

ACCORDO TRA LA REGIONE PIEMONTE – DIREZIONE SANITA' E L'AGENZIA REGIONALE PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE (ARPA) DEL PIEMONTE PER LA DEFINIZIONE DEI PROTOCOLLI DI INTERVENTO IN RELAZIONE ALL'ATTIVITA' DI CONTROLLO DI ALIMENTI, ACQUE, COSMETICI ED ALTRO.

TRA

La Regione Piemonte (C.F. n. 80087670016) rappresentata dal Direttore Regionale della Direzione Sanità, Dott. Vittorio Demicheli, nato a Novi Ligure (AL) il 29/12/1955, domiciliato, ai fini del presente atto, in Torino - C.so Regina Margherita 153 bis;

E

L'Agencia Regionale per la Protezione Ambientale del Piemonte (di seguito denominata Arpa Piemonte), P.IVA 07176380017, rappresentata dal Direttore Generale Dott. Silvano Ravera, nato a Torino il 09/09/1947, domiciliato ai fini della presente convenzione presso la sede legale dell'Agencia in Via Pio VII n. 9 - 10135, Torino.

PREMESSO CHE:

- l'Arpa Piemonte ai sensi dell'art. 2 della L.R. 13 aprile 1995, n. 60, come modificata ed integrata dalla L.R. 20 novembre 2002, n. 28, svolge attività di controllo, supporto e consulenza tecnico scientifica e altre attività utili alla Regione, Province, Comuni singoli e associati ed Aziende Sanitarie Locali;
- i Laboratori Arpa Piemonte, quali strumenti tecnico-scientifici della Regione Piemonte, garantiscono ai Dipartimenti di Prevenzione delle ASL e agli altri Organi ufficiali di vigilanza e prevenzione le prestazioni analitiche e la collaborazione tecnico-scientifica per l'espletamento delle funzioni di controllo ufficiale degli alimenti, acque, cosmetici ed altro ancora;
- era stato sottoscritto, nell'anno 2006, un Accordo tra Arpa Piemonte (D.D.G. n. 322 del 24/07/2006) e la Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte (D.D. n. 100 del

10.07.2006) per il controllo di alimenti, acque ed altro;

- questo Accordo era successivo ad una precedente intesa sottoscritta nell'anno 2004 tra Arpa Piemonte (D.D.G. n. 84 del 18.02.04) e la Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte per il controllo di alimenti, acque ed altro, già rivista in quanto non più coerente con l'organizzazione successiva al Regolamento Arpa Piemonte (D.D.G. n. 78 del 13/02/2004).

Tutto ciò premesso;

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

ART. 1 – Descrizione generale degli scopi comuni

Al fine di regolamentare i rapporti tra Arpa Piemonte e i Dipartimenti di Prevenzione delle ASR (di seguito denominati Enti committenti), cui compete l'attività di campionamento, per migliorare la qualità delle prestazioni, si definiscono con il presente Accordo:

- le modalità, di interesse degli Enti committenti, con cui tale attività deve essere svolta;
- la tipologia e le caratteristiche dei servizi che Arpa Piemonte si impegna ad erogare;
- le modalità per accedere a tali servizi.

Tali modalità, tipologie e caratteristiche sono contenute nel Protocollo Tecnico, comprensivo di:

- Allegati 1A, 1B, 1C, 1D, 1E – Set analitici per matrici acquose – Rev 02:2008
- Allegato 2 – Criteri microbiologici per prodotti alimentari – Rev 03:2008;
- Allegato 3 – Principali determinazioni chimiche da associare alle matrici dei prodotti alimentari, dei surrogati e dei loro contenitori – Rev 02:2008
- Allegato 4 – Fac simile verbale prelievo alimenti chimici – Rev 01:2008
- Allegato 5 – Fac simile verbale prelievo alimenti microbiologici – Rev 01:2008
- Allegato 6 – Fac simile verbale prelievo acque minerali, di sorgente, termali – Rev

01:2008

- Allegato 7 – Fac simile verbale prelievo acque di piscina – Rev 01:2008
- Allegato 8 – Fac simile fax comunicazione urgente esiti analitici non conformi – Rev 01:2008
- Allegato 9 – Fac simile fax comunicazione urgente esiti analitici conformi – Rev 01:2008
- Allegato 10 – Scheda temperatura trasporto campioni – Rev 01:2008
- Allegato 11 – Criteri microbiologici per cosmetici – Rev 01:2008

allegati tutti al presente Accordo a formarne parte integrante e sostanziale.

ART. 2 – Ambiti di attività

Il presente Accordo costituisce documento unico per tutte le problematiche in esso trattate e, per le stesse, sostituisce altri specifici accordi stipulati in sede locale. Per tutti gli ambiti di attività non espressamente indicati e contemplati nel presente documento e per i quali potrebbe scaturire una richiesta di intervento o prestazione da parte di Arpa Piemonte, sarà necessario addivenire alla definizione di specifici protocolli di intesa con gli Enti committenti.

ART. 3 – Validità e revisione

L'Accordo in oggetto sarà periodicamente riesaminato, dietro richiesta di una o entrambe le Parti contraenti, anche solo a livello di singolo capitolo, al fine di conservarne l'attualità, adeguandone i contenuti alle esigenze ed alle possibilità operative dei soggetti interessati, nonché per renderlo conforme ad eventuali successive disposizioni normative in materia.

Tale rettifica potrà realizzarsi attraverso la sottoscrizione di un atto aggiuntivo di variazione, da stipulare di comune accordo fra le Parti. Il presente atto potrà essere rinnovato in toto previo apposito accordo tra le Parti.

ART. 4 – Controversie

Le Parti convengono di risolvere in maniera amichevole qualsiasi controversia che possa insorgere in merito all'applicazione della presente Accordo, tramite apposite riunioni tecniche fra Responsabili designati dai Contraenti. In caso di perdurante disaccordo il giudizio in merito verrà demandato all'Autorità Giudiziaria territorialmente competente.

ART. 5 – Formalità di redazione

Il presente Accordo viene redatto in carta libera ai sensi dell'Allegato B, punto 16, del D.P.R. 26.10.1972, n. 642, ed è soggetta a registrazione solo in caso d'uso ai sensi degli artt. 5 e 39 del D.P.R. 26.04.1986, n. 131. Le eventuali spese di registrazione sono poste a carico della Parte richiedente.

Letto, approvato e sottoscritto.

Torino, li

Per la Regione Piemonte
Direzione Sanità



Il Direttore
Dott. Vittorio DEMICHELI

.....

Per l'Arpa Piemonte

Il Direttore Generale
Ing. Silvano RAVERA

.....

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ - A.R.P.A. PIEMONTE	
Data: 2008 Rev 03		

PROTOCOLLO TECNICO

In relazione all'attività analitica

I Laboratori dell'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.) del Piemonte sono strutture tecnico-scientifiche della Regione Piemonte e garantiscono ai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali (ASL) territorialmente competenti, e agli altri Organi ufficiali di vigilanza e prevenzione, le prestazioni analitiche e la collaborazione tecnico-scientifica necessarie per l'espletamento delle funzioni di controllo ufficiale degli alimenti, delle acque destinate al consumo umano, minerali e di piscina, dei cosmetici ed altro (controlli di contaminazione microbica ambientale, etc.).

Allo scopo di disciplinare l'attività di laboratorio in merito ai controlli sopra indicati, uniformando a livello regionale i servizi resi dall'Arpa Piemonte a favore del Servizio Sanitario Regionale, è stato redatto il presente protocollo tecnico tra Assessorato Regionale alla Tutela della Salute e Sanità, Direzione Sanità e Direzione Generale Arpa Piemonte.



Annualmente il Settore Igiene e Sanità pubblica dell'Assessorato Regionale alla Tutela della Salute e Sanità e Arpa Piemonte concorderanno piani di lavoro volti all'applicazione di normative o all'approfondimento di tematiche di rilevanza nazionale o regionale in base ai quali i Dipartimenti di Prevenzione delle ASL organizzeranno la loro attività; la soluzione di problematiche organizzative o piccoli scostamenti dai programmi potranno essere esaminati su scala locale.

Ciò premesso, al fine di regolare i rapporti con gli Enti committenti a cui compete l'attività di campionamento e migliorare la qualità delle prestazioni, vengono qui definite:

- le modalità, di interesse degli Enti committenti, con cui tale attività deve essere svolta;
- la tipologia e le caratteristiche dei servizi che Arpa Piemonte si impegna ad erogare;
- le modalità per accedere a tali servizi.

In particolare vengono trattati nei relativi capitoli del Protocollo Tecnico i seguenti argomenti:

- Capitolo 1 - Modalità di consegna dei campioni - Rev 03:2008 Pag. 3
- Capitolo 2 - Composizione del campione - Rev 03:2008 Pag. 5
- Capitolo 3 - Documento di accompagnamento - Rev 03:2008 Pag. 6
- Capitolo 4 - Modalità di prelievo e di trasporto dei campioni
- Rev 03:2008 Pag. 7
- Capitolo 5 - Criteri di accettazione dei campioni - Rev 03:2008 Pag. 8
- Capitolo 6 - Prove e metodi - Rev 03:2008 Pag. 9
- Capitolo 7 - Attività analitiche locali e a valenza regionale - Rev 03:2008 Pag. 11
- Capitolo 8 - Conservazione delle aliquote/residui del campione
e della relativa documentazione - Rev 03:2008 Pag. 12
- Capitolo 9 - Modalità e tempi di comunicazione dei Rapporti di Prova - Rev 03:2008 Pag. 13
- Capitolo 10 - Gestione degli esiti dei campioni "non regolamentari"
- Rev 03:2008 Pag. 15
- Capitolo 11 - Gestione delle emergenze e di attività straordinarie – Rev 03:2008 Pag. 16
- Capitolo 12 - Dati di attività analitica – Rev 03:2008 Pag. 17
- Capitolo 13 – Sistema informativo acque per il consumo umano - Rev 01:2008 Pag. 18
- Capitolo 14 - Documenti di riferimento - Rev 03:2008 Pag. 20

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	
Data: 2008 Rev 03		

Costituiscono inoltre parte integrante e sostanziale del presente accordo, gli allegati a Protocollo Tecnico:

- Allegati 1A, 1B, 1C, 1D, 1E – Set analitici per matrici acquose – Rev 02:2008
- Allegato 2 – Criteri microbiologici per prodotti alimentari – Rev 03:2008;
- Allegato 3 – Principali determinazioni chimiche da associare alle matrici dei prodotti alimentari, dei surrogati e dei loro contenitori – Rev 02:2008
- Allegato 4 – Fac simile verbale prelievo alimenti chimici – Rev 01:2008
- Allegato 5 – Fac simile verbale prelievo alimenti microbiologici – Rev 01:2008
- Allegato 6 – Fac simile verbale prelievo acque minerali, di sorgente, termali – Rev 01:2008
- Allegato 7 – Fac simile verbale prelievo acque di piscina – Rev 01:2008
- Allegato 8 – Fac simile fax comunicazione urgente esiti analitici non conformi – Rev 01:2008
- Allegato 9 – Fac simile fax comunicazione urgente esiti analitici conformi – Rev 01:2008
- Allegato 10 – Scheda temperatura trasporto campioni – Rev 01:2008
- Allegato 11 – Criteri microbiologici per cosmetici – Rev 01:2008

Il presente accordo costituisce documento unico per tutte le problematiche in esso trattate e, per le stesse, sostituisce altri specifici accordi stipulati in sede locale.



Esso sarà periodicamente riesaminato, anche solo a livello di singolo capitolo, al fine di conservarne l'attualità, adeguandone i contenuti alle esigenze ed alle possibilità operative dei soggetti interessati.

Per tutti gli altri ambiti di attività non espressamente indicati e contemplati nel presente documento, e per i quali potrebbe scaturire una richiesta di intervento o prestazione da parte di Arpa Piemonte, sarà necessario addivenire alla definizione di specifici protocolli di intesa con gli Enti committenti.

Eventuali reclami possono essere inoltrati all'Arpa Piemonte:

- al numero verde: 800 518 800;
- utilizzando il modulo U.RD.S001 presente nel sito internet www.arpa.piemonte.it, cliccando su **URP** → **modello** e inviarlo all'indirizzo urp@arpa.piemonte.it o tramite fax al numero 011.19681151 oppure all'indirizzo Arpa Piemonte SS 01.01 Comunicazione Istituzionale - Via Pio VII n.9 10135 Torino.



Arpa Piemonte effettua, di norma annualmente, indagini per la valutazione della soddisfazione del cliente, attraverso la somministrazione di questionari indirizzati alle ASL; le valutazioni espresse vengono elaborate in forma aggregata per garantire l'anonimato dei compilatori e servono per monitorare l'evoluzione dei bisogni e delle attese dei committenti per il miglioramento della qualità dei servizi erogati.

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	
Data: 2008 Rev 03	<i>Capitolo 1</i> MODALITÀ DI CONSEGNA DEI CAMPIONI	Pagina 1 di 2

I campioni prelevati dagli operatori delle ASL vengono conferiti, per le analisi previste dai piani annuali di attività dei Dipartimenti di Prevenzione, alle strutture Arpa Piemonte di riferimento geografico indicate nello schema sottostante, salvo disposizioni particolari; quando necessario, da lì vengono trasportati con corriere Arpa Piemonte presso la struttura laboratoristica che esegue l'analisi.

ASL	Consegna campioni a sede ARPA:	TIPOLOGIA CAMPIONI
TO1-TO2- TO3- TO4 (ex ASL 6) – TO 5	Grugliasco (TO)	Acque potabili, minerali, di piscina, alimenti microbiologici, campioni per radioattività, cosmetici (an. microbiologica)
	La Loggia (TO)	Alimenti chimici, cosmetici (analisi chimica)
TO4(ex ASL 7 e 9)	Ivrea (TO)	Acque potabili, minerali, di piscina, campioni per radioattività, cosmetici (an. microbiologica)
	Grugliasco (TO)	Alimenti microbiologici,
	La Loggia (TO)	Alimenti chimici, cosmetici (an. chimica)
VC	Vercelli	Acque potabili, minerali, di piscina, alimenti microbiologici, campioni per radioattività, alimenti chimici, cosmetici
BI	Biella	Acque potabili, minerali, di piscina, alimenti microbiologici, campioni per radioattività, alimenti chimici, cosmetici
NO	Novara	Acque potabili, minerali, di piscina, alimenti microbiologici, campioni per radioattività, alimenti chimici, cosmetici
VCO	Omegna (VCO)	Acque potabili, minerali, di piscina, alimenti microbiologici, campioni per radioattività, alimenti chimici, cosmetici
CN1-CN2	Cuneo	Acque potabili, minerali, di piscina, alimenti microbiologici, campioni per radioattività, alimenti chimici, cosmetici
AT	Asti	Acque potabili, minerali, di piscina, alimenti microbiologici, campioni per radioattività, alimenti chimici, cosmetici
AL	Alessandria	Acque potabili, minerali, di piscina, alimenti microbiologici, campioni per radioattività, alimenti chimici, cosmetici

Se per esigenze organizzative si ritenesse necessario apportare variazioni rispetto allo schema indicato, Arpa invierà tempestiva comunicazione ai Servizi interessati e alla Direzione Sanità e concorderà le diverse modalità operative di consegna campioni.


 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	 Arpa Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale
Data: 2008 Rev 03	<i>Capitolo 1</i> MODALITÀ DI CONSEGNA DEI CAMPIONI	Pagina 2 di 2

La segreteria dell'accettazione campioni è aperta dal lunedì al giovedì per tutti i campioni ed il venerdì limitatamente all'accettazione di campioni non deperibili o urgenti, secondo gli orari comunicati ad inizio anno alle ASL dai responsabili dei laboratori.

I campioni devono essere consegnati, nel più breve tempo possibile dal momento del prelievo, alla segreteria accettazione della struttura Arpa Piemonte territorialmente competente; la segreteria registrerà il giorno e l'ora di arrivo dei campioni e rilascerà attestazione di ricevuta mediante timbro di accettazione sulla copia del verbale che rimane al committente.

In caso di campionamento in ore serali dei giorni feriali non prefestivi, il campione sarà consegnato la mattina del giorno successivo. In tale evenienza dovrà essere conservato dall'organo prelevatore a temperatura idonea secondo la tipologia del prodotto, dandone atto nel verbale di prelievo e, nel caso di deperibili, registrando, sull'apposito modulo, la temperatura di stoccaggio.

Per i campioni prelevati nei giorni prefestivi e festivi si fa riferimento a quanto definito nel capitolo 11 - Gestione delle emergenze e di attività straordinarie.

 REGIONE PIEMONTE <i>Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica</i>	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	
Data: 2008 Rev 03	<i>Capitolo 2</i> COMPOSIZIONE DEL CAMPIONE	Pagina 1 di 1



I campioni, prelevati nei modi regolamentari, devono essere costituiti dalle aliquote di legge.

Ogni aliquota deve essere formata, per numero di unità campionarie e/o peso, secondo le norme di legge per le diverse tipologie di campioni, deve essere accuratamente e completamente sigillata e non recare segni di manomissione, deve essere accompagnata da cartellino identificativo, opportunamente e saldamente fissato e completo di tutte le indicazioni di legge.

Qualora non sia stato possibile seguire esattamente le modalità di legge durante il campionamento (ad esempio campioni unici di alimenti per quantità insufficiente) occorre farne menzione dei motivi nel verbale di prelevamento.

Quando necessario, ad esempio in caso di prelievo di campioni unici, sarà cura dell'organo prelevatore farsi carico di reperire e segnalare sul verbale di campionamento gli indirizzi ed i numeri di telefono e fax delle ditte che dovranno essere convocate con le modalità previste dalla legge. L'assenza di tali indicazioni, essendo condizione essenziale per l'esecuzione dell'analisi, comporterà il respingimento del campione.

Campioni non fiscali o di saggio saranno prelevati solo per motivata ragione (es. campioni acqua per consumo umano come previsto in Linee Guida regionali) o in base a progetti concordati tra Arpa Piemonte e Assessorato Tutela della Salute e Sanità.

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	 Arpa Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale
Data: 2008 Rev 03	<i>Capitolo 3</i> DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO	Pagina 1 di 1

Tutti i campioni devono essere accompagnati da un documento, **verbale o scheda di campionamento**, redatto secondo le norme di legge, in modo chiaro e leggibile, che di minima deve contenere le seguenti informazioni:

- committente
- soggetto prelevatore
- descrizione del campione
- parametro richiesto
- temperatura di trasporto
- tutte le informazioni utili alla definizione del campione e all'esecuzione delle analisi

Il verbale di prelevamento deve indicare, se il prelievo è stato effettuato presso una Ditta, le generalità della stessa in modo corretto, eventualmente desumendole dalla licenza commerciale, possibilmente accompagnate dalla partita IVA, e riportare il numero di telefono e di FAX del responsabile per un'eventuale convocazione o comunicazione. Occorre anche indicare le generalità di eventuali terzi interessati (trasportatori, importatori, grossisti, etc.), desumendole da bolle di consegna o da altri documenti.

Per gli alimenti inoltre, particolare attenzione deve essere posta nella descrizione del campione, specificandone lo stato (es. cotto, crudo, etc.), gli eventuali ingredienti se si tratta di prodotto di gastronomia o simile, gli eventuali dati relativi al confezionamento, al termine minimo di conservazione o di scadenza, al lotto, al produttore o distributore, etc; sul verbale deve essere inoltre indicata l'ora in cui è stato effettuato il campionamento e, per gli alimenti deperibili, la temperatura, le modalità ed il luogo di conservazione dell'alimento al momento del prelievo.

Nel caso di campioni di prodotti deteriorabili prelevati in aliquota unica o in prossimità della scadenza/termine minimo di conservazione, per i quali la legge prevede il diritto del responsabile dell'esercizio o detentore della merce ad assistere all'analisi, essendo questa irripetibile, il prelevatore, al momento del prelievo, contattato il laboratorio di riferimento o il reperibile in caso di emergenze, per definire il giorno e l'ora dell'analisi, può procedere alla convocazione dell'interessato, o di un suo rappresentante munito di delega, mediante indicazione sul verbale di prelievo o su un allegato allo stesso, della data e del luogo dove avverrà l'apertura del campione, in modo da concedere un maggiore preavviso agli interessati.

Nel caso non fosse possibile la notifica immediata dell'inizio analisi o in caso di prelievo di prodotti non deperibili (es. prodotti confezionati prelevati in aliquota unica, presso rivendite o grossisti), il Laboratorio Arpa provvederà direttamente alle convocazioni.

Per quanto attiene ai prelievi fiscali di campioni di acque destinate al consumo umano o di piscina, occorre che i prelevatori indichino sul verbale, previo accordo con il laboratorio interessato, o il reperibile in caso di emergenze, l'ora ed il giorno dell'analisi, che deve comunque essere effettuata entro 24 ore dal prelievo.

Per le **acque per il consumo umano** il modello di verbale da utilizzare è scaricabile dal sito: www.sianpiemonte.net, mentre per le **matrici alimentari**, le **acque minerali** e le **acque di piscina** si suggerisce l'utilizzo dei modelli in allegato al presente protocollo al fine di semplificare e migliorare il servizio (allegati n. 4, 5, 6 e 7)

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	 Arpa Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale
Data: 2008 Rev 03	<i>Capitolo 4</i> MODALITÀ DI PRELIEVO E DI TRASPORTO DEI CAMPIONI	Pagina 1 di 1

La corretta esecuzione del campionamento e le modalità di trasporto dei campioni sono fattori determinanti e possono influenzare il risultato analitico e quindi il parere tecnico finale espresso dal Laboratorio Arpa Piemonte.

E' responsabilità del prelevatore assicurarsi che:

- **il campione sia del quantitativo sufficiente all'esecuzione dell'analisi;**
- **il trasporto avvenga in condizioni idonee;**
- **i campioni siano accompagnati da apposito verbale/scheda completo delle informazioni necessarie.**

Il trasporto dei campioni deve essere effettuato in modo tale da non produrre variazioni rilevanti delle caratteristiche chimico-fisiche o microbiologiche degli stessi.

È a carico del committente l'approvvigionamento dei materiali per il prelievo ed il trasporto dei campioni, salvo accordi locali o particolari esigenze analitiche.

In caso di prelievo di campioni per i quali sono richieste particolari modalità operative, il Dipartimento di Prevenzione delle ASL contatterà preliminarmente il Laboratorio di riferimento che fornirà le indicazioni del caso.

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	 Arpa Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale
Data: 2008 Rev 03	<i>Capitolo 5</i> CRITERI DI ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI	Pagina 1 di 1

E' compito del prelevatore dare evidenza della **temperatura** alla quale i campioni sono trasportati e pervengono all'accettazione campioni Arpa Piemonte, segnandola sul verbale di prelievo.

I campioni di alimenti deperibili devono inoltre essere accompagnati dal modulo “Scheda temperatura trasporto campioni” (allegato n. 10) in cui il prelevatore annota la temperatura dei contenitori trasporto alimenti opportunamente attrezzati (termometro con display, provetta contenente acqua o altro liquido idoneo, etc.).

Per le suddette matrici l'ufficio accettazione campioni dell'Arpa potrà effettuare la verifica a campione della temperatura di trasporto all'arrivo.

Al momento dell'accettazione, il personale di segreteria verifica gli elementi relativi al campionamento ed al trasporto riportati nel verbale.



Se i campioni appaiono conformi alle indicazioni di legge e a quanto riportato sul verbale sono registrati ed è loro assegnato un numero.

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 viene comunque accettato e sottoposto a prova; nel rapporto di prova vengono riportati gli esiti delle verifiche negative in accettazione e la dichiarazione finale di conformità viene effettuata solo limitatamente agli esiti delle prove non condizionate da tali situazioni.

Se viceversa il servizio accettazione riscontra delle anomalie che possono essere corrette (ad esempio rivetti non completamente sigillati, cartellino e/o verbali non completi od illeggibili, arrivo oltre il tempo concordato per l'inizio dell'analisi), dopo eventuale consultazione con il personale del laboratorio, ne sospende l'accettazione, registrando il campione su apposito registro con un numero provvisorio, ed informa immediatamente, anche telefonicamente, l'Ente prelevatore perché provveda, se possibile, a regolarizzare il campione od il verbale o invii un supplemento di documentazione che giustifichi il prelievo non conforme.

Se, di norma dopo 24 ore dalla consegna, ciò non avviene, il campione viene respinto e l'attestazione di respingimento motivato viene trasmessa al committente, che dovrà dare indicazioni in merito alla restituzione o allo smaltimento del campione, che nel frattempo sarà conservato in modo idoneo a cura della funzione accettazione.

Qualora il committente, per particolari esigenze di carattere sanitario, richieda di procedere comunque all'analisi, verrà fatta menzione nel rapporto di prova dell'anomalia riscontrata qualora essa possa essere significativa per la valutazione finale del campione.

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	 Arpa Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale
Data: 2008 Rev 03	<i>Capitolo 6</i> PROVE E METODI	Pagina 1 di 2

Le prove, con i rispettivi metodi, che i Laboratori o i Poli sono in grado di effettuare sono elencate e descritte all'interno del **tariffario** Arpa Piemonte, pubblicato in internet (**www.arpa.piemonte.it**) e sottoposto a riesame periodico, e nel catalogo prove presente in ogni struttura.

Eventuali richieste di analisi non contemplate nel suddetto elenco dovranno essere inoltrate ai responsabili dei laboratori, che valuteranno la possibilità di soddisfarle valendosi delle strutture laboratoristiche Arpa Piemonte presenti a livello regionale.

Il sistema di gestione per la qualità di Arpa Piemonte rispetta tutti i requisiti della norma UNI EN ISO 9001/2000 per quanto riguarda i processi che, direttamente o indirettamente, concorrono alla gestione delle attività istituzionali; rispetta inoltre tutti i requisiti della norma UNI CEI EN ISO /IEC 17025 per tutte le attività di prova e di taratura.

L'accreditamento da parte del SINAL e, per gli alimenti, anche dell'ISS, ai sensi della normativa vigente, comporta la verifica della competenza tecnica del Laboratorio relativamente alle prove accreditate e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO /IEC 17025.

Nei rapporti di prova è riportata l'indicazione dell'ente accreditante e delle singole prove accreditate. L'elenco delle prove accreditate SINAL è consultabile al sito www.sinal.it/ita/index.htm (accreditamento n. 203).

Benché tale accreditamento sia un indice di competenza tecnica e gestionale del laboratorio di prova, esso non costituisce una garanzia, rilasciata dal SINAL, sulle singole prestazioni del laboratorio.



Le prove da effettuare sui campioni vengono scelte fra:

- 1) quelle espressamente indicate dalla vigente normativa italiana e comunitaria;
- 2) quelle individuate nei programmi concordati a livello regionale;
- 3) quelle su richiesta specifica dell'organo prelevatore;
- 4) eventuali altre determinazioni sulla scorta dell'esperienza, della letteratura o di normative internazionali.

In allegato al presente accordo sono indicate le prove che i laboratori eseguono, in particolare:

- negli **allegati 1A, 1B, 1C, 1D, 1E** sono indicati i set analitici utilizzati per le **matrici acquose** (acque per il consumo umano, acque di piscina, superficiali da potabilizzare, minerali), redatti sulla base della normativa vigente.
- in **allegato 2**, relativamente alle **analisi microbiologiche su alimenti**, i parametri ricercati per tipologia di campioni ed i relativi valori di riferimento;
- in **allegato 3**, relativamente alle **analisi chimiche su alimenti**, sono elencate le principali determinazioni per matrice;
- in **allegato 11**, relativamente alle **analisi microbiologiche su cosmetici**, i parametri ricercati per tipologia di campioni ed i relativi valori di riferimento.

▪

 REGIONE PIEMONTE <i>Direzione Sanità</i> <i>Settore Igiene e Sanità Pubblica</i>	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	
Data: 2008 Rev. 03	<i>Capitolo 6</i> PROVE E METODI	Pagina 2 di 2

Tali elenchi saranno aggiornati ogniqualvolta se ne ravveda la necessità.

Per altre matrici si fa riferimento alle norme di legge ove presenti.

L'Arpa Piemonte si impegna, qualora un laboratorio, per problemi di disponibilità di personale, di materiali o di strumentazione di laboratorio, non possa dare corso alle attività programmate, a far fronte agli impegni presi con il presente accordo e con gli specifici accordi con le ASL, organizzando al suo interno le attività.

Alcuni parametri (cloro attivo libero in acque potabili e di piscina, cloro attivo combinato e acido isocianurico in acque di piscina) devono essere determinati in campo dagli operatori delle ASL; misurazioni e determinazioni effettuate in campo nel corso di un campionamento, non saranno inserite nel rapporto di prova e non concorreranno alla formulazione del parere tecnico espresso da Arpa Piemonte sulla base dei soli dati di laboratorio.

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	
Data: 2008 Rev 03	<i>Capitolo 7</i> ATTIVITA' ANALITICHE LOCALI E A VALENZA REGIONALE	Pagina 1 di 1



Nella tabella sottostante sono indicate le attività analitiche eseguite dai laboratori Arpa territoriali

Attività	Struttura
Analisi microbiologiche e chimiche acque potabili	Laboratorio di Grugliasco (TO) Laboratorio di Ivrea (TO) Laboratorio di Cuneo Laboratorio di Alessandria Laboratorio di Novara Laboratorio di Omegna (VCO) Laboratorio di Vercelli
Analisi microbiologiche e chimiche acque minerali	Laboratorio di Grugliasco (TO) Laboratorio di Ivrea (TO) Laboratorio di Cuneo Laboratorio di Novara
Analisi microbiologiche e chimiche acque piscina	Laboratorio di Grugliasco (TO) Laboratorio di Ivrea (TO) Laboratorio di Cuneo Laboratorio di Alessandria Laboratorio di Novara Laboratorio di Omegna (VCO)
Analisi microbiologiche alimenti	Laboratorio di Grugliasco (TO) Laboratorio di Cuneo Laboratorio di Alessandria Laboratorio di Novara

Analisi particolari, o per complessità analitica, o per esigenze organizzative, vengono svolte da alcuni laboratori per tutto l'ambito regionale.

Essi sono:

Struttura	Attività
Polo alimenti di La Loggia (TO)	Analisi chimiche su alimenti, materiali a contatto con alimenti, sementi e mangimi Fitofarmaci OGM Analisi chimiche cosmetici
Laboratorio di Ivrea (TO)	Analisi microbiologiche cosmetici
Laboratorio Microbiologia speciale di Novara	Ricerca Legionella su acque di processo Ricerca batteriofagi e enterovirus su acque
Polo microinquinanti di Grugliasco (TO)	diossine e PCB
Centro regionale per le radiazioni ionizzanti e non ionizzanti di Ivrea (TO)	Determinazione della radioattività in matrici varie
Polo amianto di Grugliasco (TO)	Determinazione di fibre di amianto
Laboratorio di Vercelli	Analisi su formulati di fitofarmaci
Laboratorio di Grugliasco (TO)	Tipizzazione sierologica di ceppi di Salmonella isolati da alimenti ed ambiente

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	 Arpa Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale
Data: 2008 Rev 03	<i>Capitolo 8</i> CONSERVAZIONE DELLE ALIQUOTE/RESIDUI DEL CAMPIONE E RELATIVA DOCUMENTAZIONE	Pagina 1 di 1

I Laboratori Arpa Piemonte eseguono l'analisi su una delle aliquote in loro possesso.

Nel caso di **alimenti deperibili**, il cui esito analitico non sia conforme per analisi microbiologiche, si provvede a convocare la ditta interessata, ed eventuali terzi, e si procede ad analisi di seconda istanza su un'ulteriore aliquota, ai sensi del Decreto Ministeriale 16/12/1993, inviando nel contempo, per conoscenza, copia della lettera di convocazione all'organo prelevatore.

Nel caso di **alimenti od altre matrici non deperibili o di acque minerali**, il cui esito analitico non sia conforme, l'aliquota destinata ad eventuale analisi di revisione e quella destinata al produttore, nel caso di prodotti confezionati od acque minerali, vengono conservate, se non utilizzate prima, per la durata di 60 giorni dalla data di emissione dei risultati.

L'aliquota destinata ad eventuali perizie ordinate dall'Autorità giudiziaria, nel caso di non conformità del campione, viene conservata per almeno 4 anni e 6 mesi, salvo che il procedimento si concluda in un periodo più breve.

Nel caso di campioni che risultano conformi alle disposizioni di legge, tutte le aliquote vengono conservate per almeno sette (prove microbiologiche) o quindici giorni (prove chimiche) dall'emissione dei risultati e quindi eliminate come rifiuti normali ad eccezione dei prodotti confezionati, per i quali un'aliquota viene comunque tenuta a disposizione del Produttore per 60 giorni dall'invio dei risultati.



Fino al momento dell'alienazione le aliquote vengono conservate in appositi locali, ad idonea temperatura.

Relativamente ad alimenti e cosmetici, il residuo del campione utilizzato per le analisi viene conservato fino alla stampa del rapporto di prova. Fanno eccezione eventuali corpi di reato, prelevati in aliquota unica, che andranno conservati per almeno 4 anni e 6 mesi, salvo diverse disposizioni della magistratura.

Relativamente alle acque destinate al consumo umano o a matrici per le quali è stabilito il termine entro cui deve essere effettuata l'analisi, l'eventuale residuo del campione verrà eliminato al termine del suo utilizzo, qualora l'esito sia conforme e/o il residuo non sia più rappresentativo per successive analisi.

La documentazione ufficiale relativa ai campioni pervenuti (verbali, rapporti di prova, etc.) viene conservata presso i rispettivi Laboratori o Poli per la durata di 10 anni.

La documentazione interna (fogli di lavoro, quaderni di Laboratorio, fogli di calcolo, etc) viene conservata per almeno 4 anni.

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	 Arpa Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale
Data: 2008 Rev. 03	<i>Capitolo 9</i> MODALITÀ E TEMPI DI COMUNICAZIONE DEI RAPPORTI DI PROVA	Pagina 1 di 2

Il rapporto di prova è il documento con il quale i risultati delle analisi sono trasmessi al committente.

Il rapporto di prova riporta, tra l'altro, tutte le indicazioni identificative del campione e l'eventuale accreditamento.

Nel rapporto di prova i risultati sono riportati con un numero di cifre significative compatibile con il metodo adottato, con le relative unità di misura e corredati dell'incertezza di misura se significativa per la valutazione di conformità.

Il rapporto di prova è accompagnato, quando c'è un requisito di legge con riferimento numerico, da una **"dichiarazione di conformità"** specifica dell'ambito di competenza (chimico, fisico, biologico), che rappresenta una verifica di conformità dei dati prodotti in relazione ai requisiti di legge in caso di normativa specifica o a valori guida concordati, e che specifica i parametri non regolamentari (acque destinate al consumo umano, acque di piscina, acque minerali, alimenti, cosmetici etc...). Per l'individuazione di conformità/non conformità per i dati corredati dell'incertezza di misura, Arpa fa riferimento a propria procedura tecnica diffusa ai committenti.

Non si esprime dichiarazione di conformità su campioni di acque superficiali da potabilizzare, e su campioni per i quali non sia possibile fare riferimento a valori indicati da leggi o linee guida.

In questi ultimi casi e qualora ritenuto necessario, può essere emesso un **"parere tecnico"**, che esprime il giudizio dell'analista in merito alle analisi effettuate.


I valori guida relativi a parametri microbiologici di alimenti e cosmetici, indicati negli allegati 2 e 11 sono desunti da normative straniere, da dati di letteratura e dall'esperienza dei tecnici che lavorano in tale ambito; essi **rappresentano degli indicatori di rischio generico e il loro superamento non necessariamente comporta rischi specifici per la salute, quindi, in genere, non dà luogo a segnalazione all'Autorità Giudiziaria o ad attivazione di allert.**

Quando i campioni sottoposti a prova od osservazione sono stati prelevati con la finalità di verificare contaminazioni occasionali (es. campioni alimentari manomessi) o in casi particolari, anziché il rapporto di prova può essere prodotta una **relazione tecnica** che fornisce l'interpretazione professionale delle evidenze disponibili.

Il rapporto di prova viene emesso e trasmesso al committente di norma dal Laboratorio o Polo che ha effettuato l'analisi; eventuali eccezioni dovranno essere concordate tra le parti interessate.

Il rapporto di prova, accompagnato da una lettera di trasmissione indirizzata al Responsabile dei vari Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL, viene di norma inviato per posta al servizio che ha richiesto l'analisi (SIAN, SISP, SVET o SPRESAL) o, se concordato, consegnato direttamente ad un incaricato che ne firma una ricevuta.

E' in fase di sperimentazione la possibilità di trasmissione dei rapporti di prova per via telematica.

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	 Arpa Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale
Data: 2008 Rev. 03	<i>Capitolo 9</i> MODALITÀ E TEMPI DI COMUNICAZIONE DEI RAPPORTI DI PROVA	Pagina 2 di 2

Premesso che i laboratori eseguono le analisi nel più breve tempo possibile, secondo quanto previsto dai metodi applicati in relazione alle specifiche matrici, è necessario indicare **tempi di risposta** (tempo che intercorre tra l'accettazione del campione e l'invio del rapporto di prova) diversi per le diverse tipologie di analisi, in base alla complessità analitica delle prove da effettuare e al numero di analiti da ricercare.

20gg (90% dei campioni)	Analisi di routine acque destinate consumo umano Acque di piscina
30gg	Analisi microbiologiche su alimenti Analisi chimiche su alimenti
45gg	Analisi di verifica acque destinate consumo umano Acque superficiali da potabilizzare
60gg *	Campioni di particolare complessità es. alcune tipologie di alimenti chimici, formulati... Acque minerali *
Al termine campagna di misure	Analisi facenti parte di piani di monitoraggio (es. analisi radionuclidi)

* Per i campioni di acque minerali i tempi di risposta sono condizionati dalla complessità analitica di alcune prove chimiche.

I tempi di risposta possono essere rispettati solo se i campionamenti sono correttamente distribuiti nell'arco dell'anno, in special modo per le analisi chimiche su alimenti e per le analisi che convergono su un'unica struttura.



E' quindi necessario, affinché i laboratori possano garantire le tempistiche indicate, che le ASL organizzino l'attività di prelievo campioni in modo uniforme lungo l'anno, evitando, per quanto possibile, di concentrare i campionamenti solo in alcuni periodi, in particolare negli ultimi mesi dell'anno.

Fanno eccezione alla tempistica indicata nel prospetto i campioni per i quali sono state concordate prove particolari, non contemplate nell'elenco delle prove Arpa Piemonte; in questi casi verranno comunicati i tempi di risposta che potranno variare in base alla complessità dell'analisi.

Comunicazione tempestiva esiti analitici: qualora il laboratorio riscontri con l'analisi del campione un superamento dei valori di legge di un parametro, chimico e/o microbiologico, o un potenziale pericolo per la salute pubblica, provvede a comunicare tali dati tempestivamente, **tramite fax**, preceduto se necessario anche da comunicazione telefonica, all'organo prelevatore, fornendo tutti gli elementi necessari all'adozione dei provvedimenti d'urgenza, facendo poi seguire nel più breve tempo possibile il Rapporto di Prova. Comunicazione tempestiva via fax, anche in caso di risultanze analitiche favorevoli potrà essere fornita, su richiesta dei Dipartimenti ASL, qualora tali dati siano indispensabili per l'adozione di provvedimenti urgenti o per la conclusione di iter; tale richiesta deve essere sempre segnalata sul verbale di prelievo. Per la matrice "acque per consumo umano", limitatamente ai parametri dell'allegato 1, parte B del D.Lgs.31/01, sarà inviata comunicazione anche per i valori conformi per i quali, tenendo conto dell'incertezza di misura associata, si rende necessario attivare un livello di attenzione.

Fac simile di modelli di fax per la comunicazione urgente di esiti analitici sono inseriti in allegato al presente disciplinare (allegati n. 8 e 9.)

Nei casi di riscontro con l'analisi del campione di una frode tossica o di un grave pericolo per la salute pubblica il laboratorio provvederà a darne tempestiva comunicazione anche al Settore Igiene e Sanità Pubblica dell'Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità; in caso di analisi di acque minerali eseguite alla fonte, i rapporti di prova verranno inviati in copia periodicamente per conoscenza anche al Settore Igiene e Sanità Pubblica.

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	
Data: 2008 Rev 03	<i>Capitolo 10</i> GESTIONE DEGLI ESITI DEI CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	Pagina 1 di 1

Se i campioni analizzati, relativamente agli alimenti, alle acque minerali in bottiglia e ai formulati di prodotti fitosanitari, risultano non regolamentari, il laboratorio di quadrante o il Polo che ha eseguito l'analisi provvede ad inviarne comunicazione ai contravventori come previsto dalle normative in vigore (art.1 della Legge 283 del 30/04/1962 per la violazione penale e art.15 della Legge 689 del 24/11/1981 per la violazione amministrativa per alimenti e acque minerali; art. 31 del D.P.R. 290/01 per i formulati).



Tale comunicazione è accompagnata da una nota esplicativa sui diritti dei contravventori inerenti la revisione di analisi, ove prevista.

La contestazione degli illeciti amministrativi, accertati con l'analisi, è effettuata dal laboratorio di quadrante o dal Polo ove il campione è stato analizzato.

La contestazione degli illeciti penali, accertati con l'analisi, è effettuata dal committente.

Oltre al rapporto di prova, in tali casi, viene inviata all'Ente prelevatore tutta la documentazione (comunicazione alla ditta, etc.) al fine della eventuale segnalazione alla Autorità Giudiziaria o della adozione di altri provvedimenti.

L'Arpa Piemonte trasmette, inoltre, contestualmente, copia del Rapporto di Prova e del verbale di prelevamento dei campioni non regolamentari, per conoscenza, al Settore Igiene e Sanità Pubblica della Direzione Regionale Sanità.

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	 Arpa Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale
Data: 2008 Rev 03	<i>Capitolo 11</i> GESTIONE DELLE EMERGENZE E DI ATTIVITA' STRAORDINARIE	Pagina 1 di 1

Per la gestione delle emergenze che si presentino in giorni festivi o prefestivi Arpa Piemonte organizza dei turni di reperibilità per il personale dei Laboratori dei Quadranti. Ciascun Laboratorio coprirà nella settimana di sua competenza l'intero territorio regionale.

E' possibile, pertanto, in caso di necessità, contattare tale personale dalle ore 16.00 alle ore 24 di venerdì e prefestivi (escluso il sabato) e dalle ore 8.00 alle ore 20.00 di sabato, domenica e festivi ai numeri telefonici di emergenza già in precedenza comunicati ai servizi delle ASL, secondo il calendario dei turni che periodicamente verrà fornito da Arpa Piemonte.



Qualora sia necessario, inoltre, che vengano effettuate con urgenza determinazioni analitiche di tipo microbiologico per gli alimenti e chimico e microbiologico per le acque destinate al consumo umano, il trasporto dei campioni prelevati fino al Laboratorio reperibile verrà effettuato dalla ditta appositamente incaricata e convenzionata, che dovrà essere contattata telefonicamente dal committente durante il periodo di reperibilità ai numeri forniti ad inizio anno.

Il Centro regionale per le radiazioni ionizzanti e non ionizzanti ha attivato inoltre un servizio di reperibilità che copre l'intero territorio regionale nell'arco di tutta la settimana, 24 ore su 24, su base annua, per fronteggiare eventuali emergenze specifiche.

Nel caso di campioni prelevati nella giornata di venerdì o di un prefestivo in orario di lavoro ma la cui analisi debba essere effettuata in turno di reperibilità, la struttura Arpa Piemonte territorialmente competente si farà carico della sua accettazione ed attivazione della Ditta di trasporto fino al Laboratorio reperibile.



Un'eventuale richiesta di attività straordinaria, non rientrante in quella di emergenza, da svolgere al di fuori del normale orario di lavoro o in giorni festivi, deve essere preventivamente 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 allarme che comportino aggravamenti sostanziali nei carichi di lavoro, potrà essere concordata con la Direzione Regionale Sanità una revisione dei piani di campionamento programmati.

 REGIONE PIEMONTE <i>Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica</i>	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	
Data: 2008 Rev. 03	<i>Capitolo 12</i> DATI DI ATTIVITA' ANALITICA	Pagina 1 di 1

I dati relativi all'attività analitica svolta da Arpa Piemonte a favore del S.S.R., limitatamente per il momento alle acque per il consumo umano, sono condivisi con le ASL attraverso un'attività di allineamento delle anagrafiche e restituzione periodica dei dati analitici sui portali dedicati; è in corso l'estensione del progetto ad altre matrici e un percorso di concertazione che renda compatibili i sistemi informativi dei Dipartimenti di prevenzione e le strutture Arpa Piemonte.

L'Arpa Piemonte collabora con l'Assessorato Regionale alla Sanità per la predisposizione dei dataset di attività analitica richiesti periodicamente dal Ministero della Salute o altri organismi.

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	
Data: 2008 Rev 01	<i>Capitolo 13</i> SISTEMA INFORMATIVO ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	Pagina 1 di 2

Nell'ambito della collaborazione ASL/Arpa Piemonte per la costruzione dell'anagrafica comune dei punti di prelievo per la matrice "acque potabili", l'Assessorato Tutela della Salute e Sanità ha attivato il sito www.sianpiemonte.net con il nuovo programma per la gestione dei dati delle acque potabili in ambiente web.

Dal momento che l'utilizzo del sistema informativo deve essere considerato **parte obbligatoria e non facoltativa** dei rapporti di lavoro da parte delle componenti operative (ASL e Arpa Piemonte), si ritiene utile definire obblighi e documentazione per eseguire correttamente le procedure operative.

Si precisa peraltro che il sistema informativo acque potabili è ancora in via di perfezionamento e la sua evoluzione è seguita da un tavolo tecnico misto ASL e Arpa Piemonte.

OBBLIGHI FORMALI ASL

1. Verbale di accompagnamento

Per le acque per il consumo umano deve essere utilizzato **esclusivamente** il modello di verbale scaricabile dal sito: www.sianpiemonte.net, generato automaticamente compilando sul sito la scheda del punto di prelievo.



E' necessario verificare che il verbale riporti in modo preciso **il codice e la denominazione del punto di prelievo**; in caso di denominazione errata o da modificare, l'ASL deve **darne sempre comunicazione al laboratorio ARPA**, scrivendolo in nota nel verbale.

Nel caso non fosse possibile procedere alla generazione automatica del verbale di prelievo, deve essere utilizzato il fac simile del verbale presente sul sito e si deve procedere alla compilazione manuale, **con caratteri chiari, in stampatello**.

a. Compilazione scheda del punto di prelievo

E' necessario compilare in modo corretto i campi della scheda del punto di prelievo, presente sul sito, poiché i dati inseriti nella scheda sono riportati **automaticamente** nel verbale di accompagnamento dei campioni:

- nel campo LOCALITA' inserire solo il nome della frazione, del quartiere e non il nome del Comune
- nel campo del COMUNE inserire solo il nome del Comune;
- nel campo DENOMINAZIONE inserire la descrizione del punto di prelievo: fontanella xx, ospedale yyy;
- nel campo INDIRIZZO inserire solo il nome della via, della piazza, del corso e non anche il numero civico;
- nel campo NUMERO CIVICO inserire il numero civico;
- in caso di **nuovo** punto di prelievo il sistema inserisce in modo **automatico** la segnalazione in nota al verbale;
- il punto di prelievo che, per motivi contingenti o di emergenza, viene spostato anche sulla stessa rete ovvero in un punto con la stessa qualità dell'acqua, deve essere comunque considerato un **punto nuovo**.

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	 Arpa Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale
Data: 2008 Rev 01	<i>Capitolo 13</i> SISTEMA INFORMATIVO ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	Pagina 2 di 2

b. Descrizione del punto di prelievo

- gli eventuali **aggiornamenti, modifiche** o **completamento** di indirizzo devono essere segnalati in nota nel verbale;
- la modifica di una descrizione **errata** deve essere segnalata con telefonata all'Arpa Piemonte;
- occorre inserire anche la tipologia di eventuali trattamenti;
- estrarre dal sistema informativo regionale il tabulato cartaceo excel dei punti di prelievo da utilizzare in caso di non disponibilità del sistema informatico;
- se è necessario correggere parzialmente a mano i dati di un verbale stampato, occorre segnalare in nota qualunque anomalia informativa relativa alla modifica o aggiornamento della descrizione effettuati sul posto ed **effettuare immediatamente le correzioni sul sistema informatico "sianpiemonte"**;
- tutte le annotazioni devono essere scritte **in stampatello** per evitare grafie illeggibili.

OBBLIGHI FORMALI ARPA PIEMONTE

1. Accettazione campioni:



- riportare correttamente i dati presenti sul verbale;
- abbinare i campioni da registrare alla classe specifica (D1.01 o D1.30) ed al servizio/risultato atteso (D1.01);
- utilizzare il programma di monitoraggio corretto con il corrispondente codice presente a verbale;
- se il punto non è ancora presente nel programma "anagrafica" o qualora si rilevino discrepanze significative, inserire il codice come primo punto nella descrizione campione;
- è necessario periodicamente (non oltre un mese) aggiornare le anagrafiche mancanti.

2. Validazione campioni:

- al momento della validazione dei dati, l'operatore deve contrassegnare con apposito flag i parametri non conformi

3. Trasmissione dati:

- con cadenza periodica, di norma mensile, Arpa Piemonte trasmette i files con i dati analitici dei campioni il cui iter analitico è concluso.

 REGIONE PIEMONTE Direzione Sanità Pubblica Settore Igiene e Sanità Pubblica	ACCORDO DIREZIONE REGIONALE SANITÀ – A.R.P.A. PIEMONTE	 Arpa Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale
Data: 2008 Rev 03	<i>Capitolo 14</i> DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	Pagina 1 di 1

Legge 30/04/1962 n. 283	Disciplina igienica della produzione e vendita delle sost. alimentari e bevande
D.P.R. 26/03/1980 n. 327	Regolamento di esecuzione della Legge 30/04/1962 n. 283
Regolamento CE n. 2073/2005 del 15/11/2005 e s.m.i.	Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
D. Lgs. 06/11/2007, n. 193	Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
D.P.R. 14/07/1995	Atto di indirizzo e coordin. alle Regioni e Prov. Autonome sui criteri unif. per l'elaboraz. dei programmi di controllo uff. ...
D.Lgs. 30/12/1999 n. 507	Depenalizzazione dei reati minori e riforma del sist. sanzionatorio
D.M. 26/03/1991	Norme tecniche di prima attuazione del D.P.R. 24/05/1988 n. 236
D.Lgs. 03/04/2006 n.152 e s.m.i.	Norme in materia ambientale
D.Lgs. 02/02/2001 n. 31	Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano
D.Lgs. 02/02/2002 n. 27	Modifiche ed integrazioni al decreto legislativo 02/02/2001 n.31.....
Circolare 13/09/1991 n.17	Analisi microbiologiche di acque minerali naturali
D.M. 12/11/1992 n.542	Regolamento recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali
D.M. 13/01/1993	Metodi di analisi per la valutazione delle caratteristiche microb. e composizione delle acque minerali naturali e.....
Circolare 12/05/1993 n.19	Analisi chimiche e chimico fisiche di acque minerali naturali
Decreto 31/05/2001	Modificazioni al D.M. 12/11/1992 n.542
D.M. 29/12/2003	Attuazione della Direttiva 2003/40/CE – Criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali
Accordo 16 gennaio 2003	Accordo tra il Ministero della salute, le regioni e le provincie autonome di Trento e Bolzano sugli aspetti igienico-sanitari per la costruzione, manutenzione e vigilanza delle piscine ad uso natatorio
D.D. R.P. n. 75 del 26/05/05	Linee guida per la sorveglianza e il controllo delle acque destinate al consumo umano – D.Lgs.2 febbraio 2001, n. 31 e s.m.i.
D.P.R. 23/04/2001 n.290	Regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti.
D.Lgs 230/95 modificato da D.Lgs.241/00	Attuazione della Direttiva 89/618/Euratom, 90/641/Euratom, 92/3 Euratom e 96/29/Euratom in materia di radiazioni ionizzanti
D.Lgs 194/1995	Attuazione della Direttiva 91/414/CE in materia di immissione in commercio di prodotti fitosanitari
Decreto 27.08.2004	Prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione

Allegato A - Protocollo Tecnico
Allegato 1A - Matrici Acquose - Set. Analitici - Rev. 02:2008

ACQUA CONSUMO UMANO - controllo di routine

RIFERIMENTO NORMATIVO: D.Lgs. 02/02/2001 n. 31

Parametro	Unità di misura	Note
Colore – Odore – Sapore		rientrano nei caratteri organolettici
Torbidità		rientra nei caratteri organolettici eccetto nel caso di provenienza da acque superficiali trattate dove è previsto un valore parametrico (1,0 NTU).
Ammonio	mg/l	
Concentrazione ioni idrogeno	Unità pH	
Conduttività a 20°C	µS/cm	
Ferro	µg/l	da determinare quando usato come flocculante o su richiesta
Nitriti	mg/l	
Coliformi a 37°C	UFC/100 ml	UFC/250 ml per acque in bottiglia
Escherichia coli	UFC/100 ml	UFC/250 ml per acque in bottiglia
PARAMETRI ACCESSORI		
Alluminio	µg/l	da determinare quando usato come flocculante
Clostridium perfringens	UFC/100 ml	quando le acque provengano o siano influenzate da superficiali
Conteggio delle colonie a 22°C	UFC/ml	in acque confezionate
conteggio delle colonie a 37°C	UFC/ml	in acque confezionate
Pseudomonas aeruginosa	UFC/250 ml	in acque confezionate

PARAMETRI ADDIZIONALI

Manganese	µg/l
Piombo	µg/l
Bromodichlorometano	µg/l
Bromoformio	µg/l
Cloroformio	µg/l
Dibromoclorometano	µg/l
Trihalometani-totale	µg/l
Nichel	µg/l
Arsenico	µg/l
Solfato	mg/l
Enterococchi	UFC/100 ml

Allegato A - Protocollo Tecnico
Allegato 1B - Matrici Acquose - Set. Analitici - Rev. 02:2008

ACQUA CONSUMO UMANO - Controllo di verifica

RIFERIMENTO NORMATIVO: D.Lgs. 02/02/2001 n. 31

Parametro	Unità di misura	Note
Colore - Odore - Sapore		rientrano nei caratteri organolettici
Torbidità		rientra nei caratteri organolettici eccetto nel caso di provenienza da acque superficiali trattate dove è previsto un valore parametrico (1,0 NTU).
Concentrazione ioni idrogeno	Unità pH	
Conduttività	µS/cm	
Durezza	°F	
Ammonio	mg/l	
Cloruro	mg/l	
Nitrato (NO3-)	mg/l	
Nitrito (NO2-)	mg/l	
Ossidabilità	mg/l O2	
Sodio	mg/l	
Solfato	mg/l	
Alluminio	µg/l	
Cadmio	µg/l	
Cromo	µg/l	
Ferro	µg/l	
Manganese	µg/l	
Mercurio	µg/l	
Nichel	µg/l	
Piombo	µg/l	
Rame	mg/l	
Escherichia coli	UFC/100 ml	UFC/250 ml per acque in bottiglia
Enterococchi	UFC/100 ml	UFC/250 ml per acque in bottiglia
Batteri coliformi a 37°C	UFC/100 ml	
Conteggio delle colonie a 22°C	UFC/ml	
Clostridium perfringens	UFC/100 ml	quando le acque provengano o siano influenzate da superficiali
Antiparassitari	µg/l	parametri da richiedere in base al punto di prelievo, criticità locali
Bromodichlorometano	µg/l	
Bromoformio	µg/l	
Cloroformio	µg/l	
Dibromoclorometano	µg/l	
Trihalometani-totale	µg/l	

PARAMETRI ACCESSORI

Arsenico	µg/l	parametri da richiedere in base a criticità locali
Antimonio	µg/l	
Boro	mg/l	
Selenio	µg/l	
Vanadio	µg/l	
Cianuro	µg/l	
Bromato	µg/l	
Clorito	µg/l	
Benzene	µg/l	
1,2 dicloroetano	µg/l	
Tetracloroetilene	µg/l	
Tricloroetilene	µg/l	
Tetracloroetilene/Tricloroetilene (somma)	µg/l	
Benzo[a]pirene	µg/l	
Idrocarburi policiclici aromatici (somma)	µg/l	
radionuclidi	Bq/l	in base a programmi di monitoraggio
conteggio delle colonie a 37°C	UFC/ml	in acque confezionate
Pseudomonas aeruginosa	UFC/250 ml	obbligatorio in acque confezionate; parametro accessorio in altre
tensioattivi	mg/l	in acque confezionate
alghe	pres/ass in 1000 ml	
salmonella	pres/ass in 1000 ml	
miceti	UFC/100 ml	
Stafilococchi patogeni (Staph. Aureus)	UFC/250 ml	
enterovirus	pres/ass	previo accordo con polo microbiologia speciale
batteriofagi	UFP/ml	

Allegato A - Protocollo Tecnico
Allegato 1C - Matrici Acquose - Set. Analitici - Rev. 02:2008

PISCINE

RIFERIMENTO NORMATIVO: Accordo Stato - Regioni e PP.AA 16 gennaio 2003

approvvigionamento non da pubblico acquedotto : vedi controllo di verifica acque potabili

approvvigionamento da pubblico acquedotto

Parametro	Unità di misura	Note
sostanze organiche	mg/l O ₂	
nitrati	mg/l	

immissione e vasca

pH	Unità pH	
torbidità	mg/l SiO ₂	
colore	mg/l Co/Pt	
solidi sospesi	mg/l	
sostanze organiche	mg/l O ₂	
nitrati	mg/l	
alluminio	mg/l	se si usano flocculanti
ferro	mg/l	se si usano flocculanti
conta batterica a 22°	UFC/ml	
conta batterica a 36°	UFC/ml	
escherichia coli	UFC/100 ml	
enterococchi	UFC/100 ml	
Staphylococcus aureus	UFC/100 ml	
Pseudomonas aeruginosa	UFC/100 ml	

Allegato A - Protocollo Tecnico
Allegato 1D - Matrici Acquose - Set. Analitici - Rev. 02:2008

ACQUE MINERALI

RIFERIMENTI NORMATIVI: Circolare 13/09/1991 n. 17; D.M. 12/11/1992 n. 542
D.M. 13/01/1993; Circolare 12/05/1993 n.19
D.M. 31/05/2001; D.M. 29/12/2003

Parametro	Unità di misura	Note
Carica microbica a 20°	UFC/ml	
Carica microbica a 37°	UFC/ml	
coliformi totali	UFC/250 ml	in doppio
coliformi fecali	UFC/250 ml	in doppio
streptococchi fecali	UFC/250 ml	in doppio
spore di clostridi solfito riduttori	UFC/50 ml	
Pseudomonas aeruginosa	UFC/250 ml	
Staphylococcus aureus	UFC/250 ml	
pH	Unità pH	
conduttività	µS/cm	
residuo fisso	mg/l	
ossidabilità	mg/l O2	
anidride carbonica libera	mg/l	
bicarbonati	mg/l	
cloruri	mg/l	
solforati	mg/l	
sodio	mg/l	
potassio	mg/l	
calcio	mg/l	
magnesio	mg/l	
ferro disciolto	µg/l	
ione ammonio	mg/l	
fosforo	mg/l	
litio	mg/l	
alluminio	µg/l	
antimonio	mg/l	
arsenico	mg/l	
bario	mg/l	
boro	mg/l	
cadmio	mg/l	
cromo	mg/l	
rame	mg/l	
cianuro	mg/l	
fluoruri	mg/l	
piombo	mg/l	
manganese	mg/l	
mercurio	mg/l	
nicel	mg/l	
nitrati	mg/l	
nitriti	mg/l	
selenio	mg/l	
tensioattivi	mg/l	
oli minerali-idrocarburi disciolti o emulsionati	µg/l	
benzene	µg/l	
IPA	µg/l	
antiparassitari	µg/l	
PCB	µg/l	
organoalogenati	µg/l	

PARAMETRI ACCESSORI

miceti	UFC/100 ml
alghe	pres/ass in 1000 ml

Allegato A - Protocollo Tecnico
Allegato 1E - Matrici Acquose - Set. Analitici - Rev. 02:2008

ACQUE SUPERFICIALI DA POTABILIZZARE

RIFERIMENTO NORMATIVO: D.Lgs.03/04/2006 n. 152 e s.m.i.

Parametro	Unità di misura	Note
coliformi totali	UFC/100 ml	
coliformi fecali	UFC/100 ml	
streptococchi fecali	UFC/100 ml	
salmonella	pres/ass in 1000 e/o 5000 ml	
pH	Unità pH	
materiali in sospensione	mg/l	
conduttività	µS/cm	
nitriti	mg/l	
cloruri	mg/l	
fosfati	mg/l	
COD	mg/l O ₂	
ossigeno disciolto	% O ₂	
BOD5	mg/l O ₂	
ammoniaca	mg/l	
ferro disciolto	mg/l	
manganese	mg/l	
rame	mg/l	
zinco	mg/l	
solfati	mg/l	
tensioattivi	mg/l	
fenoli	mg/l	
azoto kjeldhal	mg/l	

PARAMETRI PER I QUALI LA FREQUENZA DI CONTROLLO PUO' ESSERE RIDOTTA

fluoruri	mg/l	
boro	mg/l	
arsenico	mg/l	
cadmio	mg/l	
cromo totale	mg/l	
piombo	mg/l	
selenio	mg/l	
mercurio	mg/l	
bario	mg/l	
cianuro	mg/l	
idrocarburi disciolti o emulsionati	mg/l	
idrocarburi policiclici aromatici	mg/l	
antiparassitari	mg/l	

Allegato A – Protocollo Tecnico
Allegato 2 – Rev. 03:2008

CRITERI MICROBIOLOGICI PER PRODOTTI ALIMENTARI

ALIMENTI PER L'INFANZIA (cod. Min. 33 00) E PRODOTTI DIETETICI (cod. Min. 32 00)						
Parametri	Metodi	Valori guida Accordo Arpa- Sanità *	Limiti L. 283/62	Criteri di igiene di processo Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	Criteri di sicurezza alimentare Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 10.000 ufc/g				
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	≤ 100 ufc/g				
Enterobacteriaceae	ISO 21528-1			Assenti in 10 g in 10 u.c.		Criterio per alimenti in polvere per lattanti e dietetici in polvere per la prima infanzia
Enterobacteriaceae	ISO 21528-1	-		Assenti in 10 g in 5 u.c.		Criterio per alimenti di proseguimento in polvere
Enterobacter sakazakii	ISO/TS 22964				Assente in 10 g in 30 u.c.	Criterio per alimenti in polvere per lattanti e dietetici in polvere per la prima infanzia (Prova eseguita solo dal lab. di Grugliasco)
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	< 400 ufc/g				
Salmonella	ISO 6579		Ass. in 25 g		Assente in 25 g in 30 u.c.	Criterio per alimenti in polvere per lattanti e dietetici in polvere per la prima infanzia
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1		Ass. in 25 g		Assente in 25 g in 10 u.c.	Criterio per alimenti pronti per lattanti ed alimenti a fini medici speciali
Bacillus cereus presunto	ISO 7932			m=50, M=500 ufc/g n=5, c=1		Criterio per alimenti in polvere per lattanti e dietetici in polvere per la prima infanzia
Clostridium perfringens	ISO 7937	< 40 ufc/g				
Muffe	ISO 7954	≤ 100 ufc/g				

CACAO E SUE PREPARAZIONI (cod. Min. 18 00)				
Parametri	Metodi	Valori guida Accordo Arpa-Sanità *	Limiti Legge 283/62	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 10.000 ufc/g		
Salmonella	ISO 6579		Assente in 25 g	
Muffe	ISO 7954	≤ 100 ufc/g		

CARNI LAVORATE (Prosciutti - Insaccati) (cod. Min. 16 01)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida Accordo Arpa-Sanità * (al commercio)	Criteri di sicurezza alimentare Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	NOTE
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 100 ufc/g		
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	< 400 ufc/g		
Salmonella	ISO 6579		Assente in 25 g in 5 u.c.	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2		≤ 100 ufc/g in 5 u.c.	

CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE (cod. Min. 10 00 – 11 00)				
Parametri	Metodi	Valori guida Accordo Arpa-Sanità *	Limiti Legge 283/62	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 500.000 ufc/g		
Coliformi	ISO 4832	≤ 1.000 ufc/g		
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	< 400 ufc/g		
Salmonella	ISO 6579		Assente in 25 g	
Bacillus cereus presunto	ISO 7932	≤ 1.000 ufc/g		
Muffe	ISO 7954	≤ 1.000 ufc/g		
Filth test (su richiesta)	D.M. 12/01/99	< 30 frammenti di insetti	Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti	(Prova eseguita solo dal lab. di Cuneo)

GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI (cod. Min. 21 05)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida Accordo Arpa-Sanità *	Criteri di igiene di processo Reg. CE 2073/05 e s.m.i. (alla produzione)	Criteri di sicurezza alimentare Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 100.000 ufc/ g			
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		m=10, M=100 ufc/g n=5, c=2		
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	< 400 ufc/ g			
Salmonella	ISO 6579			Assente in 25 g in 5 u.c.	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2			≤ 100 ufc/g in 5 u.c.	

LATTE TRATTATO TERMICAMENTE (cod. Min. 04 01 02 - 04 01 03 - 04 01 04 - 04 02 02)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida Accordo Arpa-Sanità (al commercio) *	Criteri di igiene di processo Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	Criteri di sicurezza alimentare Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 100 ufc/ ml			Latte UHT
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	< 40 ufc/ ml	≤ 10 ufc/ ml		Criterio per latte in polvere Valore guida per latte pastorizzato
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	< 400 ufc/ ml	≤ 100 ufc/ ml		Criterio per latte in polvere Valore guida per latte pastorizzato
Salmonella	ISO 6579			Assente in 25 g in 5 u.c.	Latte pastorizzato Latte in polvere
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2			≤ 100 ufc/ml in 5 u.c.	Latte pastorizzato

ORTAGGI E PIANTE MANGERECCE PRONTI PER IL CONSUMO (IV gamma) (cod. Min. 20 02)					
PARAMETRO	Metodi	Valori guida Accordo Arpa-Sanità * (al commercio)	Valori guida Accordo Arpa-Sanità * (alla fine del processo produttivo)	Criteri di sicurezza alimentare <i>Reg. CE 2073/05 e s.m.i.</i>	NOTA
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤10.000.000 ufc/g	≤ 8.000.000 ufc/g		
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 100 ufc/g	≤ 100 ufc/g		
Salmonella	ISO 6579			Assente in 25 g in 5 u.c.	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2			≤ 100 ufc/g in 5 u.c.	

PASTA SECCA INDUSTRIALE (cod. Min. 19 03 01)					
PARAMETRO	METODO	Valore guida Accordo Arpa-Sanità * (al commercio)	Valore guida alla produzione per pasta all'uovo <i>Circ. Min. n.32 del 03/08/1985</i>	Limiti <i>Legge 283/62</i>	NOTA
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 10.000 ufc/g	10.000 ufc/g su 3 u.c., 1.000.000 ufc/g su 2 u.c.		
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1		100 ufc/g su 3 u.c., 1.000 ufc/g su 2 u.c.		
Salmonella	ISO 6579			Assente in 25 g	
Muffe	ISO 7954	≤ 100 ufc/g			
Filth test (su richiesta)	D.M. 12/01/99	< 30 frammenti di insetti		Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti	<i>(Prova eseguita solo dal lab. di Cuneo)</i>

PASTA ALL'UOVO FRESCA ARTIGIANALE NON CONFEZIONATA (cod. Min. 19 03 02)					
PARAMETRO	METODO	Valore guida Accordo Arpa-Sanità * (al commercio)	Valore guida alla produzione <i>Circ. Min. n.32 del 03/08/1985</i>	Limiti <i>Legge 283/62</i>	NOTA
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 1.000.000 ufc/g	100.000g ufc/su 3 u.c., 1.000.000 ufc/g su 2 u.c.		
Coliformi	ISO 4832	≤ 10.000 ufc/g	1.000 ufc/g su 3 u.c., 10.000 ufc/g su 2 u.c.		
Escherichia coli	ISO 16649-2	< 40 ufc/g			
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	≤ 1.000 ufc/g	1.000 ufc/g su 3 u.c., 10.000 ufc/g su 2 u.c.		
Salmonella	ISO 6579			Assente in 25 g	
Muffe	ISO 7954	≤ 1.000 ufc/g			

PASTA FARCITA INDUSTRIALE CONFEZIONATA (cod. Min. 19 03 03)					
PARAMETRO	METODO	Valore guida Accordo Arpa-Sanità * (al commercio)	Valore guida alla produzione <i>Circ. Min. n.32 del 03/08/1985</i>	Limiti Legge	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 100.000 ufc/g	100.000 ufc/g su 4 u.c., 1.000.000 ufc/g su 1 u.c.		
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 100 ufc/g			
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	< 400 ufc/g	100 ufc/g su 4 u.c., 500 ufc/g su 1 u.c.		
Salmonella	ISO 6579			Assente in 25 g	Limiti <i>Legge 283/62</i>
Bacillus cereus presunto	ISO 7932	≤ 1.000 ufc/g			
Clostridium perfringens	ISO 7937	≤ 100 ufc/g	100 ufc/g su 4 u.c., 1.000 ufc/g su 1 u.c.		Per prodotti contenenti carne
Listeria monocytogenes presunta	O.M. 07/12/93			m=11, M=110 /g n=3, c=2	Limiti <i>O.M. 07/12/1993</i>
Muffe	ISO 7954	≤ 100 ufc/g			
Lieviti	ISO 7954	≤ 10.000 ufc/g			

PASTA FARCITA ARTIGIANALE NON CONFEZIONATA (cod. Min. 19 03 03)					
PARAMETRO	METODO	Valore guida Accordo Arpa-Sanità * (al commercio)	Valore guida alla produzione <i>Circ. Min. n.32 del 03/08/1985</i>	Limiti Legge	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 1.000.000 ufc/g	100.000 ufc/g su 3 u.c., 1.000.000 ufc/g su 2 u.c.		
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 100 ufc/g			
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	≤ 1.000 ufc/g	1.000 ufc/g su 3 u.c., 10.000 ufc/g su 2 u.c.		
Salmonella	ISO 6579			Assente in 25 g	Limiti <i>Legge 283/62</i>
Bacillus cereus presunto	ISO 7932	≤ 1.000 ufc/g			
Clostridium perfringens	ISO 7937	≤ 500 ufc/g			Per prodotti contenenti carne
Listeria monocytogenes	O.M. 7/12/93			m=11, M=110 /g n=3, c=2	Limiti <i>O.M. 07/12/1993</i>
Muffe	ISO 7954	≤ 1.000 ufc/g			

PASTA FARCITA PRECOTTA SURGELATA (cod. Min. 19 03 03)					
PARAMETRO	METODO	Valore guida Accordo Arpa-Sanità * (al commercio)	Valore guida alla produzione <i>Circ. Min. n.32 del 03/08/1985</i>	Limiti Legge	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 100.000 ufc/g	100.000 ufc/g su 3 u.c., 300.000 ufc/g su 2 u.c.		
Escherichia coli	ISO 16649-2	< 40 ufc/g	Assenti in 1 g su 5 u.c.		
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	< 400 ufc/g	< 100 ufc/g su 5 u.c.		
Salmonella	ISO 6579			Assente in 25 g	Limiti <i>Legge 283/62</i>
Bacillus cereus presunto	ISO 7932	≤ 500 ufc/g			
Clostridium perfringens	ISO 7937	≤ 100 ufc/g	< 30 ufc/g su 5 u.c.		Per prodotti contenenti carne
Listeria monocytogenes	O.M. 7/12/93			m=11, M=110 /g n=5, c=1	Limiti <i>O.M. 07/12/1993</i>

PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA (cod. Min. 19 08)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida Accordo Arpa-Sanità *	Criteri di sicurezza alimentare Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 1.000.000 ufc/g		
Coliformi	ISO 4832	≤ 1.000 ufc/g		
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 50 ufc/g		
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	< 400 ufc/g		
Salmonella	ISO 6579		Assente in 25 g in 5 u.c.	
Bacillus cereus presunto	ISO 7932	≤ 500 ufc/g		
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2		≤ 100 ufc/g in 5 u.c..	

PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO (cod. Min. 19 08) - PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA (cod. Min. 19 07)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida Accordo Arpa-Sanità *		NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 10.000 ufc/g		
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	< 400 ufc/g		
Muffe	ISO 7954	≤ 1.000 ufc/g		

PREPARAZIONI ALIMENTARI PRONTE PER IL CONSUMO NON MANIPOLATE DOPO COTTURA (es. lasagne, arrostiti) (cod. Min. 21 06 03)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida Accordo Arpa-Sanità *	Criteri di sicurezza alimentare Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 1.000.000 ufc/g		
Coliformi	ISO 4832	≤ 1.000 ufc/g		
Escherichia coli	ISO 16649-2	< 40 ufc/g		
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	< 400 ufc/g		
Salmonella	ISO 6579		Assente in 25 g in 5 u.c.	
Bacillus cereus presunto	ISO 7932	< 400 ufc/g		
Clostridium perfringens	ISO 7937	< 40 ufc/g		Per prodotti contenenti carne
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2		≤ 100 ufc/g in 5 u.c.	

PREPARAZIONI ALIMENTARI PRONTE PER IL CONSUMO MANIPOLATE DOPO COTTURA (es. insalata russa, capricciosa) (cod. Min. 21 06 02)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida Accordo Arpa-Sanità *	Criteri di sicurezza alimentare Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	NOTE
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 3.000.000 ufc/g		
Coliformi	ISO 4832	≤ 3.000 ufc/g		
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 50 ufc/g		
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	< 400 ufc/g		
Salmonella	ISO 6579		Assente in 25 g in 5 u.c.	
Bacillus cereus presunto	ISO 7932	≤ 500 ufc/g		
Clostridium perfringens	ISO 7937	< 40 ufc/g		Per prodotti contenenti carne
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2		≤ 100 ufc/g in 5 u.c.	

PREPARAZIONI ALIMENTARI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI (es. caprese, panini) (cod. Min. 21 06 01)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida Accordo Arpa-Sanità *	Criteri di sicurezza alimentare Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	NOTE
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 5.000.000 ufc/g		≤10.000.000 ufc/g per panini farciti
Coliformi	ISO 4832	≤ 10.000 ufc/g		Escluso panini farciti
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 50 ufc/g		
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	< 400 ufc/g		
Salmonella	ISO 6579		Assente in 25 g in 5 u.c.	
Bacillus cereus presunto	ISO 7932	≤ 500 ufc/g		
Clostridium perfringens	ISO 7937	≤ 50 ufc/g		Per prodotti contenenti carne e panini farciti
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2		≤ 100 ufc/g in 5 u.c.	

PREPARAZIONI ALIMENTARI DA CUOCERE PRIMA DEL CONSUMO (cod. Min. 21 06 00)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida Accordo Arpa-Sanità *	Limiti O.M. 7/12/93	Criteri di sicurezza alimentare Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 5.000.000 ufc/g			
Coliformi	ISO 4832	≤ 10.000 ufc/g			
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 500 ufc/g			
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	≤ 500 ufc/g			
Salmonella	ISO 6579			Assente in 25 g in 5 u.c.	
Bacillus cereus presunto	ISO 7932	≤ 1.000 ufc/g			
Clostridium perfringens	ISO 7937	≤ 100 ufc/g			Per prodotti contenenti carne
Listeria monocytogenes presunta	O.M. 7/12/93		≤ 110 ufc/g		Per le u.c. vedere l'Ordinanza

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (Burro – Panna – Formaggio) (cod. Min. 04 01 05 – 04 05 – 04 07)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida Accordo Arpa-Sanità * (al commercio)		Criteri di sicurezza alimentare Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	NOTE
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 100 ufc/g			
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	< 400 ufc/g			
Salmonella	ISO 6579			Assente in 25 g in 5 u.c.	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-2			≤ 100 ufc/g in 5 u.c.	

SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI (cod. Min. 20 07 00)						
PARAMETRO	METODO	Valori guida Accordo Arpa- Sanità *	Limiti L. 283/62	Criteri di igiene di processo Reg. CE 2073/05 e s.m.i. Per prodotti non pastorizzati	Criteri di sicurezza alimentare Reg. CE 2073/05 e s.m.i. Per prodotti non pastorizzati	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 1.000 ufc/g o ml				
Escherichia coli	ISO 16649-2	< 40 ufc/g o ml		m=100, M=1.000 ufc/g n=5, c=2		Criterio alla produzione
Salmonella	ISO 6579		Assente in 25 g		Assente in 25 g in 5 u.c.	
Muffe	ISO 7954	≤ 100 ufc/g o ml				
Lieviti	ISO 7954	≤ 100 ufc/g o ml				

SPEZIE (es. cannella, pepe) - ERBE AROMATICHE (es. basilico, prezzemolo) (cod. Min. 09 00 00)				
PARAMETRO	METODO	Valori guida Accordo Arpa-Sanità *	Raccomandazione CE 2004/24/CE	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 5.000.000 ufc/g		Spezie
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 100 ufc/g		Spezie Erbe aromatiche confezionate
Enterobacteriaceae (come indicatore di trattamento)	ISO 21528-2		m=10, M=100 ufc/g n=5, c=1	Spezie
Enterobacteriaceae (come indicatore di qualità igienica)	ISO 21528-2	≤ 10.000 ufc/g		Spezie
Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno	ISO 6888-1	< 400 ufc/g		Spezie
Salmonella	ISO 6579		Assente in 25 g in 5 u.c.	Spezie Erbe aromatiche
Bacillus cereus presunto	ISO 7932		m=1.000, M=10.000 ufc/g n=5, c=1	Spezie
Clostridium perfringens	ISO 7937		m=100, M=1.000 ufc/g n=5, c=1	Spezie
Muffe	ISO 7954	≤ 1.000 ufc/g		Spezie

YOGURT E LATTI FERMENTATI (cod. Min. 04 03)			
Parametri	Metodi	Valori guida Accordo Arpa-Sanità *	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤ 10.000 ufc/g	
Coliformi	ISO 4832	< 40 ufc/g	
Muffe	ISO 7954	≤ 100 ufc/g	
Lieviti	ISO 7954	≤ 100 ufc/g	
Lactobacillus bulgaricus	UNI 10356	> 100.000.000 ufc/g	
Streptococcus thermophilus	UNI 10356	> 100.000.000 ufc/g	

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 modifiche ed integrazioni.

N.B. Il Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. prevede per alcune tipologie di alimenti un piano di campionamento con più unità campionarie che non è sempre attuabile per quantità insufficiente di prodotto. Si consiglia in tal caso di procedere comunque al campionamento specificando nel verbale di prelevamento il motivo della difformità.

I criteri di igiene di processo, indicati dal Regolamento comunitario, non sono applicabili nella fase di commercializzazione, ad esclusione dei prodotti confezionati, stabili nel tempo e per i quali non sono richieste particolari modalità di conservazione. Pertanto, per la maggior parte degli alimenti, il controllo ufficiale può fare riferimento solo ai criteri di sicurezza alimentare.

***Si è ritenuto utile definire dei valori guida per microrganismi non patogeni, ai fini esclusivamente della valutazione igienica e delle condizioni di conservazione del prodotto. Il superamento di tali valori guida non implica la segnalazione all'Autorità Giudiziaria o l'attivazione di alert, ma solo un'analisi dei fattori che possono aver determinato tale evento, con eventuale valutazione dei procedimenti di sorveglianza e controllo dei punti critici messi in atto, in particolare relativamente al ciclo produttivo, alla qualità delle materie prime e, soprattutto, al mantenimento della catena del freddo.**

Il superamento dei valori guida per microrganismi potenzialmente patogeni richiede prove ulteriori atte ad accertarne l'eventuale potere tossinogeno (Staphylococchi coagulasi positivi, Bacillus cereus, Clostridium perfringens) o l'appartenenza a sierotipi patogeni (Escherichia coli).

Allegato A – Protocollo Tecnico
Allegato 3 - Rev. 02:2008

**Principali determinazioni da associare alle matrici dei prodotti alimentari,
dei surrogati e dei loro contenitori**

• **Aromi, Additivi, Coloranti, Droghe e Spezie**

Metalli pesanti
IPA (sull'aroma "affumicato" e sui lieviti)
Aflatossine

• **Bevande analcoliche, Integratori salini, Bevande dietetiche e succhi di frutta**

Estratto secco (nei succhi di frutta)
Saccarosio e zuccheri riduttori
Numero di formolo (nei succhi di frutta)
Conservanti (Acido ascorbico, benzoico, sorbico)
Coloranti
Fosfati (nelle bevande analcoliche, negli integratori e sui prodotti dietetici)
Dolcificanti artificiali (se opportuno)
pH (nelle bevande analcoliche, negli integratori e sui prodotti dietetici)
Cationi (nelle bevande analcoliche, negli integratori e sui prodotti dietetici)
Alcool etilico (bevande analcoliche)
Residui di prodotti fitosanitari (nei succhi di frutta)
Patulina (succo di mela e/o pera)

• **Bevande alcoliche**

Titolo alcolometrico
Metanolo
Acidità totale
Metalli (Pb, Cu, Zn, Fe)
Acidità volatile
Zuccheri riduttori
SO₂
Estratto secco
Ceneri
Cationi (K, Na, Ca, Mg, Li)
Residui di prodotti fitosanitari (vino)

• **Birra**

Titolo alcolometrico
Metanolo
Acidità totale
Acidità volatile
Grado Saccarometrico
Estratto secco
Ceneri
SO₂
Zuccheri riduttori
Conservanti (Acido ascorbico)

• **Liquori e distillati**

Titolo alcolometrico
Acidità totale
Metanolo
Metalli (Pb, Cu, Zn, Fe)
Estratto secco
Saccarosio
Composti Volatili (Esteri)
Aldeidi

Alcoli superiori
Coloranti e caramello (se necessario)
Ftalati (vodka)

• **Aceti**

Titolo alcolometrico
Acidità totale
Acidità volatile
Acidità fissa
Metanolo
Metalli (Pb, Cu, Zn, Fe)
Ceneri
SO₂
Indice di iodio
Acetilmetilcarbinolo

• **Burro**

Acidità
Numero di perossidi
Composizione acidica (in %)
Materia grassa
Umidità
Residuo secco
Verifica presenza denaturanti (Saccarosio, Etilvanillina, Acido enantico)

• **Cacao**

Composizione acidica (in %)
Antiossidanti (BHA,BHT)
Micotossine

• **Caffè**

Umidità
Impurezze
Piombo
Micotossine

• **Caffè decaffeinato**

Umidità
Impurezze
Piombo
Caffeina
Solventi clorurati
Micotossine

• **Caramelle**

Zuccheri
Edulcoranti sintetici
Coloranti

• **Carni ed insaccati**

Conservanti (Acido ascorbico, Nitriti, Nitrati, Acido nicotinico)
Polifosfati
Caratterizzazione della specie
SO₂

• **Cereali**

Piombo
Bromuri totali
Aflatossine (B1, B2, G1, G2)

Ocratossina A (limitatamente al Riso)
Zearalenone
Fumonisina B1, B2
Residui di prodotti fitosanitari
OGM

• **Confetture di frutta (marmellate)**

Estratto secco
Zuccheri
Coloranti
Metalli pesanti (Pb, Cu, Cd, Cr) se il contenitore è di latta
Residui di prodotti fitosanitari

• **Conserve vegetali**

Metalli (Pb, Sn, Fe, Cr, Mn, Zn)
Verifica contenuto
Conservanti (Acido citrico, benzoico, salicilico, sorbico)
Ceneri
Acidità totale
SO₂
Zuccheri
Coloranti

• **Conserve vegetali sotto olio**

Metalli (Pb, Sn, Fe, Cr, Mn, Zn)
Verifica contenuto
Conservanti (Acido citrico, benzoico, salicilico, sorbico)
Ceneri
Acidità totale
SO₂
Composizione acidica (in %)

• **Contenitori ed imballaggi**

1. Cartoni

Piombo
Imbiancanti ottici

2. Ceramiche

Piombo
Cadmio

3. Plastica

Migrazione totale
Migrazione specifica
Ftalati

• **Farine e semole**

Umidità
Ceneri
Sostanze azotate (proteine)
Conservanti (Ac. Ascorbico)
Caratterizzazione tipo di grano
Tipizzazione del DNA
Micotossine

• **Frutta secca**

Aflatossine (B1, B2, G1, G2)
Metalli (Pb)

• **Gelati**

Estratto secco
Estratto etereo
Zuccheri

Coloranti
Monodigliceridi
Composizione acidica (in %)

• **Grassi ed oli**

Composizione acidica (in %)
Numero di perossidi (se olio)
Andamento spettrofotometrico (se olio)
Solventi clorurati
Acidità
Rancidità
Caratterizzazione della frazione sterolica (se olio)

• **Latte e Formaggi**

Isoniazide (latte)
Densità (latte)
Materia grassa
Acidità
Furosina
Punto crioscopico
Polifosfati e citrati (nei formaggi fusi)
Aflatossina M1

• **Latte in polvere**

Materia grassa
Zuccheri
Nitrati
Rame
Aflatossina M1

• **Latte (derivati del) destinati alla prima infanzia**

Materia grassa
Zuccheri
Nitrati
Aflatossina M1
Metalli pesanti (Pb, Cu, Cd, Cr)

• **Mangimi, granaglie, semi**

Aflatossine B1, B2, G1, G2
Metalli pesanti (Pb, Cr)
Tipizzazione del DNA
Ocratossina

• **Margarine**

Composizione acidica %
Umidità
Acidità
Metalli pesanti (Pb, Ni)
Conservanti (Ac. Sorbico, Ac. Benzoico)

• **Miele**

Acido Formico
Acido Lattico
Zuccheri
Indice diastatico
Idrossimetilfurfurale
Pesticidi antivarroa (Amitraze, coumafos)
Metalli pesanti (Pb)

• **Oli di frittura**

Acidità

Freetest
Oxifreetest
Composti polari

• **Pani e prodotti della panificazione**

Grasso % dopo idrolisi acida
Composizione acidica %
Alcol etilico (pane in cassetta)
Acido propionico (pane in cassetta)
Acido sorbico (pane in cassetta)
Umidità
Ceneri (dedotti i cloruri)
Edulcoranti sintetici (prodotti da forno)
Residui di prodotti fitosanitari

• **Paste e paste speciali**

Umidità
Ceneri (dedotti i cloruri)
Acidità
Sostanze proteiche
Estratto etereo (paste all'uovo)
Estratto alcolico (paste all'uovo)
Numero di uova (paste all'uovo)
Micotossine

• **Ripieno per paste speciali**

Umidità
Ceneri (dedotti i cloruri)
Estratto etereo
Composizione acidica %
Conservanti (Ac. Sorbico, Ac. Benzoico, Ac. Citrico)
Rancidità

• **Pesci, compresi i pesci in scatola**

Mercurio
Istamina
Conservanti (Ac. Sorbico, Ac. Benzoico, Sorbitolo) limitatamente ai prodotti conservati
Metalli pesanti (Pb, Cu, Cd, Cr) limitatamente ai prodotti inscatolati su latta
Caratterizzazione del liquido di copertura
IPA (se affumicati)

• **Preparazioni alimentari**

Conservanti (SO₂, Ac. Sorbico, Ac. Benzoico, Ac. Citrico)
Polifosfati (se a base di carne e/o formaggio)
Nitrati, Nitriti, Ac. Nicotinico (se a base di carne)
Caratterizzazione del liquido di copertura

• **Prodotti biologici o di trasformazione da produzione biologica**

Residui di prodotti fitosanitari

• **Prodotti di erboristeria**

Residui di prodotti fitosanitari

• **Integratori alimentari**

Micotossine
Metalli pesanti

• **Prodotti ortofrutticoli**

Residui di prodotti fitosanitari

- **Prodotti per la prima infanzia**

Residui di prodotti fitosanitari (se a base di frutta e verdura)

Patulina (se mela)

Nitrati (se verdure)

Conservanti (SO₂, Ac. Sorbico, Ac. Benzoico, Ac. Citrico) (se a base di carne)

Polifosfati (se a base di carne e/o formaggio)

Nitrati, Nitriti, Ac. Nicotinico (se a base di carne)

Metalli pesanti (As, Pb, Cu, Cd, Cr)

- **Uova e derivati**

Umidità

Estratto etereo

Conservanti (BHA,BHT)

Acido Lattico

Acido Succinico

Acido β-idrossibutirrico

- **Prodotti per alimentazione particolare**

Glutine

Soia

Allegato A – Protocollo Tecnico**Allegato 4 – Rev. 1:2008**

INTESTAZIONE ASL

TIMBRO ARPA

Campionamento di alimenti per analisi chimiche

Verbale di prelievo n° _____/_____/_____ del _____ Campioni di _____

Lotto _____ TMC _____ N° Aliquote _____ u.c. per aliquota _____

Peso aliquota: a) _____ b) _____ c) _____ d) _____ e) _____ Analisi richiesta _____

In data ___/___/_____, alle ore ___/___, il/i sottoscritto/i _____
 _____ personale di vigilanza ed ispezione si_è/sono presentato/i presso _____
 _____ della Ditta _____

nel Comune di _____ (_____) Loc/via _____
 telefono _____ fax _____ email _____

condott dal Sig. _____ nato a _____ (_____) il ___/___/_____
 residente in _____ (_____) Loc. _____

e, data conoscenza della qualità del motivo e della visita, ha/nno proceduto al prelevamento di un campione di _____

MERCE SFUSA ; CONFEZIONI ORIGINALI INTEGRE; CONFEZIONI ORIGINALI APERTE

la merce è conservata in _____ a temperatura ambiente refrigerata (°C) congelata

e le ha _____ divise in _____ aliquote in: CONTENITORI STERILI CONTENITORI VETRO CARTA

_____ ed immessi in BUSTE DI : PLASTICA _____

chiusure con sigilli e munite di cartellini identificativi, con bollo di Ufficio, opportunamente firmati.

Un campione e copia del Verbale sono stati consegnati a:

Sig. _____ nat_ a _____ (_____) il ___/___/_____
 Residente in _____ (_____) Loc. _____

avente qualifica di _____

che presente all'operazione ed in seguito a specifica domanda ha dichiarato che:

tale merce, nella quantità di _____ è stata acquistata _____

_____ in data ___/___/_____ con Documento Fiscale _____

ulteriori dichiarazioni: _____

NOTE: Prelievo alla produzione Prelievo al commercio

Prelievo ed analisi effettuati ai sensi del _____;

Non è stato possibile procedere al campionamento delle aliquote di legge in quanto il quantitativo rinvenuto è inferiore a quello previsto. Il prelievo effettuato è pertanto da ritenersi costituito da aliquota unica non ripetibile.

Le analisi avranno inizio alle ore _____._____ del giorno _____._____._____, presso il laboratorio ARPA di _____ Via _____ cui la ditta potrà partecipare eventualmente con proprio consulente specificatamente delegato;

A.R.P.A. provvederà ad avvisare il responsabile della ditta della data e del luogo delle analisi; Recapito ditta : Numero Telefonico _____ - N°Telefax _____ altro _____

Il Trasporto alla Struttura A.R.P.A. di _____ avviene alla temperatura di _____ C°;

Si allega al presente verbale originale/copia di etichetta _____;

Altro _____

Per la ditta**II/I Verbalizzante/i**

Allegato A – Protocollo Tecnico**Allegato 5 – Rev. 1:2008**

INTESTAZIONE ASL	TIMBRO ACCETTAZIONE ARPA
Campionamento di alimenti per analisi microbiologiche	
Verbale di prelievo n° _____ del _____ Campione di _____	
Analisi richieste ai sensi del <input type="checkbox"/> Reg. CE 2073/05 e s.m.i.. <input type="checkbox"/> Accordo Sanità <input type="checkbox"/> _____	
In data ___/___/___ alle ore ____:____ il/i sottoscritto/i _____	
personale di vigilanza ed ispezione, si è/sono presentato/i presso _____	
_____ della Ditta _____	
sito nel Comune di _____ (____) Loc./Via _____	
telefono _____ fax _____ e-mail _____	
condotto dal Sig. _____ nat_ a _____ (____) il ___/___/___	
residente in _____ (____) Loc./Via _____	
e, data conoscenza del motivo della visita, ha/nno proceduto al prelevamento di un campione di (dettagliare) :	

Relativamente alla merce oggetto di campionamento, si accerta e si dà atto:	
- che si presenta <input type="checkbox"/> in confezioni originali ed integre <input type="checkbox"/> allo stato sfuso <input type="checkbox"/> in confezioni originali aperte <input type="checkbox"/> altro _____	
- ditta produttrice _____	
- lotto _____ TMC _____ scadenza _____ altro _____	
- la merce è conservata in _____ a <input type="checkbox"/> temperatura ambiente <input type="checkbox"/> refrigerata (°C) <input type="checkbox"/> congelata	
Il campione è costituito da n° ____ unità campionarie poste in <input type="checkbox"/> sacchetti sterili <input type="checkbox"/> contenitori sterili di vetro/plastica	
<input type="checkbox"/> sacchetti di plastica/carta non sterili e suddiviso in ____ aliquote poste in <input type="checkbox"/> sacchetti di carta/plastica <input type="checkbox"/> _____	
_____ chiuse con sigilli e munite di cartellini identificativi, con bollo di Ufficio, opportunamente firmati.	
Una aliquota del campione e copia del Verbale sono consegnati al:	
Sig. _____ in qualità di _____ nat_ a _____ (____) il ___/___/___	
residente in _____ (____) Loc./Via _____	
che è presente all'operazione e, in seguito a specifica domanda, dichiara che:	
<input type="checkbox"/> tale merce è stata acquistata da _____ in data ___/___/___ (Bolla n° _____ del _____)	
<input type="checkbox"/> ulteriori dichiarazioni _____	

NOTE:	
<input type="checkbox"/> Trattasi di aliquota unica in quanto il quantitativo di merce rinvenuta è insufficiente per costituire le aliquote di legge.	
Pertanto, essendo l'analisi irripetibile :	
<input type="checkbox"/> si avverte la ditta _____ che potrà partecipare, eventualmente con proprio	
consulente specificatamente delegato, all'analisi che avrà inizio alle ore ____:____ del giorno _____ presso il	
laboratorio A.R.P.A. di _____ Via _____;	
<input type="checkbox"/> A.R.P.A. provvederà ad avvisare la ditta _____ della data e del luogo delle	
analisi (tel. Ditta _____ fax _____ indirizzo _____)	
<input type="checkbox"/> Trattasi di campione conosciuto	
<input type="checkbox"/> Il prelievo è stato effettuato in regime di asepsi _____	
<input type="checkbox"/> Il prelievo è stato effettuato ai sensi/a seguito di _____	
<input type="checkbox"/> Il trasporto all'A.R.P.A. di _____ avviene _____ alla temperatura di ____C°	
<input type="checkbox"/> Si allega al presente verbale originale/copia di <input type="checkbox"/> etichetta <input type="checkbox"/> _____	
<input type="checkbox"/> Altro _____	
per la Ditta	il/i verbalizzante/i
_____	_____

Allegato A – Protocollo Tecnico**Allegato 7 – Rev. 1:2008**

INTESTAZIONE ASL

SPAZIO RISERVATO PER TIMBRO ARPA

VERBALE DI PRELIEVO ACQUA DI PISCINA (Accordo 16 gennaio 2003)

In data ___/___/___, alle ore ___/___, il/i sottoscritt _____
 _____ Ufficiale/i di Polizia Giudiziaria _____ si è/sono
 presentat_ presso l'impianto natatorio _____ cod _____
 nel Comune di _____ (_____) Loc. _____
 condott_ dal Sig. _____ nato a _____ (_____) il ___/___/_____
 residente in _____ (_____) Loc. _____
 Ivi, alla presenza del Sig. _____ nat_ a _____ (_____) il ___/___/_____
 residente in _____ (_____) Loc. _____
 avente qualifica di _____

ha/nno proceduto al prelievo dei campioni di seguito indicati:

Reg. Arpa	N° campione	Punto prelievo	Temp	Cloro libero	Cloro comb	Acido isocianurico	pH	TIPOLOGIA ANALISI	N° bottiglie
								<input type="checkbox"/> BATTERIOLOGICA <input type="checkbox"/> CHIMICA <input type="checkbox"/> METALLI	
								<input type="checkbox"/> BATTERIOLOGICA <input type="checkbox"/> CHIMICA <input type="checkbox"/> METALLI	
								<input type="checkbox"/> BATTERIOLOGICA <input type="checkbox"/> CHIMICA <input type="checkbox"/> METALLI	
								<input type="checkbox"/> BATTERIOLOGICA <input type="checkbox"/> CHIMICA <input type="checkbox"/> METALLI	
								<input type="checkbox"/> BATTERIOLOGICA <input type="checkbox"/> CHIMICA <input type="checkbox"/> METALLI	

Sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua:

Flocculanti Tipologia: A base di Ferro Alluminio

Acido isocianurico ozono _____

ALTRI DATI RELATIVI ALL'IMPIANTO:

approvvigionamento da: acquedotto _____ pozzo _____

NOTE:

Il trasporto dei campioni al laboratorio ARPA di _____ avviene mediante contenitori refrigerati alla T° di _____ C°.

Prelievo conoscitivo

Prelievo fiscale: i campioni sono posti in _____

sigillati con _____ muniti di cartellini indicativi portanti ognuno il numero
 _____ - _____ - _____ - _____ firmati dagli intervenuti. Le analisi avranno inizio alle ore _____ del giorno
 _____, presso il Laboratorio ARPA di _____ Via _____ cui la ditta potrà partecipare
 eventualmente con proprio consulente specificatamente delegato.

Per la ditta

I_ prelevator_

Allegato A – Protocollo Tecnico
Allegato 8 – Rev. 1:2008



Ente di diritto pubblico

SC
SS- **Sede di**.....
 Via
 Tel. - fax

Spett.le <input type="checkbox"/> SIAN <input type="checkbox"/> SISP - ASL - ex ASL n. Alla c.a. Tel..... Fax	Data Numero pagine 1 (inclusa la copertina)
	Da ARPA – SC..... SS Tel. Fax

Note: **Urgente** **Per revisione** **RSVP** **Vs. commenti**

Prot.	del		
Oggetto: Segnalazione esiti analitici non conformi campione di:			
<input type="checkbox"/> acqua consumo umano (D.Lgs.n.31/2001).....			
<input type="checkbox"/> acqua minerale (D.M. 12/11/92 n. 542).....			
<input type="checkbox"/> acqua piscina (Accordo 16/01/2003).....			
<input type="checkbox"/> alimento.....			
<input type="checkbox"/> altro.....			
<i>N. Camp.</i>	<i>N. Verb.</i>	<i>data</i>	<i>Prelevato presso:</i>
<i>parametro</i>	<i>valore</i>	<i>unità misura</i>	<i>incertezza</i>
I risultati complessivi saranno comunicati con l'invio del rapporto di prova.			
Note:.....			
.....			
FIRMA			
.....			

Riservatezza/Confidentiality

In ottemperanza al D.Lgs. n. 196 del 30.06.2003 in materia di protezione dei dati personali, le informazioni contenute in questo messaggio sono strettamente riservate ed esclusivamente indirizzate al destinatario indicato (oppure alla persona responsabile di rimmetterlo al destinatario). Vogliate tener presente che qualsiasi uso, riproduzione o divulgazione di questo messaggio è vietato. Nel caso in cui aveste ricevuto questo messaggio per errore, vogliate cortesemente avvertire il mittente e distruggere il presente messaggio.

According to Italian law D.Lgs. 196/2003 concerning privacy, if you are not the addressee (or responsible for delivery of the message to such person) you are hereby notified that any disclosure, reproduction, distribution or other dissemination or use of this communication is strictly prohibited. If you have received this message in error, please destroy it and notify us by email.

Allegato A – Protocollo Tecnico

Allegato 9 – Rev. 1:2008



Ente di diritto pubblico

SC

SS- **Sede di**.....

Via -

Tel. - fax

Spett.le SIAN SISP
 - ASL - ex ASL n.

 Alla c.a.
 Tel.....
 Fax

Data
 Numero pagine 1
 (inclusa la copertina)

Da ARPA – SC.....SS

Tel.

Fax

Note: Urgente Per revisione RSVP Vs. commenti

Prot. del

Oggetto: Segnalazione esiti analitici campione di:

acqua consumo umano (D.Lgs.n.31/2001).....

acqua minerale (D.M. 12/11/92 n. 542).....

acqua piscina (Accordo 16/01/2003).....

alimento.....

altro.....

N. Camp.	N. Verb.	data	Prelevato presso:			
			parametro	valore	unità misura	incertezza

Il campione risulta regolamentare

I risultati complessivi saranno comunicati con l'invio del rapporto di prova.

N.B.: ACQUA CONSUMO UMANO (D.Lgs.n.31/2001 all. 1, parte B): in considerazione dell'incertezza associata al parametro..... il campione, pur risultando regolamentare, necessita di un livello di attenzione.

Note:.....

FIRMA

Riservatezza/Confidentiality

In ottemperanza al D.Lgs. n. 196 del 30.06.2003 in materia di protezione dei dati personali, le informazioni contenute in questo messaggio sono strettamente riservate ed esclusivamente indirizzate al destinatario indicato (oppure alla persona responsabile di rimmetterlo al destinatario). Vogliate tener presente che qualsiasi uso, riproduzione o divulgazione di questo messaggio è vietato. Nel caso in cui aveste ricevuto questo messaggio per errore, vogliate cortesemente avvertire il mittente e distruggere il presente messaggio.

According to Italian law D.Lgs. 196/2003 concerning privacy, if you are not the addressee (or responsible for delivery of the message to such person) you are hereby notified that any disclosure, reproduction, distribution or other dissemination or use of this communication is strictly prohibited. If you have received this message in error, please destroy it and notify us by email.

Allegato A – Protocollo Tecnico
Allegato 10 – Rev. 1:2008

INTESTAZIONE ASL	TIMBRO ACCETTAZIONE ARPA
------------------	--------------------------

Allegato al/ai Verbale/i di prelevamento n.
del.....

Scheda temperatura trasporto campioni

DA COMPILARE A CURA DELL'ENTE PRELEVATORE	
Data consegna al laboratorio	
Ora consegna al laboratorio	
Temperatura acqua contenitore alla consegna oppure	
Temperatura display/termometro frigo alla consegna oppure	
Temperatura display/termometro frigo auto alla consegna (rilevata dal trasportatore)	

DA COMPILARE A CURA DELL'ENTE PRELEVATORE IN CASO DI STOCCAGGIO		
1° stoccaggio : Data dalle ore alle ore		
Temperatura acqua contenitore o display/termometro frigo portatile all'arrivo al 1° punto di stoccaggio		
Temperatura termometro frigorifero di 1° stoccaggio alla partenza (resettare il termometro all'arrivo)	MIN	MAX
2° stoccaggio : Data dalle ore alle ore		
Temperatura acqua contenitore o display/termometro frigo portatile all'arrivo al 2° punto di stoccaggio		
Temperatura termometro frigorifero di 2° stoccaggio alla partenza (resettare il termometro all'arrivo)	MIN	MAX

N.B.: il presente foglio deve essere consegnato all'ufficio accettazione campioni insieme al/ai verbale/i di prelevamento.

Allegato A - Protocollo Tecnico**Allegato 11 - Criteri Accettabilità Microbiologica per Cosmetici - Rev. 01:2008**

Cosmetici per la prima Infanzia < 3 anni		
Parametri	Metodi	Valori guida Accordo Arpa-Sanità*
Microrganismi aerobi (30°C)	Farmacopea Ufficiale della Repubblica Italiana XI ed.- I°Suppl. 2.16.14	≤ 100 ufc/g
Staphylococcus aureus	Farmacopea Ufficiale della Repubblica Italiana XI ed.- I°Suppl. 2.16.14	assente
Pseudomonas aeruginosa	Farmacopea Ufficiale della Repubblica Italiana XI ed.- I°Suppl. 2.16.14	assente
Candida albicans	Farmacopea Ufficiale della Repubblica Italiana XI ed.- I°Suppl. 2.16.14	assente
Muffe e lieviti	Farmacopea Ufficiale della Repubblica Italiana XI ed.- I°Suppl. 2.16.14	in corso di valutazione
Enterobatteri	Farmacopea Ufficiale della Repubblica Italiana XI ed.- I°Suppl. 2.16.14	in corso di valutazione

Cosmetici per adulti		
Parametri	Metodi	Valori guida Accordo Arpa-Sanità*
Microrganismi aerobi (30°C)	Farmacopea Ufficiale della Repubblica Italiana XI- 1°Suppl. 2.16.14	≤ 1000 ufc/g
Staphylococcus aureus	Farmacopea Ufficiale della Repubblica Italiana XI ed.- 1°Suppl. 2.16.14	assente
Pseudomonas aeruginosa	Farmacopea Ufficiale della Repubblica Italiana XI- 1°Suppl. 2.16.14	assente
Candida albicans	Farmacopea Ufficiale della Repubblica Italiana XI ed.- 1°Suppl. 2.16.14	assente
Muffe e lieviti	Farmacopea Ufficiale della Repubblica Italiana XI ed.- 1°Suppl. 2.16.14	in corso di valutazione
Enterobatteri	Farmacopea Ufficiale della Repubblica Italiana XI ed.- 1°Suppl. 2.16.14	in corso di valutazione
<p>* I valori guida indicati per i microrganismi non patogeni sono finalizzati alla valutazione igienica e delle condizioni di conservazione del prodotto. Il superamento di tali valori guida non implica la segnalazione all'Autorità Giudiziaria o l'attivazione di alert, ma solo un'analisi dei fattori che possono aver determinato tale evento, con eventuale valutazione dei procedimenti di sorveglianza e controllo dei punti critici messi in atto.</p>		