

## **PROCEDURA PER LE MODALITÀ OPERATIVE AI FINI DEL CAMPIONAMENTO DELLE MATRICI ALIMENTARI**



**Redatto – Validato - Adottato**

**Edizione 01 del 11/07/2023**

<p><b>Redatta:</b> <b>Dirigente Biologa</b></p> <p><b>Tecnici della Prevenzione</b></p>	<p>Dott.ssa Maria Rosaria Lentini <i>Maria Rosaria Lentini</i></p> <p>Dott. Pasquale Piccione <i>Pasquale Piccione</i></p> <p>Dott.ssa Manuela Rondinelli <i>Manuela Rondinelli</i></p>
<p><b>Validata da Dirigente Medico</b></p>	<p>Dott. Giuseppe Carnovale <i>Giuseppe Carnovale</i></p>
<p><b>Adottata da Direttore U.O.C. di Igiene degli Alimenti e Nutrizione</b></p>	<p>Dott. Barbieri Giuseppe <i>Barbieri Giuseppe</i></p>

## Sommario

1. Scopo .....	2
2. Destinatari.....	2
3. Definizioni .....	2
4. Riferimenti Legislativi .....	3
5. Modalità operative e responsabilità .....	5
5.1 Pianificazione delle attività.....	5
5.2. Le attrezzature ed il materiale necessario per le attività di prelievo .....	5
5.3 Campionamento.....	5
5.4 Conservazione e trasporto.....	7
5.5 Verbale di campionamento .....	7
6. Valutazione e comunicazione esito analisi (Art. 7 c. 4 D.lgs 27/2021) .....	9
7. Comunicazione e notifica delle analisi all'operatore del settore alimentare in caso di analisi unica e irripetibile.....	10
8. Responsabilità .....	10
9. Archiviazione .....	10
10. Allegati .....	10

## 1. Scopo

Lo scopo della presente procedura è di definire le modalità di campionamento delle matrici alimentari ai sensi del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 e succ. mod. recante norme per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento UE 2017/625 ai sensi dell'art. 12 lettere a), b), c), d), ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117:

- Definire le modalità di campionamento, trasporto e conservazione dei campioni;
- Stabilire le responsabilità operative nonché le responsabilità di archiviazione della documentazione relativa a tale gestione.

## 2. Destinatari

La procedura è destinata a tutto il personale Medico/Biologo e Tecnici della Prevenzione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione incaricato al campionamento ufficiale delle matrici alimentari.

## 3. Definizioni

- **A.C.:** Autorità competente di uno Stato Membro competente per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra attività cui è conferita tale competenza o anche, secondo i casi, l'autorità omologa di un paese terzo. In materia di Sicurezza Alimentare le autorità competenti sono:
  - ✓ Ministero
  - ✓ Regioni, province autonome di Trento e di Bolzano
  - ✓ Aziende Sanitarie Provinciali nell'ambito delle rispettive competenze.
- **Campionamento:** metodo utilizzato nell'ambito del controllo ufficiale e di altre attività ufficiali che prevede il prelievo di una matrice e la formazione di un campione per verificarne, in laboratorio, la conformità alle normative inerenti i settori di cui all'art. 2 comma 1 oppure per raccogliere elementi per la valutazione del rischio.

- **Campione:** una serie composta di una o più unità o una porzione di materia selezionate tramite modi diversi in una popolazione o in una quantità significativa di materia;
- **Aliquota:** ciascuna delle parti equivalenti in cui viene suddiviso il campione. L'aliquota è pertanto una frazione rappresentativa del campione;
- **Unità campionaria:** unità elementare del campione destinata all'analisi. Una o più unità campionarie costituiscono l'aliquota;
- **Reperto:** campione unico, non ripetibile. Tale status può derivare dall'impossibilità di prelevare più aliquote, dall'elevata deteriorabilità del campione che non consentirebbe la ripetizione dell'analisi in caso di esito sfavorevole o dalla scadenza prossima. In caso di prelevamento di un reperto, l'organo di vigilanza prelevatore deve comunicare all'interessato la data e il luogo dell'analisi in modo da garantirgli il diritto alla difesa (negli altri casi tale comunicazione avviene solo per le analisi di revisione).

## 4. Riferimenti Legislativi

- D.P.R. 327/80 modalità e norme di prelevamento.
- Regolamento CEE n. 315/1993 e s.m.i. del Consiglio che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari.
- Decreto legislativo del 17 marzo 1995, n. 230 e s.m.i., raccomandazione della Commissione dell'08 giugno 2000, n. 2000/473/Euratom e decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 in materia di radiazioni ionizzanti e radioattività ambientale.
- Direttiva 2002/63/CE 11 luglio 2002, relativa ai metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale recepita con DM Salute 23/07/2003.
- Regolamento (CE) n. 1829/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati.

- Regolamento (CE) n. 1830/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE.
- Regolamento (CE) del 27 ottobre 2004, n. 1935 per i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15 Novembre 2005 e smi per i criteri di sicurezza alimentare e per i criteri di igiene di processo.
- Reg. (CE) 401/2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 del 19 dicembre 2006 e Decreto Ministeriale del 27 febbraio 1996, n. 209 e smi per i parametri chimici.
- Reg. (CE) 333/2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari.
- D.lgs n. 27 del 2 febbraio 2021 disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'art. 12 lettere a), b), c), d), ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.
- Decreto Legge n. 42 del 22 marzo 2021 misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare.
- Regolamento (CE) n. 1169/ 2011 del 25 ottobre 2011 e Decreto Ministeriale del 27 febbraio 1996, n., 209 e smi per gli allergeni.
- Regolamento UE 2023/915 del 25 aprile 2023 relativo ai tenori dei contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006.

## **5. Modalità operative e responsabilità**

### **5.1 Pianificazione delle attività**

La Responsabilità della pianificazione è affidata al Direttore del SIAN o a un suo delegato che annualmente elabora il piano secondo criteri di imparzialità e coerenza.

### **5.2. Le attrezzature ed il materiale necessario per le attività di prelievo**

Per il corretto espletamento delle attività di prelievo di sostanze alimentari è necessario disporre di una serie di attrezzature minime, costituite da:

Pinze punzonatrici,; spago e piombini per sigilli (o altra equivalente attrezzatura di sigillatura ufficiale); forbici; sacchetti per alimenti di tipo sterile e non; contenitori e/o vasetti per alimenti di tipo sterile e non; bottiglie di vetro; guanti monouso di tipo sterile; mascherine e camici monouso; flambatore a gas; cartellini adeguati per l'identificazione dei campioni e delle aliquote; valigetta-borsa termica e/o refrigerata e/o frigorifero con presa elettrica per automezzo per il trasporto dei campioni; strumenti per la misurazione della temperatura; bilancia.

### **5.3 Campionamento**

Di norma, le aliquote da prelevare per costituire il campione devono essere quattro (prodotto sfuso) /cinque (prodotto confezionato, come da DPR 327/80), di cui una destinata all'operatore per l'eventuale controperizia di cui all'art. 35 c.1 Reg. UE 2017/625 e tre/quattro per la consegna presso l'IZS di Mileto comprensive delle aliquote riservate al produttore.

Nello specifico, le modalità di campionamento da applicare in assenza di precise disposizioni europee e/o nazionali sono queste:

- **1 aliquota unica** senza convocazione della parte in caso di indagini per la valutazione dei criteri di igiene di processo o comunque ove non ci sono limiti di legge sia chimici che microbiologici (campione conoscitivo);
- **1 aliquota unica** nei casi previsti dall'art. 7, comma 2, con convocazione della parte ai sensi dell'art. 223 del decreto legislativo 271/89; (analisi unica irripetibile presso il primo laboratorio ufficiale);
- **1 aliquota unica** nel caso di ricerca di Salmonella spp prevista nel Piano nazionale di controllo ufficiale sull'alimentazione degli animali vigente (PNAA) con convocazione della parte;
- **4/5 aliquote** per i campionamenti per la determinazione analitica dei pericoli chimici, presenza di OGM e allergeni, ove sono previsti limiti di legge:
  1. aliquota per analisi presso il primo laboratorio ufficiale;
  2. aliquota per OSA presso cui è stato eseguito il campione che ha facoltà di farla analizzare presso laboratorio privato (Controperizia analitica);
  3. aliquota per OSA produttore in caso di preconfezionati (Controperizia);
  4. aliquota per Controversia analitica presso l'ISS con convocazione della parte;
  5. aliquota a disposizione per eventuale perizia disposta dall' autorità giudiziaria presso primo laboratorio;
- **6 aliquote** con un'aliquota ulteriore nel caso in cui il laboratorio ufficiale sia in grado di effettuare una prova di screening accreditato ma non disponga del metodo di conferma, oppure non disponga di tutte le prove accreditate richieste.

La sigillatura, il confezionamento e l'identificazione delle parti/aliquote costituenti il campione devono essere eseguiti in modo tale da garantirne la validità sia giuridica che analitica. Ogni parte del campione deve essere chiusa e sigillata con dispositivi antimanomissione.

Su ogni parte del campione, o su un cartellino assicurato al campione in modo da impedirne il distacco, devono figurare:

- *l'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo;*
- *la data del prelievo;*
- *la natura della merce prelevata;*

- *il numero del verbale di prelevamento;*
- *la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce.*

## 5.4 Conservazione e trasporto

Il campionamento dei prodotti alimentari viene effettuato mediante l'utilizzo di borse termiche rigide con siberini e i campioni vengono successivamente trasportati in laboratorio con un frigo portatile collegato alla batteria dell'auto che mantiene una temperatura di 4°C.

I campioni devono essere mantenuti durante il trasporto (dal momento del prelievo alla consegna al laboratorio) alle temperature previste dalla normativa vigente. Nello specifico durante il trasporto dovranno essere rispettate le seguenti temperature:

- ✓ prodotti stabili: conservati a temperatura ambiente (<40°C);
- ✓ alimenti surgelati /congelati: temperatura fra -15 °C e -18 °C;
- ✓ prodotti refrigerati: fra +1 e +8 °C.

## 5.5 Verbale di campionamento

Il verbale di prelevamento è redatto in quattro esemplari, tre dei quali vengono inviati al laboratorio che eseguirà gli accertamenti, mentre una quarta copia è rilasciata all'interessato o a chi lo rappresenta. In caso di prelievo di campioni di prodotti preconfezionati non prelevati presso l'impresa produttrice ma presso un punto vendita, viene redatta una quinta copia del verbale che viene spedita all'impresa produttrice. Il laboratorio di analisi trattiene un esemplare del verbale e rimette gli altri all'autorità sanitaria che ha disposto il prelievo. Il verbale di prelevamento contiene almeno le seguenti informazioni:

- *il numero d'ordine per ciascun prelievo;*
- *la data, l'ora e il luogo del prelievo;*
- *le generalità e la qualifica della o delle persone che eseguono il prelievo;*



- *il nome o la ragione sociale e l'ubicazione dello stabilimento, deposito od esercizio in cui è stato eseguito il prelievo, nonché le generalità della persona che ha assistito al prelievo della merce in qualità di titolare dell'impresa, di rappresentante o di detentore della merce;*
- *l'indicazione della natura della merce, la descrizione delle condizioni ambientali di conservazione e le indicazioni con cui è posta in vendita, o le diciture apposte sulle etichette e la dichiarazione se la merce è posta in vendita sfusa o in contenitori originali, con particolare cenno all'eventuale originalità ed integrità delle confezioni;*
- *le modalità seguite nel prelievo;*
- *la dichiarazione del prelevatore o dei prelevatori dalla quale risulti se si è proceduto o meno all'eventuale sequestro della merce da cui è prelevato il campione;*
- *la dichiarazione che il titolare dell'impresa o un suo rappresentante o il detentore ha trattenuto una copia del verbale e un campione;*
- *la dichiarazione che il verbale è stato letto alla presenza dell'interessato – titolare dell'impresa, rappresentante o detentore – e che è stato sottoscritto anche dal medesimo, o che lo stesso si è rifiutato di sottoscriverlo;*
- *la firma del o dei verbalizzanti e quella del titolare dell'impresa o di un suo rappresentante, o del detentore della merce;*
- *le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa o del rappresentante o del detentore sul nome e residenza del fornitore della merce e sulla data della consegna della merce medesima;*
- *le eventuali dichiarazioni del titolare dell'impresa, del rappresentante o del detentore sulle aggiunte o manipolazioni subite dalla merce dopo il ricevimento della stessa;*
- *la specifica indicazione della merce eventualmente sequestrata, oggetto del prelievo;*
- *le eventuali altre osservazioni o dichiarazioni, anche se fatte dal titolare dell'impresa, dal rappresentante o dal detentore;*
- *l'eventuale peso lordo riportato sul campione;*

- *l'indicazione di eventuali aggiunte o trattamenti subiti dalla merce all'atto del prelievo.*

## **6. Valutazione e comunicazione esito analisi (Art. 7 c. 4 D.lgs 27/2021)**

Dopo l'acquisizione del rapporto di prova delle analisi di laboratorio, deve essere effettuata, da parte dell'AC, la valutazione del referto analitico che deve essere sempre comunicato alle parti interessate, sia esso favorevole o sfavorevole, via PEC. In caso di esito sfavorevole (e in caso di prelievo a pagamento) si allega anche il rapporto di prova e si rende edotto l'OSA sul diritto a richiedere la controperizia entro 15 gg dalla comunicazione dell'AC. In caso di non conformità analitica (sicurezza alimentare) l'AC intraprende, tutte le azioni necessarie per l'adozione di provvedimenti o misure che consentano di risolvere in modo immediato le non conformità, previsti dagli art. 137 e 138 del Reg. UE 2017/625 e può procedere al blocco ufficiale, sequestro amm.vo o penale, all'informazione per attenzione, all'attivazione del sistema di allerta, alle sanzioni e alla comunicazione all'A.G., così come da procedura della Procura della Repubblica per la trasmissione telematica delle notizie di reato. E' possibile dare seguito all'applicazione dell'articolo ex 5 della Legge 283/62 solo dopo l'esito finale della controversia da parte dell'ISS, ove eseguita. Nel caso di non conformità per criteri di igiene di processo l'AC adotta, le misure necessarie alla risoluzione delle inadeguatezze citando le azioni correttive previste e adottando le misure necessarie a seconda della matrice campionata e delle fasi del processo di lavorazione, come riportato nell'Allegato I Cap. II del Regolamento (CE) 2073/2005.

## **7. Comunicazione e notifica delle analisi all'operatore del settore alimentare in caso di analisi unica e irripetibile**

Per determinate analisi, irripetibili (es. per limitata quantità del prodotto), ai sensi dell'art. 223 del C. P. P., dovrà essere comunicato all' OSA, il giorno, l'ora ed il luogo dell'espletamento delle analisi (si concorda con il laboratorio di riferimento).

Nell'eventualità che vengano effettuati accertamenti analitici su campioni di alimenti prelevati nel corso di episodi di malattia alimentare, e quindi l'addetto al controllo debba prelevare campioni di alimenti in situazioni di emergenza in cui si prefigura una grave minaccia per la salute pubblica, è necessario che si proceda alle analisi sul campione senza indugio (con comunicazione anche orale all'interessato dell'esecuzione delle prove, conformemente a quanto previsto dal comma 1 dell'art. 223 del C.P.P.), poiché è responsabilità delle Autorità Competenti adoperarsi affinché alimenti contaminati o pericolosi per la salute pubblica, siano immediatamente eliminati dal circuito commerciale.

## **8. Responsabilità**

Il personale che esegue i campionamenti è responsabile della predisposizione e custodia del materiale necessario, delle operazioni, del trasporto e della compilazione dei verbali di campionamento.

## **9. Archiviazione**

I verbali di campionamento vengono archiviati presso l'U.O. SIAN dal personale che esegue il campionamento.

## **10. Allegati**

### **Modulistica**

1.           Verbali di campionamento.

**AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE  
VIBO VALENTIA**

Dipartimento di Prevenzione

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione- SIAN

Direttore: Dott. Giuseppe Barbieri

VERBALE N. \_\_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_

**MOTIVO CAMPIONAMENTO:**

Piano Campionamenti Sicurezza Alimentare (indicare il Piano regionale) \_\_\_\_\_

(VIG  non VIG 

STRATEGIA CAMPIONAMENTO:  ST20A Pianificazione ordinaria:  ST30A Su sospetto a seguito di non conformità SI  NO

FASE FILIERA (sampMatCode.gen)  PRODUZIONE (AIT01)  DISTRIBUZIONE (AIT02)

**\*RAGIONE SOCIALE**

Via \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Tel./Fax \_\_\_\_\_

Indirizzo PEC \_\_\_\_\_

\*P.IVA / C. F. oppure N. Reg/Ric \_\_\_\_\_

**RESPONSABILE:**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_ Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Domiciliato a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

**PRESENTE ALL'ISPEZIONE**

il presente verbale viene letto alla presenza di: Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ Domiciliato a \_\_\_\_\_ Via: \_\_\_\_\_

Qualifica: \_\_\_\_\_  il quale si impegna a consegnare il presente verbale all'OS. sopra riportato.

L'anno \_\_\_\_\_ addì \_\_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

Il/la sottoscritt \_\_\_\_\_ **QUALIFICA** \_\_\_\_\_

si è/sono presentati presso \_\_\_\_\_ sito nel Comune di \_\_\_\_\_ alla

via/piazza \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ della Ditta sopra indicata.

Dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la visita in presenza del Sig/ra \_\_\_\_\_

qualificatosi come sopra riportato, hanno proceduto al prelievo di N. \_\_\_\_\_ **CAMPIONE DI** (descrizione dettagliata ed eventuale indicazione del nome commerciale) \_\_\_\_\_

Lotto \_\_\_\_\_  Scadenza /  TMC \_\_\_\_\_  Vita commerciale (shelf-life) gg..n. \_\_\_\_\_

confezioni originali (  integre  non integre)  allo stato sfuso  preincartate  aperte al momento del prelievo.

Ditta produttrice: \_\_\_\_\_ con Sede Legale \_\_\_\_\_

Ditta distributrice: \_\_\_\_\_ con Sede Legale \_\_\_\_\_

Acquistato in data \_\_\_\_\_ con DdT n° \_\_\_\_\_

Adottando le dovute precauzioni di asepsi ed utilizzando le seguenti modalità di campionamento:

da una quantità di Kg/lt/n. \_\_\_\_\_, conservata a temperatura di \_\_\_\_\_ all'interno di \_\_\_\_\_ e contrassegnata con cartello di messa in vendita /Etichetta riportante le seguenti diciture (  si allega etichetta originale/fotocopia) \_\_\_\_\_;

si è proceduto a prelevare N. \_\_\_\_\_ campione rappresentativo così suddiviso:

1°  in aliquota unica ai sensi dell'art. 7 comma 2 del D.lgs. 27/2021, con convocazione della parte ai sensi dell'art. 223 del D.lgs. 271/89;

2°  in aliquota unica per criteri di igiene di processo oppure per monitoraggi conoscitivi ovvero quando siano richiesti parametri senza limiti, senza convocazione delle parti

3°  in aliquota unica in quanto l'OSA o suo legale rappresentante ha espressamente rinunciato alle aliquote per la controperizia e controversia come previsto dall'art. 7 del D.lgs. 2 febbraio 2021 n. 27;

4°  in 4/5 aliquote per i campionamenti per la determinazione analitica dei pericoli chimici ove sono previsti limiti di legge

**AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE  
VIBO VALENTIA**

Le n. \_\_\_\_\_ aliquote sono contraddistinte dalle lettere \_\_\_\_\_

La/le aliquote sono poste in  buste di plastica autosigillanti e antimanomissione o  buste di plastica sigillate con sigillo metallico/fascette in plastica e cartellino; su ciascuna busta o cartellino sono riportati i dati identificativi del campione, data prelievo e firma dei presenti verbalizzanti. La/le aliquote di cui sopra pesano al lordo /al netto A \_\_\_\_\_ Kg., B \_\_\_\_\_ Kg., C \_\_\_\_\_ Kg., D \_\_\_\_\_ Kg., E \_\_\_\_\_ Kg.

Ogni aliquota è composta da n. \_\_\_\_\_ Unità Campionarie poste in  buste sterili,  contenitori sterili,  confezioni originali. Le Unità Campionarie di cui sopra pesano \_\_\_\_\_ g ciascuna

La merce è stata  posta sotto vincolo sanitario in attesa del risultato di analisi  sequestrata con verbale n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Copia del verbale e l'aliquota contrassegnata con \_\_\_\_\_ vengono consegnati al Sig. \_\_\_\_\_

Eventuali allegati e/o dichiarazioni \_\_\_\_\_

Le restanti aliquote vengono inviate, insieme con n. \_\_\_\_\_ copie del presente, al Laboratorio IZS del Mezzogiorno sez. \_\_\_\_\_

sede \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ mantenute durante il trasporto in stato di

congelamento/surgelamento  refrigerazione a temperatura di \_\_\_\_\_  T. ambiente

altro \_\_\_\_\_

**1. ANALISI RICHIESTE:**

Analisi Microbiologiche: \_\_\_\_\_ (vedi allegato1)

Analisi Chimiche (DETTAGLIARE le analisi come indicate nel Piano) \_\_\_\_\_

**ALTRE RICHIESTE:** (Motivare se diverse da quanto programmato nel Piano) \_\_\_\_\_

**2. TIPOLOGIA PRODOTTO: Pronto al consumo o no (smpMatCode.Use)**

Ready To Eat (RTE - compresi da consumarsi crudi) (A07VP)  Non Ready To Eat cod. (A07VQ)

Prodotti carni:  Da consumarsi crudi  Da sottoporre a cottura

Prodotti lattiero-caseari:  Da latte crudo  Da latte pastorizzato  Da latte a trattamento inferiore alla pastorizzazione

**Diritto alla difesa**

Sentito il laboratorio ufficiale di riferimento si comunica, con il presente verbale, alle parti interessate che il giorno \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ presso il Laboratorio \_\_\_\_\_ sito in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

si provvederà all'avvio di analisi irripetibile, ai sensi dell'art. 223 del D. Lgs. 28/07/1989 n. 271, sul campione prelevato in aliquota unica ai sensi dell'art. 7 comma 2 del D.lgs. 27/2021 a causa di  distribuzione non uniforme del pericolo  distribuzione non uniforme del pericolo e deperibilità dei campioni o delle merci

**LA DITTA O CHI PER ESSA**

\_\_\_\_\_

Verbale n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_



**AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE  
VIBO VALENTIA**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_  
rinuncia formalmente al prelevamento e formazione delle aliquote destinate all'esame di parte presso un proprio laboratorio di fiducia  
(controperizia) e all'eventuale successiva procedura di controversia analitica e documentale, essendo stato informato sulle  
conseguenze rivenienti da tale rinuncia.

LA DITTA O CHI PER ESSA

Visto letto e sottoscritto in data e luogo di cui sopra

LA DITTA O CHI PER ESSA

Annotazione su eventuale rifiuto alla sottoscrizione del verbale \_\_\_\_\_

III/ VERBALIZZANTI

Verbale n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_



**AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE  
VIBO VALENTIA**

Scheda informativa per il laboratorio

Allegato 1 al verbale di prelevamento n. \_\_\_\_\_, del \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

PROVA/E RICHIESTA/E:

MICROBIOLOGICA

- CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (Reg. CE/2073/2005 e s.m.i.)

MATRICE	U.C.	ESAME
<input type="checkbox"/> Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti ai fini medici speciali((1.1)*	<input type="checkbox"/>	L. Monocytogenes <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che costituisce terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes (1.2)* <input type="checkbox"/> - Immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità <input type="checkbox"/> - Prodotto sotto il controllo del produttore	<input type="checkbox"/>	L. Monocytogenes <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che non costituisce terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes (1.3)*	<input type="checkbox"/>	L. Monocytogenes <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Carne macinata e preparazioni a base di carne (1.4 -1.5 -1.6)* <input type="checkbox"/> Destinate ad essere consumate crude <input type="checkbox"/> Destinate ad essere consumate cotte (a base di carne di pollame) <input type="checkbox"/> Destinate ad essere consumate cotte (diverse dalla carne di pollame)	<input type="checkbox"/>	Salmonella <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Carni separate meccanicamente (1.7)*	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne (1.8-1.9)* <input type="checkbox"/> Destinati ad essere consumati crudi <input type="checkbox"/> Di pollame ad essere destinati ad essere consumati cotti	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Gelatina e collagene (1.10)*	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Formaggi, burro e panna( ottenuti da latte crudo o termizzato)(1.11)*	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Latte in polvere e Siero di latte in polvere (1.12)*	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Gelati(1.13)*	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di uova 1.14)*	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Alimenti pronti contenenti uova crude( a base di uova)(1.15)*	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Crostacei e molluschi cotti (1.16)*	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Semi germogliati(pronti al consumo) (1.18)*	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Frutta e ortaggi pretagliati (1.19)*	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati(1.20)*	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere ai fini medici speciali( bambini < 6 mesi)(1.22)*	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Alimenti di proseguimento in polvere (1..23)*	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere ai fini medici speciali( bambini < 6 mesi)(1.24)*	<input type="checkbox"/>	Cronobacter spp (E. sakazakii) <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi , tunicati e gasteropodi vivi(1.17)* (1.25)*	<input type="checkbox"/>	Salmonella <input type="checkbox"/> E.Coli <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Formaggi , latte in polvere e siero di latte in polvere (1.21)*	<input type="checkbox"/>	Enterotossine Stafilococciche <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca (1.26-1.27 -1.27bis)* <input type="checkbox"/> ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina <input type="checkbox"/> che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina ( ) salsa di pesce da fermentazione	<input type="checkbox"/>	Istamina <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Carne fresca di pollame (1.28)* <input type="checkbox"/> (1.30) carni di rettili	<input type="checkbox"/>	S. Typhimurim - S. Enteritidis <input type="checkbox"/>

\*Reg. CE/2073/2005: categorie alimentari Allegato 1. capitolo 1

Altro

- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Carica batterica totale  | <input type="checkbox"/> Salmonella spp               | <input type="checkbox"/> B. Cereus e tossine  | <input type="checkbox"/> Shighella spp         |
| <input type="checkbox"/> Escherichia coli         | <input type="checkbox"/> L. Monocytogenes             | <input type="checkbox"/> Campylobacter  | <input type="checkbox"/> Vibrio patogeni       |
| <input type="checkbox"/> Enterobatteri            | <input type="checkbox"/> Virus Epatite A              | <input type="checkbox"/> Norovirus  | <input type="checkbox"/> E. Coli VTEC/STEC     |
| <input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos. | <input type="checkbox"/> Clostridium perfringens      | <input type="checkbox"/> Yersinia enterocolitica                                    | <input type="checkbox"/> Cronobacter sakazakii |
| <input type="checkbox"/> muffe                    | <input type="checkbox"/> Clostridi solfito -riduttori | <input type="checkbox"/> Clostridi prod. di toss. botuliniche e tossine botuliniche |  |

Altro: \_\_\_\_\_

CHIMICA:

- |  |                                   |  |                                      |
|--|-----------------------------------|--|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Idrocarburi Policiclici Aromatici | <input type="checkbox"/> Mercurio | <input type="checkbox"/> Farmaci/inibenti                  | <input type="checkbox"/> Micotossine |
| <input type="checkbox"/> Polifosfati                       | <input type="checkbox"/> Piombo   | <input type="checkbox"/> Inibenti(screeing microbiologico) | <input type="checkbox"/> Acrilammide |
| <input type="checkbox"/> Nitrati e nitriti                 | <input type="checkbox"/> Cadmio   | <input type="checkbox"/> Residui di antiparassitari        |                                      |
- (.....)
- Cessione/Migrazione (MOCA)  Glutine.

Altro: \_\_\_\_\_

CHIMICO-FISICA  Attività dell'acqua(Aw)  Ph  Radiazioni ionizzanti  Altro:.....

ALTRO: specificare la/e prova/e e il riferimento normativo: .....

Fatto/chiuso, letto e sottoscritto  
FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO

I VERBALIZZANTI



**AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE  
VIBO VALENTIA**

---

**Per il Laboratorio**

Il campione è consegnato presso il laboratorio \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_ ora \_\_\_\_\_ alla temperatura di trasporto di \_\_\_\_\_ rilevata con termometro del laboratorio.

Firma di chi consegna

Firma di chi accetta

Verbale \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_



## VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (VIG)

Allegato al verbale di prelevamento n. .... del \_\_ / \_\_ / \_\_\_\_\_

<b>Anagrafica PROGCODE</b>	<input type="checkbox"/> VIG001AL - Criteri Microbiologici (2073/2005) et sim.
	<input type="checkbox"/> VIG003AL - 3MCPD
	<input type="checkbox"/> VIG004AL - Diossine
	<input type="checkbox"/> VIG005AL - Contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali
	<input type="checkbox"/> VIG001MC - Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti
	<input type="checkbox"/> VIG001AD - Additivi negli alimenti oppure criteri di purezza negli Additivi
	<input type="checkbox"/> VIG001CP - Controllo ufficiale per i criteri di processo
	<input type="checkbox"/> VIG00MON - Monitoraggi conosciuti

### STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO (anagrafica SAMPSTR)

<input type="checkbox"/> ST20A - Campione prelevato su pianificazione ordinaria
<input type="checkbox"/> ST30A - Campione prelevato su sospetto

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CAMPIONATO

Matrice campionata	MTX.Building _____
	MTX.Legis _____
Trattamento del prodotto	MTX.Process _____
Pronto al consumo o no	MTX.use <input type="checkbox"/> A07VP - Ready to eat <input type="checkbox"/> A07VQ - Non ready to eat

### DATI RELATIVI AL CAMPIONAMENTO

Nazione di origine del prodotto campionato (anagrafica <b>COUNTRY</b> ) _____	
Area di origine del pesce o attività di acquacultura (anagrafica <b>FARAREA</b> ) _____	
Punto di campionamento (anagrafica <b>SMPNT_VIG</b> ) _____	
Fase filiera	<b>MTX.gen</b> <input type="checkbox"/> <b>AIT01 - Produzione</b> <input type="checkbox"/> <b>AIT02 - Distribuzione</b>
Organo prelevatore (anagrafica <b>ASL</b> ) _____	

### Identificativo dell'OSA

Numero di riconoscimento o di registrazione della sede di prelievo _____
Partita Iva o Codice Fiscale dell'OSA _____

PIANO MONITORAGGIO CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI

Allegato al verbale di prelevamento n° \_\_\_\_\_ (*numVerbale*)

del...../...../.....(*sampDate*)

1. Metodo di campionamento (*sampMethod*) - lista SAMPMD dell'anagrafica VIG sono:  
 N012A (solo per Nitrati)  
 N013A
2. Punto della filiera di produzione in cui il campione è stato prelevato (*sampPoint*). Gli unici valori ammessi sono presenti nella lista SMPNT\_VIG dell'anagrafica VIG

\_\_\_\_\_

3. Informazioni sui trattamenti e lavorazioni utilizzati nella produzione del prodotto (*sampMatCode\_process*). Gli unici valori ammessi sono presenti nella lista MTX.Process dell'anagrafica VIG

\_\_\_\_\_

4. Nazione di origine del prodotto campionato (*origCountry*)

\_\_\_\_\_

5. Identificativo dell'Operatore del Settore Alimentare (*OSAid*) – Partita iva o codice fiscale

\_\_\_\_\_

6. Contaminante/tossina da ricercare:

\_\_\_\_\_

***I VERBALIZZANTI***

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

AS (Dopo)

Dipartimento di Prevenzione

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - *Responsabile Dott. Giuseppe BARBIERI*

**VERBALE n.** ..... **Data:** .....

1. PIANO NAZIONALE “CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI”:

EXTRA PIANO:  Regione/Provincia Autonoma       Ministero della Salute       Altro

Piano di controllo USMAF-SASN

2. CONTAMINANTE AGRICOLO O TOSSINA VEGETALE oggetto di analisi: (*specificare la sostanza: aflatoossina B1, aflatoossine totali, deossinivalenolo, ocratossina A, aflatoossina M1, citrinina, sclerozi Claviceps spp, nitrati, alcaloidi del tropano, acido erucico, acido cianidrico, THC totale*)

3. STRATEGIA di CAMPIONAMENTO (*riportare il codice ST20A(campionamento selettivo) o ST30A (campionamento su sospetto)*):

4. PAESE DI ORIGINE DEL PRODOTTO:

5. PRODOTTO ALIMENTARE (a):

DESTINATO DIRETTAMENTE AL CONSUMO UMANO     DESTINATO ALL’IMPIEGO QUALE INGREDIENTE DI PRODOTTI ALIMENTARI

DA SOTTOPORRE A CERNITA O ALTRO TRATTAMENTO FISICO PRIMA DEL CONSUMO UMANO

Laddove il regolamento CE 1881/2006 definisce limiti massimi diversi, la destinazione deve essere indicata.

6. IDENTIFICATIVO DELL’OSA (*riportare n. di registrazione/riconoscimento o codice fiscale o partita IVA*):

In data, anno/mese/giorno, alle ore.....alla presenza di .....in qualità di titolare/rappresentante/detentore dei prodotti alimentari (*barrare/eliminare ciò che non è pertinente*), il/i sottoscritto/i ..... (quale/i rappresentante/i della ASL..... o dell’USMAF-SASN di..... ), dopo essersi qualificato/i e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha/hanno proceduto al prelievo di n ..... **campioni elementari**, appartenenti alla partita .....(*riportare l’identificazione della stessa*) di t (o kg)..... eventualmente suddivisa in sottopartite , n. X (*specificare, se del caso, il numero di sottopartite*)

- I campioni elementari sono stati prelevati presso il seguente punto di campionamento:

- stabilimento di produzione/distribuzione/stoccaggio (*barrare/eliminare quanto non pertinente*) dell’OSA (Operatore del Settore Alimentare) ..... (*indicare la denominazione*) con sede legale in.....e in.....presso il quale viene effettuata la seguente

attività.....(specificare, nel dettaglio, l'attività effettuata in relazione al prodotto alimentare campionato),

- oppure all'importazione:

- stiva,
- container,
- magazzino area porto/aeroporto,
- mezzi di trasporto,
- altro (specificare)

• Dall'unione dei campioni elementari, sul luogo di prelievo, si è ottenuto/sono ottenuti:

n. X **campioni globali**, di peso pari a Kg o l....., suddiviso/i in n..... X **campioni di laboratorio** (e), ciascuno di peso pari a Kg o l (barrare/eliminare se non pertinente)

Un campione globale o i campioni di laboratorio (barrare/eliminare se non pertinente):

- è stato/sono stati sottoposto/i ad omogeneizzazione,
- non è stato/sono stati sottoposto/i ad omogeneizzazione.

- Il/I campione globale/i omogeneizzato/non omogeneizzato o i campioni di laboratorio omogeneizzati/non omogeneizzati (e) (barrare/eliminare quanto non pertinente), sigillato/i ed identificato/i, è stato/sono stati consegnato/i al laboratorio ufficiale di controllo competente per territorio (denominazione).....in data (giorno/mese/anno) ....., unitamente al presente verbale, ed accettato presso lo stesso (o altro laboratorio, nel quale caso specificare il laboratorio) in data..... (giorno/mese/anno),

oppure (solo nel caso di aliquote ufficiali costituite sul luogo di prelievo)

Dal campione globale omogeneizzato e macinato (se del caso), sono state ottenute in totale n. X **aliquote ufficiali** di peso pari a g (o ml).....ciascuna, di cui n.....consegnate (e/o accettate dal) al laboratorio ufficiale di controllo competente per territorio..... (denominazione) in data (giorno/mese/anno).....e n..... al titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari (barrare/eliminare ciò che non è pertinente) presente in fase di costituzione delle aliquote ufficiali, insieme ad una copia del presente verbale di prelievo.

oppure

altra procedura di campionamento adottata (descrizione dettagliata, specificando le motivazioni per l'utilizzo di altra procedura )che assicuri la rappresentatività del campionamento effettuato.

.....

- Si allega l'etichetta (in originale o copia) dell'alimento:  SI  NO
- Indicazione del fattore di cui all'articolo 2 del regolamento CE 1881/2006 definito dall'OSA o della percentuale di ingredienti in alimento composto: .....
- Motivazione, per la mancanza di implementazione dell'articolo 2, da parte dell'OSA: .....
- Azioni, da parte dell'Autorità competente, per la mancata di implementazione dell'articolo 2 del regolamento CE 1881/2006 da parte dell'OSA:.....

I verbalizzanti dichiarano di aver consegnato al titolare/*rappresentante/detentore* dei prodotti alimentari il presente verbale unitamente all'aliquota ufficiale, nel caso in cui sia costituita sul luogo di prelievo (*eliminare o barrare quanto non pertinente*).

Dichiarazioni del titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari:.....  
.....

Altre dichiarazioni/commenti:  
.....

Verbalizzanti  
.....

Firma del titolare o suo rappresentante o del detentore dei prodotti alimentari