie
	carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente
	prodotti a base di carne
<p><b>PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI</b></p>	<p>prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane</p>

	Rane
	distributori di latte
	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione
	Formaggio grattugiato
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	Burro e panna
	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latticini fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati
	latte in polvere

## VC

	latte pastorizzato
	latte UHT
<b>UOVA E OVOPRODOTTI</b>	Uova e ovoprodotti
<b>GELATINE E COLLAGENE</b>	Gelatine e collagene
<b>VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI</b>	vegetali freschi
	vegetali terza gamma (surgelati)
	vegetali quarta gamma (RTE)
	semi e semi germogliati
	funghi
	spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale
	oli e grassi vegetali
	te, caffè ed altri vegetali per infusi
<b>FRUTTA FRESCA E TRASFORMATATA</b>	frutta fresca
	frutta essiccata e secca a guscio
	frutta terza gamma (surgelata)
	frutta quarta gamma



VC

	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti
<b>CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI</b>	cereali e prodotti a base di cereali
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata
	prodotti da forno
<b>ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO , DESSERT NON A BASE DI LATTE</b>	zucchero
	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato
	confetteria, caramelle, pasticceria
<b>CIBI PRONTI IN GENERE</b>	cibi pronti in genere

VC

<b>CONSERVE SEMICONSERVE REPFED</b>	consERVE, semiconserve. Repfed
<b>SPEZIE ED ERBE AROMATICHE</b>	spezie ed erbe aromatiche
<b>ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE</b>	acqua potabile imbottigliata
	acqua minerale
<b>BEVANDE ALCOLICHE</b>	Birra e prodotti assimilabili
	Vino e prodotti assimilabili
<b>PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIOFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURREGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI</b>	Formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e latti destinati a bambini nella prima infanzia. Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare).
<b>TOTALE</b>	<b>totale</b>

Determinazioni microbiologiche
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Yersinia enterocolitica (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Istamina (Reg. 2073)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Salmonella spp (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)
Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)
Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)
Norovirus GI e GII (valori guida)
Virus Epatite A (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (reg 2073)
Escherichia coli (2073)

## VC

Escherichia coli (valori guida) Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.
Salmonella spp (valori guida)
Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Stafilococchi coagulasi positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Campylobacter termotolleranti (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionatura < 60gg)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (in commercializzazione solo per formaggi sottoposti a trattamento termico)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (2073)
Escherichia coli (2073)
Muffe (Valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073 e valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp. (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)
Muffe (valori guida) (solo in yogurt e latti fermentati alla frutta)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)

Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stabilità microbiologica (Latte UHT)
Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (ovoprodotti)
Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Norovirus GI e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Salmonella spp ( <b>2073</b> )
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (Reg. 2073)
Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Listeria monocytogenes (2073)
Norovirus GI e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida o Reg. 2073)

## VC

Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Salmonella spp (valori guida)(farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Clostridium perfringens (valori guida)(paste alimentari all'uovo contenente carne)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Salmonella spp. (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(se farciture a base di uova e/o latte)
Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Muffe (valori guida) (pasticceria e biscotteria da forno)
Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparati per pasticceria)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida, preparazioni cotte RTE)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)
ph (valori guida)
aw (valori guida)
parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve)
Clostridium perfringens (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed contenenti carne e/o prodotti della pesca)

## VC

Anaerobi solfito riduttori (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed)
Muffe (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Istamina (Reg. 2073) (conserve di pesce)
Clostridi produttori di tossine botuliniche (nel caso di valori di pH>4.6 e/o Aw>0.935)
Salmonella spp (valori guida) (semiconserve compresi repfeed)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconserve compresi repfeed)
Escherichia coli (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp. (valori guida)
Listeria monocytogenes (2073)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)
Enterobacteriaceae (2073) (Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (2073) (Alimenti in polvere)
Enterobacteriaceae (valori guida)(Alimenti in polvere)
Bacillus cereus presunto (valori guida) (Alimenti in polvere)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Cronobacter spp. (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)
Muffe (valori guida)(Alimenti pronti)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (Alimenti pronti)
Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)

Numero campioni PRODUZIONE	Numero campioni COMMERCIALIZZAZIONE
20	
	15
	8
2	
2	1
	1
	12
2	





VC

v	
2	
	1
1	1
	1
0	
	1
	2
	2
	2
	5
	3





## PLANNING ANALISI MICROBIOLOGICHE 2022

Macrocategoria	Matrice
<p><b>CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE</b></p>	<p>carne fresca di qualsiasi specie</p>
	<p>carni macinate, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente</p>
	<p>prodotti a base di carne</p>
<p><b>PESCI, E PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI</b></p>	<p>prodotti della pesca non preparati e non trasformati (compresi i crostacei); prodotti della pesca preparati e trasformati; molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e rane</p>

VCO

	Rane
<b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE</b>	distributori di latte
	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione
	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione
	Formaggio grattugiato
	Burro e panna
	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latte fermentati, gelati e dessert a base di

VCO

	latte fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati
	latte in polvere
	latte pastorizzato
	latte UHT
<b>UOVA E OVOPRODOTTI</b>	Uova e ovoprodotti
<b>GELATINE E COLLAGENE</b>	Gelatine e collagene
<b>VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI</b>	vegetali freschi
	vegetali terza gamma (surgelati)
	vegetali quarta gamma (RTE)
	semi e semi germogliati
	funghi
	leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, <small>(proteine vegetali in polvere)</small>
	oli e grassi vegetali

VCO

	te, caffè ed altri vegetali per infusi
<b>FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA</b>	frutta fresca
	frutta essiccata e secca a guscio
	frutta terza gamma (surgelata)
	frutta quarta gamma
	succhi e nettari di frutta/vegetali/misti
<b>CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI</b>	cereali e prodotti a base di cereali
	pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili
	pasta fresca, secca, congelata, surgelata
	prodotti da forno
<b>ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO , DESSERT NON A BASE DI LATTE</b>	zucchero
	semi di cacao e derivati, fibra di cacao e derivati
	cioccolato e prodotti a base di cioccolato



VCO

confetteria, caramelle, pasticceria

**CIBI PRONTI IN GENERE**

cibi pronti in genere

**CONSERVE SEMICONSERVE REPFED**

consERVE, semiconsERVE. Repfed

**SPEZIE ED ERBE AROMATICHE**

spezie ed erbe aromatiche

**ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE**

acqua potabile imbottigliata

acqua minerale

**BEVANDE ALCOLICHE**

Birra e prodotti assimilabili

Vino e prodotti assimilabili

VCO

<p><b>PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), ALIMENTI CHE IMITANO ALTRI PRODOTTI (SURREGATI), INTEGRATORI ALIMENTARI</b></p>	<p>Formule per lattanti e di proseguimento, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia e latti destinati a bambini nella prima infanzia. Alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (ex alimenti destinati ad una alimentazione particolare).</p>
<p><b>TOTALE</b></p>	<p><b>totale</b></p>

Determinazioni microbiologiche
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida, carni macinate e preparazioni di carni)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Yersinia enterocolitica (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Istamina (Reg. 2073)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Salmonella spp (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Vibrio cholerae 01 e 0139 (valori guida)
Vibrio cholerae non 01 e non 0139 potenzialmente enteropatogeni (valori guida)
Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (valori guida)
Norovirus GI e GII (valori guida)

VCO

Virus Epatite A (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (reg 2073)
Escherichia coli (2073)
Escherichia coli (valori guida) Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati.
Salmonella spp (valori guida)
Escherichia coli STEC (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Stafilococchi coagulasi positivi (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Listeria monocytogenes (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Campylobacter termotolleranti (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Salmonella spp (intesa Stato-Regioni Latte Crudo)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (valori guida, solo formaggi di latte bov con stagionatura < 60gg)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (in commercializzazione solo per formaggi sottoposti a trattamento termico)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (2073)
Escherichia coli (2073)
Muffe (Valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073 e valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp. (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)

VCO

Muffe (valori guida) (solo in yogurt e lattici fermentati alla frutta)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes(Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073)
Enterobacteriaceae (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stabilità microbiologica (Latte UHT)
Salmonella spp (Reg. 2073) (ovoprodotti/alimenti pronti contenenti uova crude)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti a base di uova pronti al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (ovoprodotti)
Salmonella spp (valori guida) (Uova in guscio)
Enterobacteriaceae (Reg. 2073) (ovoprodotti)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Norovirus GI e GII (esclusivamente vegetali a foglia larga) (valori guida)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Salmonella spp ( <b>2073</b> )
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Listeria monocitogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli STEC (Reg. 2073)

VCO

Virus Epatite A (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Listeria monocytogenes (2073)
Norovirus GI e GII (valori guida) (frutti di bosco surgelati)
Escherichia coli (Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Escherichia coli (valori guida)
Salmonella spp (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida o Reg. 2073)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida o Reg. 2073)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli (valori guida)
Escherichia coli STEC (valori guida)
Escherichia coli (valori guida) (farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Salmonella spp (valori guida)(farine e farine miste per ulteriori preparazioni. Cereali)
Muffe (pane e prodotti di panetteria) (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Clostridium perfringens (valori guida)(paste alimentari all'uovo contenente carne)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(paste alimentari all'uovo)
Salmonella spp. (valori guida) (paste alimentari all'uovo)
Muffe (valori guida)
Salmonella spp (valori guida)
Enterobatteriaceae (valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida)(se farciture a base di uova e/o latte)
Escherichia coli (valori guida) (pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)

VCO

Bacillus cereus presunto (valori guida)(pasticceria fresca e preparati per pasticceria)
Muffe (valori guida) (pasticceria e biscotteria da forno)
Salmonella spp (Reg. 2073) (pasticceria fresca a e preparati per pasticceria)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (pasticceria fresca pronta al consumo)
Enterobacteriaceae (valori guida) (preparazioni alimentari cotte/non cotte pronte per il consumo)
Escherichia coli (valori guida)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp (Valori guida)
Enterotossine stafilococciche (valori guida, preparazioni cotte RTE)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti pronti contenenti uova anche pastorizzate)
ph (valori guida)
aw (valori guida)
parametro stabilità (valori guida) (esclusivamente conserve)
Clostridium perfringens (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed contenenti carne e/o prodotti della pesca)
Anaerobi solfito riduttori (valori guida) (semiconserve compresi i repfeed)
Muffe (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Bacillus cereus presunto (valori guida)(semiconserve compresi i repfeed)
Istamina (Reg. 2073) (conserve di pesce)
Clostridi produttori di tossine botuliniche (nel caso di valori di pH>4.6 e/o Aw>0.935)
Salmonella spp (valori guida) (semiconserve compresi repfeed)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (semiconserve compresi repfeed)
Escherichia coli (valori guida)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Salmonella spp. (valori guida)
Listeria monocytogenes (2073)
Bacillus cereus presunto (valori guida)
Clostridium perfringens (valori guida)
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)
Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)

## VCO

Enterobacteriaceae (2073) (Alimenti in polvere)

Bacillus cereus presunto (2073) (Alimenti in polvere)

Enterobacteriaceae (valori guida)(Alimenti in polvere)

Bacillus cereus presunto (valori guida) (Alimenti in polvere)

Salmonella spp (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)

Cronobacter spp. (Reg. 2073) (Alimenti in polvere)

Muffe (valori guida)(Alimenti pronti)

Stafilococchi coagulasi positivi (valori guida) (Alimenti pronti)

Clostridium perfringens (valori guida) (Alimenti pronti)

Listeria monocytogenes (Reg. 2073) (Alimenti pronti)



Numero campioni PRODUZIONE	Numero campioni COMMERCIALIZZAZIONE
5	
	10
	5
0	
2	1
	1
	4





	5
	3
	4
	5
	3
	6
	2

	4
3	7
	2
	3



**PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI DI SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA  
E DI SICUREZZA ALIMENTARE**

**Programmazione PRISA 2022**

**INDICE**

INDICE.....	1
Introduzione.....	2
Programmazione dei controlli ufficiali e altre attività ufficiali.....	3
1. ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE.....	4
1.1 Controlli ufficiali su operatori/stabilimenti.....	4
1.2 Controlli ufficiali su prodotti/merci per norma orizzontale e categoria di alimenti.....	17
2. MANGIMI (compresi i mangimi OGM).....	19
3. SALUTE ANIMALE.....	21
3.1 Identificazione e registrazione animali.....	21
3.2 Riproduzione animale.....	21
3.3 Animali utilizzati a fini scientifici.....	21
3.4 Commercio di animali.....	21
3.5 Malattie infettive.....	22
4. SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE.....	27
5. BENESSERE DEGLI ANIMALI.....	28
5.1 <i>Benessere degli animali negli allevamenti</i>	
5.2 Benessere degli animali durante il trasporto	
5.3 Benessere degli animali durante l'abbattimento	
6. PRODOTTI FITOSANITARI.....	29
6.1 Commercializzazione dei prodotti fitosanitari	
6.2 Uso dei prodotti fitosanitari e utilizzo sostenibile dei pesticidi	
Audit sulle Autorità competenti.....	30
Formazione.....	31
Sorveglianza acque potabili.....	32
Laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo.....	32

### Pianificazione e rendicontazione dei controlli ufficiali

Obiettivo	2022	2022
Pianificazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale	31 Marzo 2022	
Rendicontazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale		28 febbraio 2022

Con lettera prot. n. 10361/A1409B del 17/03/2021 il Settore Prevenzione e Veterinaria della Direzione Sanità e Welfare della Regione Piemonte stabiliva una serie di indirizzi operativi per le attività delle ASL nell'ambito dell'Emergenza Coronavirus (con particolare riferimento ai Servizi Veterinari, Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione, Servizi di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro, Servizi di Igiene e Sanità Pubblica e Servizi di Medicina Legale).

In particolare, venivano individuate una serie di attività differibili al fine di garantire un impiego delle risorse umane dei Dipartimenti di Prevenzione, tale da consentire il massimo supporto richiesto alle ASL per il controllo della diffusione dell'epidemia.

Le attività individuate come non differibili comprendevano quelle che, se non svolte, avrebbero comportato ricadute sul livello di protezione dei cittadini, sulla salute e il benessere degli animali o un elevato impatto economico negativo per le imprese.

Con D.G.R. n. 7-3122 del 23/04/2021 la Regione Piemonte ha recepito il "Piano strategico-operativo nazionale di preparazione e risposta a una pandemia influenzale" e approvato il "Piano strategico-operativo regionale di preparazione e risposta a una pandemia influenzale" (PanFlu 2021-2023).

L'obiettivo assegnato ai Direttori generali/commissari delle Aziende Sanitarie Regionali "Piano di rilancio delle attività di prevenzione ASL", stante il decorso del termine individuato nella lettera suindicata per le attività "Differibili", e vista l'adozione di un Piano Regionale dedicato alla gestione di future emergenze sanitarie analoghe a quella da COVID-19, è volto a richiedere alle ASL l'elaborazione di un piano per la ripresa dell'operatività di tutte le attività, con particolare attenzione al mantenimento delle prestazioni del Dipartimento di Prevenzione che rientrano nei Livelli Essenziali di Assistenza.

Al fine di assicurare, ove possibile e opportuno, il recupero di controlli non effettuati nel periodo "epidemico", nell'ambito della pianificazione 2021 è stato richiesto ai Servizi di individuare le prestazioni aggiuntive da effettuare, sulla base di priorità definite a livello locale, e le risorse disponibili. Tenuto conto della distribuzione non omogenea tra i servizi delle attività da svolgere e della disponibilità di risorse umane non sempre adeguata ai carichi di lavoro, si è reso ancora più necessario nel processo di pianificazione prevedere un impiego delle sopraccitate risorse in modo integrato, superando i confini delle strutture organizzative (Igiene degli alimenti di origine animale-SVETB, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione-SIAN, Sanità animale-SVETA, Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche-SVETC).

Nonostante l'emergenza sanitaria sia ancora in corso, il progressivo recupero di una condizione di "normalità, successivo all'avvio della campagna vaccinale, che ha portato ad una ripresa di tutte le attività produttive ed una riduzione delle misure di contenimento fin qui attuate, rendendo necessaria la piena ripresa della funzionalità dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL per la predisposizione delle attività di controllo ufficiale e delle altre attività ufficiali ai sensi del Reg UE 2017/625.



## Programmazione dei controlli ufficiali e altre attività ufficiali

Il Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA) si declina nei settori previsti all'art.1, comma 2 del Reg.UE 2017/625 nei quali si applicano i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali per la verifica della conformità alla normativa comunitaria.

Il presente capitolo riporta esclusivamente i settori di competenza del Ministero della Salute/Regioni/ASL e riporta per ognuno le tabelle di programmazione dei controlli ufficiali e le altre attività ufficiali con le relative frequenze/numeri.

I settori relativi alle misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante; la produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici; l'uso ed etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite risultano, invece, di competenza del Ministero delle politiche agricole alimentari forestali o del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Settore di controllo	Operatori/stabilimenti
<b>1. Alimenti e sicurezza alimentare</b> , integrità e salubrità in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (compresi gli alimenti OGM)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operatori/stabilimenti registrati: produzione primaria</li> <li>• Operatori/stabilimenti registrati: trasformazione</li> <li>• Operatori/stabilimenti registrati: somministrazione e commercializzazione</li> <li>• Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)</li> <li>• Stabilimenti riconosciuti</li> <li>• Campionamenti (Controlli ufficiali su prodotti/merci)</li> </ul>
<b>2. Mangimi</b> (compresi i mangimi OGM)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OSM primari</li> <li>• OSM post-primari</li> </ul>
<b>3. Salute animale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificazione e registrazione animali</li> <li>• Riproduzione animale</li> <li>• Commercio degli animali</li> <li>• Malattie infettive</li> </ul>
<b>4. Sottoprodotti di origine animale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilimenti o impianti riconosciuti (art. 24 Reg.CE 1069/09)</li> <li>• Stabilimenti o impianti registrati (art. 23 Reg.CE 1069/09)</li> </ul>
<b>5. Benessere degli animali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Benessere degli animali negli allevamenti</li> <li>• Benessere degli animali durante il trasporto</li> <li>• Benessere degli animali durante l'abbattimento</li> </ul>
<b>6. Prodotti fitosanitari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commercializzazione dei prodotti fitosanitari</li> <li>• Uso dei prodotti fitosanitari e sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi</li> </ul>

# 1. ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

## 1.1 Controlli ufficiali su operatori/stabilimenti

I regolamenti comunitari stabiliscono che le Autorità competenti di ogni stato membro effettuino attività ispettiva e di audit presso gli stabilimenti che producono alimenti, al fine di verificare la conformità alle disposizioni normative.

### 1.1.2 Operatori/stabilimenti registrati

#### Operatori/stabilimenti registrati: PRODUZIONE PRIMARIA

##### Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate

Operatori/Stabilimenti registrati (Reg.CE 852/2004)			Controlli ufficiali	
Operatori/Stabilimenti	Attività	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
PRODUZIONI ANIMALI	Caccia (attività registrate 852)	alto	0,2 (1 ogni 5 anni)	
		medio	0,2 (1 ogni 5 anni)	
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)	
	Pesca (imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca professionale)	alto	0,2 (1 ogni 5 anni)	
		medio	0,2 (1 ogni 5 anni)	
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)	
	Raccolta molluschi (imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi)	alto	0,2 (1 ogni 5 anni)	
		medio	0,2 (1 ogni 5 anni)	
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)	
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova	alto	1 (annuale)	
		medio	1 (annuale)	
		basso	1 (annuale)	
	Vendita diretta di miele da parte dell'apicoltore	alto	0,2 (1 ogni 5 anni)	
		medio	0,2 (1 ogni 5 anni)	
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)	
Acquacoltura	alto	0,2 (1 ogni 5 anni)		
	medio	0,2 (1 ogni 5 anni)		
	basso	0,2 (1 ogni 5 anni)		
COLTIVAZIONI AGRICOLE	Raccolta vegetali spontanei	alto	Nell'ambito dei controlli per l'utilizzo dei fitosanitari	
		medio		
		basso		
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	alto		
		medio		
		basso		
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	alto		
		medio		
		basso		

##### Controlli su stalle autorizzate all'attività di mungitura

TIPOLOGIA CONTROLLO	Regime autorizzativo	% controlli / tot. aziende
Ispezione	Reg.CE 853/2004 e/o D.M. 185/91	15%
Campionamento (ciclo completo)	Reg.CE 853/2004	20%
Campionamento (ciclo completo)	D.M. 185/91	100%
Piano Latte crudo ai distributori	Vedi piano (nota regionale AOO A1400A, n. prot. 5260 del 11/02/2021)	

## Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario nella produzione primaria (Piano regionale di farmacosorveglianza)

Vengono qui di seguito riportate le tabelle di programmazione suddivise per specie animale nelle diverse AA.SS.LL.

### SUINI

Regione	ASL		Popolazione a inizio anno- aperti al 31.10.20 (esclusi i familiari ≤ 4 capi)	Numero di Allevamenti di grandi dimensioni aperti al 31.10.20	Consistenza patrimonio suinicolo: animali >200.000 = #  <200.000 = /	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:				Numero di allevamenti di piccole dimensioni aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:		Totale Controlli in loco
						allevamenti ≥40 capi/ 6 scrofe + numero di allevamenti (ANCHE A ZERO CAPI) con movimentazioni totali di almeno 80 capi in entrata o in uscita nel corso dell'anno (Allevamenti di grandi dimensioni)  0% degli allevamenti da controllare di grandi dimensioni, *§ 0% per le regioni con MENO di 200.000 animali e più di 350 allevamenti di grandi dimensioni e 350 di piccole dimensioni					allevamenti <40 capi/6 scrofe + numero di allevamenti (ANCHE A ZERO CAPI) con movimentazioni TOTALI di almeno 10 capi in entrata o in uscita nel corso dell'anno (Allevamenti di piccole dimensioni)		
						Rischio 60 %	Regional e 35%	Casual e 5 %	Totale		0% degli allevamenti da controllare di piccole dimensioni, *§ 0% per le regioni con meno di 200.000 animali e più di 350 allevamenti di grandi		
PIEMONTE	A201	TO1	0	0	#	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	#	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A203	TO3	121	76	#	17	9	1	27	45	1	28	
PIEMONTE	A204	TO4	66	38	#	8	5	1	14	28	1	15	
PIEMONTE	A205	TO5	83	73	#	16	9	1	26	10	1	27	
PIEMONTE	A206	VC	16	13	#	3	2	0	5	3	1	6	
PIEMONTE	A207	BI	22	15	#	4	2	0	6	7	1	7	
PIEMONTE	A208	NO	21	19	#	5	2	0	7	2	1	8	
PIEMONTE	A209	VCO	12	3	#	2	0	0	2	9	1	3	
PIEMONTE	A210	CN1	725	685	#	144	84	12	240	40	1	241	
PIEMONTE	A211	CN2	57	48	#	10	6	1	17	9	1	18	
PIEMONTE	A212	AT	50	28	#	7	3	0	10	22	1	11	
PIEMONTE	A213	AL	62	31	#	6	4	1	11	31	1	12	

### VITELLI DA CARNE

Regione	ASL		Popolazione a inizio anno- aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:			
				allevamenti aperti al 31.10 dell'anno precedente			
				0% degli allevamenti aperti da controllare sulla popolazione			
			Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale Controlli	
PIEMONTE	A201	TO1	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A203	TO3	3	1	0	0	1
PIEMONTE	A204	TO4	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A205	TO5	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A206	VC	1	1	0	0	1
PIEMONTE	A207	BI	1	1	0	0	1
PIEMONTE	A208	NO	2	1	0	0	1
PIEMONTE	A209	VCO	1	1	0	0	1
PIEMONTE	A210	CN1	85	14	7	1	22
PIEMONTE	A211	CN2	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A212	AL	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A213	AT	0	0	0	0	0

**BOVINI DA LATTE**

Regione	ASL	Popolazione a inizio anno- aperti al 31.10.20 (esclusi i familiari ≤ 4 capi e/o ≤ 2 vitelli)	Numero di allevamenti di grandi dimensioni aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:				Numero di allevamenti di piccole dimensioni aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:		Totale Controlli
				allevamenti con consistenza > 50 capi e con almeno 6 vitelli al 31.10 dell'anno precedente (Allevamenti di grandi dimensioni)					allevamenti con consistenza tra 5 e 50 e con almeno 3 vitelli al 31.10 dell'anno precedente (Allevamenti di piccole dimensioni)		
				0% degli allevamenti di grandi dimensioni					0% degli allevamenti di piccole dimensioni da controllare		
Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale								
PIEMONTE	A201	TO1	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A203	TO3	176	147	22	13	2	37	29	1	38
PIEMONTE	A204	TO4	229	139	21	12	2	35	90	1	36
PIEMONTE	A205	TO5	144	133	20	12	2	34	11	1	35
PIEMONTE	A206	VC	49	17	4	1	0	5	32	1	6
PIEMONTE	A207	BI	70	30	5	3	0	8	40	1	9
PIEMONTE	A208	NO	79	68	10	6	1	17	11	1	18
PIEMONTE	A209	VCO	48	13	3	1	0	4	35	1	5
PIEMONTE	A210	CN1	531	469	71	41	6	118	62	1	119
PIEMONTE	A211	CN2	45	41	6	4	1	11	4	1	12
PIEMONTE	A212	AT	7	5	2	0	0	2	2	1	3
PIEMONTE	A213	AL	23	20	3	2	0	5	3	1	6

**BOVINI DA INGRASSO**

Regione	ASL	Popolazione a inizio anno- aperti al 31.10.20 (esclusi i familiari ≤ 4 capi e/o ≤ 2 vitelli)	Numero di allevamenti di grandi dimensioni aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:				Numero di allevamenti di piccole dimensioni aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:		Totale Controlli
				allevamenti con consistenza > 50 capi e con almeno 6 vitelli al 31.10 dell'anno precedente (Allevamenti di grandi dimensioni)					allevamenti con consistenza tra 5 e 50 e con almeno 3 vitelli al 31.10 dell'anno precedente (Allevamenti di piccole dimensioni)		
				0% degli allevamenti di grandi dimensioni					0% degli allevamenti di piccole dimensioni da controllare		
Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale								
PIEMONTE	A201	TO1	9	2	1	0	0	1	7	1	2
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A203	TO3	875	317	39	22	3	64	558	6	70
PIEMONTE	A204	TO4	950	228	28	16	2	46	722	8	54
PIEMONTE	A205	TO5	516	258	31	18	3	52	258	3	55
PIEMONTE	A206	VC	120	27	4	2	0	6	93	1	7
PIEMONTE	A207	BI	263	47	7	3	0	10	216	3	13
PIEMONTE	A208	NO	100	17	3	1	0	4	83	1	5
PIEMONTE	A209	VCO	162	7	2	0	0	2	155	2	4
PIEMONTE	A210	CN1	2421	1192	144	83	12	239	1229	13	252
PIEMONTE	A211	CN2	404	181	22	13	2	37	223	3	40
PIEMONTE	A212	AT	475	175	21	12	2	35	300	3	38
PIEMONTE	A213	AL	428	133	17	9	1	27	295	3	30

**BOVINI MISTI**

Regione	ASL		Popolazione a inizio anno- aperti al 31.10.20 (esclusi i familiari ≤ 4 capi e/o ≤ 2 vitelli)	Numero di allevamenti di grandi dimensioni aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:				Numero di allevamenti di piccole dimensioni aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:		Totale Controlli
					allevamenti con consistenza > 50 capi e con almeno 6 vitelli al 31.10 dell'anno precedente (Allevamenti di grandi dimensioni)					allevamenti con consistenza tra 5 e 50 e con almeno 3 vitelli al 31.10 dell'anno precedente (Allevamenti di piccole dimensioni)		
					0% degli allevamenti di grandi dimensioni					0% degli allevamenti di piccole dimensioni da controllare		
					Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale				
PIEMONTE	A201	TO1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A203	TO3	121	70	6	4	1	11	51	1	12	
PIEMONTE	A204	TO4	90	40	4	2	0	6	50	1	7	
PIEMONTE	A205	TO5	19	17	2	1	0	3	2	1	4	
PIEMONTE	A206	VC	6	3	1	0	0	1	3	1	2	
PIEMONTE	A207	BI	27	16	2	1	0	3	11	1	4	
PIEMONTE	A208	NO	9	7	2	0	0	2	2	1	3	
PIEMONTE	A209	VCO	29	5	1	0	0	1	24	1	2	
PIEMONTE	A210	CN1	243	170	16	9	1	26	73	1	27	
PIEMONTE	A211	CN2	4	4	1	0	0	1	0	0	1	
PIEMONTE	A212	AT	8	3	1	0	0	1	5	1	2	
PIEMONTE	A213	AL	15	6	1	0	0	1	9	1	2	

**BUFALINI**

Regione	ASL		Popolazione a inizio anno- aperti al 31.10.20 (esclusi i familiari ≤ 4 capi)	Numero di allevamenti di grandi dimensioni aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:				Numero di allevamenti di piccole dimensioni aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:		Totale Controlli
					allevamenti con consistenza ≥ 50 capi al 31.10 dell'anno precedente (Allevamenti di grandi dimensioni)					allevamenti di piccole dimensioni al 31.10 dell'anno precedente		
					0% degli allevamenti di grandi dimensioni					0% degli allevamenti di piccole dimensioni da controllare		
					Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale				
PIEMONTE	A201	TO1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A203	TO3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A204	TO4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A205	TO5	4	3	1	0	0	1	1	1	2	
PIEMONTE	A206	VC	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A207	BI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A208	NO	3	2	1	0	0	1	1	1	2	
PIEMONTE	A209	VCO	1	0	0	0	0	0	1	1	1	
PIEMONTE	A210	CN1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	
PIEMONTE	A211	CN2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A212	AT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A213	AL	1	0	0	0	0	0	1	1	1	

**OVAIOLE**

Regione	ASL		Popolazione a inizio anno- aperti al 31.10.20 (numero di allevamenti*** ≥350 capi)	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento: allevamenti aperti al 31.10 dell'anno precedente con consistenza ≥ 350				Totale Controlli
				0% degli allevamenti di grandi dimensioni				
				Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale	
PIEMONTE	A201	TO1	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A203	TO3	3	1	0	0	1	
PIEMONTE	A204	TO4	9	2	0	0	2	
PIEMONTE	A205	TO5	7	2	0	0	2	
PIEMONTE	A206	VC	3	1	0	0	1	
PIEMONTE	A207	BI	2	1	0	0	1	
PIEMONTE	A208	NO	5	1	0	0	1	
PIEMONTE	A209	VCO	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A210	CN1	47	6	2	0	8	
PIEMONTE	A211	CN2	14	2	1	0	3	
PIEMONTE	A212	AT	24	3	1	0	4	
PIEMONTE	A213	AL	13	1	1	0	2	

## POLLI DA CARNE

Regione	ASL		Popolazione a inizio anno aperti al 31.10.20 (numero di allevamenti*** ≥500 capi)	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento: allevamenti aperti al 31.10 dell'anno precedente con consistenza ≥ 0% degli allevamenti di grandi dimensioni			
				Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale Controlli
PIEMONTE	A201	TO1	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A203	TO3	17	2	1	0	3
PIEMONTE	A204	TO4	19	2	1	0	3
PIEMONTE	A205	TO5	20	2	1	0	3
PIEMONTE	A206	VC	7	2	0	0	2
PIEMONTE	A207	BI	2	1	0	0	1
PIEMONTE	A208	NO	4	1	0	0	1
PIEMONTE	A209	VCO	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A210	CN1	153	14	8	1	23
PIEMONTE	A211	CN2	49	5	3	0	8
PIEMONTE	A212	AT	11	1	1	0	2
PIEMONTE	A213	AL	5	1	0	0	1

## TACCHINI

Regione	ASL		Popolazione a inizio anno aperti al 31.10.20 (numero di allevamenti*** ≥250 capi)	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento: allevamenti aperti al 31.10 dell'anno precedente con consistenza ≥ 250 capi (Allevamenti di 0% degli allevamenti aperti di grandi dimensioni)			
				Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale Controlli
PIEMONTE	A201	TO1	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A203	TO3	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A204	TO4	5	2	0	0	2
PIEMONTE	A205	TO5	1	1	0	0	1
PIEMONTE	A206	VC	5	2	0	0	2
PIEMONTE	A207	BI	2	1	0	0	1
PIEMONTE	A208	NO	1	1	0	0	1
PIEMONTE	A209	VCO	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A210	CN1	3	1	0	0	1
PIEMONTE	A211	CN2	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A212	AT	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A213	AL	3	1	0	0	1

## RATITI

Regione	ASL		Popolazione a inizio anno aperti al 31.10.20 (numero di allevamenti*** ≥10 capi)	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento: allevamenti aperti al 31.10 dell'anno precedente con consistenza ≥ 10 capi (0% degli allevamenti di grandi dimensioni)			
				Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale Controlli
PIEMONTE	A201	TO1	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A203	TO3	1	1	0	0	1
PIEMONTE	A204	TO4	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A205	TO5	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A206	VC	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A207	BI	1	1	0	0	1
PIEMONTE	A208	NO	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A209	VCO	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A210	CN1	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A211	CN2	2	1	0	0	1
PIEMONTE	A212	AT	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A213	AL	0	0	0	0	0



## ALTRI AVICOLI

Regione	ASL		Popolazione a inizio anno- aperti al 31.10.20 (numero di allevamenti*** ≥250 capi)	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:				
				allevamenti aperti al 31.10 dell'anno precedente con consistenza ≥ 250 capi				
				0% degli allevamenti di grandi dimensioni aperti				
				Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale Controlli	
PIEMONTE	A201	TO1	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A203	TO3	7	2	0	0	2	
PIEMONTE	A204	TO4	14	2	1	0	3	
PIEMONTE	A205	TO5	13	1	1	0	2	
PIEMONTE	A206	VC	3	1	0	0	1	
PIEMONTE	A207	BI	3	1	0	0	1	
PIEMONTE	A208	NO	11	1	1	0	2	
PIEMONTE	A209	VCO	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A210	CN1	69	6	4	1	11	
PIEMONTE	A211	CN2	21	3	1	0	4	
PIEMONTE	A212	AT	17	2	1	0	3	
PIEMONTE	A213	AL	10	1	1	0	2	

## OVINI

Regione	ASL		Popolazione a inizio anno- aperti al 31.10.20 (esclusi i familiari ≤ 4 capi)	Numero di allevamenti di grandi dimensioni aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:				Numero di allevamenti di piccole dimensioni aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:		Totale Controlli
					allevamenti con consistenza ≥ 50 capi al 31.10 dell'anno precedente (Allevamenti di grandi dimensioni)					allevamenti con consistenza tra 5 e 50 al 31.10 dell'anno precedente + numero di allevamenti (ANCHE A ZERO CAPI) con movimentazioni totali di		
					0% degli allevamenti di grandi dimensioni					0% degli allevamenti di piccole dimensioni da controllare		
					Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale				
PIEMONTE	A201	TO1	5	2	1	0	0	1	3	1	2	
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A203	TO3	368	97	12	7	1	20	271	3	23	
PIEMONTE	A204	TO4	281	62	8	4	1	13	219	3	16	
PIEMONTE	A205	TO5	89	21	4	1	0	5	68	1	6	
PIEMONTE	A206	VC	78	11	2	1	0	3	67	1	4	
PIEMONTE	A207	BI	127	38	5	3	0	8	89	1	9	
PIEMONTE	A208	NO	37	4	1	0	0	1	33	1	2	
PIEMONTE	A209	VCO	244	21	4	1	0	5	223	3	8	
PIEMONTE	A210	CN1	647	156	19	11	2	32	491	5	37	
PIEMONTE	A211	CN2	95	16	3	1	0	4	79	1	5	
PIEMONTE	A212	AT	77	7	2	0	0	2	70	1	3	
PIEMONTE	A213	AL	139	20	3	1	0	4	119	2	6	

## CAPRINI

Regione	ASL		Popolazione a inizio anno- aperti al 31.10.20 (esclusi i familiari ≤ 4 capi)	Numero di allevamenti di grandi dimensioni aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:				Numero di allevamenti di piccole dimensioni aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:		Totale Controlli
					allevamenti con consistenza ≥ 50 capi al 31.10 dell'anno precedente (Allevamenti di grandi dimensioni)					allevamenti con consistenza tra 5 e 50 al 31.10 dell'anno precedente + numero di allevamenti (ANCHE A ZERO CAPI) con movimentazioni totali di almeno 10 capi in entrata o in uscita nel corso dell'anno (Allevamenti di piccole dimensioni)		
					0% degli allevamenti di grandi dimensioni					0% degli allevamenti di piccole dimensioni da controllare		
					Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale				
PIEMONTE	A201	TO1	7	0	0	0	0	0	7	1	1	
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A203	TO3	523	51	6	4	1	11	472	5	16	
PIEMONTE	A204	TO4	570	30	4	2	0	6	540	6	12	
PIEMONTE	A205	TO5	112	9	1	1	0	2	103	2	4	
PIEMONTE	A206	VC	169	32	5	2	0	7	137	2	9	
PIEMONTE	A207	BI	236	21	4	1	0	5	215	3	8	
PIEMONTE	A208	NO	114	12	2	1	0	3	102	2	5	
PIEMONTE	A209	VCO	434	53	6	4	1	11	381	4	15	
PIEMONTE	A210	CN1	643	84	10	6	1	17	559	6	23	
PIEMONTE	A211	CN2	119	8	1	1	0	2	111	2	4	
PIEMONTE	A212	AT	159	19	3	1	0	4	140	2	6	
PIEMONTE	A213	AL	233	41	6	3	0	9	192	2	11	

## EQUIDI

Regione	ASL		Popolazione a inizio anno- aperti al 31.10.20 (numero di allevamenti ≥10 capi)	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento: allevamenti aperti al 31.10 dell'anno precedente con consistenza più di 10 capi + allevamenti con meno di 10 capi che nell'anno in corso hanno macellato almeno			
				Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale Controlli
PIEMONTE	A201	TO1	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A203	TO3	1	1	0	0	1
PIEMONTE	A204	TO4	2	1	0	0	1
PIEMONTE	A205	TO5	1	1	0	0	1
PIEMONTE	A206	VC	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A207	BI	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A208	NO	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A209	VCO	1	1	0	0	1
PIEMONTE	A210	CN1	5	1	0	0	1
PIEMONTE	A211	CN2	5	1	0	0	1
PIEMONTE	A212	AT	3	1	0	0	1
PIEMONTE	A213	AL	1	1	0	0	1

## CONIGLI

Regione	ASL	Popolazione a inizio anno- aperti al 31.10.20	Numero di allevamenti*** (Allevamenti di grandi dimensioni) aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:				Numero di allevamenti*** di piccole dimensioni aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:		Totale Controlli
				allevamenti non familiari aperti al 31.10 dell'anno precedente (Allevamenti di grandi dimensioni)					allevamenti familiari al 31.10 dell'anno precedente (Allevamenti di piccole dimensioni)	0% degli allevamenti di piccole dimensioni da controllare sui non intensivi	
				0% degli allevamenti di grandi dimensioni							
				Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale				
PIEMONTE	A201	TO1	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A203	TO3	38	21	4	2	0	6	17	1	7
PIEMONTE	A204	TO4	4	4	1	0	0	1	0	0	1
PIEMONTE	A205	TO5	26	15	3	1	0	4	11	1	5
PIEMONTE	A206	VC	10	10	2	1	0	3	0	0	3
PIEMONTE	A207	BI	3	1	1	0	0	1	2	1	2
PIEMONTE	A208	NO	9	7	1	1	0	2	2	1	3
PIEMONTE	A209	VCO	6	2	1	0	0	1	4	1	2
PIEMONTE	A210	CN1	129	118	19	10	1	30	11	1	31
PIEMONTE	A211	CN2	11	8	1	1	0	2	3	1	3
PIEMONTE	A212	AT	5	0	0	0	0	0	5	1	1
PIEMONTE	A213	AL	5	4	1	0	0	1	1	1	2

## LEPRI

Regione	ASL	Popolazione a inizio anno- aperti al 31.10.20	Numero di allevamenti*** (Allevamenti di grandi dimensioni) aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:				Numero di allevamenti*** di piccole dimensioni aperti al 31.10.20	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento:		Totale Controlli
				allevamenti non familiari aperti al 31.10 dell'anno precedente (Allevamenti di grandi dimensioni)					allevamenti familiari al 31.10 dell'anno precedente (Allevamenti di piccole dimensioni)	0% degli allevamenti di piccole dimensioni da controllare sui non intensivi	
				0% degli allevamenti di grandi dimensioni							
				Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale				
PIEMONTE	A201	TO1	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A203	TO3	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A204	TO4	0	0	0	0	0	0	0	0	
PIEMONTE	A205	TO5	2	2	1	0	0	1	0	0	1
PIEMONTE	A206	VC	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A207	BI	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A208	NO	7	6	1	1	0	2	1	1	3
PIEMONTE	A209	VCO	1	1	1	0	0	1	0	0	1
PIEMONTE	A210	CN1	4	3	1	0	0	1	1	1	2
PIEMONTE	A211	CN2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A212	AT	5	4	1	0	0	1	1	1	2
PIEMONTE	A213	AL	1	1	1	0	0	1	0	0	1



## ACQUACOLTURA

Regione	ASL		Popolazione a inizio anno- aperti al 31.10.20 (numero di allevamenti)	Popolazione da sottoporre al controllo in allevamento: Allevamenti di pesci registrati in BDN che non sono in laghetti di pesca sportiva 0% degli allevamenti aperti			
				Categorizzazione del rischio 60%	Regionale 35 %	Casuale 5%	Totale Controlli
PIEMONTE	A201	TO1	1	1	0	0	1
PIEMONTE	A202	TO2	0	0	0	0	0
PIEMONTE	A203	TO3	23	4	2	0	6
PIEMONTE	A204	TO4	23	4	2	0	6
PIEMONTE	A205	TO5	15	3	1	0	4
PIEMONTE	A206	VC	11	2	1	0	3
PIEMONTE	A207	BI	9	2	1	0	3
PIEMONTE	A208	NO	7	1	1	0	2
PIEMONTE	A209	VCO	11	2	1	0	3
PIEMONTE	A210	CN1	32	5	3	0	8
PIEMONTE	A211	CN2	6	1	1	0	2
PIEMONTE	A212	AT	7	1	1	0	2
PIEMONTE	A213	AL	4	1	0	0	1

### Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario in altre attività

Vengono qui di seguito riportate le tabelle indicanti il numero di controllo di farmacosorveglianza da effettuare nell'anno 2022 su attività non DPA indicate all'interno del Piano Nazionale di Farmacosorveglianza 2022.

REGIONI	ASL	CU RAN STABILARI 5%	CU RAN CENTRI GENETICI 5%	CU RAN STRUTT DETENZ 5%	CU RAN EQUIDI 5%	CU RAN STRUTTURE VET 5%	CU RAN FARMACIE 5%	CU RAN LIBERI PROF 5%	CU REPORT STABU 20%	CU REPORT CENTRI GEN 20%	CU REPORT STRUTT DETENZIONE 20%	CU REPORT STRUTT 20%	CU REPORT FARMACIE 20%	CU REPORT EQUIDI 20%	CU REPORT LIBERI 20%	TOTALI	ASL
PIEMONTE	ASL																
PIEMONTE	A201	1		1	1	7	14	2			1	25	53	1	9	115	CITTÀ DI TORINO
PIEMONTE	A202																
PIEMONTE	A203	1		1	11	5	10	6			2	18	37	44	21	156	TO3
PIEMONTE	A204	1			20	4	10	5	1			17	36	75	18	187	TO4
PIEMONTE	A205	1		1	6	3	5	3				12	18	24	9	82	TO5
PIEMONTE	A206			1	4	1	4	1			1	4	16	16	4	52	VC
PIEMONTE	A207				7	1	4	1				6	13	27	4	63	BI
PIEMONTE	A208	1	1	1	3	2	7	2	1		1	9	25	11	8	72	NO
PIEMONTE	A209				6	1	4	1				4	14	25	2	57	VCO
PIEMONTE	A210		1	10	27	3	9	4		2	1	10	34	101	17	219	CN1
PIEMONTE	A211				4	1	4	1				4	14	14	4	46	CN2
PIEMONTE	A212				5	1	4	2				5	16	21	6	60	AT
PIEMONTE	A213			1	8	4	10	3				14	39	29	11	119	AL

### Attività integrata negli allevamenti

Le ASL che presentano un'alta concentrazione zootecnica sono tenute ad effettuare almeno il 2% di verifiche negli allevamenti bovini, il 3% negli allevamenti suini e il 5% negli allevamenti avicoli.

## Operatori/stabilimenti registrati: TRASFORMAZIONE

Operatori/Stabilimenti registrati (Reg.CE 852/2004)			Controlli ufficiali		
Operatori/Stabilimenti	Attività	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)	
VEGETALI (produzione, trasformazione, confezionamento)	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	alto	0,5 (1 ogni 2 anni)		
		medio	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)		
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	alto	0,5 (1 ogni 2 anni)		
		medio	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)		
	Produzione di olii e grassi vegetali	alto	0,5 (1 ogni 2 anni)		
		medio	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)		
	Produzione di bevande alcoliche	alto	0,5 (1 ogni 2 anni)		
		medio	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)		
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	alto	0,5 (1 ogni 2 anni)		
		medio	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)		
	Produzione/confezionamento di zucchero	alto	0,5 (1 ogni 2 anni)		
		medio	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)		
	Lavorazione del caffè	alto	0,5 (1 ogni 2 anni)		
		medio	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)		
	Lavorazione del té ed altri vegetali per infusi	alto	0,5 (1 ogni 2 anni)		
		medio	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)		
	PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI PRONTI	Produzione di pasta secca e/o fresca	alto	0,5 (1 ogni 2 anni)	
			medio	0,3 (1 ogni 3 anni)	
			basso	0,2 (1 ogni 5 anni)	
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi		alto	0,5 (1 ogni 2 anni)		
		medio	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)		
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)		alto	0,5 (1 ogni 2 anni)		
		medio	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)		
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.		alto	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		medio	0,17 (1 ogni 6 anni)		
		basso	0,1 (1 ogni 10 anni)		
Produzione di cibi pronti in genere		alto	0,5 (1 ogni 2 anni)		
		medio	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)		
ALTRI ALIMENTI	Sale	alto	0,2 (1 ogni 5 anni)		
		medio	0,2 (1 ogni 5 anni)		
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)		
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	alto	0,5 (1 ogni 2 anni)		
		medio	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)		
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	alto	1 (annuale)		
		medio	1 (annuale)		
		basso	1 (annuale)		
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	alto	1 (annuale)		
		medio	1 (annuale)		
		basso	1 (annuale)		
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	alto	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		medio	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		basso	0,3 (1 ogni 3 anni)		
		alto	0,3 (1 ogni 3 anni)		

	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	medio	0,3 (1 ogni 3 anni)	
		basso	0,3 (1 ogni 3 anni)	
	Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario (inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria)	alto	0,3 (1 ogni 3 anni)	
		medio	0,25 (1 ogni 4 anni)	
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)	
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	alto	1 (annuale)	
		medio	0,5 (1 ogni 2 anni)	
		basso	0,3 (1 ogni 3 anni)	

## Operatori/stabilimenti registrati: SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Operatori/Stabilimenti registrati (Reg.CE 852/2004)			Controlli ufficiali	
Operatori/Stabilimenti	Attività	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	alto	1 (annuale)	
		medio	0,5 (1 ogni 2 anni)	
		basso	0,3 (1 ogni 3 anni)	
	Ristorazione pubblica	alto	1 (annuale)	
		medio	0,5 (1 ogni 2 anni)	
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)	
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	alto	0,3 (1 ogni 3 anni)	
		medio	0,25 (1 ogni 4 anni)	
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)	
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	alto	0,3 (1 ogni 3 anni)	
		medio	0,25 (1 ogni 4 anni)	
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)	
	Commercio ambulante	alto	0,2 (1 ogni 5 anni)	
		medio	0,2 (1 ogni 5 anni)	
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)	
	Aree mercatali	alto	0,2 (1 ogni 5 anni)	
		medio	0,2 (1 ogni 5 anni)	
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)	
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	alto	0,3 (1 ogni 3 anni)	
		medio	0,25 (1 ogni 4 anni)	
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)	
	Piattaforma di distribuzione alimenti	alto	0,3 (1 ogni 3 anni)	
		medio	0,25 (1 ogni 4 anni)	
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)	
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	alto	0,3 (1 ogni 3 anni)	
		medio	0,25 (1 ogni 4 anni)	
		basso	0,2 (1 ogni 5 anni)	
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	alto	0,2 (1 ogni 5 anni)		
	medio	0,2 (1 ogni 5 anni)		
	basso	0,2 (1 ogni 5 anni)		

NB. Il 20% delle ispezioni programmate devono essere svolte presso esercizi di vendita al dettaglio o di ristorazione che trattano le carni di selvaggina cacciata o presso le CA o le ATC.

## Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)

Operatori/Stabilimenti registrati			Controlli ufficiali	
Operatori/Stabilimenti	Attività	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
Produzione e trasformazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti MOCA (Reg.CE 2023/2006)		alto	0,25 (1 ogni 4 anni)	10% dei controlli programmati
		medio	0,25 (1 ogni 4 anni)	10% dei controlli programmati
		basso	0,25 (1 ogni 4 anni)	10% dei controlli programmati

## Stabilimenti riconosciuti

Stabilimenti riconosciuti (Reg.CE 853/2004)			Controlli ufficiali	
Sezione	Impianto	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
SEZIONE 0 Attività generali	Deposito frigorifero autonomo CS	alto	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		medio	0,5 (1 ogni 2 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		basso	0,3 (1 ogni 3 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Impianto autonomo di riconfezionamento RW	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Mercato all'ingrosso WM	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
SEZIONE I Carni di ungulati domestici	Macelli SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti (l'ispezione va comunque prevista ad ogni seduta di macellazione)	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Laboratori di sezionamento CP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
SEZIONE II Carni di pollame e lagomorfi	Macello SH (l'ispezione va comunque prevista ad ogni seduta di macellazione)	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Laboratori di sezionamento CP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
SEZIONE III Carni di selvaggina d'allevamento	Macello SH (l'ispezione va comunque prevista ad ogni seduta di)	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Laboratori di sezionamento C	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
SEZIONE IV Carni di selvaggina selvatica (cacciata)	Centro di lavorazione selvaggina GHE	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Laboratori di sezionamento CP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
SEZIONE V Carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente (CSM)	Carni macinate MM	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Preparazioni di carne MP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Carne separata meccanicamente MSM	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
SEZIONE VI Prodotti a base di carne	Impianto di lavorazione PP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi	Centro di spedizione DC	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Centro di depurazione PC	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)

Stabilimenti riconosciuti (Reg.CE 853/2004)			Controlli ufficiali	
Sezione	Impianto	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
SEZIONE VIII Prodotti della pesca	Impianto prodotti della pesca freschi FFPP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Impianto per carni di pesce separate meccanicamente MSM	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Impianto di trasformazione PP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Mercato all'ingrosso WM	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
Impianto collettivo delle aste	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)	
	medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)	
	basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)	
SEZIONE IX Latte crudo, colostro, prodotti lattiero-caseari e prodotti ottenuti dal colostro	Centro di raccolta CC	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Centro di standardizzazione PP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Trattamento termico PP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
Stagionatura PP	alto	2 (semestrale)	1 (annuale)	
	medio	1 (annuale)	0,5 (1 ogni 2 anni)	
	basso	0,5 (1 ogni 2 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)	
SEZIONE X Uova e ovoprodotti	Centro di imballaggio EPC	alto	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		medio	0,5 (1 ogni 2 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		basso	0,3 (1 ogni 3 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Stabilimento di produzione uova liquide LEP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
SEZIONE XI Cosce di rana e lumache	Macello SH	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
SEZIONE XII Grassi fusi di origine animale e ciccioli	Centro di raccolta CC	alto	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		medio	0,5 (1 ogni 2 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		basso	0,3 (1 ogni 3 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		medio	0,5 (1 ogni 2 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		basso	0,3 (1 ogni 3 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
SEZIONE XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati	Stabilimento di trasformazione PP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)

Stabilimenti riconosciuti (Reg.CE 853/2004)			Controlli ufficiali	
Sezione	Impianto	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
SEZIONE XIV Gelatina	Centro di raccolta (ossa e pelli) CC	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
SEZIONE XV Collagene	Centro di raccolta (ossa e pelli) CC	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
SEZIONE XVI Alimenti altamente raffinati di origine animale (solfato di condroitina altamente raffinato, acido ialuronico, altri prodotti di cartilagine idrolizzata, chitosano, glucosamina, caglio, colla di pesce e amminoacidi)	Stabilimento di trasformazione	alto	3 (quadrimestrale)	1 (annuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)

Stabilimenti riconosciuti (Reg.CE 852/2004)			Controlli ufficiali	
Stabilimenti	Attività	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
Produzione e confezionamento di additivi, aromi ed enzimi	Produzione e confezionamento di additivi alimentari	alto	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		medio	0,5 (1 ogni 2 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		basso	0,3 (1 ogni 3 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Produzione e confezionamento di aromi alimentari	alto	0,5 (1 ogni 2 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		medio	0,3 (1 ogni 3 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		basso	0,25 (1 ogni 4 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
	Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	alto	0,5 (1 ogni 2 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		medio	0,3 (1 ogni 3 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		basso	0,25 (1 ogni 4 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
Alimenti particolari e integratori alimentari	Industrie Produzione/ Trasformazione/ Confezionamento alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	alto	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		medio	0,5 (1 ogni 2 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		basso	0,3 (1 ogni 3 anni)	0,3 (1 ogni 3 anni)
Produzione di germogli	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli	alto	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		medio	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)
		basso	1 (annuale)	0,3 (1 ogni 3 anni)

## 1.2 Controlli ufficiali su prodotti/merci per norma orizzontale e categoria di alimenti

In questa sezione sono descritte sia le attività di campionamento derivanti dai Piani nazionali, sia quelle derivanti dalla programmazione regionale.

Norma orizzontale	Programmi di campionamento
<b>Criteri microbiologici</b>	Planning campionamenti microbiologici (2022)
<b>Pesticidi negli alimenti</b>	Piano regionale di controllo dei residui fitosanitari: gli aggiornamenti per il 2022 verranno forniti ai Servizi con successiva circolar
<b>Controllo vendita e uso fitosanitari</b>	Campionamento dei formulati fitosanitari: gli aggiornamenti per il 2022 verranno forniti ai Servizi con successiva circolar
<b>Contaminanti negli alimenti</b>	Piano regionale di controllo ufficiale e monitoraggio dei contaminanti ambientali ed industriali di cui al Reg 1881/2006 nei prodotti alimentari (2022) -Determinazione di specie dei funghi.
	Piano regionale di controllo ufficiale di contaminanti agricoli e tossine vegetali inclusi nel Reg.CE 1881/2006 (2020-2022)
	Piano regionale di monitoraggio contaminanti agricoli e tossine vegetali non inclusi nel Reg.CE 1881/2006 (2022)
<b>Residui di medicinali veterinari negli alimenti</b>	Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui (PNR)
<b>Etichettatura, indicazioni nutrizionali e sulla salute</b>	Piano regionale di controllo ufficiale e monitoraggio dei contaminanti ambientali ed industriali di cui al Reg 1881/2006 nei prodotti alimentari (2022) – Extra-piano: allergeni non dichiarati in etichetta, etichettatura nutrizionale
<b>Organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti</b>	Piano regionale per il controllo degli organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti (2020-2022)
<b>Miglioratori alimentari (additivi, enzimi, aromatizzanti e coadiuvanti tecnologici)</b>	Piano Regionale campionamento Additivi puri, aromi puri (2022)
	Piano Regionale campionamento Additivi in alimenti, aromi in alimenti (2022)
<b>Irradiazione</b>	Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti (2020-2022)
	Programma di controllo della radioattività ambientale
<b>Contaminazione da migrazione di materiali a contatto con gli alimenti</b>	Linee guida MOCA 2022 - Piano campionamenti per migrazione globale e specifica per MOCA
<b>Acque potabili</b>	Programma campionamenti su acque potabili
	Programma campionamenti radioattività
<b>Acque minerali</b>	Programma campionamenti su acque minerali e di sorgente
<b>Altro</b>	Piano ufficiale di monitoraggio sulla vendita diretta latte crudo per l'alimentazione umana tramite distributori automatici (anno 2022)
	Piano monitoraggio <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Salmonella</i> spp. per export USA (2022)
	Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione
	Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali - Decisione (UE) 2020/1729 – Anno 2022.

Per quanto attiene il Piano Nazionale Residui, è possibile visualizzare la programmazione dei campioni previsti nell'ambito del PNR per il proprio territorio di competenza su: ARVET/Piani/Stato Avanzamento Lavori.



## 2. MANGIMI (compresi i mangimi OGM)

Per quanto riguarda gli aspetti inerenti all'alimentazione animale, si rimanda al PNAА 2021-2023, di cui alla nota del Ministero della Salute prot. n. 27783-DGSAF-MDS-P del 22/12/2020.

Stabilimenti/produttori (Reg.CE 183/2005)			Controlli ufficiali	
OSM	Stabilimenti/produttori	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
OSM primari	Stabilimenti/Produttori primari registrati (art. 9 Reg.CE 183/2005) <i>Art. 5 comma 1: le ispezioni verranno programmate in ambito territoriale in base al livello di rischio, utilizzando, per quanto possibile, lo strumento di classificazione degli operatori contenuto nel PNAА (allegato 9 bis) e tenuto conto delle potenzialità operative del servizio.</i>	alto		
		medio		
		basso		
OSM post-primari	Stabilimenti di produzione di cui all'art. 10, comma 1, lettera a), b), c) del Reg.CE 183/2005	alto		
		medio		
		basso	1	
	Impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi	alto		
		medio		
		basso	1	
	Aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo	alto		
		medio		
		basso	1	
	Imprese di produzione di cui all'art. 5, comma 2, del Reg.CE 183/2005, esclusi gli OSA che destinano i sottoprodotti all'industria mangimistica	alto		
		medio		
		basso	1	
	Stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia	alto		
		medio		
		basso	1	
	Stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Reg.CE 852/2004	alto		
		medio		
		basso	1	
	Stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi	alto		
		medio		
		basso	1	
Stabilimenti di produzione di biodiesel	alto			
	medio			
	basso	1		
Stabilimenti di miscelazione di grassi	alto			
	medio			
	basso	1		

Stabilimenti/produttori (Reg.CE 183/2005)			Controlli ufficiali	
OSM	Stabilimenti/produttori	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
OSM post-primari	Stabilimenti di commercializzazione di cui all'art. 10, comma 1, lettera a), b), del Reg.CE 183/2005	alto	0,5	
		medio		
		basso		
	Impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi	alto	0,5	
		medio		
		basso		
Laboratori di analisi per autocontrollo	alto	0,5		

	aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi	medio		
		basso		
	Imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'art.5, comma 2, del Reg.CE 183/2005;	alto	0,5	
		medio		
		basso		
	OSA che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi all'industria mangimistica	alto	0,5	
medio				
basso				

La programmazione dei campioni PNAA 2021-2023 ripartiti per ASL, specie, ricerca, matrice e sito di prelievo è presente sul sistema informativo ARVET.

Riepilogo programmazione regionale:

PNAA 2021 - 2023 PROGRAMMAZIONE DEL MINISTERO PER LA REGIONE PIEMONTE	MONITORAGGIO	SORVEGLIANZA	TOTALE
BSE	79	77	<b>156</b>
ADDITIVI E PRINCIPI ATTIVI	63	412	<b>475</b>
DIOSSINE, PCB, PCB dl	30	20	<b>50</b>
MICOTOSSINE	42	49	<b>91</b>
CONTAMINANTI	23	100	<b>123</b>
SALMONELLA	80	32	<b>112</b>
OGM	23	4	<b>27</b>
<b>TOT</b>	<b>340</b>	<b>694</b>	<b>1.034</b>

È possibile visualizzare la programmazione dei campioni previsti nell'ambito del PNAA per il proprio territorio di competenza su: ARVET/Piani/Stato Avanzamento Lavori.

Le frequenze delle **ispezioni** negli impianti devono essere stabilite sulla base alla categorizzazione del rischio. A tal fine il PNAA 2021-2023 indica di seguito le frequenze minime ispettive da effettuare presso gli operatori dell'intera filiera mangimi.

Un'ispezione l'anno:	<p><b>7.</b> stabilimenti di produzione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Reg.CE 183/2005;</p> <p><b>8.</b> impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;</p> <p><b>9.</b> aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;</p> <p><b>10.</b> imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Reg.CE 183/2005, esclusi gli OSA che destinano i sottoprodotti all'industria mangimistica;</p> <p><b>11.</b> stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia;</p> <p><b>12.</b> stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Reg.CE 852/2004;</p> <p><b>13.</b> stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi;</p> <p><b>14.</b> stabilimenti di produzione di biodiesel;</p> <p><b>15.</b> stabilimenti di miscelazione di grassi.</p>
Un'ispezione ogni due anni:	<p><b>2.</b> stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Reg.CE 183/2005;</p> <p><b>3.</b> impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;</p> <p><b>4.</b> laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi;</p> <p><b>5.</b> imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Reg.CE 183/2005;</p> <p><b>6.</b> OSA che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi all'industria mangimistica.</p>

### 3. SALUTE ANIMALE

#### 3.1 Identificazione e registrazione animali

Le percentuali degli allevamenti da sottoporre a controllo ufficiale di Identificazione e Registrazione (I&R) sono riportate nella tabella seguente.

Anagrafe	% controlli minimi I&R	% animali controllati
Bovina	4	
Ovi-caprina	3,4	5
Suina	2	
Apistica (apiari)	1	
Equina	5	
Avicoli	3	

La Direzione di ogni Servizio deve sottoporre a controllo di 2° livello almeno il 5% del totale delle check-list effettuate, rendicontando l'attività svolta al Settore regionale.

#### 3.2 Riproduzione animale

La normativa di riferimento e l'attività di controllo prevista sono sintetizzate nella seguente tabella.

Stabilimenti autorizzati		Controlli ufficiali N° ispezioni/anno (frequenza minima)
Attività	Normativa	
Stazioni di monta naturale pubblica	D.G.R. 24.03.2014 N.33-7300 (modificata in parte dalla D.G.R. 06.03.2017 N.16-4733)	1 controllo/anno
Stazioni di inseminazione artificiale equina pubblica	D.G.R. 24.03.2014 N.33-7300 (modificata in parte dalla D.G.R. 06.03.2017 N.16-4733)	1 controllo /anno
Allevamenti suinicoli (che praticano inseminazione artificiale in ambito aziendale)	D.G.R. 24.03.2014 N.33-7300 (modificata in parte dalla D.G.R. 06.03.2017 N.16-4733)	1 controllo /anno
Fecondazione bovina in ambito di aziendale	D.G.R. 24.03.2014 N.33-7300 (modificata in parte dalla D.G.R. 06.03.2017 N.16-4733)	Controllo nell'ambito dei controlli PRISA in allevamento (benessere, farmaco ecc.)
Recapiti	D.G.R. 24.03.2014 N.33-7300 (modificata in parte dalla D.G.R. 06.03.2017 N.16-4733)	1 controllo/anno
Centri di produzione materiale seminale	D.G.R. 24.03.2014 N.33-7300 (modificata in parte dalla D.G.R. 06.03.2017 N.16-4733); Reg.UE 2020/686 (scambi, importazioni)	2 controlli/anno
Gruppi di raccolta/produzione di embrioni	D.G.R. 24.03.2014 N.33-7300 (modificata in parte dalla D.G.R. 06.03.2017 N.16-4733); Reg.UE 2020/686 (scambi, importazioni)	2 controlli/anno

#### 3.3 Animali utilizzati a fini scientifici

Stabilimenti di allevamento, fornitori ed utilizzatori	<u>almeno</u> un terzo/anno
Fornitori e gli utilizzatori di primati non umani	<u>almeno</u> una volta/anno

#### 3.4 Commercio di animali

Strutture autorizzate		Controlli ufficiali N° ispezioni/anno (frequenza minima)
Attività	Normativa	
Stalle di sosta	O.M. 23/06/2020	1 controllo/trimestre

### 3.5 Malattie infettive

In questa sezione sono descritte sia le attività derivanti dai Piani nazionali, sia quelle derivanti dalla programmazione regionale.

Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione	Riferimento
<b>Bovini</b>	
Tubercolosi bovina	Piano di eradicazione regionale
Brucellosi bovina	Piano di eradicazione regionale
Leucosi bovina enzootica	Piano di eradicazione regionale
Rinotracheite infettiva del bovino (IBR)	Programma regionale di eradicazione e di profilassi
Diarrea virale bovina (BVD)	Screening sierologico
Paratubercolosi bovina	Piano volontario di certificazione
Bluetongue	Piano nazionale di sorveglianza sierologica ed entomologica
BSE	Controllo, sorveglianza, eradicazione
<b>Suini</b>	
Malattia vescicolare dei suini	Piano di sorveglianza - cessato
Peste suina africana	Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia
Trichinellosi	Prevenzione e controllo
Malattia di Aujeszky	Piano di eradicazione della malattia di Aujeszky negli allevamenti suini delle regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna
<b>Ovi-caprini</b>	
Brucellosi ovi-caprina	Piano di eradicazione regionale
Blue tongue	Piano nazionale annuale di sorveglianza sierologica ed entomologica
Scrapie	Piano nazionale di controllo, sorveglianza ed eradicazione
Est ovine	Piano nazionale di selezione genetica. Piano regionale di selezione genetica.
<b>Equidi</b>	
Anemia infettiva degli equidi	Piano nazionale per la sorveglianza ed il controllo
West Nile disease e altre arbovirus	Piano nazionale di prevenzione, sorveglianza e risposta alle arbovirus (PNA) 2020-2025.
	Piano regionale integrato di sorveglianza, prevenzione e controllo delle arbovirus.
Arterite virale equina	Piano nazionale di controllo
<b>Volatili</b>	
Influenza aviaria	Piano di sorveglianza nazionale nella popolazione avicola domestica e selvatica
Salmonellosi	Piano nazionale di controllo negli avicoli
<b>Ittici</b>	
SEV, NEI e Herpesvirus	Applicazione del D.Lgs 148/2008 fatte salve modifiche del Reg.UE 429/2016 - Riconoscimento di indennità dell'UE
<b>Api</b>	
<i>Aethina tumida</i>	Piano di sorveglianza
<i>Varroa destructor</i>	Piano regionale di controllo

#### MALATTIE DEI BOVINI

##### **Tubercolosi bovina**

Tabella parziale di attività prevista:

Aziende presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Prove tubercoliniche	Test $\gamma$ -interferone	Isolamenti	Test PCR
12.000	800.000	6.000 Riproduzione	260.000	270.000	3.000	100	100
-	-	40 Produzione	1.000	1.500	-	10	10

**Brucellosi bovina**

Tabella parziale di attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test TRB	Test FdC	Test Elisa	Esami batteriologici
12.000	800.000	2.500 Riproduzione	80.000	40.000	200	1.300	100

**Leucosi bovina enzootica**

Tabella parziale di attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test ELISA siero	Test Elisa latte
12.000	800.000	2.500 Riproduzione	60.000	40.000	1.100

**Rinotracheite Infettiva Bovina (IBR)**

Numero aziende aderenti: 6950

Aziende da riproduzione presenti	Capi presenti	Aziende controllate	Capi controllati	Aziende controllate pool di latte	Pool di latte analizzati
8.140	615.000	6.950	198.000	700	4.500

Previsione: 2021

Aziende da riproduzione presenti	Capi presenti	Aziende controllabili previste	Capi controllabili previsti	Aziende controllabili pool di latte	Pool di latte analizzabili
8.140	615.000	8.140	220.000	750	5.000

**Diarrea Virale Bovina (BVD)**

Numero aziende aderenti: 850

Aziende da riproduzione presenti	Capi presenti	Aziende controllate	Capi controllati
8.140	615.000	900	5.000

Previsione test 2021: 5000

**Paratubercolosi**

Aziende con segnalazione di sospetto clinico (dato indicativo): 10

Aziende aderenti al piano volontario di certificazione (dato indicativo): 1.000

Aziende da riproduzione presenti	Capi presenti	Aziende controllabili	Capi controllabili
8.100	610.000	1.100	50000

Previsione test 2021

ELISA	PCR
50000	10

**Bluetongue**

Tabella parziale di attività

Allevamenti presenti	Capi presenti	Aziende da controllare	Capi da controllare	Test ELISA siero	Test PCR
12.000	800.000	200	5.000	5.000	300

MALATTIE DEI SUINI**Malattia vescicolare dei suini (MVS)**

**MVS – altri controlli per attività negli allevamenti inseriti all'interno del circuito export**

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti controllabili**	N. esami totale
2.942	1.456.052	-	1.119	1.102.515	523	7.500

\*non sono inclusi gli allevamenti familiari

\*\* stima di allevamenti inseriti nel circuito export basata su anno 2020

**Malattia di Aujeszky**

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso da controllare (>30 capi, esclusi gli svezzamenti)	N. esami totale
2.942	1.456.052	279	1.119	1.452.630	697	97.000

\* non sono inclusi gli allevamenti familiari

**MALATTIE DEGLI OVI-CAPRINI****Brucellosi ovicaprina**

Tabella parziale di attività

Aziende presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test FdC	Esami batteriologici
7.000	200.000	2.000	50.000	30.000	30

**Bluetongue**

Tabella parziale di attività prevista

Allevamenti ovisini presenti	Capi ovisini presenti	Allevamenti caprini presenti	Capi caprini presenti	Visite cliniche	Vaccinazioni
4.000	1205.000	6.500	80.000	500	150.000

**Scrapie piano di selezione genetica ovisini**

Allevamenti > 9 ovisini	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare
1.253	113.542	1.000	4.000

### Scrapie programma regionale biennale genotipizzazione becchi

Allevamenti > 20 capi	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare
		49	100

### MALATTIE DEGLI EQUIDI

#### Anemia infettiva degli equidi

	Aziende presenti	Allevamenti presenti	Capi presenti	Capi da controllare
cavalli	9.359	9.674	32.816	8.000
asini	4.589	4.637	12.804	3.000
mulini	344	349	804	804
totale	14.292	14.660	46.424	11804

#### West Nile Disease

Circa 5-6 casi di cavalli sintomatici.

### MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI

#### Influenza aviaria

Allevamenti presenti (≥ 250)*	Capi presenti*	Allevamenti da controllare**	Capi da controllare**	Totale esami sierologici H5 e H7**	PCR**
450	14.000.000	250	8.000	8.000	1.000

\*dato indicativo riferito al 31.12.2020

\*\* dato indicativo riferito al 2020

#### Salmonellosi

Categoria	Allevamenti presenti	Gruppi presenti nell'anno	Capi presenti	Gruppi da controllare
Riproduttori (≥ 250 capi)	32	106	650.000	106
Ovaiole (≥1000 capi)	115	306	1.500.000	100
Polli da carne (≥ 5000 capi)	274	3.788	9.000.000	25

Tacchini da carne (≥ 5000 capi)	18	208	600.000	3

\*dato indicativo riferito al 2020

#### MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI ITTICI

Previsione di attività 2021: 1.000 campioni

#### PIANI DI SORVEGLIANZA NEL SETTORE APISTICO

##### **Varroa destructor**

Per il 2021 è previsto un numero di controlli da parte dei Servizi Veterinari pari al 2% delle attività apistiche presenti sul territorio di competenza di ogni ASL.

#### **Prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell’equilibrio fra uomo, animale e ambiente**

La tabella riporta il numero di capi da sottoporre a prelievo per la sorveglianza ATTIVA suddiviso per specie e/o gruppo di specie e le patologie indagate per ognuna di esse. La numerosità campionaria deriva dalle prevalenze attese per ogni singola patologia con un IC del 95% previa verifica preventiva concordata con il CERMAS.

SPECIE	N. TOTALE CARCASSE	PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	139	TBC, BRC, PSC, Aujeszky, trichinellosi, echinococcosi
Ungulati ruminanti	295	TBC, BRC, echinococcosi
Volpe	294	Rabbia, echinococcosi, trichinellosi
Avifauna selvatica*	110	Salmonellosi, influenza aviaria, West Nile Fever, malattia di Newcastle

\* sorveglianza passiva



#### 4. SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Stabilimenti/impianti (Reg.CE 1069/2009)			Controlli ufficiali	
Stabilimenti	Attività	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
Stabilimenti o impianti riconosciuti (art. 24 Reg.CE 1069/2009)	Trasformazione	alto	12 (mensile)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		medio	6 (bimestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	4 (trimestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
	Inceneritore	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
	Co-incenerimento	alto	12 (mensile)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		medio	6 (bimestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	3 (quadrimestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
	Uso come combustibile	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
	Produzione pet food	alto	6 (bimestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		medio	4 (trimestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
	Produzione fertilizzanti	alto	4 (trimestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
	Compostaggio/Biogas	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
	Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta)	alto	4 (trimestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
		basso	1 (annuale)	0,5 (1 ogni 2 anni)
Magazzinaggio sottoprodotti	alto	4 (trimestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)	
	medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)	
	basso	1 (annuale)	0,5 (1 ogni 2 anni)	
Magazzinaggio di prodotti derivati	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)	
	medio	2 (semestrale)	0,5 (1 ogni 2 anni)	
	basso	1 (annuale)	0,5 (1 ogni 2 anni)	

Stabilimenti/impianti (Reg.CE 1069/2009)			Controlli ufficiali	
Stabilimenti	Attività	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
Stabilimenti o impianti registrati (art. 23 Reg.CE 1069/2009)	Utilizzatori di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici		1 (annuale)	
	Stabilimenti o impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi		1 (annuale)	
	Altri operatori registrati	alto	1 (annuale)	
		medio	1 (annuale)	
basso		1 (annuale)		

## 5. BENESSERE DEGLI ANIMALI

### 5.1 Benessere degli animali negli allevamenti

Specie	Criteri estrazione allevamenti intensivi	n. allevamenti controllabili	% da controllare intensivi	% da controllare allevamenti non intensivi	Controlli programmati	Controlli da remoto
Altri Bovini	>50 capi	4.071	15%	1%	659	
VCB	Tutti	92	25%	/	23	
Bufalini	>50 capi	4	15%	1%	1	
Ovini	>50 capi	454	10%	1%	63	
Caprini	>50 capi	362	10%	1%	66	
Suini	>40 capi e >6 scrofe	1.020	35%	1%	359	200
Ovaiole	>350 capi	121	10%	/	12	
Broiler	>500 capi	304	10%	/	30	
Conigli	>250 capi	179	10%	1%	19	
Tacchini	>250 capi	19	10%	/	2	
Ratiti	>10 capi	3	30%	/	1	
Altri Avicoli	>250 capi	131	10%	/	13	
Cavalli	>10 capi	20	10%	/	2	
Bufali	>50 capi	5	15%	1%	1	
Pesci	Tutti (esclusi laghetti pesca sportiva)	217	10%	/	21	

È possibile visualizzare gli allevamenti estratti per il controllo del benessere sul proprio territorio di competenza su: ARVET/Anagrafi/Stampe/Allevamenti Estratti.

### 5.2 Benessere degli animali durante il trasporto

Trasporto animali (Reg.CE 1/2005, D.Lgs 151/2007)		Controlli ufficiali	
Tipologia trasporto		N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
Trasporti superiori alle 8 ore		10% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente	
Trasporti inferiori alle 8 ore		2% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente	

### 5.3 Benessere degli animali durante l'abbattimento

Protezione degli animali durante l'abbattimento (Reg.CE 1099/2009)		Controlli ufficiali	
Tipologia trasporti	Attività	N° controlli/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
Macelli carni rosse	Macellazioni >40 ugb/settimana	2 (semestrale)	
	Macellazioni <40 ugb/settimana	1 (annuale)	
Macelli avicunicoli	Macellazioni >10.000 capi/settimana	2 (semestrale)	
	Macellazioni <10.000 capi/settimana	1 (annuale)	

## 6. PRODOTTI FITOSANITARI

### 6.1 Commercializzazione dei prodotti fitosanitari

Imprese	Controlli ufficiali	
	N° controlli/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
Rivendite al dettaglio e all'ingrosso (e i relativi locali di deposito), depositi di stoccaggio senza vendita diretta	0,25 (1 ogni 4 anni)	

### 6.2 Uso dei prodotti fitosanitari e utilizzo sostenibile dei pesticidi

Utilizzatori	Controlli ufficiali	
	N° controlli/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
Produttori primari/aziende agricole	0,1 % aziende	

## Audit sulle Autorità competenti

### Sistemi di audit adottati dalle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria

La programmazione annuale per il 2022 prevede la verifica delle ASL AL, AT e VCO.

L'audit generale per la valutazione dell'organizzazione dei controlli interesserà il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL VCO. Gli altri due audit interesseranno, per la parte generale il Dipartimento di Prevenzione con attenzione all'organizzazione dei Servizi deputati ai controlli di sicurezza alimentare e, per la parte di settore, rispettivamente il campionamento alimenti (ASL AL) e il benessere animale in allevamento e durante il trasporto (ASL AT). I Servizi del Dipartimento di Prevenzione, per il 2022, dovranno proseguire l'esecuzione degli audit interni secondo la propria pianificazione aziendale.

ANNO 2022													
Estensione dell'audit	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Sett	Ott	Nov	Dic	Autorità competente/ Servizio/settore auditato/ imprese alimentari/ laboratori
ASL AL										X			Dipartimento di Prevenzione / Campionamento alimenti
ASL AT											X		Dipartimento di Prevenzione / Benessere animale in allevamento e durante il trasporto
ASL VCO											X		Dipartimento di Prevenzione/ Sistema controlli ufficiali

## Formazione

Nel 2022 continua la possibilità/necessità che le aziende sanitarie regionali uniscano le proprie risorse al fine di creare una sinergia che renda più fruibili gli eventi, eventualmente con ripetizione degli stessi in momenti e luoghi diversi, anche mediante piattaforma regionale MedMood.

ASL	TITOLO EVENTO	MODALITÀ DI ATTIVAZIONE	PERIODO
AL	Gestione di un focolaio di Peste Suina Africana nei cinghiali: aspetti organizzativi e criticità.	Residenziale	2° SEMESTRE
AT (in collaborazione con ASL NO)	Controllo ufficiale prodotti fitosanitari: normativa, commercio, impiego, residui negli alimenti. Esperienza audit ministeriale.	Webinar	2° SEMESTRE
BI	Animali non convenzionali, allevamento, sostenibilità utilizzo attuale e futura valorizzazione e controllo delle produzioni	FAD sincrono	2° SEMESTRE
CN1	"I sistemi informativi in uso alla luce dei nuovi regolamenti UE 429/16-AHL (Animal Health Law) e 625/17-OCR (Official Controls Regulation)".	Residenziale	2° SEMESTRE
CN2	Il Controllo Ufficiale nella filiera avicola. le nuove sfide.	Residenziale	2° SEMESTRE
NO (in collaborazione con ASL AT)	Controllo ufficiale prodotti fitosanitari: normativa, commercio, impiego, residui negli alimenti. Esperienza audit ministeriale.	Webinar	2° SEMESTRE
TORINO	I contaminanti chimici negli alimenti. I nuovi piani trasversali tra PRISA e PRP	Webinar	2° SEMESTRE
TO3	Aggiornamento dei Micologi, la determinazione dei funghi freschi spontanei	Residenziale	2° SEMESTRE
TO4	Le certificazioni export in paesi terzi – cosa è cambiato con il Regolamento UE 625/2017	FAD	3 edizioni nel corso del 2022
TO5	Etichettatura dei prodotti alimentari – secondo livello	Residenziale	2° SEMESTRE
VC	"Regolamenti UE 4 e 6/ 2019: applicazione della normativa comunitaria negli allevamenti intensivi"	Residenziale	2° SEMESTRE
VCO	«Sicurezza alimentare in aree montane»	Mista webinar/presenza	2° SEMESTRE
IZS	Guida ragionata alla commestibilità dei funghi	Residenziale	16 maggio 2022

## Sorveglianza acque potabili

Tipologia			Controlli	
Attività	Rif. normativo	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici	D.Lgs 31/01 e s.m. e i.		Frequenze di controllo stabilite dal D.Lgs 31/01 e s.m. e i.	
Cassette dell'acqua			0,2 (1 ogni 5 anni)	
Apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano	D.M. 25 del 07/02/2012		Nel corso dei controlli ufficiali	
Produzione di acque potabili imbottigliate		alto	Frequenze di controllo stabilite in base al livello di rischio	
		medio		
		basso		

## Laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo

Tipologia		Controlli	
Attività	RISCHIO	N° Ispezioni/anno (frequenza minima)	N° Audit/anno (frequenza minima)
Laboratori esterni alle imprese alimentari/ mangimifici			0,3 (1 ogni 3 anni)
Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici		La periodicità dovrebbe essere annuale presso OSA/OSM per i quali siano previste più verifiche nel corso dell'anno oppure, in caso di frequenza pluriennale, ad ogni verifica.	