

DETERMINAZIONE 30.12.2016, n. DPF011/233
Approvazione del Programma Annuale dei Controlli in Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare. Anno 2017.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

VISTO il Reg. (CE) n. 882/2004 del 29.04.2004 "Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali";

VISTO che l'art.41 del predetto Regolamento stabilisce che ciascuno Stato membro elabora un unico piano integrato di controllo nazionale pluriennale;

VISTO che gli artt. 42 e 43 del Regolamento medesimo, stabiliscono rispettivamente i principi generali e gli orientamenti per l'elaborazione di detto Piano;

VISTO il Regolamento (CE) 28.01.2002 n.178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTA la Decisione 2006/677/CE del 29.09.2006, che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

VISTA la Decisione 2007/363/CE del 21.05.2007, che stabilisce orientamenti per aiutare gli Stati membri ad elaborare il piano di controllo nazionale pluriennale integrato unico, previsto dal richiamato Reg. (CE) 882/2004;

VISTA l'intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome, sulla proposta del Ministero della Salute concernente il "Piano Nazionale Integrato dei Controlli 2015-2018 sulla sicurezza alimentare", n° 177/CSR del 18 dicembre 2014;

VISTA la Legge n. 833 del 23 dicembre 1978 "Istituzione del Servizio Sanitario Nazionale";

VISTO il D. Lgs. n.502 del 30 dicembre 1992 "Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421";

VISTO il D. Lgs. n.517 del 7 dicembre 1993 "Modificazioni al D. Lgs. 30 dicembre 1992, n.502, recante riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421";

VISTO il D. Lgs. n.229 del 19 giugno 1999 "Norme per la razionalizzazione del Servizio Sanitario Nazionale, a norma dell'articolo 1 della L. 30 novembre 1998, n. 419";

VISTA la Delibera di GR n° 236 del 26 marzo 2015 recante: "Piano pluriennale regionale integrato dei controlli (PPRIC) 2015-2018 sulla verifica della conformità alla normativa di alimenti, mangimi, benessere e sanità degli animali e sanità dei vegetali ai sensi del Reg. CE n. 882/2004";

VISTO il Piano di riqualificazione del Servizio Sanitario regionale 2016/2018 (Allegato al Decreto del Commissario ad Acta n. 55 del 10-06-2016)

VISTO il Piano regionale di Prevenzione 2014-2018. (Allegato al Decreto del Commissario ad Acta n. 65 del 29-06-2016)

POSTO che occorre disciplinare anche nella Regione Abruzzo i controlli sugli alimenti, sui mangimi, sulla salute e sul benessere degli animali, per l'anno 2017;

RITENUTO quindi, di dover individuare l'articolazione dei controlli e le strutture interessate alle varie attività connesse alle verifiche ispettive, nonché dei controlli analitici previsti dal Piano in parola;

ATTESO che l'articolazione delle verifiche prevede una pianificazione pluriennale che si esplicita con la programmazione annuale delle varie attività dei servizi deputati al controllo (V. Piano Nazionale Residui, Piano Nazionale Alimentazione Animali, Piano Fitofarmaci,

Piano Radioattività, Piano dei Controlli Coordinati CE, Piano per OGM, ecc.);

STABILITO pertanto di dover disegnare il quadro generale dei controlli da svolgere sul territorio regionale, affidando alle strutture tecniche delle AASSLL, dell'IZS e ARTA il compito di declinare le attività di ogni servizio in uno specifico programma operativo annuale da inviare alla Regione;

CONSIDERATO che i Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle ASL devono preparare e trasmettere allo scrivente servizio, la programmazione annuale per le prestazioni aziendali come indicato nel piano operativo approvato con Decreto del Commissario n° 112/2013 entro il 31 gennaio di ogni anno;

RITENUTA la regolarità tecnico-amministrativa nonché la legittimità del presente provvedimento;

VISTA la L.R. 14 settembre 1999, n. 77 recante "Norme in materia di organizzazione e rapporti di lavoro della Regione Abruzzo" e le sue successive modifiche ed integrazioni;

DETERMINA

Per le ragioni e le finalità riportate in premessa

1. **di approvare** il Programma Annuale dei Controlli in Sanità Animale e Igiene e Sicurezza degli Alimenti anno 2017-Allegato "A", parte integrante e sostanziale della presente Determinazione;
2. **di attribuire** ai Servizi Medici e Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali regionali, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo e all'Agenzia Regionale Tutela e Ambiente - ARTA, le funzioni ad ognuno di essi assegnate in materia dalla programmazione Nazionale e Regionale;
3. **di dare atto** che, in seguito ad eventuali nuove disposizioni in materia, il Servizio Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti della Regione Abruzzo, provvederà con successivi atti all'aggiornamento del programma in oggetto

4. **di stabilire** che i dati relativi alle predette attività siano inseriti - a cura dei Servizi Veterinari e dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle Aziende Sanitarie Locali regionali e degli altri soggetti coinvolti - sul sistema informatizzato della Regione Abruzzo (S.I.V.R.A.), che assume il ruolo e la funzione di Banca Dati Regionale ai sensi di quanto previsto dalla normativa vigente.
5. **di confermare** la calendarizzazione dei flussi informativi che, ad ogni buon fine, risulta compiegata al Libro delle regole della Regione Abruzzo;
6. **di pubblicare** sul sito della Regione Abruzzo e di trasmettere per email, per il seguito di competenza, copia della presente Determinazione al Ministero della Salute, ai Direttori Generali delle Aziende Sanitarie Locali regionali, ai Responsabili dei Dipartimenti di Prevenzione, ai Direttori dei Servizi Veterinari e dei S.I.A.N. delle stesse Aziende, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo, all'Agenzia Regionale Tutela e Ambiente -ARTA.
7. **di trasmettere** copia della presente determinazione al Direttore Regionale della Direzione Politiche della Salute, ai sensi dell'art. 16 della L.R. 10.05.2002, n. 7;

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giuseppe Bucciarelli

REGIONE ABRUZZO



GIUNTA REGIONALE

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza
degli Alimenti

Dr. Giuseppe BUCCIARELLI

**PROGRAMMA ANNUALE DEI CONTROLLI
SANITA' ANIMALE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

ANNO 2017



INDICE

Sommario

SERVIZI VETERINARI DI SANITA' ANIMALE.....	6
CONTROLLI PIANI DI PROFILASSI SPECIE BOVINA-BUFALINA.....	6
CONTROLLI PIANI DI PROFILASSI SPECIE OVICAPRINA.....	6
CONTROLLI PIANI DI PROFILASSI SPECIE SUINA.....	6
CONTROLLI PIANO TRICHINELLA.....	6
CONTROLLI MINIMI ANAGRAFICHE ANIMALI.....	7
MALATTIE DEI PESCI E DEI MOLLUSCHI.....	8
CONTROLLI INFLUENZA AVIARIA 2017.....	8
CONTROLLI PIANO SALMONELLE 2017.....	10
CONTROLLI PIANO WEST NILE DISEASE ANNO 2017.....	10
CONTROLLI PIANO DELLA REGIONE ABRUZZO E ASSEGNAZIONE DELLA QUALIFICA SANITARIA AGLI ALLEVAMENTI NEI CONFRONTI DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA.....	11
CONTROLLI TSE.....	11
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO PER.....	11
ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI - 2017.....	11
CONTROLLI PIANO AETHINA TUMIDA.....	12
CONTROLLI PIANO BLUE TONGUE.....	12
LUMPY SKIN DISEASE (LSD).....	12
CONTROLLO DEL FENOMENO DEL RANDAGISMO.....	12
SPOSTAMENTO DEGLI ANIMALI (TRANSUMANZA).....	13
PROCEDURE PER IL COORDINAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEL LATTE CRUDO E DERIVATI.....	15
FORMAZIONE.....	19
AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010.....	19
SCADENZARIO E FLUSSI INFORMATIVI.....	19
SERVIZI VETERINARI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE.....	20
PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO DELLA RESISTENZA ANTIMICROBICA DEI BATTERI ZOOTICI E COMMENSALI.....	20
CONTROLLI AFLATOSSINE NEL LATTE.....	26
PROCEDURE PER IL COORDINAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEL LATTE CRUDO E DERIVATI.....	27
PIANO NAZIONALE RESIDUI (CONTROLLI IN STABILIMENTI RICONOSCIUTI) 2017.....	31
TEST ISTOLOGICO.....	75



PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI PIANO REGIONALE RADIOATTIVITA' SU MATRICI ALIMENTARI ANNO 2017.....	76
PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI MINIMI SUGLI STABILIMENTI E IMPRESE ALIMENTARI DI O. A.	77
CONTROLLI RELATIVI ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE L'ABBATTIMENTO	97
BENESSERE DURANTE IL TRASPORTO: CONTROLLI ALL'ARRIVO (MATTATOI)	98
FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMPRESE ALIMENTARI REGistrate (ALIMENTI O.A.)	98
CONTROLLI PIANO DI SORVEGLIANZA MOLLUSCHI SU STABILIMENTI RICONOSCIUTI.....	103
PIANO DEI CAMPIONAMENTI MINIMI SUGLI ALIMENTI	104
DI O.A.....	104
L'ISTITUTO Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise G. Capoeale, secondo quanto disposto dal Ministero, chiede che dal 1 gennaio 2017 per inserire i dati nel sistema VIG si utilizzi il verbale aggiunto di seguito esemplificato	109
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI E NEI PRODOTTI ALIMENTARI	113
PROGRAMMAZIONE REGIONALE DEI CONTROLLI SUI FITOFARMACI E SOSTANZE ATTIVE PERIODO ANNO 2017.....	114
CONTROLLI, NUMEROSITA' CAMPIONARIA E MATRICI RELATIVI AL PROGRAMMA COORDINATO di CONTROLLO DELL'UNIONE (PCCU).....	115
PIANO ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	120
CONTROLLI PIANO TRICHINELLA	121
CONTROLLI TSE.....	122
FORMAZIONE	122
AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010.....	123
SCADENZARIO E FLUSSI INFORMATIVI	123
SERVIZI VETERINARI DI IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE	123
PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2017	123
PIANO DI CONTROLLO DEGLI ADDITIVI E DEI PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI	125
PIANO DI CONTROLLO SULLA PRESENZA DI DIOSSINE, PCB DIOSSINA-SIMILI, PCB NON DIOSSINA-SIMILI.....	128
PIANO DI CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE.....	129
PIANO DI CONTROLLO DELLA PRESENZA DI CONTAMINANTI INORGANICI, COMPOSTI AZOTATI, COMPOSTI ORGANOCORURATI, E RADIONUCLIDI.....	130
PIANO DI CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE MICROBICA DA SALMONELLA SPP.....	131
PIANO DI CONTROLLO SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	132
PIANO NAZIONALE RESIDUI (CONTROLLI IN ALLEVAMENTO) 2017	134
Programma di vigilanza e controlli sui farmaci veterinari e sulla farmacovigilanza	145
PIANO NAZIONALE BENESSERE ANIMALE 2017	146



CONTROLLI PIANO SALMONELLE (BROILER E OVAIOLE GALLUS GALLUS, TACCHINI) 2017	147
PIANO DI MONITORAGGIO DEI MOLLUSCHI MARINI DELLA REGIONE ABRUZZO ANNO 2017.....	147
CONTROLLI PIANO TRICHINELLA	152
PIANO DI CONTROLLO DELLA FAUNA SELVATICA (DGRA n° 823 DEL 5/12/2016).....	152
CONTROLLI TSE.....	152
FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMPRESE ALIMENTARI REGistrate (ALIMENTI DI O.A.).....	153
PRODUZIONE PRIMARIA.....	153
PIANO DEI CAMPIONAMENTI MINIMI SUGLI ALIMENTI DI O.A. (PRODUZIONE PRIMARIA).....	154
PROCEDURE PER IL COORDINAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEL LATTE CRUDO E DERIVATI.....	156
CONTROLLI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE Modalità operative	159
CONTROLLI PER IL RANDAGISMO.....	163
CONTROLLI RIPRODUZIONE ANIMALE	163
CONTROLLI SUGLI INTERVENTI ASSISTITI CON GLI ANIMALI.....	163
CONTROLLI PER LA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI UTILIZZATI A FINI SPERIMENTALI.....	163
FORMAZIONE	163
AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010.....	164
SCADENZARIO E FLUSSI INFORMATIVI	164
SERVIZI MEDICI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE.....	164
FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMP. ALIMENTARI REGistrate	165
FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMPRESE ALIMENTARI RICONOSCIUTE AI SENSI DEL REG. CE 852/2004 (additivi, integratori, alimenti particolari, acque minerali)	170
CONTROLLI PER ATTIVITÀ MIRATA.....	170
CONTROLLI AZIENDE PRODUZIONE PRIMARIA	171
VIGILANZA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI.....	171
VIGILANZA SUI MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	172
VIGILANZA ETICHETTATURA NUTRIZIONALE.....	173
PIANO DEI CAMPIONAMENTI MINIMI SUGLI ALIMENTI (NON DI ORIGINE ANIMALE).....	174
L'ISTITUTO Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise G. Capoeale, secondo quanto disposto dal Ministero, chiede che dal 1 gennaio 2017 per inserire i dati nel sistema VIG si utilizzi il verbale aggiunto di seguito esemplificato	199
PROGRAMMAZIONE REGIONALE DEI CONTROLLI UFFICIALI DELLE MICOTOSSINE NEGLI ALIMENTI ANNO 2017.....	202
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI E NEI PRODOTTI ALIMENTARI - 2017	203
PIANO ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE (CELIACHIA)	218



PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI PIANO REGIONALE RADIOATTIVITA' SU MATRICI ALIMENTARI ANNO 2017.....	219
PIANO DEI CONTROLLI PER LA RICERCA DI OGM SUGLI ALIMENTI. ANNO 2017	220
MONITORAGGIO PRESENZA ACRILAMMIDE, CARBAMMATO DI ETILE E TOSSINE T-2 E HT-2.....	220
MONITORAGGIO PRESENZA PERCLORATI IN ORTAGGI.....	221
PIANO ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE – anno 2017	221
PROGRAMMAZIONE REGIONALE DEI CONTROLLI SUI FITOFARMACI E SOSTANZE ATTIVE PERIODO ANNO 2017.....	222
CONTROLLI, NUMEROSITA' CAMPIONARIA E MATRICI RELATIVI AL PROGRAMMA COORDINATO di CONTROLLO DELL'UNIONE (PCCU).....	223
CONTROLLI ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	233
FORMAZIONE	234
AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010.....	234
FLUSSI E CONTROLLI DEI DIRITTI SANITARI (DECRETO L.VO 194/2008).....	234
Comunicazioni ed anticorruzione.....	234
SCADENZARIO E FLUSSI INFORMATIVI	235
ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE ABRUZZO E MOLISE "G. CAPORALE"	235
ANALISI	235
PROGRAMMA DI FORMAZIONE	235
ISTITUZIONE REGISTRO TUMORI DEGLI ANIMALI	236
AGENZIA REGIONALE TUTELA AMBIENTALE A.R.T.A.	236
ANALISI	236
FORMAZIONE	236
AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010.....	237

Precisazioni iniziali: *le attività riportate nel presente programma annuale sono da intendersi riepilogative ma non esaustive rispetto a quanto previsto nel Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli 2015-2018, in disposizioni Comunitarie, Nazionali e Regionali che comunque devono essere effettuate.*

Si ricorda che è buona norma ottimizzare i controlli in maniera non vessatoria per gli operatori



SERVIZI VETERINARI DI SANITA' ANIMALE

CONTROLLI PIANI DI PROFILASSI SPECIE BOVINA-BUFALINA

Tubercolosi Bovina

Avezzano-Sulmona-L'Aquila		Lanciano-Vasto-Chieti		Pescara **		Teramo	
Allevamenti bovini con capi*	Allevamenti da controllare	Allevamenti bovini con capi*	Allevamenti da controllare	Allevamenti bovini con capi*	Allevamenti da controllare**	Allevamenti bovini con capi*	Allevamenti da controllare
1498	1498	676	676	767	384	1385	1385

* dati BDN al 15/12/2016 (allevamenti con presenza di capi)

** Provincia ufficialmente indenne

Brucellosi e Leucosi Bovina

Avezzano-Sulmona-L'Aquila		Lanciano-Vasto-Chieti		Pescara **		Teramo	
Allevamenti bovini da controllare *		Allevamenti bovini da controllare *		Allevamenti bovini da controllare *		Allevamenti bovini da controllare *	
797		372		235**		754	

* allevamenti con presenza di riproduttori dati BDN al 15/12/16

** Provincia ufficialmente indenne

CONTROLLI PIANI DI PROFILASSI SPECIE OVICAPRINA

Brucellosi ovicaprina

Avezzano-Sulmona-L'Aquila		Lanciano-Vasto-Chieti		Pescara		Teramo	
Allevamenti ovicaprini aperti*	Allevamenti da controllare	Allevamenti ovicaprini aperti*	Allevamenti da controllare	Allevamenti ovicaprini aperti*	Allevamenti da controllare**	Allevamenti ovicaprini aperti*	Allevamenti da controllare
1873	1873	1398	1398	1822	911	1659	1659

*dati BDN allevamenti aperti ovini e caprini al 15/12/16

** Provincia ufficialmente indenne

CONTROLLI PIANI DI PROFILASSI SPECIE SUINA

Controlli per la Malattia Vescicolare Suina-Peste Suina Classica-Aujeszky (allevamenti da controllare)

Avezzano-Sulmona-L'Aquila			Lanciano-Vasto-Chieti			Pescara			Teramo		
All. Riproduttori*	All. ingrasso*	Stalle di sosta*	All. Riproduttori*	All. ingrasso*	Stalle di sosta*	All. Riproduttori*	All. ingrasso*	Stalle di sosta*	All. Riproduttori*	All. ingrasso*	Stalle di sosta*
81	12	0	66	20	1	117	16	2	126	44	1

*Dati al 15/12/16 (sono inclusi gli allevamenti che, all'ultimo censimento, non avevano capi). Per le aziende da ingrasso è stato considerato il 50%.

Per quanto concerne la peste suina classica ed Aujeszky si fa riferimento a quanto stabilito nel PPRIC e normativa di settore.

CONTROLLI PIANO TRICHINELLA

Il Servizio Veterinario di Sanità animale effettua le verifiche di competenza sulle aziende come da piano regionale (biosicurezza, tracciabilità) e rilascia le qualifiche sanitarie come indicato nella DGR. 797/2009.



Le attività di controllo vengono svolte anche in applicazione del Reg. CE 1375 del 2015 pre quanto applicabile per la parte di competenza della Sanità Animale così come riportato nella DGR n. 823 del 5/12/2016.

CONTROLLI MINIMI ANAGRAFICHE ANIMALI

Anagrafe bovina (Reg. 1082/2003 CE):

Le ASL eseguono ispezioni sul posto, che possono essere effettuate in concomitanza con altre ispezioni previste dalla legislazione comunitaria. Tali ispezioni sono eseguite annualmente su almeno il 3 % delle aziende situate nel territorio della regione in ragione della piena operatività della BDN (Reg.1034/2010). Tale percentuale minima di controlli è immediatamente aumentata se si riscontrano casi di mancata conformità alla normativa comunitaria in materia di identificazione.

La selezione, da parte delle Az. ASL, delle aziende da controllare (3 % delle aziende presenti sul territorio) è effettuata in base ad un'analisi dei rischi.

L'analisi dei rischi relativa ad ogni azienda deve tener conto, in particolare:

- a) del numero di animali dell'azienda, nonché delle informazioni dettagliate su tutti gli animali presenti e identificati nell'azienda;
- b) delle implicazioni per la salute umana e animale, in particolare in presenza di precedenti focolai;
- c) dell'ammontare dei premi annui per bovini chiesti e/o corrisposti all'azienda, rispetto all'ammontare versato nell'anno precedente;
- d) di cambiamenti significativi rispetto alla situazione degli anni precedenti;
- e) dei risultati dei controlli realizzati negli anni precedenti, in particolare:
 - e.1) l'adeguata tenuta di un registro aziendale, ai sensi del regolamento (CE) n. 2629/97 della Commissione;
 - e.2) l'adeguata tenuta dei passaporti degli animali presenti nell'azienda, ai sensi del regolamento (CE) n. 2629/97;
- f) della corretta comunicazione dei dati all'autorità competente;
- g) ogni altro criterio definito dalla programmazione nazionale o regionale.

Ogni ispezione è oggetto di una relazione standardizzata che specifica le risultanze dei controlli e le carenze emerse, il motivo del controllo e le persone presenti. Il detentore o il suo rappresentante debbono avere la possibilità di firmare la relazione e, se del caso, di formulare le loro osservazioni sul contenuto.

Avezzano-Sulmona-L'Aquila		Lanciano-Vasto-Chieti		Pescara		Teramo	
Tot all. bovini aperti*	Controlli da svolgere (minimi) 3%	Tot all. bovini aperti*	Controlli da svolgere (minimi) 3%	Tot all. bovini aperti*	Controlli da svolgere (minimi) 3%	Tot all. bovini aperti*	Controlli da svolgere (minimi) 3%
1491	45	675	20	797	24	1382	41

*dati BDN al 15/12/2016 (con presenza di capi)

Si precisa che, poiché il numero di allevamenti può subire variazioni durante l'anno, di verificare comunque a cadenze programmate l'effettivo numero di allevamenti

Anagrafe degli ovini (Reg. 1505/2006/CE)

Numero di allevamenti da sottoporre a controlli.

Le Az. USL effettuano i controlli ogni anno per coprire almeno il 3% degli allevamenti e almeno il 5% dei capi nello Stato membro (Reg. 1505/2006 e Reg. 1033/2010).

Tuttavia nel caso in cui tali controlli mettano in evidenza un livello significativo di non rispetto del regolamento (CE) n. 21/2004, tali percentuali saranno aumentate nel successivo periodo d'ispezione annuale.

Le aziende sono individuate a cura dei servizi Veterinari di Sanità animale che sono incaricati dei controlli sugli allevamenti secondo i seguenti principi.



I servizi veterinari selezionano gli allevamenti da controllare sulla base dell'analisi dei rischi, che deve tener conto almeno di quanto segue:

- numero di capi di un'azienda;
- considerazioni relative alla salute degli animali, e in particolare l'esistenza di precedenti casi di malattia;
- l'ammontare del premio annuale per capo della specie ovina o caprina richiesto e/o versato all'allevamento;
- cambiamenti significativi rispetto alla situazione nei precedenti periodi d'ispezione annuale;
- i risultati dei controlli effettuati nei precedenti periodi d'ispezione annuale, in particolare lo stato dei registri tenuti presso ciascuna azienda e i documenti relativi ai movimenti;
- adeguata comunicazione di informazioni all'autorità competente;
- ogni altro criterio definito dalla programmazione nazionale o regionale.

Avezzano-Sulmona-L'aquila			Lanciano-Vasto-Chieti			Pescara			Teramo			
Tot All Aperti*	Tot. Capi	Controlli da svolgere (minimi) 3%	Tot all aperti*	Tot. Capi	Controlli da svolgere (minimi) 3%	Tot all aperti*	Tot. Capi	Controlli da svolgere (minimi) 3%	Tot all aperti*	Tot. Capi	Controlli da svolgere (minimi) 3%	Controlli capi
1.813	114.348	54	1.396	21436	42	1.817	31.737	55	1.639	49.381	49	2.469
					1.071			1.586				

*dati al 15/12/2016 (aziende aperte ovicaprine)

Si precisa che, poiché il numero di allevamenti può subire variazioni durante l'anno, di verificare comunque a cadenze programmate l'effettivo numero di allevamenti

Per le altre specie (suina, equidi ecc..) si fa riferimento alla normativa generale e del settore.

MALATTIE DEI PESCI E DEI MOLLUSCHI

E' in fase di completamento l'anagrafica regionale di acquacultura (di acqua dolce e acqua salata) su cui dovranno essere applicate le misure previste dal Decreto 148/2008 (rilevazione della mortalità, controllo sanitario riferito alla setticemia emorragica virale e necrosi ematopoietica infettiva).

CONTROLLI INFLUENZA AVIARIA 2017

MISURE DI PREVENZIONE, CONTROLLO E SORVEGLIANZA DEL SETTORE AVICOLO

Accertamenti sanitari

Gli allevamenti di svezzamento sono sottoposti a prelievo sierologico, almeno 5 animali per unità produttiva con un minimo di 10 animali per azienda fino ad un massimo di 20; nel caso fossero presenti anatidi, questi devono essere sottoposti a prelievi per l'esame virologico (tamponi cloacali sui singoli soggetti e pool di feci fresche) con la stessa numerosità sopra indicata.

La scelta degli animali da campionare deve essere rappresentativa e basata sui seguenti criteri epidemiologici di priorità:

- specie a rischio
- animali di età più elevata in rapporto alla categoria
- animali allevati all'aperto
- animali rientrati da fiere, mostre e mercati
- altre categorie ritenute significative sulla base della valutazione del veterinario ufficiale



Gli accertamenti diagnostici devono essere effettuati con la seguente frequenza:

- mensile per gli allevamenti di svezzamento accreditati per il commercio extraregionale e per quelli autorizzati a partecipare a fiere/mercati (l'esito di tali prelievi deve essere riportato sul documento di accompagnamento degli animali)
- trimestrale nei restanti allevamenti di svezzamento

Sulla base della valutazione epidemiologica e della valutazione del rischio, la frequenza degli accertamenti può essere modificata mediante piani regionali che devono comunque rispettare le modalità previste dal piano di sorveglianza nazionale.

Controlli ufficiali

Per il rilascio dell'accreditamento alla commercializzazione extra regionale e dell'autorizzazione alla commercializzazione attraverso fiere/mercati, gli allevamenti di svezzamento devono essere sottoposti ad un sopralluogo da parte dei Servizi Veterinari territorialmente competenti per la verifica del rispetto dei requisiti strutturali e gestionali previsti ai precedenti punti.

Dopo il rilascio dell'accreditamento, tali requisiti devono essere verificati, dal competente Servizio Veterinario con apposito sopralluogo, almeno 2 volte/anno.

In tutti gli altri allevamenti di svezzamento il Servizio veterinario deve comunque effettuare almeno un sopralluogo all'anno al fine di verificare il rispetto dei requisiti di biosicurezza.

Sulla base della valutazione epidemiologica e della valutazione del rischio, le cadenze di tali verifiche possono essere aumentate mediante piani regionali.

Fiere e Mercati

Oltre a quanto previsto dagli artt. 18 a 22 del Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con DPR n. 320/54, i Servizi Veterinari, almeno 4 volte l'anno, devono effettuare un sopralluogo presso fiere/mercati avicoli con le modalità previste dall'art. 18 DPR n. 320/54, al fine di verificare il puntuale rispetto da parte degli operatori economici delle disposizioni previste per potere partecipare a tali eventi. Qualora l'esito di tali sopralluoghi dia esito sfavorevole, oltre alle eventuali sanzioni amministrative, nel caso di gravi inadempienze, viene ritirato il certificato di accreditamento o l'autorizzazione a partecipare alle fiere/mercati ed inviato al servizio veterinario competente sull'allevamento che provvede alla sospensione dell'accreditamento o dell'autorizzazione almeno 15 gg.

Situazione allevamenti avicoli Regione Abruzzo (31/12/2016)

	AQ	PE	TE	LVC
Allevamenti Di Gallus gallus Da Riproduzione Con Capacità Indicata >= 250 Capi	0	7	10	3
Allevamenti Di Polli Da Carne Con Capacità Indicata >= 250 Capi	2	6	38	32
Allevamenti Di Galline Ovaiole Con Capacità Indicata >= 250 Capi	16	10	6	9
Allevamenti Di Tacchini Da Riproduzione Con Capacità Indicata >= 250 Capi	0	0	2	0
Allevamenti Di Tacchini Da Carne Con Capacità Indicata >= 250 Capi	0	0	3	2
Allevamenti Di Selvaggina (Fagiani, Pernici, Starne)	2	0	2	5
Allevamenti Di Quaglie	0	0	0	7
Allevamenti Di Oche	3	0	2	6
Allevamenti Di Anatre	0	0	0	8
Allevamenti Di Ratiti (Struzzi, Emù)	2	0	0	7
Allevamenti Di Faraone	0	0	0	4
Allevamenti Di Altri Avicoli	18	6	12	4
Allevamenti Di Avicoli Misti	79	23	35	915



CONTROLLI PIANO SALMONELLE 2017

I Controlli per quanto riguarda il Piano Salmonelle sono descritti nel piano Nazionale di Controllo delle Salmonellosi negli Avicoli 2016/2018

Riproduttori Gallus Gallus

Avezzano-Sulmona-L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
Gruppi da controllare	Gruppi da controllare	Gruppi da controllare	Gruppi da controllare
0	4	59	91
Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi
0	3	7	10

* gruppi presenti in BDN in allevamenti di capacità maggiore di 250 capi DATI AL 30/12/2016

Riproduttori Tacchini

Avezzano-Sulmona-L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
Gruppi da controllare	Gruppi da controllare	Gruppi da controllare	Gruppi da controllare
0	0	0	11
Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi
0	0	0	2

* gruppi presenti in BDN in allevamenti di capacità maggiore di 250 capi DATI AL 30/12/2016

Tacchini da Carne

Avezzano-Sulmona-L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
Gruppi da controllare	Gruppi da controllare	Gruppi da controllare	Gruppi da controllare
0	17	0	80
Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi	Allevamenti >250 capi
0	2	0	3

* gruppi presenti in BDN in allevamenti di capacità maggiore di 250 capi DATI AL 30/12/2016

CONTROLLI PIANO WEST NILE DISEASE ANNO 2017

Riferimento normativo: DECRETO 3 giugno 2014 WEST NILE DISEASE. Procedure operative di intervento e flussi informativi nell'ambito del Piano di sorveglianza nazionale per la Encefalomielite di tipo West Nile (West Nile Disease), anno 2017.

Numero di equidi da campionare per provincia

Avezzano-Sulmona-L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
114	59	28	44



CONTROLLI PIANO DELLA REGIONE ABRUZZO E ASSEGNAZIONE DELLA QUALIFICA SANITARIA AGLI ALLEVAMENTI NEI CONFRONTI DELLA PARATUBERCOLOSI BOVINA.

E' fissato come obiettivo 2017 (ed indicatore utile ai fini del monitoraggio periodico) del piano regionale l'assegnazione delle qualifiche sanitarie (obbligatorie e volontarie) degli allevamenti bovini della regione Abruzzo entro un anno dall'emanazione del presente piano secondo quanto riportato nella Determinazione Dirigenziale DG21/206 del 21/11/2013.

CONTROLLI TSE

Effettua, annualmente, presso tutti gli allevamenti, le operazioni di seguito elencate previste, peraltro, Decreto Ministeriale 25 novembre 2015:

- Esame clinico approfondito per tutti gli animali che presentino una sintomatologia sospetta, nel qual caso compila la scheda di cui **all'allegato 1** del DM 07.01.2000;
- Verifica sul registro di stalla il carico e lo scarico degli animali deceduti dall'ultima visita effettuata con verifica delle cause di morte accertata;
- Controllo della SCRAPIE adottato con determina DPF011/129 del 21/7/2016 con cui si prevede un piano di prevenzione su base genetica della scrapie ovina classica con un campionamento per la genotipizzazione su tutti i riproduttori di sesso maschile e su quelli di sesso femminile indicati nel piano stesso.

Sono esclusi dall'applicazione del piano le aziende che allevano ovini per il solo autoconsumo (fino ad un numero massimo di 9 capi).

Come riportato dal piano stesso la trasmissione dei dati avviene a cura dell'IZS "G. Caporale" di Teramo al centro di riferimento presso l'IZS del Piemonte (BDN Selezione Genetica).

La trasmissione dei dati alla Regione Abruzzo sarà effettuata sia dall'Istituto che dalle ASL per il tramite del SIVRA.

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO PER ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI - 2017

Il piano prevede sulla base delle indicazioni del Decreto del Ministero Della salute del 2/2/2016 lo svolgimento delle attività per la Regione Abruzzo così come meglio esplicitate nel Piano di controllo AIE inviato con nota RA 144618/DPF011/SA8 del 23/06/2016.

Il piano annuale prevede attività di vigilanza sul territorio e controlli sierologici su tutti gli equidi di età superiore ai 12 mesi – fatta eccezione per quelli destinati al macello. A titolo esemplificativo riportiamo la tabella (da BDN al 31/12/2016) con il numero degli allevamenti degli equidi distinti per ASL riferita la territorio regionale.

Avezzano-Sulmona-L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo	REGIONE ABRUZZO
3077	1068	928	1240	6313

Per quanto riguarda la gestione del flusso dei dati i campioniprelevati ed inviati all'IZS di Teramo scortati dalla relativa scheda di prelievo. Sarà cura dell'Istituto trasmettere alla regione e al centro di riferimento per l'Anemia Infettiva i dati delle attività svolte.

Si ricorda inoltre che i focolai devono essere inseriti sul sistema SIMAN e sulla piattaforma messa a punto dal Centro di riferimento CRAIE presso l'IZS Lazio e Toscana. Sarà cura delle ASL servizi Sanità Animale di inserire i dati riferiti ai prelievi sul sistema regionale SIVRA.



CONTROLLI PIANO AETHINA TUMIDA

Facendo riferimento alla circolare del Ministero della Salute – DGSAF prot. 0003096 dell'8/02/2016 – ed in relazione alle misure regionali adottate con il Piano di Sorveglianza per *Aethina Tumida* trasmesso con nota RA 77236/DG21/SA13 del 24/3/2015, anche per il 2017 si prosegue con la sorveglianza sull'intero territorio nazionale per la ricerca di *Aethina tumida*.

Il controllo riferito alla regione Abruzzo si effettua in base a quanto esposto nella tabella che segue:

Avezzano-Sulmona-L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo	REGIONE ABRUZZO
7	9	4	5	25

CONTROLLI PIANO BLUE TONGUE

Riferimenti normativi:

- DGSAF 0029237 del 22/12/2016 – Bluetongue – Territori stagionalmente liberi per il 2016-2017: condizioni per la movimentazione di capi sensibili e attività di sorveglianza.
- DGSAF 0028952 del 20/12/2016 – Bluetongue – Elenco dei territori stagionalmente liberi per il 2016-2017.
- DGSAF 28079 del 7/12/2016 - Bluetongue - Modifica ed integrazione dispositivo dirigenziale prot. N. 5662 del 14/3/2014 e s.m. – Allegato A Nuove aree di restrizione.

Tali provvedimenti subiscono adeguamenti e modifiche con l'evolversi della situazione epidemiologica e di conseguenza anche l'Abruzzo adeguerà le proprie misure a quelle nazionali.

LUMPY SKIN DISEASE (LSD)

Riferimento normativo è il DGSAF 0027370 del 30/11/2016 con cui si trasmette il dispositivo dirigenziale emesso in applicazione della Decisione di esecuzione n. 2016/2008 del 15 novembre 2016 che resta in vigore fino al 31/12/2019. Le attività di sorveglianza sono effettuate secondo le indicazioni del Ministero della Salute come di sopra citate.

CONTROLLO DEL FENOMENO DEL RANDAGISMO

Tra le finalità del programma si può individuare il corretto utilizzo delle risorse finanziarie con la riduzione delle somme impiegate nel ristoro dei danni da cani randagi erogati ogni anno alle aziende agricole danneggiate. Parimenti si dovrà perseguire la riduzione delle giornate di permanenza nei canili rifugi dei cani custoditi in particolare dei cani ricoverati a vita.

OBIETTIVI: Il programma propone, per tutta la durata del periodo, di sviluppare tematiche relative all'acquisto, all'adozione consapevole degli animali da compagnia ed alla corretta gestione degli stessi. Offrire informazioni sulle esigenze etologiche, sulle cure, sul comportamento, sull'educazione e su come relazionarsi correttamente con il proprio animale.

Migliorare la convivenza uomo-animale che sempre più, inevitabilmente, ci porta a condividere spazi, creando non pochi "incidenti di percorso". Ottimizzare sul territorio regionale un corretto rapporto uomo – animali da affezione, promuovere l'educazione al rispetto degli stessi e tutelare la salute pubblica e l'ambiente attraverso:

- La estensione dell'Anagrafe canina mediante l'identificazione di tutti i cani presenti sul territorio della Regione Abruzzo, per ridurre il randagismo e per attuare il controllo della leishmaniosi e delle altre



malattie.

2. Il miglioramento della consultazione dell'Anagrafe canina, rendendo le informazioni fruibili dagli utenti.
3. Il rafforzamento del controllo delle nascite, mediante l'incremento della campagna di sterilizzazione delle cagne rinvenute sul territorio, nonché quelle di proprietà.
4. Il potenziamento delle campagne d'informazione e comunicazione, nonché del ruolo di coordinamento e indirizzo della Regione per le problematiche connesse al randagismo.
5. Un piano regionale di controllo della Leishmaniosi attraverso cui si vogliono ottenere i seguenti obiettivi:
 - a) mantenere aggiornata una mappa di rischio sulla diffusione della leishmaniosi nel territorio regionale, al fine di fornire le opportune informazioni a medici e veterinari liberi professionisti sulla situazione epidemiologica del territorio in cui operano, così da poter adottare le opportune misure di prevenzione e gli approfondimenti diagnostici ritenuti necessari.
 - b) attivare una sorveglianza straordinaria specifica, coordinata conseguente alla segnalazione di casi umani autoctoni, al fine di disporre di un quadro della situazione epidemiologica del territorio e di adottare misure di tutela della salute pubblica per contenere il rischio di trasmissione.
 - c) mantenere il controllo sullo stato di salute dei cani catturati e di quelli introdotti e custoditi nelle strutture di ricovero per cani di cui alla L. R. 27/2000, al fine di fornire adeguate garanzie sanitarie ai cani in adozione e, nel caso, attuare adeguati interventi di contenimento e lotta alla diffusione dell'infezione all'interno del canile.
 - d) individuare eventuali cluster di infezione per adottare opportuni provvedimenti di sorveglianza attiva.

Misure previste per gli interventi assistiti con gli animali (Pet Therapy)

Le attività inerenti questa particolare pratica prevedono, secondo l'accordo della Conferenza Stato-Regioni n. 60 del 25/3/2015, il controllo sanitario sugli animali impiegati.

Facendo riferimento al Piano di Prevenzione della Regione Abruzzo 2014/2018 la Sanità Animale di ogni ASL deve provvedere allo svolgimento della campagna di informazione ed aggiornamento sul possesso responsabile degli animali di affezione come da tabella seguente.

Avezzano-Sulmona-L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
2	2	2	2

SPOSTAMENTO DEGLI ANIMALI (TRANSUMANZA)

Le procedure per la movimentazione, per quanto attiene alla Febbre Catarrale degli ovini (Blue-Tongue), sono quelle indicate dalle disposizioni del Ministro della Salute (tra le ultime la nota DGSAF n. 26280 del 16-11-2016) e dal Regolamento (CE) 1266/2007 della Commissione del 26.10.2007 e s.m e i..

Le movimentazioni ai fini della transumanza degli animali deve avvenire garantendo le seguenti condizioni:

- regolare svolgimento del Piano nazionale di sorveglianza sierologica ed entomologica;
- conformità degli animali alle prescrizioni individuate dalla normativa del settore.

Per le procedure e le modalità di monticazione e transumanza, occorre fare riferimento al già richiamato Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 188/2000 ed al Regolamento di polizia veterinaria D.P.R. 320/54 in particolare la documentazione di base è composta da:

- Mod. 4 – (dichiarazione di provenienza degli animali e attestazione sanitaria del bestiame da spostare, con allegato mod. 2/33 e 2/33 bis per accertamenti sanitari);
- Mod. 6 – (domanda di trasferimento del bestiame per l'alpeggio e la transumanza);
- Mod. 7 – (certificato di origine e sanità per l'alpeggio e la transumanza);
- Mod. 8A – (libretto per pascolo vagante fuori comune);



- Per le varie specie inoltre, possono essere necessari ulteriori documenti (identificativi, anagrafici ecc.).

Per quel che riguarda la movimentazione degli equidi, gli animali dovranno essere scortati dal documento di identificazione.

Per gli animali sottoposti a controllo nell'ambito delle profilassi di Stato, appartenenti ad allevamenti provenienti da territori ufficialmente indenni, gli stessi si considerano idonei se hanno svolto i controlli previsti per tali territori, con l'indicazione del controllo svolto sui documenti di scorta per la movimentazione (Mod. 4).

Le Aziende A.S.L., attraverso i Servizi veterinari della Regione Abruzzo, sono incaricati di rafforzare la vigilanza sanitaria sui territori oggetto di transumanza per evitare che si verifichino spostamenti abusivi o non in linea con le misure di prevenzione adottate dalle Autorità sanitarie con il rischio di diffusione delle malattie infettive.

Si ricorda infine che la movimentazione degli animali deve avvenire nel rispetto di tutte le disposizioni vigenti.



PROCEDURE PER IL COORDINAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEL LATTE CRUDO E DERIVATI.

In risposta alle criticità evidenziate in seguito agli audit svolti nel tempo dagli uffici DGSANCO/2013/6875 e DGSANTE/2015-7626, il Ministero della Salute, con nota prot. N. 0023047-P-01/06/2016 ha emanato le indicazioni per implementare misure uniformi su tutto il territorio nazionale per il controllo della filiera del latte e per il coordinamento tra le autorità competenti ad esso designate. Tali indicazioni si traducono in un protocollo approvato dal gruppo tecnico interregionale, nelle more dello sviluppo di un sistema informatizzato di monitoraggio per la gestione delle non conformità per carica batterica, cellule somatiche e inibenti nel latte crudo.

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE:

Le presenti procedure descrivono le operazioni da seguire per garantire un coordinamento efficiente ed efficace tra le autorità competenti ed in particolare tra i Servizi di Sanità animale (SSA), di Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche (SIAPZ), Igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA) responsabili dei controlli nel settore lattiero-caseario come richiesto dall'art. 4 paragrafi 3 e 5 del Reg. CE n. 882/2004 e per implementare un sistema di monitoraggio sul latte crudo (in risposta alla raccomandazione 5 del report comunitario DGSANTE 2015/7626) al fine di soddisfare i requisiti previsti dall'All. IV del Reg. CE 854/2004 nonché la gestione del rischio di zoonosi rappresentato dai prodotti degli stabilimenti lattiero-caseari derivati dal latte non pastorizzato (in risposta alla raccomandazione n. 11 dell'AUDIT DGSANCO 2013-6979).

PROCEDURA OPERATIVA PER IL MONITORAGGIO SUI PARAMETRI DI CARICA BATTERICA E CELLULE SOMATICHE DEL LATTE CRUDO:

Le AASSLL devono predisporre un sistema di monitoraggio per la valutazione dei parametri del latte crudo previsti dall'ALL. III sez. IX Cap. parte III punto 3 del Reg. CE 853/2004. Tale sistema di monitoraggio può essere implementato mediante l'utilizzo di banche dati sul latte, dei dati ottenuti mediante il pagamento qualità, di qualsiasi altro sistema ritenga la Regione o l'Az. USL di dover adottare. Tuttavia a prescindere dal sistema che si intende adottare, le autorità competenti devono registrare e documentare il periodo di riferimento del monitoraggio effettuato.

La verifica sulle medie geometriche mobili nel corso di un controllo ufficiale deve essere effettuata tenendo in considerazione almeno un anno di attività dell'OSA.

Il periodo di monitoraggio, tuttavia, deve essere stabilito in funzione della frequenza stabilita per il controllo ufficiale. In caso di mancata notifica anche solo di uno sfioramento dai parametri deve essere applicata una sanzione ai sensi dell'art. 6 commi 4 e 5 del D.Lgs 193/2007. I servizi devono tenere conto del numero di schede (Modello A – B/latte) ricevute per effettuare la valutazione del rischio delle aziende e stabilire la frequenza dei controlli ufficiali.

PROCEDURA OPERATIVA PER COORDINARE I CONTROLLI UFFICIALI SUL LATTE CRUDO:

Il **modello A/latte** deve essere compilato ogni volta che l'autorità competente (SIAOA, SIAPZ) riceve comunicazione da parte dell'OSA sullo sfioramento dei parametri per carica batterica (CB) e cellule somatiche (CS) e/o di positività agli inibenti nonché a seguito del riscontro di non conformità per CB e CS ed inibenti nel corso del controllo ufficiale.

Il **modello B/latte** deve essere compilato dall'autorità competente (SSA) ogni volta che c'è un cambiamento nello stato sanitario dell'allevamento.



AL SERVIZIO IAPZ DI _____

E p.c. AI SERVIZIO SANITA' VETERINARIA IGIENE E
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DELLA REGIONE
ABRUZZO (dpf011@regione.abruzzo.it)

SCHEDA INVIO SEGNALAZIONE PER

SUPERAMENTO CBT/CS

POSITIVITA' INIBENTI

ALLEVAMENTO

CODICE AZIENDALE (DPR 317/96) | _ | _ | _ | | | _ | | | _ | | | _ | | |

PROPIETARIO/RESPONSABILE LEGALE _____

INDIRIZZO E COMUNE (PROVINCIA) _____

DESTINATARIO: AZ. ASL APPARTENENTE DELL'AZIENDA DI PRODUZIONE

LATTE

BOVINO

ALTRE SPECIE (indicare quale)

periodo di osservazione: data inizio Data fine

divieto fornitura latte: data inizio Data fine

deroghe per latte ovi-caprino non conforme

Autorizzazione dell'Autorità competente per l'utilizzo latte ovi-caprino non conforme:

per formaggi a lunga stagionatura

altra disposizione (indicare le condizione stabilite per la concessione dell'utilizzo)

.....

Timbro e Firma del
Veterinario



AI SERVIZI VETERINARI IAPZ E IAOA

Di _____

E p.c. AI SERVIZIO SANITA' VETERINARIA IGIENE E
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DELLA REGIONE
ABRUZZO (dpf011@regione.abruzzo.it)

SCHEDA INVIO SEGNALAZIONE PER VARIAZIONE STATO SANITARIO ALLEVAMENTO

INDIRIZZO PRODUTTIVO

Riproduzione latte

Riproduzione carne

ingrasso

misto (linea vacca-vitello) (latte + ingrasso)

SPECIE

Bovino

Ovi-caprino

misto

altro (indicare specie)

POSITIVITA'

BRC

TBC

n. positivi

n. controllati

n. sospetti

Caseificazione in proprio

NO

SI

Conferisce latte ai caseifici

NO

SI

Caseificio al quale conferisce:

n. riconoscimento Registrazione	nome	Comune	ASL



AUTORIZZAZIONE PER IL LATTE DI ANIMALI CON REAZIONE NEGATIVA ALLE PROVE PER BRC E TBC E SENZA SINTOMI DI TALI MALATTIE (ai sensi dell'All. III, sez. IX, Capitolo I, parte I, punto 3 del Reg. (CE) 853/2004)

Previo trattamento termico

Per fabbricazione di formaggi a latte ovi-caprino a maturazione > 60 gg.

Timbro e Firma del
Veterinario



FORMAZIONE

- Partecipazione al Corso finalizzato alla formazione di personale di sanità pubblica per lo svolgimento di audit per medici chirurghi, medici veterinari ed esperti tecnici delle ASL e della Regione organizzato dalla Regione Abruzzo
- Partecipazione al Corso sulle Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili organizzato dalla Regione Abruzzo
- Partecipazione al Corso sulle Emergenze epidemiche organizzato dalla Regione Abruzzo
- Organizzazione di almeno un corso di formazione/giornata di informazione a cura delle ASL e in collaborazione con IZS, Università, Ordini Provinciali, Associazioni inerenti la difesa sanitaria degli allevamenti zootecnici.

AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010

Le categorie da sottoporre ad audit saranno scelte nell'ordine tra le seguenti: strutture di ricovero (rifugi, Asili) per gli animali d'affezione, stalle di sosta, strutture di disinfezione e disinfestazione, Centri di raccolta Import/Export, allevamenti di tipo industriale intensivi.

Il programma annuale minimo dovrà prevedere almeno le seguenti attività

- a. Audit interno: n° 2 all'anno (di cui uno di settore e uno di sistema);
- b. Audit presso operatore: almeno n° 5 all'anno;
- c. Audit di addestramento e qualificazione: secondo le esigenze.

I gruppi di audit devono essere individuati principalmente tra i medici veterinari dello stesso servizio, ma si ritiene opportuno che siano inseriti nell'equipe anche medici veterinari degli altri servizi (Aree B e C), naturalmente formati ed addestrati.

SCADENZARIO E FLUSSI INFORMATIVI

Per le scadenze relative ai flussi informativi e alle modalità rendicontative (SIVRA ecc...) si fa riferimento alle indicazioni contenute nel Piano Pluriennale Regionale dei Controlli 2015-2018 e successive modifiche ed integrazioni.



SERVIZI VETERINARI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO DELLA RESISTENZA ANTIMICROBICA DEI BATTERI ZONOTICI E COMMENSALI

Il riferimento applicativo nazionale del piano in oggetto è il piano ministeriale trasmesso con nota 0029622-P-28/12/2016 del Ministero della Salute.

Introduzione

Il Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR) dei batteri zoonotici e commensali (di seguito Piano AMR) è un piano di monitoraggio della resistenza antimicrobica negli animali da produzione alimentare e negli alimenti (nella fase di produzione primaria e di distribuzione) che si prefigge di ottenere dati sulla prevalenza di resistenze negli agenti batterici oggetto del Piano che siano comparabili tra gli Stati Membri.

La Decisione 2013/652/UE sottolinea che la sorveglianza ed il monitoraggio dell'AMR sono *“essenziali per valutare e determinare le tendenze e le fonti dell'AMR nei batteri, individuare i nuovi meccanismi dell'AMR, fornire i dati necessari all'analisi dei rischi per la salute pubblica e animale, creare una base per le raccomandazioni politiche in materia di sanità pubblica e animale e fornire informazioni per valutare le pratiche di prescrizione e per le raccomandazioni di un utilizzo prudente”*.

Tale Piano rientra tra le attività avviate dall'Unione europea volte a contrastare le crescenti minacce associate alla resistenza agli antimicrobici, con il piano d'azione quinquennale di lotta alla resistenza antimicrobica (di seguito Action Plan), ripartito in 12 azioni chiave, tra cui *“Rafforzare i sistemi di sorveglianza della resistenza antimicrobica e del consumo di antimicrobici in medicina veterinaria”* (Azione 10).

Il Piano AMR è predisposto annualmente dal Ministero della Salute che si avvale della collaborazione del Centro di Referenza Nazionale per l'Antibiotico-resistenza - Laboratorio Nazionale di Referenza per la resistenza antimicrobica (di seguito CNR-AR, NRL-AR), presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana *M. Aleandri* (di seguito IZSLT).

Esso è strutturato tenendo conto dei dettami della decisione 2013/652/UE, che definisce le popolazioni di animali da produzione alimentare e determinati alimenti da sottoporre a campionamento, i microrganismi da includere, le frequenze, i livelli e le strategie di campionamento, i test di sensibilità da utilizzare nonché la rendicontazione dei dati.

Il piano ha una durata annuale, con inizio il 1° gennaio 2017 e termine il 31 dicembre 2017.

Per assicurare il rispetto di tali tempi, gli Assessorati competenti sono invitati a recepire il piano entro un mese dalla sua emanazione da parte del Ministero e a inviarlo a tutti i referenti territoriali per l'AMR.

Entro il 1° febbraio 2017 deve pervenire a questo Ministero il piano di attività regionale, unitamente alla comunicazione dell'avvenuto inizio delle attività.

Piano AMR

Quadro di campionamento

Per l'anno 2017, ai sensi dell'Allegato – Parte A - della decisione 2013/652/UE, sul territorio nazionale, è previsto il campionamento, l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza delle specie batteriche di seguito riportate, in determinate popolazioni animali e categorie alimentari:

- isolati di *Salmonella* spp. da carcasse di suini da ingrasso sottoposte a campionamento per i test e la verifica della conformità, a norma dell'allegato I, capitolo 2, punto 2.1.4 e del regolamento (CE) n. 2073/2005. Si precisa che, ai sensi dell'art. 3 della decisione 2013/652/UE, potranno essere impiegati anche isolati di *Salmonella* spp. ottenuti da campioni prelevati dagli operatori del settore alimentare



per verificare il rispetto dei criteri microbiologici; E' prevista l'identificazione, la tipizzazione e analisi di profilo di resistenza delle seguenti specie batteriche:

- Isolati di *Salmonella* spp da carcasse di bovini di età inferiore ad un anno sottoposte a campionamento per i test di verifica della conformità a norma dell'allegato I, capitolo 2, punto 2.1.3 del regolamento (CE) n. 2073/2005. Si precisa che, ai sensi dell'art. 3 della decisione 2013/652/UE, potranno essere impiegati anche isolati di *Salmonella* spp. ottenuti da campioni prelevati dagli operatori del settore alimentare per verificare il rispetto dei criteri microbiologici;
- isolati di *Escherichia coli* indicatore commensale ottenuti da campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da suini da ingrasso e bovini di età inferiore a un anno (NON NELLA REGIONE ABRUZZO);
- Isolati di *E.coli produttori* di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) o carbapenemasi da campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da suini da ingrasso e bovini di età inferiore ad un anno (NON NELLA REGIONE ABRUZZO);
- Isolati di *E.coli produttori* di beta-lattamasi ad ampio spettro (ESBL), beta-lattamasi AmpC (AmpC) o carbapenemasi da campioni di carni fresche¹ di suini e bovini prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio²;
- *Campylobacter* spp. e *Campylobacter jejuni* in campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione da bovini di età inferiore a un anno.

Tale programma di monitoraggio comprende, annualmente, anche i test di sensibilità antimicrobica degli isolati di *Salmonella* ottenuti in attuazione del Piano Nazionale di Controllo delle salmonellosi negli avicoli (di seguito PNC), ai sensi del regolamento (CE) n. 2160/2003.

Si segnala che al fine di perfezionare il contributo relativo ai campioni per la verifica della conformità all'allegato I, capitolo 2, punto 2.1.3 e 2.1.4 del regolamento (CE) n. 2073/2005, sia in termini di attività di campionamento che di trasmissione degli isolati e di rendicontazione dei dati, la DGISAN in collaborazione con la DGSFA e l'IZS della Lombardia ed Emilia Romagna, sta lavorando per avviare l'implementazione del sistema di raccolta dati relativi all'autocontrollo.

Il sistema potrà essere alimentato dagli operatori oppure, su mandato degli stessi, da parte dei laboratori che hanno effettuato le analisi. Oltre che per la specie bovina e suina (punto 2.1.3. e 2.1.4. del regolamento (CE) n. 2073/2005/UE), si sta lavorando per ottenere i dati relativi anche ad altre specie. Inoltre, sarà previsto di indicare sistematicamente il sierotipo in caso di positività per *Salmonella* e di implementare il sistema anche con i dati relativi a *Campylobacter* spp. ed *Escherichia Coli*.

Frequenza di campionamento

Il numero di campioni di intestino cieco e di carni fresche da esaminare è definito in funzione della numerosità attesa di isolati di cui monitorare il profilo di resistenza (170 isolati per ciascuna combinazione di specie batterica e tipo di campione di popolazione animale come al punto 1, lettere a), b), c), e) dell'Allegato – Parte A - della decisione 2013/652, tenendo conto della prevalenza della specie batterica monitorata, oppure su una numerosità fissata a 300 campioni di popolazione animale o di alimento (per *E. coli* produttori di ESBL o AmpC o carbapenemasi).

La Tabella sottostante riporta la distribuzione regionale dei campioni.

¹ Il materiale oggetto di prelievo e "carne fresca", campionata alla vendita "al dettaglio". Nell'ambito di questo piano di campionamento per "carne fresca" si intende "carne refrigerata", incluse le carni confezionate anche sottovuoto o in atmosfera controllata. Si esclude pertanto la carne congelata/surgelata.

² Per "vendita al dettaglio" è intesa la vendita presso punto che vendono direttamente al consumatore finale per il successivo consumo domestico, ovvero punti di vendita come supermercati, negozi specializzati, mercati escluse le attività di ristorazione, ristoranti, grossisti ed assimilabili. Si chiede pertanto di campionare campione di carne suina e bovina più frequentemente reperibili al dettaglio (es. carne al taglio, carne a fette, a cubetti/spezzatino) con possibilità di campionare le diverse tipologie di carne fresca confezionata.



Tabella 2 - Distribuzione per ASL dei campioni di carne fresche di suini e bovini – Anno 2017

	N° campioni carni fresche suini	N° campioni carni fresche bovini	Da effettuarsi nel trimestre
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	2	2	1° trimestre
Lanciano-Vasto-Chieti	2	2	2° trimestre
Pescara	2	2	3° trimestre
Teramo	2	2	4° trimestre
Tota Regione Abruzzo	8	8	

Attuazione del Piano AMR

Regioni e Province autonome

I Servizi Veterinari Regionali e/o Provinciali pianificano le attività da svolgere sul territorio di propria competenza in attuazione del presente Piano.

Essi provvedono a ridistribuire il numero di campioni di intestino cieco nei propri macelli in modo proporzionale alla produzione annuale di ciascun macello e il numero di campioni di carni fresche nella fase di distribuzione al dettaglio in funzione della densità abitativa del territorio ove insiste l'attività di commercio al dettaglio. Verificano la corretta esecuzione del piano sul territorio di competenza, in particolare per quanto concerne il rispetto delle modalità di campionamento e l'uniforme distribuzione dei campioni effettuati nel corso dell'anno. A tal fine, nel rimandare all'esame di quanto riportato nel capitolo **Protocollo operativo per il campionamento**, è utile tener presenti i seguenti criteri:

1. rispetto della frequenza minima di campionamento;
2. rispetto dei requisiti di idoneità dei campioni;
3. analisi della distribuzione dei prelievi dei campioni nei vari mesi dell'anno.

È cura dei Servizi Veterinari Regionali e/o Provinciali aggiornare, annualmente, l'elenco dei referenti per il Piano AMR dei Servizi Veterinari Locali, responsabili del prelievo dei campioni, e trasmetterlo al Ministero della Salute.

Servizi Veterinari Locali

Il personale ufficiale di controllo dei Servizi Veterinari Locali provvede al prelievo e alla preparazione dei campioni, alla completa compilazione della scheda di campionamento, esclusivamente mediante la compilazione della stessa attraverso il sistema informativo ministeriale SINVSA e all'organizzazione delle attività di spedizione dei campioni al CRN-AR, NRL-AR. Il personale dei Servizi Veterinari Locali preposto deve essere in numero adeguato, formato e aggiornato in modo da poter espletare i propri compiti con coerenza e competenza, oltre che in possesso di strumenti e di attrezzature idonee a garantire il corretto espletamento dell'attività di campionamento.

Referente per il Piano AMR

In seno a ciascun Servizio Veterinario Locale selezionato per l'attuazione del presente Piano, è nominato un referente che esercita attività di supervisione delle procedure e verifica della regolare esecuzione del lavoro affidato ai singoli operatori al fine di garantire il rispetto della numerosità minima campionaria assegnata.

Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.I.ZZ.SS.)

I campioni prelevati in attuazione del regolamento (CE) n. 2073/2005 e del regolamento (CE) n. 2160/2003 sono analizzati dagli I.I.ZZ.SS. territorialmente competenti, che operano, sono valutati e accreditati conformemente alla EN ISO/IEC 17025. Gli isolati sono trasmessi dagli I.I.ZZ.SS, con cadenza trimestrale, al CRN-AR, NRL-AR per l'esecuzione dei test di sensibilità antimicrobica.

Laboratorio Nazionale di Riferimento

Tutti i campioni di intestino cieco prelevati alla macellazione e di carni fresche prelevati nella fase di distribuzione al dettaglio in attuazione del presente Piano, invece, sono inviati al CRN-AR, NRL-AR per l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza degli isolati ottenuti, senza spese aggiuntive di spedizione per l'ente speditore.



Il CRN-AR, NRL-AR provvede all'inserimento nel sistema informativo ministeriale SINVSA, con frequenza trimestrale, dei risultati analitici di isolamento e identificazione degli agenti previsti nel Piano relativi ai singoli campioni esaminati. Tale sistema permette di visionare il dettaglio di tutte le informazioni disponibili per il campione, e sarà aggiornato periodicamente con gli esiti di isolamento e di identificazione delle specie di agenti oggetto di Piano, tramite servizi di interoperabilità e cooperazione applicativa con il sistema informativo gestito dal CRN-AR, NRL-AR.

Strategia di campionamento

Campionamento di intestino cieco al macello

Nella distribuzione dei campioni di intestino cieco, le Regioni e/o Province autonome devono assegnare il numero di campioni da prelevare dagli animali di produzione nazionale iniziando dai macelli con il maggior rendimento. I campioni devono essere prelevati casualmente e provenire da unità epidemiologiche scelte in modo casuale nei macelli. In conformità alla decisione, non va incluso più di un isolato all'anno per ciascuna specie batterica della stessa unità epidemiologica. Poiché per bovini e suini, l'unità epidemiologica è l'allevamento, in base a quanto prescritto nella Parte A, punto 2.3 dell'Allegato, per ogni allevamento va campionato il contenuto di intestino cieco una volta soltanto nell'anno in corso.

I campioni devono essere distribuiti in modo uniforme su ciascun mese dell'anno (o quantomeno su base trimestrale), per consentire la copertura nelle diverse stagioni e la selezione casuale deve riguardare anche i giorni di campionamento di ciascun mese.

Campionamento di carni fresche al dettaglio

Per i campioni di carni fresche al dettaglio, il campionamento casuale deve avvenire senza preselezione dei campioni in base alla provenienza del prodotto alimentare.

Analogamente a quanto sopra riportato, anche per i prelievi di carni fresche al dettaglio, non va inclusa più di un'unità epidemiologica per anno, laddove per unità epidemiologica si intende "lotto di carne refrigerata".

Anche in questo caso i campioni devono essere distribuiti in modo uniforme su ciascun mese dell'anno (o quantomeno su base trimestrale), per consentire la copertura nelle diverse stagioni e la selezione casuale deve riguardare anche i giorni di campionamento di ciascun mese. Tuttavia, al fine di una migliore gestione delle spedizioni e di un contenimento dei relativi costi, si raccomanda di ridurre al minimo i relativi siti di spedizione dei campioni.

Pertanto, per permettere il corretto espletamento delle attività sopra menzionate, le Regioni e gli II.ZZ.SS. coinvolti nell'attuazione del presente Piano, sono invitati a coordinare adeguatamente i Servizi Veterinari Locali e i propri laboratori al fine di garantire:

a. Regioni:

- adeguata stratificazione dell'attività di prelievo dei campioni di intestino cieco presso i macelli, al fine di garantire che il campionamento da animali di produzione nazionale sia principalmente effettuato nei macelli con il maggiore rendimento nel territorio regionale;
- adeguata stratificazione dell'attività di prelievo di carni fresche al dettaglio, al fine di garantire il raggiungimento del numero di campioni assegnati;
- corretta spedizione al CRN-AR, NRL-AR, nel rispetto delle specifiche riportate nei protocolli operativi per il campionamento, di tutti i campioni di intestino cieco e di carni fresche, al fine del successivo isolamento, identificazione, tipizzazione e analisi dei profili di resistenza.

b. II.ZZ.SS.:

- invio, con cadenza trimestrale, di tutti gli isolati tipizzati di *Salmonella* spp. provenienti da campioni prelevati ai sensi del Reg. (CE) n. 2073/2005 al CRN-AR, NRL-AR;
- invio, con cadenza trimestrale, di tutti gli isolati tipizzati di *Salmonella* provenienti da campioni relativi al Piano Nazionale di Controllo Salmonellosi negli avicoli, al CRN-AR, NRL-AR, indipendentemente dalle popolazioni animali oggetto di attività di monitoraggio secondo il sistema di rotazione previsto dalla decisione 2013/652/UE.

Verbale di prelievo (Scheda SINVSA)



I campioni prelevati in attuazione del presente Piano devono essere accompagnati da una scheda di campionamento, fruibile dal Sistema Informativo Nazionale Veterinario per la Sicurezza Alimentare e la Sanità Animale (SINVSA) del portale del Sistema Informativo Veterinario (<https://www.vetinfo.sanita.it>), che identifica, in modo univoco, il campione³. La scheda, da compilarsi esclusivamente on-line attraverso il sistema SINVSA, deve contenere tutte le informazioni a corredo del campione.

È necessario che siano compilati tutti i campi contrassegnati come obbligatori e, in ogni caso, tutti quelli che identificano univocamente l'unità epidemiologica campionata. Per l'accesso al SINVSA, ogni operatore deve disporre di un'utenza (username e password) del portale www.vetinfo.sanita.it. La richiesta ufficiale per ricevere le credenziali deve essere inviata, per e-mail, all'indirizzo fdlab@izs.it o csn@vetinfo.it, specificando:

- Nome e Cognome
- Codice Fiscale
- Indirizzo e-mail
- Numero di telefono
- Applicativo a cui bisogna accedere e la finalità dell'accesso: SINVSA per piano AMR 2017
- Ente o azienda di appartenenza.

Per qualsiasi problema relativo a sistema SINVSA e al suo utilizzo, a supporto degli utenti, è attivo il servizio di Help Desk erogato attraverso il numero Verde "800 082 280" e l'e-mail csn@vetinfo.it. L'help desk è attivo nei seguenti orari: dal lunedì al venerdì ore 8.00 - 20.00; il sabato dalle 8.00 alle 14.00.

CAMPIONAMENTO CARNI FRESCHE AL DETTAGLIO

A. PARTE GENERALE



2017000021C

Ente:

A1. Strategia di campionamento (*): CASUALE			
A1b. Metodo di campionamento (*): <input type="checkbox"/> CAMPIONE INDIVIDUALE SINGOLO			
A1c. Programma di controllo (*): <input type="checkbox"/> ISOLAMENTO E TEST SENSIBILITÀ AGLI ANTIMICROBICI DEC. 2013/652/UE			
A2. Prelevatore (*):			
A5. Luogo di prelievo (*): VENDITA AL DETTAGLIO			
A12. Ragione sociale (*):		A9. Comune (*):	
A14. Codice fiscale (*):	A13. Rappresentante legale (*):	A10c. Telefono (*):	A15. Responsabile sede produttiva:
A14a. Numero di campioni		A14b. Numero di aliquote	A14c. Numero di unità campionarie
A16 Riferimento N. verbale		A11a. Data e ora di inizio prelievo(*):	A11b. Data e ora di fine prelievo(*):

B. INFORMAZIONI SUL CAMPIONE PRELEVATO (CAMPIONE N. 1)

CAMPIONAMENTO CARNI FRESCHE AL DETTAGLIO

B1. Matrice del campione (*): <input type="checkbox"/> CARNE FRESCA DI BOVINO E SUINO			
Codice allevamento di provenienza:	Id. fiscale proprietario:	Ragione sociale:	Indirizzo:
Specie campionata: (*) <input type="checkbox"/> BOVINO <input type="checkbox"/> SUINO		Fase del campionamento <input type="checkbox"/> DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO	
Codice macello/ laboratorio di sezionamento di origine del campione (*)		Numero Identificativo Campione (numero lotto) (*)	

C. LABORATORI DI ANALISI

C1. Laboratorio di analisi Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana – Sede Centrale di Roma	
Telefono del veterinario prelevatore	Timbro
Firma del prelevatore _____	

(*) Campi obbligatori



In caso di mancato riscontro, contattare: f.digianvito@izs.it, m.secone@izs.it oppure gl.grosso@izs.it e, per conoscenza, l.candela@sanita.it.

Ulteriori dettagli operativi sull'utilizzo del sistema SINVSA sono disponibili al seguente url: https://www.vetinfo.sanita.it/j6_sinsa/public/documenti/modalita_operative_alimentazione_sinvsa_antibioticoresistenza.pdf.

Si segnala che, al fine della rilevazione dei costi di campionamento per la rendicontazione alla Commissione europea, nelle schede è stato inserito anche il campo relativo all'ora di inizio e di fine delle attività di campionamento nel cui conteggio va considerato anche il tempo impiegato per la compilazione della stessa.

Risultati e rendicontazione

Tutte le informazioni relative all'attuazione del presente Piano sono disponibili tramite il sistema SINVSA per le attività di campionamento e il sistema informativo CRAB per i risultati. Con cadenza trimestrale, è previsto il caricamento dei risultati relativi all'isolamento e all'identificazione degli agenti previsti dal presente Piano, dal sistema CRAB al sistema SINVSA.

Per i test di sensibilità antimicrobica, si chiarisce che essi vengono effettuati in seguito ad appropriata procedura di selezione degli isolati batterici e nel rispetto delle numerosità campionarie previste dal Piano.

Il popolamento del sistema informativo CRAB <http://195.45.99.69/SistemaInformativoCRAB/login>, quindi, avviene al termine delle attività nazionali di campionamento, di isolamento e di identificazione previste per il Piano 2017 in oggetto. Pertanto, i risultati dei test di sensibilità antimicrobica sugli isolati sono inseriti nel periodo intercorrente tra la fine delle attività di campionamento per il Piano di monitoraggio nazionale (31 dicembre 2017) e la scadenza dei termini di rendicontazione alla Commissione Europea, prevista per il 31 maggio 2018. Tutte le informazioni circa i test di sensibilità sugli isolati sono accessibili al Ministero e alle Regioni e/o Province autonome, previa richiesta delle credenziali di accesso al <http://195.45.99.69/SistemaInformativoCRAB/login>, (qualora non già in possesso delle Regioni e/o Province autonome).

Entro il 31 maggio 2018, inoltre, il Ministero della Salute trasmette alla Commissione europea, per il tramite del CNR-AR, NRL-AR, i risultati del monitoraggio secondo le *"Specifiche tecniche per l'analisi e la rendicontazione dei dati sull'antimicrobico-resistenza"* fornite dall'EFSA, che ha il mandato di esaminarli e renderli pubblici in una relazione di sintesi. Per adempiere a quanto dovuto, è essenziale che a tutti i livelli si presti particolare attenzione all'esattezza, alla completezza ed alla puntualità della trasmissione dei dati.

Per richiedere le credenziali di accesso al sistema informativo CRAB, contattare: alessia.franco@izslt.it oppure antonio.battisti@izslt.it e, per conoscenza, l.candela@sanita.it.

Allegato II: Protocollo operativo per il campionamento di campioni di carne fresca al dettaglio

Informazioni generali

La raccolta dei campioni deve essere eseguita da parte di personale addestrato alle procedure standard di campionamento. I campioni, dopo il prelievo, devono essere conservati a temperatura di refrigerazione (range di circa +2°C - +8°C), evitando temperature eccessive e inviati nel modo più veloce possibile, preferibilmente lo stesso giorno del prelievo, e in ogni caso in modo che possano pervenire al laboratorio entro massimo le 36 h ore successive al campionamento. Ciascun campione deve essere identificato attraverso un identificativo unico, rappresentato dal identificativo della scheda SINVSA (in alto a destra della scheda), compilata e stampata da sistema.

Materiale oggetto di prelievo

Il materiale oggetto di prelievo è "carne fresca" campionata alla vendita "al dettaglio".

Nell'ambito di questo Piano di campionamento, per "carne fresca" si intende "carne refrigerata", incluse le carni confezionate (anche sottovuoto o in atmosfera controllata). Si esclude pertanto la carne congelata/surgelata. E' necessario prelevare il campione in singola aliquota.

Per "vendita al dettaglio" è intesa la vendita presso punti che vendono direttamente al consumatore finale per il successivo consumo domestico, ovvero punti vendita come supermercati, negozi specializzati, mercati, ed escluse le attività di ristorazione, ristoranti, grossisti ed assimilabili.

È necessario campionare **un quantitativo minimo di almeno 100 g di carne fresca, in singola aliquota.**



Modalità di campionamento

I campioni devono essere selezionati in modo casuale nel punto vendita oggetto di campionamento, confezionati secondo le usuali modalità utilizzate per i campionamenti conoscitivi di tali matrici da parte dei Servizi Veterinari e mantenuti a temperatura di refrigerazione (range di circa +2°C - +8°C) fino al momento dell'invio. È opportuno accogliere i contenitori utilizzati per il campionamento all'interno di un altro contenitore, es. buste autosigillanti/antimanomissione, in dotazione ai Servizi e, in caso di campioni multipli, riunirli in idonee scatole (di cartone o di polistirolo), per rispondere a requisiti minimi di trasporto a mezzo corriere.

Compilazione verbale di prelievo

Le informazioni a corredo del campione devono essere inserite nell'apposita scheda informatica, da compilarsi on-line, disponibile sul sistema SINVSA. Il sistema consente di selezionare i dati anagrafici del punto vendita qualora in esso già presenti. In caso contrario, è possibile l'inserimento ex-novo da parte dell'operatore. Si rammenta che con il Piano Nazionale della Prevenzione 2014 -2018, le Regioni e Province autonome hanno assunto l'impegno di dotarsi, entro il 2018, di una anagrafe regionale o, in alternativa delle ASL, conforme alla masterlist 852, rendendola accessibile al Ministero della Salute. A tal fine, è stata rappresentata alle Regioni/P.A. l'opportunità di utilizzare il sistema SINVSA che consente di precaricare in modo massivo, tramite file in formato CSV, le anagrafiche degli Operatori del Settore Alimenti (OSA registrati Reg. CE n. 852/2004). Tale caricamento può essere fatto nell'apposita sezione "Upload anagrafiche" del sistema, all'interno della quale sono pubblicate le specifiche tecniche dei tracciati CSV.

Il sistema consente, inoltre, di selezionare l'impianto di macellazione/sezionamento (tramite identificativo fiscale o approval number) oggetto di campionamento, con compilazione automatica dei suoi dati anagrafici. Per quanto concerne i campi del quadro B1 (codice allevamento di provenienza, Paese di origine, Id. fiscale del proprietario, Ragione sociale, indirizzo), pur non obbligatori, si chiede di compilarli in maniera quanto più completa possibile, in rapporto alle informazioni disponibili. Attraverso il sistema SINVSA è possibile selezionare i dati anagrafici dell'allevamento di origine, recuperati in tempo reale dalle Banche Dati Nazionali Zootecniche.

Spedizione dei campioni

I campioni di carne fresca devono essere spediti attraverso corriere espresso al CRN-AR, NRL-AR, presso Direzione Operativa Diagnostica Generale, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*, Sede Centrale di Roma, per poter pervenire entro le 24 ore dalla consegna al corriere.

Le informazioni relative al corriere espresso da contattare per l'invio dei campioni ad IZSLT saranno rese disponibili al seguente link: http://crab.izslt.it/spedizione_campioni_2013_652_EU/. In caso di impedimento, i campioni devono essere tenuti refrigerati almeno fino a che la spedizione non sia stata effettuata e, comunque, in modo tale che pervengano al laboratorio entro massimo le 36 ore successive al campionamento. L'invio attraverso corriere non comporta spese di spedizione per l'ente speditore.

CONTROLLI AFLATOSSINE NEL LATTE

Dovranno essere effettuati n. 1 controlli per ciascuna ASL (4 controlli totali nella regione) in vigilanza per la ricerca di Aflatossina M1 nel latte crudo o latte trattato termicamente o latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte secondo la tabella Parte2: Micotossine, punto 2.1.8 del Reg. CE n. 1881/2006.

ASL Avezzano-Sulmona-L'Aquila	ASL Lanciano-Vasto-Chieti	ASL Pescara	ASL Teramo
1	1	1	1



PROCEDURE PER IL COORDINAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEL LATTE CRUDO E DERIVATI.

In risposta alle criticità evidenziate in seguito agli audit svolti nel tempo dagli uffici DGSANCO/2013/6875 e DGSANTE/2015-7626, il Ministero della Salute, con nota prot. N. 0023047-P-01/06/2016 ha emanato le indicazioni per implementare misure uniformi su tutto il territorio nazionale per il controllo della filiera del latte e per il coordinamento tra le autorità competenti ad esso designate. Tali indicazioni si traducono in un protocollo approvato dal gruppo tecnico interregionale, nelle more dello sviluppo di un sistema informatizzato di monitoraggio per la gestione delle non conformità per carica batterica, cellule somatiche e inibenti nel latte crudo.

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE:

Le presenti procedure descrivono le operazioni da seguire per garantire un coordinamento efficiente ed efficace tra le autorità competenti ed in particolare tra i Servizi di Sanità animale (SSA), di Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche (SIAPZ), Igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA) responsabili dei controlli nel settore lattiero-caseario come richiesto dall'art. 4 paragrafi 3 e 5 del Reg. CE n. 882/2004 e per implementare un sistema di monitoraggio sul latte crudo (in risposta alla raccomandazione 5 del report comunitario DGSANTE 2015/7626) al fine di soddisfare i requisiti previsti dall'All. IV del Reg. CE 854/2004 nonché la gestione del rischio di zoonosi rappresentato dai prodotti degli stabilimenti lattiero-caseari derivati dal latte non pastorizzato (in risposta alla raccomandazione n. 11 dell'AUDIT DGSANCO 2013-6979).

PROCEDURA OPERATIVA PER IL MONITORAGGIO SUI PARAMETRI DI CARICA BATTERICA E CELLULE SOMATICHE DEL LATTE CRUDO:

Le AASSLL devono predisporre un sistema di monitoraggio per la valutazione dei parametri del latte crudo previsti dall'ALL. III sez. IX Cap. parte III punto 3 del Reg. CE 853/2004. Tale sistema di monitoraggio può essere implementato mediante l'utilizzo di banche dati sul latte, dei dati ottenuti mediante il pagamento qualità, di qualsiasi altro sistema ritenga la Regione o l'Az. USL di dover adottare. Tuttavia a prescindere dal sistema che si intende adottare, le autorità competenti devono registrare e documentare il periodo di riferimento del monitoraggio effettuato.

La verifica sulle medie geometriche mobili nel corso di un controllo ufficiale deve essere effettuata tenendo in considerazione almeno un anno di attività dell'OSA.

Il periodo di monitoraggio, tuttavia, deve essere stabilito in funzione della frequenza stabilita per il controllo ufficiale. In caso di mancata notifica anche solo di uno sfioramento dai parametri deve essere applicata una sanzione ai sensi dell'art. 6 commi 4 e 5 del D.Lgs 193/2007. I servizi devono tenere conto del numero di schede (Modello A – B/latte) ricevute per effettuare la valutazione del rischio delle aziende e stabilire la frequenza dei controlli ufficiali.

PROCEDURA OPERATIVA PER COORDINARE I CONTROLLI UFFICIALI SUL LATTE CRUDO:

Il **modello A/latte** deve essere compilato ogni volta che l'autorità competente (SIAOA, SIAPZ) riceve comunicazione da parte dell'OSA sullo sfioramento dei parametri per carica batterica (CB) e cellule somatiche (CS) e/o di positività agli inibenti nonché a seguito del riscontro di non conformità per CB e CS ed inibenti nel corso del controllo ufficiale.

Il **modello B/latte** deve essere compilato dall'autorità competente (SSA) ogni volta che c'è un cambiamento nello stato sanitario dell'allevamento.



AL SERVIZIO VETERINARIO IAPZ
DI _____

E p.c. AI SERVIZIO SANITA' VETERINARIA IGIENE E
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DELLA REGIONE
ABRUZZO (dpf011@regione.abruzzo.it)

SCHEDA INVIO SEGNALAZIONE PER

SUPERAMENTO CBT/CS

POSITIVITA' INIBENTI

ALLEVAMENTO

CODICE AZIENDALE (DPR 317/96) | _ | _ | _ | | | | | | | | |

PROPIETARIO/RESPONSABILE LEGALE _____

INDIRIZZO E COMUNE (PROVINCIA) _____

DESTINATARIO: AZ. ASL APPARTENENTE ALL'AZIENDA DI PRODUZIONE _____

LATTE BOVINO ALTRE SPECIE (indicare quale)

periodo di osservazione: data inizio Data fine

divieto fornitura latte: data inizio Data fine

deroghe per latte ovi-caprino non conforme

Autorizzazione dell'Autorità competente per l'utilizzo latte ovi-caprino non conforme:

per formaggi a lunga stagionatura

altra disposizione (indicare le condizione stabilite per la concessione dell'utilizzo)

.....

.....

Timbro e Firma del
Veterinario



Ai Servizi IAPZ e IAOA di

DI _____

E p.c. AI SERVIZIO SANITA' VETERINARIA IGIENE E
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DELLA REGIONE
ABRUZZO (dpf011@regione.abruzzo.it)

SCHEDA INVIO SEGNALAZIONE PER VARIAZIONE STATO SANITARIO ALLEVAMENTO

INDIRIZZO PRODUTTIVO

Riproduzione latte

Riproduzione carne

ingrasso

misto (linea vacca-vitello) (latte + ingrasso)

SPECIE

Bovino

Ovi-caprino

misto

altro (indicare specie)

POSITIVITA'

BRC

TBC

n. positivi

n. controllati

n. sospetti

Caseificazione in proprio

NO

SI

Conferisce latte ai caseifici

NO

SI

Caseificio al quale conferisce:

n. riconoscimento Registrazione	nome	Comune	ASL



AUTORIZZAZIONE PER IL LATTE DI ANIMALI CON REAZIONE NEGATIVA ALLE PROVE PER BRC E TBC E SENZA SINTOMI DI TALI MALATTIE (ai sensi dell'All. III, sez. IX, Capitolo I, parte I, punto 3 del Reg. (CE) 853/2004)

- Previo trattamento termico
- Per fabbricazione di formaggi a latte ovi-caprino a maturazione > 60 gg.

Timbro e Firma del
Veterinario



PIANO NAZIONALE RESIDUI (CONTROLLI IN STABILIMENTI RICONOSCIUTI) 2017

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
A1xx	stilbeni	dienestrololo, dietilstilbestrololo, esestrololo	urine	Bovini	vitelloni	1		0		0		1		0	
A2	agenti antitiroidei	feniltiouracile, metiltiouracile, propiltiouracile, tapazolo, tiouracile	tiroide	Bovini	vitelloni	1		0		0		0		1	
A3x6	boldenone	17-alfa-boldenone coniugato, 17-beta-boldenone coniugato, androstadienedione (ADD)	urine	Bovini	vitelloni	1		1		0		0		0	
A3x7	nortestosterone	17-alfa-19-nortestosterone, 17-beta-19-nortestosterone	urine	Bovini	vitelloni	1		1		0		0		0	
A4x1	zearanolo e metaboliti	alfa-zearalenolo, beta-zearalenolo, taleranolo (beta-zearalanolo), zearalanone, zearalenone, zeranolo (alfa-zearalanolo)	urine	Bovini	vacche	1		0		0		1		0	
A4x1	zearanolo e metaboliti	alfa-zearalenolo, beta-zearalenolo, taleranolo (beta-zearalanolo), zearalanone, zearalenone, zeranolo (alfa-zearalanolo)	urine	Bovini	vitelloni	1		0		1		0		0	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-GH MACELLO	LA-VA-GH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
A5x1	clenbutero lo-simili	clenbutero	fegato	Bovini	vitelloni	4		1		1		1		1	
A5x1	clenbutero lo-simili	clenbutero	fegato	Bovini	vacche	2		0		1		0		1	
A5x1	clenbutero-lo-simili	bromobutero, cimaterolo, clenbutero, clenpenterolo, idrossimetilclenbutero, mabutero, mapenterolo, metilclenbutero	fegato	Bovini	vacche	1		0		1		0		0	
A5x1	clenbutero-lo-simili	bromobutero, cimaterolo, clenbutero, clenpenterolo, idrossimetilclenbutero, mabutero, mapenterolo, metilclenbutero	fegato	Bovini	vitelloni	1		1		0		0		0	
A5x1	clenbutero-lo-simili	clenbutero	fegato	Bovini	vitelli	1		1		0		0		0	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	cloramfenicolo	muscolo	Bovini	vacche	1		0		1		0		0	
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	cloramfenicolo	muscolo	Bovini	vitelloni	1		1		0		0		0	
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacolorpirazina, sulfacolorpiridazina, sulfacolorpiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfamerazina, sulfametazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfanilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	muscolo	Bovini	vitelloni	5		1		2		1		1	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacolorpirazina, sulfacolorpiridazina, sulfacolorpiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfamerazina, sulfametazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfanilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	muscolo	Bovini	vacche	4		1		1		1		1	
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacolorpirazina, sulfacolorpiridazina, sulfacolorpiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfamerazina, sulfametazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfanilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	muscolo	Bovini	vitelli	2		1		0		0		1	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B1y	antibiotici	acido clavulanico, acido nalidixico, acido oxolinico, amoxicillina, ampicillina, ciprofloxacina, clortetraciclina, cloxacillina, danafloxacina, dicloxacillina, difloxacina, doxiciclina, enoxacin, enrofloxacina, epiclortetraciclina, epioxitetraciclina, epitetraciclina, flumequina, levofloxacina, lomefloxacina, marbofloxacina, nadifloxacina, nafcillina, norfloxacina, orbifloxacina, ossitetraciclina, oxacillina, penicillina V, penicillina G, piperacillina, rolitetraciclina, sarafloxacina, tetraciclina	muscolo	Bovini	vitelloni	4		1		1		1		1	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B1y	antibiotici	acido clavulanico, acido nalidixico, acido oxolinico, amoxicillina, ampicillina, ciprofloxacina, clortetraciclina, cloxacillina, danafloxacina, dicloxacillina, difloxacina, doxiciclina, enoxacin, enrofloxacina, epiclortetraciclina, epioxitetraciclina, epitetraciclina, flumequina, levofloxacina, lomefloxacina, marbofloxacina, nadifloxacina, nafcillina, norfloxacina, orbifloxacina, ossitetraciclina, oxacillina, penicillina V, penicillina G, piperacillina, rolitetraciclina, sarafloxacina, tetraciclina	muscolo	Bovini	vacche	3		0		1		1		1	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B1y	antibiotici	acido clavulanico, acido nalidixico, acido oxolinico, amoxicillina, ampicillina, ciprofloxacina, clortetraciclina, cloxacillina, danafloxacina, dicloxacillina, difloxacina, doxiciclina, enoxacin, enrofloxacina, epiclortetraciclina, epioxitetraciclina, epitetraciclina, flumequina, levofloxacina, lomefloxacina, marbofloxacina, nadifloxacina, nafcillina, norfloxacina, orbifloxacina, ossitetraciclina, oxacillina, penicillina V, penicillina G, piperacillina, rolitetraciclina, sarafloxacina, tetraciclina	muscolo	Bovini	vitelli	1		0		1		0		0	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B2a1	benzimidazolici	5-OH-tiabendazolo, albendazolo, albendazolo ammino sulfone, albendazolo sulfossido, febantel, fenbendazolo, flubendazolo, mebendazolo, oxfendazolo, oxfendazolo sulfone, oxibendazolo, tiabendazolo	fegato	Bovini	vitelloni	1		0		0		0		1	
B2a2	avermectine	abamectina, doramectina, eprinomectina, ivermectina, moxidectina	fegato	Bovini	vitelloni	1		0		0		1		0	
B2a3	tioimidazolici	levamisolo	fegato	Bovini	vitelloni	1		0		0		1		0	
B2d1	promazine	acetopromazina, promazina, prometazina, propionilpromazina, trifluorpromazina, xilazina	urine	Bovini	vitelloni	2		1		1		0		0	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B2f3	cortisonici	beclometasone, betametasona, desametasona , flumetasone, metilprednisolone, prednisolone, prednisona, triamcilonone, triamcilonone acetone	fegato	Bovini	vitelloni	5		1		1		2		1	
B2f3	cortisonici	beclometasone, betametasona, desametasona , flumetasone, metilprednisolone, prednisolone, prednisona, triamcilonone, triamcilonone acetone	fegato	Bovini	vacche	3		0		1		1		1	
B2f3	cortisonici	beclometasone, betametasona, desametasona , flumetasone, metilprednisolone, prednisolone, prednisona, triamcilonone, triamcilonone acetone	fegato	Bovini	vitelli	1		0		1		0		0	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B3a	Composti organoclorurati compresi i pcb	1,2,3,4,6,7,8-HPCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HPCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HPCDF, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,4,7,8-HXCDF, 1,2,3,6,7,8-HXCDD, 1,2,3,6,7,8-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDD, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8-PECDD, 1,2,3,7,8-PECDF, 2,3,4,6,7,8-HXCDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDF, OCDD, OCDF, PCB 101, PCB 105, PCB 114, PCB 118, PCB 123, PCB 126, PCB 138, PCB 153, PCB 156, PCB 157, PCB 167, PCB 169, PCB 180, PCB 189, PCB 28, PCB 52, PCB 77, PCB 81, PCB diossina-simili (somma upper bound), PCB indicatori (somma upper bound), diossine (somma upper bound), policlorobifenili (somma dei congeneri)	muscolo	Bovini	vitelloni	1		1		0		0		0	



TERAMO STAB.TO					
TERAMO MACELLO	0	0	0	0	1
PESCARA STAB.TO					
PESCARA MACELLO	0	1	0	1	0
LA-VA-CH STAB.TO					
LA-VA-CH MACELLO	0	0	1	1	0
AV-SU-AQ STAB.TO					
AV-SU-AQ MACELLO	1	0	0	0	0
REGIONE TOTALE STAB.TO					
REGIONE TOTALE MACELLO	1	1	1	2	1
Categoria animale	equini	ovi-caprini	ovi-caprini	ovi-caprini	ovi-caprini
Specie	Equini	Ovini e Caprini	Ovini e Caprini	Ovini e Caprini	Ovini e Caprini
Materiale	muscolo	fegato	fegato	muscolo	muscolo
Molecola	cadmio	clenbuterolo	isoxisuprina, ractopamina, salbutamolo, terbutalina	cloramfenicolo	dapsone
Gruppo	elementi chimici	clenbuterolo- simili	salbutamolo -simili	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio
Categoria residui	B3c	A5x1	A5x2	A6	A6x



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
A6x	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consilio	clorpromazina	urine	Ovini e Caprini	ovi-caprini	1		0		0		1		0	
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	AHD (1-ammino-idantoina), AMOZ (5-metilmorfolino-3-ammino-2-oxazolidinone, AOZ (3-ammino-2-oxazolidinone), SEM (semicarbazide)	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini	1		1		0		0		0	
A6x3	nitroimidazoli	2-idrossimetil-1-metil-5-nitroimidazolo (HMMNI), dimetridazolo (DMZ), idrossi-iproimidazolo (IPZOH), idrossi-metronidazolo (MNZOH), ipronidazolo (IPZ), metronidazolo (MNZ), ronidazolo (RNZ)	plasma,siero	Ovini e Caprini	ovi-caprini	1		0		1		0		0	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacolorpirazina, sulfacolorpiridazina, sulfacolorpiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfametazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfanilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini	8		2		2		2		2	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B1y	antibiotici	acido clavulanico, acido nalidixico, acido oxolinico, amoxicillina, ampicillina, ciprofloxacina, clortetraciclina, cloxacillina, danafloxacina, dicloxacillina, difloxacina, doxiciclina, enoxacin, enrofloxacina, epiclortetraciclina, epioxitetraciclina, epitetraciclina, flumequina, levofloxacina, lomefloxacina, marbofloxacina, nadifloxacina, nafcillina, norfloxacina, orbifloxacina, ossitetraciclina, oxacillina, penicillina V, penicillina G, piperacillina, rolitetraciclina, sarafloxacina, tetraciclina	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini	7		1		2		2		2	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B2a1	benzimidazolici	5-OH-tiabendazolo, albendazolo, albendazolo ammino sulfone, albendazolo sulfone, albendazolo sulfossido, febantel, fenbendazolo, flubendazolo, mebendazolo, oxfendazolo, oxfendazolo sulfone, oxibendazolo, tiabendazolo	fegato	Ovini e Caprini	ovi-caprini	2		0		1		1		0	
B2a2	avermectine	abamectina, doramectina, eprinomectina, ivermectina, moxidectina	fegato	Ovini e Caprini	ovi-caprini	2		0		0		1		1	
B2a3	tioimidazolici	levamisolo	fegato	Ovini e Caprini	ovi-caprini	1		1		0		0		0	
B2b	coccidiostatici	alofuginone , decochinato, diclazuril, lasalocid, maduramicina, monensin, narasin, nicarbazina, robenidina, salinomicina, semduramicina	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini	2		1		0		1		0	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B2cx	carbammati e piretroidi	3-idrossicarbofuran, aldicarb, aldicarb sulfone, aldicarb sulfoxide, alfametrina, aminocarb, bendiocarb, bifentrin, bioallethrin, carbaril, carbofuran, carbosulfan, cyalothrin lambda, cyfluthrin, cypermethrin, deltamethrin, dietofencarb, etiofencarb, fenoxicarb, fenpropathrin, fenvalerate, flucythrinate, flumetrina, fluvalinate, fluvalinate-Tau, furatiocarb, indoxacarb, metiocarb, metomil, oxamil, permethrin, permetrina-cis, permetrina-trans, phenothrin, pirimicarb, pirimicarb desmetile, propamocarb, propoxur, tefluthrin, tetrametrina, tiodicarb	tesuto adiposo	Ovini e Caprini	ovi-caprini	2		1		1		0		0	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B2d1	promazine	acetopromazina, promazina, prometazina, propionilpromazina, trifluorpromazina, xilazina	urine	Ovini e Caprini	ovi-caprini	1		0		0		1		0	
B2e	Antinfiammatori non steroidei - ains	5-idrossiflunixina, acido meclofenamico, acido mefenamico, acido niflumico, acido tolfenamico, carprofene, diclofenac, fenilbutazone, flunixina, flurbiprofene, ibuprofene, ketoprofene, meloxicam, naproxene, ossifenbutazone, piroxicam, suxibutazone, vedaprofene	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini	1		0		0		0		1	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B2e	Antinfiammatori non steroidei - ains	5-idrossiflunixina, acido meclofenamico, acido mefenamico, acido niflumico, acido tolfenamico, carprofene, diclofenac, fenilbutazone, flunixina, flurbiprofene, ibuprofene, ketoprofene, meloxicam, naproxene, ossifenbutazone, suxibutazone, vedaprofene	plasma	Ovini e Caprini	ovi-caprini	1		0		0		1		0	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B3a	Composti organoclorurati compresi i pcb	1,2,3,4,6,7,8-HPCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HPCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HPCDF, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,4,7,8-HXCDF, 1,2,3,6,7,8-HXCDD, 1,2,3,6,7,8-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDD, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8-PECDD, 1,2,3,7,8-PECDF, 2,3,4,6,7,8-HXCDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDF, OCDD, OCDF, PCB 101, PCB 105, PCB 114, PCB 118, PCB 123, PCB 126, PCB 138, PCB 153, PCB 156, PCB 157, PCB 167, PCB 169, PCB 180, PCB 189, PCB 28, PCB 52, PCB 77, PCB 81, PCB diossina-simili (somma upper bound), PCB indicatori (somma upper bound), diossine (somma upper bound), policlorobifenili (somma dei congeneri)	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini	1		0		0		1		0	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B3a1	pesticidi organoclorurati	2,4-DDT, 4,4'-DDD, 4,4'-DDE, 4,4'-DDT, aldrin, clordano, clordano-alfa-cis, clordano-gamma-trans, dicofol, dieldrin, endosulfan alfa, endosulfan beta, endosulfan solfato, endrin, eptacoloro, eptacoloro-epossido cis, eptacoloro-epossido trans, esaclorobenzene (HCB), esaclorocicloesano alfa (alfa-HCH), esaclorocicloesano beta (beta-HCH), esaclorocicloesano gamma (gamma-HCH; lindano; BHC), metossicloro	tessuto adiposo	Ovini e Caprini	ovi-caprini	2		0		1		1		0	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-GH MACELLO	LA-VA-GH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B3b1	Pesticidi organofosforati	acefate, azinfos etile, azinfos metile, clorfenvinfos, clorpirifos metile, diazinone, disulfoton, ethoprophos, fenthion, fosalone, foxim, malation, metacrifos, metamidofos, metidation, paration etile, paration metile, phorate, phosmet, pirimifos metile, profenfos, terbufos, triazofos, trichlorfon	tessuto adiposo	Ovini e Caprini	ovi-caprini	1		0		1		0		0	
B3c	elementi chimici	cadmio	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini	2		1		0		1		0	
B3c	elementi chimici	piombo	muscolo	Ovini e Caprini	ovi-caprini	2		1		0		1		0	
A1xx	stilbeni	dienestrola, dietilstilbestrola, esestrola	urine	Suini	suini	2		0		1		0		1	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
A2x	agenti antitiroidei	feniltiouracile, metiltiouracile, propiltiouracile, tapazolo, tiouracile	tiroide	Suini	suini	2		1		0		1		0	
A3x1 1	gestageni	clormadinone acetato, delmadinone, delmadinone acetato, medrossiprogesterone, medrossiprogesterone acetato (MPA), megestrolo, megestrolo acetato, melengestrolone, melengestrolone acetato	tessuto adiposo	Suini	suini	1		0		1		0		0	
A3x8	stanozololo e metaboliti	16-idrossistanozololo, stanozololo	urine	Suini	suini	1		0		1		0		0	
A3x9	trenbolone e metaboliti	17-alfa-trenbolone, 17-beta-trenbolone	urine	Suini	suini	1		1		0		0		0	
A4x1	zearanolo e metaboliti	alfa-zearalenolo, beta-zearalenolo, taleranololo (beta-zearalanolo), zearalanone, zearalenone, zearanolo (alfa-zearalanolo)	urine	Suini	suini	2		0		1		1		0	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-GH MACELLO	LA-VA-GH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
A5x1	clenbuterolo-simili	bromobuterolo, cimaterolo, clenbuterolo, clenpenterolo, idrossimetilclenbuterolo, mabuterolo, mapenterolo, metilclenbuterolo	fegato	Suini	suini	3		0		1		1		1	
A5x2	salbutamolo-simili	isoxisuprina, ractopamina, salbutamolo, terbutalina	fegato	Suini	suini	3		1		1		1		0	
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consilijn	cloramfenicolo	muscolo	Suini	suini	9		3		2		2		2	
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	AHD (1-ammino-idantoina), AMOZ (5-metilmorfolino-3-ammino-2-oxazolidinone), AOZ (3-ammino-2-oxazolidinone), SEM (semicarbazide)	muscolo	Suini	suini	6		3		1		1		1	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
A6x3	nitroimidazoli	2-idrossimetil-1-metil-5-nitroimidazolo (HMMNI), dimetridazolo (DMZ), idrossi-ipronidazolo (IPZOH), idrossi-metronidazolo (MNZOH), ipronidazolo (IPZ), metronidazolo (MNZ), ronidazolo (RNZ)	plasma,siero	Suini	suini	1		0		0		1		0	
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacolorpirazina, sulfacolorpiridazina, sulfacolorpiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfamerazina, sulfametazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfanilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	muscolo	Suini	suini	18		6		5		5		2	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B1x2	tetracicline	clortetraciclina, doxiciclina, epiclortetraciclina, epiossitetraciclina, epitetraciclina, ossitetraciclina, rolitetraciclina, tetraciclina	muscolo	Suini	suini	5		2		0		2		1	
B1x4	chinolonici	acido nalidixico, acido oxolinico, ciprofloxacina, danafloxacina, difloxacina, enoxacin, enrofloxacina, flumequina, marbofloxacina, norfloxacina, sarafloxacina	muscolo	Suini	suini	4		1		1		1		1	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B1y	antibiotici	acido clavulanico, acido nalidixico, acido oxolinico, amoxicillina, ampicillina, ciprofloxacina, clortetraciclina, cloxacillina, danafloxacina, dicloxacillina, difloxacina, doxiciclina, enoxacin, enrofloxacina, epiclortetraciclina, epioxitetraciclina, epitetraciclina, flumequina, levofloxacina, lomefloxacina, marbofloxacina, nadifloxacina, nafcillina, norfloxacina, orbifloxacina, ossitetraciclina, oxacillina, penicillina V, penicillina G, piperacillina, rolitetraciclina, sarafloxacina, tetraciclina	muscolo	Suini	suini	4		1		1		1		1	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B2a1	benzimidazolici	5-OH-tiabendazolo, albendazolo, albendazolo ammino sulfone, albendazolo sulfone, albendazolo sulfossido, febantel, fenbendazolo, flubendazolo, mebendazolo, oxfendazolo, oxfendazolo sulfone, oxibendazolo, tiabendazolo	fegato	Suini	suini	4		1		1		1		1	
B2a2	avermectine	abamectina, doramectina, eprinomectina, ivermectina, moxidectina	fegato	Suini	suini	4		1		1		1		1	
B2b	coccidiostatici	alofuginone , decochinato, diclazuril, lasalocid, maduramicina, monensin, narasin, nicarbazina, robenidina, salinomicina, semduramicina	muscolo	Suini	suini	1		0		1		0		0	
B2d1	promazine	acetopromazina, promazina, prometazina, propionilpromazina, trifluorpromazina, xilazina	urine	Suini	suini	3		2		1		0		0	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B2f3	cortisonici	beclometasone, betametasona, desametasona , flumetasone, metilprednisolone, prednisolone, prednisone, triamcilonone, triamcilonone acetone	fegato	Suini	suini	1		0		1		0		0	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B3a	Composti organoclorurati compresi i pcb	1,2,3,4,6,7,8-HPCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HPCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HPCDF, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,4,7,8-HXCDF, 1,2,3,6,7,8-HXCDD, 1,2,3,6,7,8-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDD, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8-PECDD, 1,2,3,7,8-PECDF, 2,3,4,6,7,8-HXCDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDF, OCDD, OCDF, PCB 101, PCB 105, PCB 114, PCB 118, PCB 123, PCB 126, PCB 138, PCB 153, PCB 156, PCB 157, PCB 167, PCB 180, PCB 189, PCB 28, PCB 52, PCB 77, PCB 81, PCB diossina-simili (somma upper bound), PCB indicatori (somma upper bound), diossine (somma upper bound), policlorobifenili (somma dei congeneri)	muscolo	Suini	suini	1		0		0		0		1	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-GH MACELLO	LA-VA-GH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B3a1	pesticidi organoclorurati	2,4-DDT, 4,4'-DDD, 4,4'-DDE, 4,4'-DDT, aldrin, clordano, clordano-alfa-cis, clordano-gamma-trans, dicofol, dieldrin, endosulfan alfa, endosulfan beta, endosulfan solfato, endrin, eptacoloro, eptacoloro-epossido cis, eptacoloro-epossido trans, esaclorocicloesano alfa (alfa-HCH), esaclorocicloesano beta (beta-HCH), esaclorocicloesano gamma (gamma-HCH; lindano; BHC), metossicloro	tesuto adiposo	Suini	suini	1		1		0		0		0	
B3c	elementi chimici	piombo	muscolo	Suini	suini	4		1		1		1		1	
B3c	elementi chimici	cadmio	muscolo	Suini	suini	1		0		1		0		0	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacolorpirazina, sulfacolorpiridazina, sulfacolorpiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfamerazina, sulfametazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfanilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	uova	Uova	uova di gallina		1		1		0		0		0
B1x2	tetracicline	clortetraciclina, doxiciclina, epiclortetraciclina, epiossitettraciclina, epitetraciclina, ossitettraciclina, rolitettraciclina, tetraciclina	uova	Uova	uova di gallina		1		1		0		0		0
B1x4	chinolonici	acido nalidixico, acido oxolinico, ciprofloxacina, danafloxacina, difloxacina, enrofloxacina, flumequina, marbofloxacina, norfloxacina, sarafloxacina	uova	Uova	uova di gallina		1		1		0		0		0



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ STAB.TO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B2b	coccidiostatici	alofuginone , decochinato, diclazuril, lasalocid, maduramicina, monensin, narasin, nicarbazina, robenidina, salinomicina, semduramicina	uova	Uova	uova di gallina		2		2		0		0		0



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B3a	composti organoclorurati compresi i pcb	1,2,3,4,6,7,8-HPCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HPCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HPCDF, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,4,7,8-HXCDF, 1,2,3,6,7,8-HXCDD, 1,2,3,6,7,8-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDD, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8-PECDD, 1,2,3,7,8-PECDF, 2,3,4,6,7,8-HXCDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDF, OCDD, OCDF, PCB 101, PCB 105, PCB 114, PCB 118, PCB 123, PCB 126, PCB 138, PCB 153, PCB 156, PCB 157, PCB 167, PCB 169, PCB 180, PCB 189, PCB 28, PCB 52, PCB 77, PCB 81, PCB diossina-simili (somma upper bound), PCB indicatori (somma upper bound), diossine (somma upper bound), policlorobifenili (somma dei congeneri)	uova	Uova	uova di gallina		2		2		0		0		0
A1xx	stilbeni	dienestrola, dietilstilbestrola, esestrola	muscolo	Volatili da cortile	polli	8		0		0		0		8	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
A2	agenti antitiroidei	feniltiouracile, metiltiouracile, propiltiouracile, tapazolo, tiouracile	muscolo	Volatili da cortile	polli	8		0		0		1		7	
A3x10	estrogeni di sintesi	etinilestradiolo	muscolo	Volatili da cortile	polli	8		0		0		1		7	
A4x1	zearanolo e metaboliti	taleranolo (beta-zearalanolo), zearalanone, zearanolo (alfa-zearalanolo)	muscolo	Volatili da cortile	polli	8		0		0		0		8	
A5x	beta-agonisti	bromobuterolo, clenbuterolo, idrossimetilclenbuterolo, isoxisuprina, mabuterolo, mapenterolo, metilclenbuterolo, ractopamina, salbutamolo, terbutalina	fegato	Volatili da cortile	polli	8		0		0		0		8	
A6	sostanze incluse in all. iv del reg. 2377/90/cee del consp/in	cloramfenicolo	muscolo	Volatili da cortile	polli	46		0		0		0		46	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	AHD (1-ammino-idantoina), AMOZ (5-metilmorfolino-3-ammino-2-oxazolidinone), AOZ (3-ammino-2-oxazolidinone), SEM (semicarbazide)	muscolo	Volatili da cortile	polli	14		0		0		0		14	
A6x3	nitroimidazoli	2-idrossimetil-1-metil-5-nitroimidazolo (HMMNI), dimetridazolo (DMZ), idrossi-iproimidazolo (IPZOH), idrossi-metronidazolo (MNZOH), ipronidazolo (IPZ), metronidazolo (MNZ), ronidazolo (RNZ)	plasma,siero	Volatili da cortile	polli	14		0		0		0		14	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacloropirazina, sulfacloropiridazina, sulfacloropiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfamerazina, sulfametazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfanilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	muscolo	Volatili da cortile	polli	23		0		0		0		23	
B1x4	chinolonici	acido nalidixico, acido oxolinico, ciprofloxacina, danafloxacina, difloxacina, enoxacin, enrofloxacina, flumequina, marbofloxacina, norfloxacina, sarafloxacina	muscolo	Volatili da cortile	polli	18		0		0		0		18	
B1x5	macrolidi	eritromicina, josamicina, spiramicina, tilmicosina, tilosina	muscolo	Volatili da cortile	polli	3		0		0		0		3	



TERAMO STAB.TO												
TERAMO MACELLO	1	2	2									
PESCARA STAB.TO												
PESCARA MACELLO	0	0	0									
LA-VA-CH STAB.TO												
LA-VA-CH MACELLO	0	0	0									
AV-SU-AQ STAB.TO												
AV-SU-AQ MACELLO	0	0	0									
REGIONE TOTALE STAB.TO												
REGIONE TOTALE MACELLO	1	2	2									
Categoria animale	polli	polli	polli									
Specie	Volatili da cortile	Volatili da cortile	Volatili da cortile									
Materiale	muscolo	fegato	muscolo									
Molecola	amikacina, apramicina, didrostreptomina, gentamicina, kanamicina, neomicina, paromomicina, spectinomina, streptomina, tobramicina	colistina	colistina									
Gruppo	amminoglicosidi	polimixine	polimixine									
Categoria residui	B1x6	B1x9	B1x9									



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B1y	antibiotici	acido clavulanico, acido nalidixico, acido oxolinico, amoxicillina, ampicillina, ciprofloxacina, clortetraciclina, cloxacillina, danafloxacina, dicloxacillina, difloxacina, doxiciclina, enoxacin, enrofloxacina, epiclortetraciclina, epioxitetraciclina, epitetraciclina, flumequina, levofloxacina, lomefloxacina, marbofloxacina, nadifloxacina, nafcillina, norfloxacina, orbifloxacina, ossitetraciclina, oxacillina, penicillina V, penicillina G, piperacillina, rolitetraciclina, sarafloxacina, tetraciclina	muscolo	Volatili da cortile	polli	16		0		0		1		15	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B2a1	benzimidazolici	5-OH-tiabendazolo, albendazolo, albendazolo ammino sulfone, albendazolo sulfossido, febantel, fenbendazolo, flubendazolo, mebendazolo, oxfendazolo, oxfendazolo sulfone, oxibendazolo, tiabendazolo	fegato	Volatili da cortile	polli	6		0		0		0		6	
B2a2	avermectine	abamectina, doramectina, eprinomectina, ivermectina, moxidectina	fegato	Volatili da cortile	polli	6		0		0		1		5	
B2b	coccidiostatici	alofuginone , decochinato, diclazuril, lasalocid, maduramicina, monensin, narasin, nicarbazina, robenidina, salinomicina, semduramicina	muscolo	Volatili da cortile	polli	28		0		0		2		26	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B2cx	carbammati e piretroidi	3-idrossicarbofuran, aldicarb, aldicarb sulfone, aldicarb sulfoxide, alfametrina, aminocarb, bendiocarb, bifentrin, bioallethrin, carbaril, carbofuran, carbosulfan, cyalothrin lambda, cyfluthrin, cypermethrin, deltamethrin, dietofencarb, etiofencarb, fenoxicarb, fenpropathrin, fenvalerate, flucythrinate, flumetrina, fluvalinate, fluvalinate-Tau, furatiocarb, indoxacarb, metiocarb, metomil, oxamil, permethrin, permetrina-cis, permetrina-trans, phenothrin, pirimicarb, pirimicarb desmetile, propamocarb, propoxur, tefluthrin, tetrametrina, tiodicarb	tessuto adiposo	Volatili da cortile	polli	6		0		0		0		6	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B2e	antinfiammatori non steroidei - ains	5-idrossiflunixina, acido meclofenamico, acido mefenamico, acido niflumico, acido tolfenamico, carprofene, diclofenac, fenilbutazone, flunixina, flurbiprofene, ibuprofene, ketoprofene, meloxicam, naproxene, ossifenbutazone, suxibutazone, vedaprofene	plasma	Volatili da cortile	polli	2		0		0		0		2	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B3a	composti organoclorurati compresi i pcb	1,2,3,4,6,7,8-HPCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HPCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HPCDF, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,4,7,8-HXCDF, 1,2,3,6,7,8-HXCDD, 1,2,3,6,7,8-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDD, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8-PECDD, 1,2,3,7,8-PECDF, 2,3,4,6,7,8-HXCDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDF, OCDD, OCDF, PCB 101, PCB 105, PCB 114, PCB 118, PCB 123, PCB 126, PCB 138, PCB 153, PCB 156, PCB 157, PCB 167, PCB 169, PCB 180, PCB 189, PCB 28, PCB 52, PCB 77, PCB 81, PCB diossina-simili (somma upper bound), PCB indicatori (somma upper bound), diossine (somma upper bound), policlorobifenili (somma dei congeneri)	muscolo	Volatili da cortile	polli	4		0		0		1		3	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B3a1	pesticidi organoclorurati	2,4-DDT, 4,4'-DDD, 4,4'-DDE, 4,4'-DDT, aldrin, clordano, clordano-alfa-cis, clordano-gamma-trans, dicofol, dieldrin, endosulfan alfa, endosulfan beta, endosulfan solfato, endrin, eptacoloro, eptacoloro-epossido cis, eptacoloro-epossido trans, esaclorobenzene (HCB), esaclorocicloesano alfa (alfa-HCH), esaclorocicloesano beta (beta-HCH), esaclorocicloesano gamma (gamma-HCH; lindano; BHC), metossicloro	tessuto adiposo	Volatili da cortile	polli	1		0		0		0		1	



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE MACELLO	REGIONE TOTALE STAB.TO	AV-SU-AQ MACELLO	AV-SU-AQ STAB.TO	LA-VA-CH MACELLO	LA-VA-CH STAB.TO	PESCARA MACELLO	PESCARA STAB.TO	TERAMO MACELLO	TERAMO STAB.TO
B3b1	pesticidi organofosforati	acefate, azinfos etile, azinfos metile, clorfenvinfos, clorpirifos etile, clorpirifos metile, diazinone, disulfoton, ethoprophos, fenthion, fosalone, foxim, malation, metacrifos, metamidofos, metidation, paration etile, paration metile, phorate, pirimifos metile, profenfos, terbufos, triazofos, trichlorfon	tessuto adiposo	Volatili da cortile	polli	3		0		0		0		3	
B3c	elementi chimici	cadmio	muscolo	Volatili da cortile	polli	3		0		0		0		3	
B3c	elementi chimici	piombo	muscolo	Volatili da cortile	polli	3		0		0		0		3	
Totali:						418	7	48	7	49	0	55	0	266	0



TEST ISTOLOGICO

Gli obiettivi del presente piano di monitoraggio sono:

- Verificare se a livello nazionale le partite inviate al macello superano un livello soglia di prevalenza predefinito per ciascun trattamento illecito oggetto di sorveglianza
- Indirizzare in maniera più efficace i controlli
- Migliorare la sensibilità e la specificità del sistema di sorveglianza

UNITÀ CAMPIONARIA e CRITERI DI SELEZIONE

L'unità campionaria è la **partita**.

Per **partita** si intende un gruppo di animali appartenenti alla stessa categoria di età (vitelli fino a 8 mesi/capi tra 9 e 24 mesi), provenienti dallo stesso allevamento e inviati contemporaneamente ad un impianto di macellazione.

Per ogni animale saranno comunque campionati tutti gli organi target

- **Le partite dovranno essere selezionate in modo casuale**

PER STABILIRE IL NUMERO MINIMO DI ANIMALI DA CAMPIONARE ALL'INTERNO DI CIASCUNA PARTITA:

- i. Sensibilità 90%
- ii. Specificità 80%
- iii. Prevalenza attesa 80%
- iv. Potenza statistica 90%

DEFINIZIONE DELLA NUMEROSITÀ CAMPIONARIA STEROIDI SESSUALI- VITELLI IL NUMERO DI ANIMALI DA CUI PRELEVARE GLI ORGANI TARGET SARÀ:

- Tutti per partite costituite da meno di 5 animali
- 5 per partite costituite da un numero di animali tra 5 e 7
- 6 per partite di dimensioni superiori a 7.

LA PARTITA SARÀ SOSPETTA QUANDO 3 O PIÙ ANIMALI SARANNO SOSPETTI

CORTICOSTEROIDI- VITELLONI

IL NUMERO DI ANIMALI DA CUI PRELEVARE GLI ORGANI TARGET SARÀ:

- Tutti per partite costituite da meno di 5 animali
- 5 per partite costituite da un numero di animali tra 5 e 7
- 6 per partite di dimensioni superiori a 7.

LA PARTITA SARÀ SOSPETTA QUANDO 3 O PIÙ ANIMALI SARANNO SOSPETTI

Tabella riepilogativa numerosità campionaria test istologico

ASL	STEROIDI SESSUALI - VITELLI N. PARTITE	CORTICOSTEROIDI – VITELLONI N. PARTITE
AZ-S-AQ	1	0
L.-V.-CH	1	0
PE	0	1
TE	1	1



PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI PIANO REGIONALE RADIOATTIVITA' SU MATRICI ALIMENTARI ANNO 2017

TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI E QUANTITA' DI ESAMI DA EFFETTUARSI A CURA DELL'A.R.T.A. DI PESCARA E DELL'I.Z.S. DI TERAMO

- matrici alimentari e numero di esami da effettuarsi a cura dell' Agenzia Regionale Tutela Ambiente, che esaminerà i campioni inviati dalle AA.SS.LL. della provincia di Chieti e Pescara;
- matrici alimentari e numero di esami da effettuarsi a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise di Teramo, che esaminerà i campioni inviati dalle AA.SS.LL. della provincia di L'Aquila e di Teramo.

ALIMENTI	A.R.T.A.	I.Z.S.
	Numero esami	Numero esami
Acqua potabile	2+2	-
Latte vaccino	12	-
Latte in polvere	1	-
Carne bovina	4	4
Carne suina	4	4
Pollame	4	4
Formaggio (pecorino abruzzese)	2	2
Miele	2	-
Pesce di Mare	2	2
Molluschi	-	4

TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI E QUANTITA' DI PRELIEVI EFFETTUATI DALLE AZIENDE SANITARIE LOCALI DELLA REGIONE ABRUZZO

ALIMENTI	Numero prelievi A.U.S.L. di:			
	Pescara	Chieti	L'Aquila	Teramo
Latte vaccino	6	6	-	-
Latte in polvere	-	1	-	-
Carne bovina	2	2	2	2
Carne suina	2	2	-	2
Pollame	2+2	-	-	4
Pesce di mare	2	-	-	2
Formaggio (Pec. Abruzzese)	1	-	2	1
Miele	-	1	2	1
Molluschi	-	2	-	2



PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI MINIMI SUGLI STABILIMENTI E IMPRESSE ALIMENTARI DI O. A.

Gli **stabilimenti riconosciuti** ai sensi del Reg. CE 853/2004 sono n. **325** per n. **627 attività riconosciute**. Andando a prendere in dettaglio le descrizioni delle Sezioni SANCO, si evidenzia la seguente situazione (n.b.: il numero è maggiore perché alcuni stabilimenti sono riconosciuti per diverse attività)

ASL AVEZZANO-SULMONA-L'AQUILA	Stabilimenti riconosciuti	--
	Attività riconosciute	--
0 - Attività Generali		
1 - Carne Degli Ungulati Domestici		
2 - Carne Di Pollame E Lagomorfi		
3 - Carne Di Selvaggina Di Allevamento		
4 - Carne Di Selvaggina Cacciata		
5 - Carni Macinate, Preparazioni Di Carni E Carni Separate Meccanicamente		
6 - Prodotti A Base Di Carne		
8 - Prodotti Della Pesca		
9 - Latte Crudo E Derivati		
10 - Uova E Derivati		
12 - Grassi Animali Fusi E Cicciole		
13 - Stomaci, Vesciche E Intestini Trattati		
ASL LANCIANO-VASTO-CHIETI	Stabilimenti riconosciuti	--
	Attività riconosciute	--
0 - Attività Generali		
1 - Carne Degli Ungulati Domestici		
2 - Carne Di Pollame E Lagomorfi		
3 - Carne Di Selvaggina Di Allevamento		
5 - Carni Macinate, Preparazioni Di Carni E Carni Separate Meccanicamente		
6 - Prodotti A Base Di Carne		
7 - Molluschi Bivalvi Vivi		
8 - Prodotti Della Pesca		
9 - Latte Crudo E Derivati		
10 - Uova E Derivati		
12 - Grassi Animali Fusi E Cicciole		
13 - Stomaci, Vesciche E Intestini Trattati		



ASL PESCARA	Stabilimenti riconosciuti	--
	Attività riconosciute	--
0 - Attivita' Generali		
1 - Carne Degli Ungulati Domestici		
2 - Carne Di Pollame E Lagomorfi		
5 - Carni Macinate, Preparazioni Di Carni E Carni Separate Meccanicamente		
6 - Prodotti A Base Di Carne		
7 - Molluschi Bivalvi Vivi		
8 - Prodotti Della Pesca		
9 - Latte Crudo E Derivati		
13 - Stomaci, Vesciche E Intestini Trattati		
ASL TERAMO	Stabilimenti riconosciuti	--
	Attività riconosciute	--
0 - Attivita' Generali		
1 - Carne Degli Ungulati Domestici		
2 - Carne Di Pollame E Lagomorfi		
3 - Carne Di Selvaggina Di Allevamento		
5 - Carni Macinate, Preparazioni Di Carni E Carni Separate Meccanicamente		
6 - Prodotti A Base Di Carne		
7 - Molluschi Bivalvi Vivi		
8 - Prodotti Della Pesca		
9 - Latte Crudo E Derivati		
10 - Uova E Derivati		
13 - Stomaci, Vesciche E Intestini Trattati		

FREQUENZA MINIMA DEI CONTROLLI PRESSO LE ATTIVITA' DEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI AI SENSI DEL REG. (CE) 853/2004 (così come modificato dall'intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano concernente linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 n. 212/CSR del 10 novembre 2016) **N.B.: In presenza di impianti multiattività si impiegheranno come base di programmazione le condizioni più restrittive**



TIPO ATTIVITA'

0 - ATTIVITA' GENERALI	MERCATO ALL'INGROSSO WM
-------------------------------	--------------------------------

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni 3 anni per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	1 controllo ogni anno per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
procedure autocontrollo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Gestione SOA	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale

.....

TIPO ATTIVITA'

0 - ATTIVITA' GENERALI	DEPOSITO FRIGORIFERO AUTONOMO - CS
-------------------------------	---

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni 3 anni per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	1 controllo ogni anno per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
procedure autocontrollo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Gestione SOA	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale

.....

TIPO ATTIVITA'

0 - ATTIVITA' GENERALI	CENTRO DI RICONFEZIONAMENTO -RW
-------------------------------	--



Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni 3 anni per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	1 controllo ogni 2 anni per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	1 controllo ogni anno per stabilimento (33% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
procedure autocontrollo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Gestione SOA	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale

.....
TIPO ATTIVITA'

1 - CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI	MACELLO - SH
---	---------------------

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Benessere Animale	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Anagrafe animali (inclusi documenti accompagnamento)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....
TIPO ATTIVITA'

1 - CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI	LABORATORIO DI SEZIONAMENTO -CP
---	--



Sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione con attività non superiore ai 20 UGP/settimana si può prevedere la presenza non continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione. Resta inteso che deve essere garantita la visita *ante e post mortem*, anche se in momenti separati, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) 854/2004.

Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'operatore responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita *ante mortem* e macellato, venga allontanato dal macello prima del completamento dell'ispezione *post mortem* da parte del veterinario ufficiale. Resta inteso che controlli ufficiali devono essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione (intesa n. 212/CSR del 10/11/2016)

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....
TIPO ATTIVITA'

2 - CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI	MACELLO - SH
---	---------------------

Sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione con attività non superiore ai 20 UGP/settimana si può prevedere la presenza non continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione. Resta inteso che deve essere garantita la visita *ante e post mortem*, anche se in momenti separati, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) 854/2004.

Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'operatore responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita *ante mortem* e macellato, venga allontanato dal macello prima del completamento dell'ispezione *post mortem* da parte del veterinario ufficiale. Resta inteso che controlli ufficiali devono essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione (intesa n. 212/CSR del 10/11/2016)

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni verifiche con check list



VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Benessere Animale	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Anagrafe animali (inclusi documenti accompagnamento)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....

TIPO ATTIVITA'

2 - CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI	LABORATORIO DI SEZIONAMENTO - CP
---	---

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....

TIPO ATTIVITA'

3 - CARNE DI SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO	MACELLO - SH
---	---------------------

Sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione con attività non superiore ai 20 UGP/settimana si può prevedere la presenza non continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione. Resta inteso che deve essere garantita la visita *ante e post mortem*, anche se in momenti separati, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) 854/2004.

Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'operatore responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita *ante mortem* e macellato, venga allontanato dal macello prima del completamento dell'ispezione *post mortem* da parte del veterinario ufficiale. Resta inteso che controlli ufficiali devono essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione (intesa n. 212/CSR del 10/11/2016)

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
---------------	---------------	-----------------



1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)
---	---	---

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Benessere Animale	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Anagrafe animali (inclusi documenti accompagnamento)	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....
TIPO ATTIVITA'

3 - CARNE DI SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO	LABORATORIO DI SEZIONAMENTO - CP
---	---

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....
TIPO ATTIVITA'

4 - CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA	LABORATORIO DI SEZIONAMENTO - CP
---	---

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)



Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....

TIPO ATTIVITA'

4 - CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA

CENTRO LAVORAZIONE SELVAGGINA – GHE

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....

TIPO ATTIVITA'

**5 - CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI
CARNI E CARNI SEPARATE
MECCANICAMENTE**

LAB. DI CARNI MACINATE - MM

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale



.....

TIPO ATTIVITA'

5 - CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	LAB. DI PREPARAZIONI DI CARNI - MP
--	---

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....

TIPO ATTIVITA'

5 - CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	IMPIANTO CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE - MSM
--	---

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....

TIPO ATTIVITA'

6 - PRODOTTI A BASE DI CARNE	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP
-------------------------------------	--



Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

TIPO ATTIVITA'

7 - MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	CENTRO DI DEPURAZIONE MOLLUSCHI - PC
----------------------------	--------------------------------------

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

(*) SI RACCOMANDA DI RACCOGLIERE EVIDENZE DEI CONTROLLI SUL'APPROPRIATEZZA ED EFFICACIA SUI PROGRAMMI HACCP DEI CDM, IN ORDINE ALLE RACCOMANDAZIONI DELLA FVO A SEGUITO DELL'AUDIT EFFETTUATO IN ITALIA NEL 2012, PER SUCCESSIVO INVIO AL MINISTERO.

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo *	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

(*) SI RACCOMANDA DI RACCOGLIERE EVIDENZE DEI CONTROLLI SUL'APPROPRIATEZZA ED EFFICACIA SUI PROGRAMMI HACCP DEI CDM, IN ORDINE ALLE RACCOMANDAZIONI DELLA FVO A SEGUITO DELL'AUDIT EFFETTUATO IN ITALIA NEL 2012, PER SUCCESSIVO INVIO AL MINISTERO.

TIPO ATTIVITA'

7 - MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	CENTRO DI SPEDIZIONE MOLLUSCHI - DC
----------------------------	-------------------------------------

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal



veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)
------------------------	------------------------	------------------------

Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

TIPO ATTIVITA'

<u>8 - PRODOTTI DELLA PESCA</u>	<u>STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP</u>
---------------------------------	--

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

TIPO ATTIVITA'

<u>8 - PRODOTTI DELLA PESCA</u>	<u>LOCALE DI MACELLAZIONE DI PROD. DI ACQUACOLTURA</u>
---------------------------------	--

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit) (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Annuale	Semestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Annuale	Semestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Annuale	Semestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Annuale	Semestrale
Gestione SOA	Annuale	Annuale	Semestrale
Benessere animale	Annuale	Annuale	Semestrale
Anagrafe animali (inclusi documenti accompagnamento)	Annuale	Annuale	Semestrale



.....

TIPO ATTIVITA'

8 - PRODOTTI DELLA PESCA

LOCALE DI CERNITA E SEZIONAMENTO - FFPP

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Annuale	Semestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Annuale	Semestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Annuale	Semestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Annuale	Semestrale
Gestione SOA	Annuale	Annuale	Semestrale

.....

TIPO ATTIVITA'

8 - PRODOTTI DELLA PESCA

MERCATO ALL'INGROSSO - WM

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....

TIPO ATTIVITA'

8 - PRODOTTI DELLA PESCA

IMPIANTO COLLETTIVO ASTE

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal



veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)
------------------------	------------------------	------------------------

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

TIPO ATTIVITA'

8 - PRODOTTI DELLA PESCA	IMPIANTO CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE - MSM
--------------------------	---

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

TIPO ATTIVITA'

8 - PRODOTTI DELLA PESCA	NAVE DEPOSITO FRIGORIFERO
--------------------------	---------------------------

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) - Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale



rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....

TIPO ATTIVITA'

9 - LATTE CRUDO E DERIVATI	CENTRO DI RACCOLTA - CC
----------------------------	-------------------------

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....

TIPO ATTIVITA'

9 - LATTE CRUDO E DERIVATI	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP
----------------------------	-------------------------------------

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....

TIPO ATTIVITA'



9 - LATTE CRUDO E DERIVATI	STABILIMENTO DI TRATTAMENTO TERMICO - PP
----------------------------	---

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

TIPO ATTIVITA'

9 - LATTE CRUDO E DERIVATI	CENTRO DI STANDARDIZZAZIONE - PP
----------------------------	----------------------------------

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

TIPO ATTIVITA'

9 - LATTE CRUDO E DERIVATI	STABILIMENTO DI STAGIONATURA - PP
----------------------------	-----------------------------------

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)



Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Ogni 2 anni	Annuale	Semestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Ogni 2 anni	Annuale	Semestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Ogni 2 anni	Annuale	Semestrale
procedure autocontrollo	Ogni 2 anni	Annuale	Semestrale
Gestione SOA	Ogni 2 anni	Annuale	Semestrale

TIPO ATTIVITA'

10 - UOVA E DERIVATI	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP
----------------------	-------------------------------------

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

TIPO ATTIVITA'

10 - UOVA E DERIVATI	IMPIANTO DI PRODUZIONE UOVA LIQUIDE - LEP
----------------------	---

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale



rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....

TIPO ATTIVITA'

10 - UOVA E DERIVATI

CENTRO DI IMBALLAGGIO UOVA - EPC

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
procedure autocontrollo	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale
Gestione SOA	Ogni 3 anni	Ogni 2 anni	annuale

.....

TIPO ATTIVITA'

11 - COSCE DI RANA E LUMACHE

STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE – PP E /O MACELLO - SH

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....

TIPO ATTIVITA'

12 - GRASSI ANIMALI FUSI E CICCIOLE

CENTRO DI RACCOLTA - CC



Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....
TIPO ATTIVITA'

12 - GRASSI ANIMALI FUSI E CICCIOLI	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP
--	--

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....
TIPO ATTIVITA'

13 - STOMACI, VESCICHE E INTESTINI TRATTATI	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP
--	--

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)



veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)	veterinario ufficiale)
------------------------	------------------------	------------------------

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....

TIPO ATTIVITA'

14 - GELATINA	CENTRO DI RACCOLTA (OSSA E PELLI) - CC
----------------------	---

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

.....

TIPO ATTIVITA'

14 - GELATINA	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP
----------------------	--

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale



TIPO ATTIVITA'

15 - COLLAGENE

CENTRO DI RACCOLTA (OSSA E PELLI) - CC

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale

TIPO ATTIVITA'

15 - COLLAGENE

STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE - PP

Matrice dei controlli (Frequenze) - verifiche con check list

RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
1 controllo ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	2 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)	3 controlli ogni anno per stabilimento (20% dei controlli annuali sono audit)* (con inclusa verifica delle attività svolte dal veterinario ufficiale)

Matrice dei controlli (Frequenze) – Ispezioni

VERIFICHE	RISCHIO BASSO	RISCHIO MEDIO	RISCHIO ELEVATO
Pre-requisiti strutturali generali e specifici	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Pre-requisiti gestionali e operativi	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
rintracciabilità / ritiro e richiamo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
procedure autocontrollo	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale
Gestione SOA	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale



CONTROLLI RELATIVI ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE L'ABBATTIMENTO

Rif. Nota del Ministero della Salute 0015111-18/07/2014-DGSAF-COD_UO-P: linee guida sull'applicazione del Reg. (CE) n. 1099/2009

TABELLA D

MODULO RENDICONTATIVO DEI CONTROLLI EFFETTUATI SUL BENESSERE ALLA MACELLAZIONE – Regione ABRUZZO - Anno 2017												
	NUMERO IMPIANTI PRESENTI	NUMERO IMPIANTI CONTROLLATI AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009	N. CONTROLLI UFFICIALI EFFETTUATI UTILIZZANDO LA CHECK-LIST (in toto od in parte) AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009 AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009	N. IMPIANTI CON NON CONFOR MITA'	BENESSERE ALLA MACELLAZIONE PROGRAMMA	BENESSERE ALLA MACELLAZIONE GESTIONE	FORMAZIONE DEL PERSONALE	STRUTTURE ED ATTREZZATURE	MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZZAZIONE E LO STORDIMENTO - GESTIONE	MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZZAZIONE E LO STORDIMENTO - PROGRAMMA	PRESCRIZIONI	SANZIONI D. LGS 131/2013
MACELLAZIONE UNGULATI (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)												
MACELLAZIONE SELVAGGINA ALLEVATA (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)												
MACELLAZIONE AVICUNICOLI (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)												
MACELLAZIONE AVICUNICOLI (impianti registrati Reg.852/2004)												
ALLEVAMENTI ANIMALI DA PELLICCIA												



BENESSERE DURANTE IL TRASPORTO: CONTROLLI ALL'ARRIVO (MATTATOI)

Come riportato nel PNBA 2010, devono essere previsti controlli (con l'impiego delle apposite check-list ministeriali) per la verifica delle condizioni di trasporto ai sensi del Reg. CE 1/2005 su almeno il 10% dei mezzi in arrivo ai mattatoi (trasporti superiori alle 8 ore) calcolato sul numero di trasporto dell'anno precedente.

FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMPRESE ALIMENTARI REGISTRATE (ALIMENTI O.A.)

(Imprese censite Dati SIVRA, le attività di registrazione non sono ancora esaustive ma comunque indicative)

Macroarea : Commercio

ASL	AV-S-AQ	PE	TE	L-V-CH
	1280	943	854	1302

Macroarea : Ristorazione

ASL	AVE-SUL-AQ	PE	TE	LA-VA-CH
Ristorazione collettiva	157	128	150	237
Ristorazione pubblica	2117	1210	1267	2002

Macroarea : Produzione, trasformazione e congelamento.

ASL	AVE-SUL-AQ	PE	TE	LA-VA-CH
	520	354	305	657

L'intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano concernente linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 n. 212/CSR del 10 novembre 2016 ha modificato sia i criteri per la classificazione del rischio che le frequenze minime dei controlli. Per ulteriori chiarimenti si rimanda all'Intesa stessa.

N.B.: In presenza di impianti multiattività si impiegheranno come base di programmazione le condizioni più restrittive



**Frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti autorizzati ai sensi del regolamento (CE) 852/2004
(ESTRATTO DALL'ALLEGATO 3 DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016)**

			LIVELLO DI RISCHIO (*)		
			Basso	Medio	Alto
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni anno	1 volta / ogni anno	1 volta / ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni anno	1 volta / ogni anno	1 volta / ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 3 anni
		minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 3 anni
		minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
		minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 3 anno	1 volta / ogni 2 anni	1 volta / ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione



			LIVELLO DI RISCHIO(*)		
			Basso	Medio	Alto
Ristorazione e commercio	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	1 volta / ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di	secondo procedure in corso di programmazione
	Ristorazione pubblica	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 2 anni	1 volta / ogni 1 anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di	secondo procedure in corso di programmazione
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione li	secondo procedure in corso di	secondo procedure in corso di programmazione
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Commercio ambulante	Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo indicazioni regionali	secondo procedure in corso di programmazione
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di	secondo procedure in corso di programmazione
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di	secondo procedure in corso di programmazione
	Piattaforma di distribuzione alimenti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di	secondo procedure in corso di programmazione
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di	secondo procedure in corso di programmazione
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione	secondo procedure in corso di programmazione



			LIVELLO DI RISCHIO(*)		
			Basso	Medio	Alto
Produzione Primaria	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo/anno		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
Altri alimenti -industrie di produzione e trasformazione	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all' anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit /ogni 3 anno	1 audit /ogni 3 anno	1 audit /ogni 3 anno
Industrie Produz./Trasform/confezionamento Alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	Industrie Produz./Trasform/confezionamento alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all' anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
Produzione e confezionamento di additivi, aromi ed enzimi	produzione e confezionamento di additivi alimentari	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all' anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
	produzione e confezionamenti di aromi alimentari	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 4 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
	produzione e confezionamento di enzimi alimentari	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 4 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		



Si precisa che, qualora non siano state categorizzate in base al rischio le strutture in parola mediante sopralluogo, le stesse devono essere classificate come indicato nella DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016 – ALLEGATO 2).

Successivamente, in corso di primo sopralluogo, si procederà alla nuova classificazione del rischio. La programmazione delle attività di ispezione deve essere stabilita utilizzando, quale percentuale di ripartizione sul totale delle attività di somministrazioni e commercio (salvo diversi accordi in ambito della Azienda Sanitaria Locale):

- **fino** al 50 % da effettuarsi a cura dei Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di O.A.
- **almeno** il 50% da effettuarsi ad opera dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. La programmazione annuale dovrà essere elaborata e condivisa in ambito Dipartimentale della ASL.

CONTROLLI PIANO DI SORVEGLIANZA MOLLUSCHI SU STABILIMENTI RICONOSCIUTI

Modifiche:

Per quanto riguarda l'E. coli: All'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005, il capitolo 1 è così modificato:

- 1) nella tabella relativa ai criteri di sicurezza alimentare, la riga 1.25 è sostituita dalla seguente (si applica dal 1° gennaio 2017):

Categoria alimentare	Microrganismi/ Loro tossine, metaboliti	Piano di campionamento [1]		Limiti		Metodo di analisi di riferimento [3]	Fase a cui si applica il criterio
		n	c	m	M		
«1.25 Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi	E. coli [15]	5 [16]	1	230 MPN/ 100 g di carne e liquido intervalvare	700 MPN/ 100 g di carne e liquido intervalvare	EN/ISO 16649-3	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

[1] n = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M.

[3] si applica l'ultima edizione della norma

[15] E. coli è qui utilizzato come indicatore di contaminazione fecale.

[16] la nota [16] è sostituita dalla seguente: «(16) ogni unità campionaria comprende un numero minimo di singoli animali secondo la norma EN/ISO 6887-3.»;



PIANO DEI CAMPIONAMENTI MINIMI SUGLI ALIMENTI DI O.A.

E' di seguito riportato il piano riguardante le ricerche analitiche minime da effettuarsi dai Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di O.A. dalla fase di produzione alla distribuzione/vendita al dettaglio secondo l'Intesa 212/csr del 10 novembre 2016).

Per quanto riguarda i criteri microbiologici, il seguente piano prevede la verifica dei Criteri di Sicurezza Alimentare (CSA) e Criteri di Igiene di Processo (CIP)- Reg CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07- da parte dell'Autorità Competente di Controllo. Per i campionamenti riguardanti i CSA e istamina, metalli pesanti e aflatossine il campionamento deve essere effettuato conformemente all'art.11, commi 5 e 6, del Reg. CE 882/2004 in modo da garantire il rispetto del diritto dell'Operatore del Settore Alimentare di avere a disposizione ulteriori campioni per le analisi in parola. E' quindi necessario attenersi alle procedure indicate dalla L. 283/62, DPR 327/80 e D.M. 16/12/92. Il prelievo quindi, laddove possibile, dovrà prevedere 4 o 5 aliquote ciascuna costituita da 5 unità (per i CSA) campionarie (se il criterio microbiologico in discussione non prevede la sola assenza). Qualora, per la scarsa quantità di prodotto rinvenuto (ad es. in fase di distribuzione al dettaglio), non sia possibile procedere alla costituzione di 25 u.c., si procederà al prelievo di un campione unico garantito con un'unica analisi non ripetibile. Nel verbale di prelievo ne va fatta comunque menzione e deve essere informato il produttore/distributore nonché il laboratorio che effettua l'analisi. Per i campionamenti riguardanti i CIP il campionamento sarà di un'unica aliquota

Di preferenza i campionamenti dovranno essere effettuati in stabilimenti/imprese alimentari ad alto rischio. La programmazione dei campioni è stata svolta sulla base del numero di attività riconosciute per ASL; per le imprese alimentari registrate si sono usati, quali parametri di riferimento, sia il numero di imprese alimentari che la popolazione residente. E' stata inoltre condotta una verifica sul numero di imprese presenti su BDR-SIVRA e quelle censite nel rapporto 2012 pubblicato dal Centro Regionale di Studi e Ricerche Economico e Sociali delle Camere di Commercio della Regione Abruzzo, al fine di rilevare eventuali discrepanze e programmare, in maniera congrua, le attività di campionamento.



MACROCATEGORIE A ALIMENTI	MATRICOLE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AZ-S AQ prod. ne (45%)	AZ-S AQ distr. (55%)	L-V CH produz (45%)	L-V CH distr. (55%)	PE prod. ne (45%)	PE distr. (55%)	TE prod. ne (45%)	TE distr. (55%)
CARNE FRESCA, CARNI MACINATE, PREPARAZIONI A BASE DI CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	carne fresca di qualsiasi specie	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	5300	161	14	17	21	26	16	20	21	26
		Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)										
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)										
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)										
		Diossine e PCB (Reg.1881)										
	carni macinate, preparazioni a base di carni, carni separate meccanicamente	Salmonella spp (Reg.2073)	3000	126	12	14	17	21	6	8	22	27
		Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)										
		Escherichia coli (Reg. 2073)										
		Listeria monocytogenes (Reg. 2013)										
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)										
		Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)										
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)										
		Diossine e PCB (Reg.1881)										
	IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)											
	prodotti a base di carne (Tutti)	Salmonella spp (Reg. 2073)	3000	84	8	10	12	15	4	5	13	16
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)										
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)										
		Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)										
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)										
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)										
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)										
		Yersinia enterocolitica (v. valori guida in Allegato 7)										
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)										
		Diossine e PCB (Reg.1881)										
		IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)										



(ESTRATTO DALL'ALLEGATO 6- ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016)

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ prod.ne (45%)	AV-SU AQ distr. (55%)	LA-VA CH produzione (45%)	LA-VA CH distr. (55%)	PE prod.ne (45%)	PE distribuzione (55%)	TE prod.ne (45%)	TE distr. (55%)
PESCI, PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e rane	Salmonella spp (Reg 2073)	6200	240	0	0	39	48	17	21	52	63
		Escherichia coli (Reg. 2073)										
		Norovirus (v. valori guida in Allegato 7)										
		Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)										
		Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), (Reg. 1881)										
		Diossine e PCB (Reg.1881)										
		IPA se affumicati (Reg.1881)										
	pesci e prodotti della pesca	Istamina (Reg.2073)	5000	118	1	1	14	17	10	13	28	34
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)										
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)										
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)										
		Escherichia coli (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)										
		Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073) (crostacei e molluschi scgusciati cotti)										
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)										
		Vibrio cholerae O1 e O139 (v. valori guida in Allegato 7)										
		Vibrio cholerae non O1 e non O139 potenzialmente enteropatogeni (v. valori guida in Allegato 7)										
		Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (v. valori guida in Allegato 7)										
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)										
		Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), IPA, (Reg.1881)										
		Diossina e PCB (Reg.1881)										

(*) Per l'applicazione del regolamento CE 1881/ 2006:

- 1) si raccomanda di far riferimento anche al relativo articolo due per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti,
- 2) per tutti gli alimenti in scatola, incluse bibite, è prevista la determinazione dello stagno inorganico,
- 3) anche la melamina è un pericolo da includere nei controlli sugli alimenti, in particolare negli alimenti in polvere per lattanti.



(ESTRATTO DALL'ALLEGATO 6 - ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016)

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ produzione	AV-SU AQ distribuzione	LA-VA CH produzione	LA-VA CH distribuzione	PE produzione	PE distribuzione	TE produzione	TE distribuzione
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	Escherichia coli STEC (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	10000	97	16	19	11	14	6	8	10	12
		Escherichia coli STEC (Formaggi a latte crudo o a latte trattato a temperature inferiori a quelle della pastorizzazione) (v. valori guida in Allegato 7)										
		Escherichia coli (Reg. 2073)										
		Escherichia coli (Formaggi a base di latte crudo) (v. valori guida in Allegato 7)										
		Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)										
		Stafilococchi coagulasi positivi (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)										
		Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)										
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)										
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)										
		Listeria monocytogenes (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)										
		Campylobacter termotolleranti (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)										
		Enterobacteriaceae (Reg. 2073)										
		Salmonella spp (Reg. 2073)										
		Salmonella spp (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)										
		Muffe (solo formaggio grattugiato)(v. valori guida in Allegato 7)										
		Stabilità microbiologica (latte UHT)										
		Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)										
Diossine e PCB (Reg.1881)												
UOVA ED OVOPRODOTTI	UOVA ED OVOPRODOTTI	Salmonella spp (Reg. 2073)	600	20	5	6	2	2	0	0	3	3
		Enterobacteriaceae (Reg. 2073)										
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)										
		Diossine e PCB (Reg. 1881)										
GELATINE E COLLAGENE	GELATINE E COLLAGENE	Salmonella spp (Reg. 2073)	200	0	0	0	0	0	0	0	0	0



MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ produzione	AV-SU AQ distribuzione	LA-VA CH produzione	LA-VA CH distribuzione	PE produzione	PE distribuzione	TE produzione	TE distribuzione
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	Idrossimetilfurfurale, Tossina botulinica	320	7	1	1	1	1	1	1	1	1
GRASSI E OLII DI O.A.	GRASSI E OLII DI O.A.	Diossine, PPCB (Reg. 1881)	400	3	0	0	1	2	0	0	0	0
		IPA, (Reg.1881)										
		Metalli pesanti (PB) (Reg.1881)										

(*) Per l'applicazione del regolamento CE 1881/ 2006:

- 1) si raccomanda di far riferimento anche al relativo articolo due per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti,
- 2) per tutti gli alimenti in scatola, incluse bibite, è prevista la determinazione dello stagno inorganico,
- 3) anche la melamina è un pericolo da includere nei controlli sugli alimenti, in particolare negli alimenti in polvere per lattanti.



L'ISTITUTO Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise G. Capoeale, secondo quanto disposto dal Ministero, chiede che dal 1 gennaio 2017 per inserire i dati nel sistema VIG si utilizzi il verbale aggiunto di seguito esemplificato

VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (FLUSSO VIG)

Modello aggiuntivo allegato al verbale prelievo n. del/...../.....

1. TIPO VIGILANZA					
<input type="checkbox"/>	VIG0	Analisi chimiche, microbiologiche e fisiche su prodotti alimentari diverse da: CMS, 3MCPD, Diossine e Micotossine.			
<input type="checkbox"/>	VIG0	CMS (Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari - Reg.(CE) n. 2073/2005)			
<input type="checkbox"/>	VIG0	3MCPD			
<input type="checkbox"/>	VIG0	Diossine			
<input type="checkbox"/>	VIG0	Micotossine			
<input type="checkbox"/>	VIG0	Analisi su Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti			
<input type="checkbox"/>	VIG0	Analisi su Additivi, aromi ed enzimi alimentari			
<input type="checkbox"/>	VIG0	Controllo ufficiale per i criteri di processo			
2. STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO					
<input type="checkbox"/>	S	Campione prelevato su sospetto			
<input type="checkbox"/>	S	Campione prelevato sulla base della pianificazione ordinaria (non su sospetto)			
<input type="checkbox"/>	S	Non specificato			
3. IDENTIFICATIVO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE					
Numero di riconoscimento o di registrazione o Partita Iva o Codice Fiscale					
4. PAESE DI PRODUZIONE DEL CAMPIONE					
Nazione dello stabilimento di produzione					
5. TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE/TRATTAMENTO					
<input type="checkbox"/>	T100A	alimento trasformato	<input type="checkbox"/>	T134A	Zangolatura (prodotti lattiero-caseari)
<input type="checkbox"/>	T101A	Pelatura (buccia non edibile)	<input type="checkbox"/>	T135A	Affumicatura
<input type="checkbox"/>	T102A	Pelatura (buccia edibile)	<input type="checkbox"/>	T136A	Concentrazione
<input type="checkbox"/>	T103A	Spremitura	<input type="checkbox"/>	T137A	Decorticazione
<input type="checkbox"/>	T104A	produzione di olio	<input type="checkbox"/>	T138A	Estrusione
<input type="checkbox"/>	T110A	macinazione (farine, grano, riso etc.)	<input type="checkbox"/>	T140A	Riscaldamento
<input type="checkbox"/>	T114A	Pulitura di cereali	<input type="checkbox"/>	T141A	Idrogenazione
<input type="checkbox"/>	T116A	Produzione di zucchero	<input type="checkbox"/>	T142A	Idrolisi
<input type="checkbox"/>	T119A	Infusione / estratti (di caffè, cacao, tè etc.)	<input type="checkbox"/>	T143A	Pelleting
<input type="checkbox"/>	T120A	Alimento inscatolato	<input type="checkbox"/>	T145A	Raffinazione (zuccheri, olii, grassi)
<input type="checkbox"/>	T121A	Alimento preservato (produzione di marmellate, salse e	<input type="checkbox"/>	T148A	Molitura ad umido
<input type="checkbox"/>	T122A	Produzione di bevande alcoliche	<input type="checkbox"/>	T149A	Alimento pressato (rimozione di grasso o succo)
<input type="checkbox"/>	T123A	Produzione di vino	<input type="checkbox"/>	T150A	Pastorizzazione del latte
<input type="checkbox"/>	T127A	Cottura	<input type="checkbox"/>	T151A	Pastorizzazione (alimenti diversi da latte e prodotti lattiero caseari)
<input type="checkbox"/>	T131A	Disidratazione	<input type="checkbox"/>	T899A	Sconosciuto
<input type="checkbox"/>	T132A	Fermentazione	<input type="checkbox"/>	T998A	Congelamento
<input type="checkbox"/>	T133A	Alimento in salamoia	<input type="checkbox"/>	T999A	Alimento non trasformato
6. PUNTO DELLA FILIERA DI PRODUZIONE IN CUI IL CAMPIONE È STATO PRELEVATO					



STABILIMENTI REGISTRATI					
<input type="checkbox"/>	MS.000.100	Caccia attività registrate 852	<input type="checkbox"/>	MS.020.500	Produzione di cibi pronti in genere
<input type="checkbox"/>	MS.000.200	Pesca attività registrate 852 (imbarcazioni)	<input type="checkbox"/>	MS.030.100	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - Registrati 852
<input type="checkbox"/>	MS.000.300	Raccolta Molluschi attività registrate 852 (imbarcazioni)	<input type="checkbox"/>	MS.030.200	Sale
<input type="checkbox"/>	MS.000.400	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore	<input type="checkbox"/>	MS.040.100	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura
<input type="checkbox"/>	MS.000.500	Raccolta vegetali spontanei	<input type="checkbox"/>	MS.040.200	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole
<input type="checkbox"/>	MS.000.600	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	<input type="checkbox"/>	MS.040.300	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi
<input type="checkbox"/>	MS.000.700	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	<input type="checkbox"/>	MS.040.400	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi
<input type="checkbox"/>	MS.010.100	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	<input type="checkbox"/>	MS.040.500	(raccolta)* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria
<input type="checkbox"/>	MS.010.200	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	<input type="checkbox"/>	MS.040.600	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)
<input type="checkbox"/>	MS.010.300	Produzione di olii e grassi vegetali	<input type="checkbox"/>	MS.050.100	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)
<input type="checkbox"/>	MS.010.400	Produzione di bevande alcoliche e aceti	<input type="checkbox"/>	MS.050.200	Ristorazione pubblica
<input type="checkbox"/>	MS.010.500	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	<input type="checkbox"/>	MS.060.100	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry
<input type="checkbox"/>	MS.010.600	Produzione di zucchero	<input type="checkbox"/>	MS.060.200	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande
<input type="checkbox"/>	MS.010.700	Lavorazione del caffè	<input type="checkbox"/>	MS.060.300	Commercio ambulante
<input type="checkbox"/>	MS.010.800	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	<input type="checkbox"/>	MS.060.400	Distributori
<input type="checkbox"/>	MS.020.100	Produzione di pasta secca e/o fresca	<input type="checkbox"/>	MS.070.100	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento
<input type="checkbox"/>	MS.020.200	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	<input type="checkbox"/>	MS.070.200	Piattaforma di distribuzione alimenti
<input type="checkbox"/>	MS.020.300	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	<input type="checkbox"/>	MS.080.100	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti
<input type="checkbox"/>	MS.020.400	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme.	<input type="checkbox"/>	MS.090.100	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi
STABILIMENTI RICONOSCIUTI					
<input type="checkbox"/>	MS.A10	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli			
<input type="checkbox"/>	MS.A20	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - Riconosciuti 852			
<input type="checkbox"/>	MS.A30.100	Industrie di Produz./Confezionamento di Integratori alimentari Dir. 2002/46/CEE (D.L. 111/92 - Categoria I)			
<input type="checkbox"/>	MS.A30.200	Industrie di Produz./Confezionamento di Alimenti destinati alla prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE; Dir. 2006/141/CEE, Dir. 125/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria II)			
<input type="checkbox"/>	MS.A30.300	Industrie di Produz./Confezionamento di Alimenti destinati a fini medici speciali compresi quelli per la prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE, Dir. 1999/21/CE, Dir. 141/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria III)			
<input type="checkbox"/>	MS.A30.400	Industrie di Produz./Confezionamento di Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare ad esclusione delle Categorie II e III (fino al 20/07/2016) / Alimenti per gruppi specifici: Alimenti sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso (Dir. 2009/39/CEE, Dir. 96/8/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria IV)			
<input type="checkbox"/>	MS.A30.500	Industrie di Produz./Confezionamento Alimenti addizionati di vitamine e minerali - Reg.1925/2006/CEE (D.L. 111/92 - Categoria V)			



<input type="checkbox"/>	MS.A40.100	Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di additivi alimentari- Reg. 1333/2008/CEE
<input type="checkbox"/>	MS.A40.200	Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di aromi alimentari- Reg. 1334/2008/CEE, Reg. 2065/2003/CEE
<input type="checkbox"/>	MS.A40.300	Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di enzimi alimentari- Reg. 1332/2008/CEE
<input type="checkbox"/>	MS.B00.100	Deposito frigorifero autonomo -CS
<input type="checkbox"/>	MS.B00.200	Impianto autonomo di riconfezionamento -RW
<input type="checkbox"/>	MS.B00.300	Mercato all'ingrosso riconosciuto 853 -WM
<input type="checkbox"/>	MS.B10.100	Carni di ungulati domestici - Macelli -SH
<input type="checkbox"/>	MS.B10.200	Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento -CP
<input type="checkbox"/>	MS.B20.100	Pollame e di lagorfi - Macello -SH
<input type="checkbox"/>	MS.B20.200	Pollame e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento -CP
<input type="checkbox"/>	MS.B30.100	Selvaggina allevata - Macello-SH
<input type="checkbox"/>	MS.B30.200	Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP
<input type="checkbox"/>	MS.B40.100	Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento -CP
<input type="checkbox"/>	MS.B40.200	Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE
<input type="checkbox"/>	MS.B50.100	Carni macinate -MM
<input type="checkbox"/>	MS.B50.200	Preparazioni di carni-MP
<input type="checkbox"/>	MS.B50.300	Carni sep. Meccanicamente-MSM
<input type="checkbox"/>	MS.B60.100	Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP
<input type="checkbox"/>	MS.B70.100	Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC
<input type="checkbox"/>	MS.B70.200	Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC
<input type="checkbox"/>	MS.B80.100	Nave officina-FV
<input type="checkbox"/>	MS.B80.200	Nave deposito frigorifero-ZV
<input type="checkbox"/>	MS.B80.300	Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP
<input type="checkbox"/>	MS.B80.400	impianto per carni di pesce sep. meccanicamente -MSM
<input type="checkbox"/>	MS.B80.500	Prodotti della pesca Impianto di trasformazione-PP
<input type="checkbox"/>	MS.B80.600	Mercato ittico-WM
<input type="checkbox"/>	MS.B80.700	Impianto collettivo delle aste
<input type="checkbox"/>	MS.B90.100	Latte e prodotti a base di latte Centro di raccolta-CC
<input type="checkbox"/>	MS.B90.200	Latte e prodotti a base di latte centro di standardizzazione-PP
<input type="checkbox"/>	MS.B90.300	Latte e prodotti a base di latte trattamento termico-PP
<input type="checkbox"/>	MS.B90.400	Latte e prodotti a base di latte Stabilimento di trasformazione -PP
<input type="checkbox"/>	MS.B90.500	Latte e prodotti a base di latte Stagionatura-PP
<input type="checkbox"/>	MS.BA0.100	Uova e ovoprodotti Centro di imballaggio-EPC
<input type="checkbox"/>	MS.BA0.200	Stabilimento produzione uova liquide-LEP
<input type="checkbox"/>	MS.BA0.300	Uova e ovoprodotti Stabilimento di trasformazione -PP
<input type="checkbox"/>	MS.BB0.100	Cosce di rana e di lumache Macello-SH
<input type="checkbox"/>	MS.BB0.200	Cosce di rana e di lumache Stabilimento di trasformazione -PP
<input type="checkbox"/>	MS.BC0.100	Grassi animali fusi Centro di raccolta-CC
<input type="checkbox"/>	MS.BC0.200	Grassi animali fusi Stabilimento di trasformazione-PP



<input type="checkbox"/>	MS.BD0	XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati
<input type="checkbox"/>	MS.BD0.100	Stomaci, vesciche e intestini trattati Stabilimento di trasformazione -PP
<input type="checkbox"/>	MS.BE0.100	Gelatine Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC
<input type="checkbox"/>	MS.BE0.200	Gelatine Stabilimento di trasformazione-PP
<input type="checkbox"/>	MS.BF0.100	Collagene Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC
<input type="checkbox"/>	MS.BF0.200	Collagene Stabilimento di trasformazione-PP
STABILIMENTI MOCA		
<input type="checkbox"/>	MS.M00	Filiera dei materiali a contatto



PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI E NEI PRODOTTI ALIMENTARI 2017

Per l'illustrazione di questo piano si rimanda allo stesso titolo presente nella sezione riservata ai Servizi Medici di igiene degli alimenti e nutrizione. Di seguito si ripete la tabella dei campioni da effettuare.

RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI PER ASL (SIAN e SVIAOA) PER RICERCA IN PRODOTTI ALIMENTARI CHE CONTENGONO ADDITIVI ALIMENTARI (TABELLA N. 4)

(segue tabella n.4)

Denominazione Additivo Alimentare e n. di riferimento	Alimenti nel quale ne è previsto l'impiego	SVIAOA				SIAN				TOTALE
		Av/Sul./AQ	La/Va/CH	PE	TE	Av/Sul./AQ	La/Va/CH	PE	TE	
E220-E228 Anidride solforosa e suoi sali	04:ortofrutticoli 08.2:preparazioni di carni quali de- finite dal REG(CE) n. 853/2004 08.3:prodotti a base di carne 09:prodotti della pesca 14.2.2: vino e altri prodotti, quali definiti dal REG(CE) n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche			1	1	1	1	1	1	6
E249-E252 nitriti nitrati	08: carne 08.3: prodotti a base di carne	1	1	1	1					4
E338-452 po- lifosfati	1.7: formaggi e prodotti caseari 08.3: prodotti a base di carne 09.1 e 09.2: pesce e pro- dotti della pesca non trasformati e trasformati	1	1							2
Anidride solforosa	vino		1	1	1	1	1			3
Conservanti (acido sorbico, acido benzoico)	bevande analcoliche ortofrutticoli (conserven- gelatine, marmellate)					1				
Edulcoranti (K-cesulfame, aspartame, saccarina)	bevande analcoliche, caramelle, succhi di frutta, marmellate					1				
Ciclammato	bevande analcoliche, caramelle, succhi di frutta, marmellate								1	



PROGRAMMAZIONE REGIONALE DEI CONTROLLI SUI FITOFARMACI E SOSTANZE ATTIVE PERIODO ANNO 2017

A) CONTROLLI, NUMEROSITA' CAMPIONARIA E MATRICI PER LA RICERCA DI FITOTERAPICI IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

TABELLA 1: Riepilogo dei prodotti di ORIGINE ANIMALE da prelevare da parte dei Servizi Veterinari delle AA.SS. LL. (2016)

	BOVINI (carni)	OVINI (Carni)	SUINI (Carni)	LATTE E DERIVATI	PRODOTTI ITTICI	UOVA
Lanciano - Vasto - Chieti	4 R / 2 FR	2 R	2 R / 2 FR	1R / 2 FR	2 R	2 R / 1 FR
Avezzano – Sulmona – L'Aquila	4 R / 2 FR	2 R / 1 FR	2 R / 1 FR	2 R / 2 FR	2 FR	2 FR
Pescara	2 R / 1 FR	1 R / 1 FR	1 R	1 R / 2 FR	2 R / 1 FR	1 R / 2FR
Teramo	2 R / 1 FR	1R / 1 FR	1 R	1 R / 2 FR	1R/2 FR	2 R
TOTALI	12 R / 6 FR	6 R / 3 FR	6 R / 3 FR	5 R / 8 FR	5 R / 5 FR	5 R / 5 FR

R = Prodotto in ambito Regionale

FR = Prodotto Fuori l'ambito Regionale

Nella tabella 1 sono riportati il numero e le tipologie delle matrici alimentari (di origine animale) da sottoporre a campionamento da parte dei Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. Per i bovini-ovini-suini, si intendono campioni di grasso peri-renale.

Luogo di prelievo dei campioni di origine animale:

1. Alimenti di origine animale prodotti in ambito regionale.

Gli alimenti di origine animale di provenienza regionale devono essere prelevati preferibilmente presso lo stabilimento di produzione, e cioè:

1. presso i macelli per le carni (grasso peri-renale);
2. presso i caseifici o le centrali del latte per il latte e derivati;
3. presso i gli allevamenti od allo scarico dei pescherecci per i prodotti ittici;
4. presso i centri di raccolta o gli allevamenti per le uova.

2. Alimenti di origine animale prodotti in ambito extra-regionale.

Il campionamento sarà effettuato nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio, e nelle industrie prima della loro trasformazione:

1. presso gli stabilimenti di trasformazione (laboratori di sezionamento, salumifici, etc.) o le strutture di commercializzazione (supermercati, macellerie, etc.) per le carni;
2. presso gli iper/supermercati o le centrali del latte o caseifici per il latte e derivati;
3. presso gli iper/supermercati o i mercatini rionali per i prodotti ittici;
4. presso gli iper/supermercati per le uova.

Sarà competenza dei direttori dei Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. individuare nel proprio territorio le strutture idonee al campionamento. Tutte le attività di campionamento dovranno cessare tassativamente entro il 10 dicembre di ogni anno.



CONTROLLI, NUMEROSITA' CAMPIONARIA E MATRICI RELATIVI AL PROGRAMMA COORDINATO di CONTROLLO DELL'UNIONE (PCCU)

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2017 di cui al regolamento UE 662/2016 prevede:

- Per gli alimenti di origine vegetale i campionamenti riportati in Tabella 2 e le analisi per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari riportati in Tabella 4;
- Per gli alimenti di origine animale i campionamenti riportati nella tabella 3 e le analisi dei residui dei prodotti fitosanitari riportati in tabella 5⁴.

Le stesse matrici del piano coordinato, di alimenti non trasformati o congelati, potranno essere prelevate sia per il piano nazionale che per il piano coordinato. Per ogni tipologia di alimento sarà previsto un campione di origine biologica.

Per il raggiungimento del numero di campioni previsti per la segale per il piano coordinato si potranno prelevare anche i campioni di farina di segale e non solo i chicchi di segale. In mancanza di fattori di trasformazione specifici può essere applicato un fattore standard pari a 1 per la farina integrale. Dove appropriato, è possibile analizzare anche grani di riso lucidato. È necessario comunicare se si è analizzato il riso semigreggio o il riso lucidato. Se si è analizzato il riso lucidato è necessario indicare un fattore di trasformazione. In mancanza di fattori di trasformazione specifici può essere applicato un fattore standard pari a 0,5.

4

TABELLA 5: Analiti del PCC per gli alimenti di origine animale

	Osservazioni
Aldrin and dieldrin	
Bifenthrin	
Chlordane	
Chlorpyrifos	
Chlorpyrifos-methyl	
Cypermethrin	
DDT	
Deltamethrin	
Diazinon	
Endosulfan	
Famoxadone	
Fenvalerate	
Heptachlor	
Hexachlorobenzene	
Hexachlorocyclohexan (HCH, Alpha-Isomer)	
Hexachlorocyclohexan (HCH, Beta-Isomer)	
Lindane	
Methoxychlor	
Parathion	
Permethrin	
Pirimiphos-methyl	



Si sottolinea che relativamente al piano di controllo coordinato nel 2015, non sono stati ricercati i seguenti analiti,

- Negli alimenti di origine vegetale: Ione bromuro, Cloromequat, Dithianon, Ethephon, Fenbutatin oxide, Glifosate, Mepiquat;
- Negli alimenti di origine animale Famoxadone.

Si invitano pertanto codesti assessorati a voler richiedere ai laboratori del controllo ufficiale di effettuare la ricerca dei sopracitati analiti, anche per gli alimenti previsti per il piano coordinato del 2017.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e la procedura di campionamento deve essere conforme al D.M. D 23 luglio 2003, recepimento della direttiva 2002/63/CE della Commissione europea.

Coordinamento delle attività di controllo

Le Regioni/Province si impegnano a fornire alle Aziende Sanitarie Locali territorialmente competenti specifiche indicazioni per l'effettuazione dei campionamenti sopra riportati e per la puntuale compilazione dei verbali, anche utilizzando il modello aggiuntivo di verbale menzionato al paragrafo 1.5, individuando, altresì, i Laboratori del controllo ufficiale accreditati cui devono essere conferiti i campioni per l'effettuazione degli accertamenti analitici

La **Tabella 7** riporta l'elenco dei laboratori del controllo ufficiale accreditati che codeste Autorità Regionali potranno individuare per lo svolgimento delle attività analitiche, tale tabella riporta anche i laboratori e gli analiti monoresiduo che possono essere effettuati.

Nel caso il laboratorio individuato dalla Regione/provincia autonoma non abbia tra lo scopo tutti gli analiti previsti o citati in questa nota, il laboratorio lo comunicherà alla regione che provvederà a far campionare per gli alimenti per i quali devono essere effettuati questi analiti un'aliquota in più e l'aliquota in più sarà analizzata da uno dei laboratori riportato in Tabella 7 previo accordo tra laboratori o tra regione e laboratori.

Le regioni comunicano la programmazione dei controlli e le designazioni dei laboratori al Ministero della salute- Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione.

Le Regioni /Province, sono invitate a comunicare a questo ufficio e al laboratorio individuato, per ogni campione dichiarato non conforme dal Laboratorio, le misure prese (sanzioni – allerte, etc) e la possibile causa che può aver determinato il superamento del limite, utilizzando il modello allegato contenuto nella **Tabella 6⁵** entro la data di validazione riportata al paragrafo 1.7.

⁵ **TABELLA 6: Modello per la trasmissione delle misure adottate**

Misure	Alimento	Valore riscontrato	Numero progressivo del campione	Cause del superamento
Notifica di allerta eu				
Notifica di allerta IT				
Sanzioni amministrative				
Richiamo del lotto dal mercato				
Distruzione del lotto non conforme				
Successivo sospetto campionamento di prodotti simili , campioni dello stesso produttore o della stessa origine (Follow-up sampling)				
Prescrizione al responsabile operatore del settore alimentare				
Altro tipo di successive controllo per identificare la ragione della non conformità dell'operatore del settore alimentare				
Altre azioni				

Elenco delle possibili cause da utilizzare per compilare la tabella 6 nella quinta colonna

GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato in EU ¹
GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato su colture specifiche
GAP Non rispettata: Uso di pesticida autorizzato, ma dosaggio di applicazione, numero di trattamenti, metodo di applicazione o tempo di carenza non rispettato
Uso di pesticida in accordo alla GAP : ma bassa degradazione del residuo
Contaminazione crociata : trattamenti con dispersione a spruzzo o altro tipo di contaminazione



Tra le possibili cause delle non conformità potranno essere scelte quelle riportate nell'elenco riportato sotto la Tabella 6

Metodologia di campionamento

La procedura di campionamento deve essere conforme al Decreto del Ministro della Salute del 23 luglio 2003. Dettagli sulle modalità di campionamento sono riportate sul rapporto Istisan 13/19 "Indicazioni per il prelievamento di prodotti di origine vegetale per il controllo ufficiale dei residui di fitofarmaci ai sensi del DM 23 luglio 2003" che costituisce linea guida, utilizzabile durante le attività di prelievo di campioni. La linea guida è disponibile sul sito dell'ISS al seguente percorso: pubblicazioni<rapporti ISTISAN< anno 2013/19. Si precisa tuttavia che la linea guida dovrà essere adattata per la classificazione degli alimenti al regolamento UE 752/2014.

I Laboratori del controllo ufficiale, nello svolgimento delle loro attività, devono seguire il documento N° SANTE/11945/2015 relativo a "Metodi di validazione e procedure di controllo della qualità per l'analisi dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti e mangimi" disponibile sul sito web della Commissione europea: (http://ec.europa.eu/food/plant/plant_protection_products/guidance_documents/docs/qualcontrol_en.pdf). I campioni per il piano nazionale e per il piano coordinato comunitario sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento (CE) 396/2005 e successive modifiche.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e dovrà essere preso sul mercato.

Si consiglia inoltre a codesti Assessorati, come menzionato al paragrafo 1.3, di aggiungere al modello di verbale da loro predisposto e/o che utilizzano le AASSLL, per il prelievo dei campioni, anche, il foglio aggiuntivo (**allegato 3⁶**) per la corretta trasmissione dei dati. Lo stesso modello dovrà essere adottato, dagli altri enti che effettuano campionamenti di alimenti per la ricerca di residui di fitosanitari.

Contaminazione da precedente uso di un pesticida: assorbimento di residui dal suolo (es. pesticida persistente usato in passato)
Residuo risultante da altre origini di PPP (e.g. biocida, residui veterinari, Bio Fuel)
Ritrovamento naturale (e.g. dithiocarbamates in turnips)
Cambi di MRL
Uso di pesticidi su un alimento importato da paesi terzi da cui nessuna tolleranza all'importazione è stabilita

⁶ REGIONE _____ - ASL _____

Comando Carabinieri per la tutela della Salute sito in
Ispettorato per la tutela della qualità e repressioni delle frodi agroalimentari
Corpo forestale dello stato
USMAF di
UVAC di
PIF di

FOGLIO INTEGRATIVO del VERBALE DI CAMPIONAMENTO 1 n. _____ del ____/____/____

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

ORIGINE DEL PRODOTTO = _____

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

PRODOTTO: Descrizione: _____

prodCode : P | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ | A o B (indicare esclusivamente il codice EFSA)

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO prodTreat

T100A = Trasformazione generica

T103A = succo di frutta

T104A = produzione di olio

T110A oppure T111A oppure T112A oppure T113A = Macinatura

T120A = Conserva Vegetale in salamoia o sottaceto

T121A = Marmellate, ketchup, salsa di pomodoro

T123A oppure T124A oppure T125A = Produzione di vino

T131A = Disidratato

T998A = Congelato



Processi di trasformazione

I campionamenti alla trasformazione potranno riguardare sia la materia prima (es. uva da vino) per la verifica della conformità a monte sulla materia prima e sia il prodotto finito per la verifica della conformità a valle.

Dettagliate indicazioni sull'applicazione degli LMR sono riportate nelle linee guida sulla trasmissione dei controlli, nella descrizione dei campi relativi all'identificazione dell'alimento, che ogni anno sono pubblicate al seguente percorso:

temi e professioni< alimenti< prodotti fitosanitari< flusso residui prodotti fitosanitari< specifiche per la trasmissione dati < raccolta 2017-dati 2016<link sulla parola flusso

T999A = Non trasformato

METODO DI PRODUZIONE prodProdMeth

PD07A Produzione Biologica/Organica

PD09A Produzione non biologica

PD12A Produzione/Lotta integrata

Z0215 Metodo sconosciuto

STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO ProgSampStrategy

ST10A=campionamento casuale

ST20A=Campionamento mirato es campioni di controllo

ST30A=Campionamento su sospetto o a seguito precedente controllo

TIPOLOGIA DI PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTOOnprogType

K005A = DM 23-12-1992

K009A = piano coordinato comunitario (regolamento UE 788/2012)

K018A = piano coordinato comunitario e nazionale

K019A = controlli accresciuti all'importazione reg 669/2009

METODO DI CAMPIONAMENTO sampMethod

N001A = individuale?

N008A = non conosciuto?

N009A = Secondo la Direttiva 2002/63/EC recepita in Italia con D.M. 23/07/2003)?

N010A = per alimenti di origine animale prelevati ai sensi della direttiva 96/23/CE

PUNTO DI CAMPIONAMENTO sampPoint

E100A = Produzione primaria

E301A = Impianto di trasformazione

E500A = Vendita all'ingrosso e al dettaglio

E510A = distributore all'ingrosso

E520A = dettagliante

E530A = Attività d'importazione

E700A = Magazzino di stoccaggio

altro (visionare anagrafi per la corretta compilazione del codice nel caso il punto del prelievo non coincida con quelli citati sopra)

IDENTIFICATORE OSA campo OSAid:

Partita I.V.A./Codice Fiscale : _____

campo regSampSD NUMERO DI REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO _____

Se azienda agricola codice univoco Anagrafe Aziendale: _____

Altra azienda Partita Iva o Codice Fiscale _____

I verbalizzanti

TIMBRO O FIRMA OSA

DATA



Esecuzione dei controlli

In sede di ispezione presso le aziende agricole oltre al prelievo del campione:

- a) sarà verificato che il sistema di autocontrollo preveda tra i punti critici il controllo della presenza sulla materia prima e sul prodotto finito dei residui di prodotti fitosanitari non solo attraverso dichiarazioni ma rilevato da evidenze di analisi di laboratori accreditati
- b) sarà verificata la rintracciabilità con evidenze documentali e materiali e fisiche.

presso le aziende produttrici di trasformati di vegetali o presso i rivenditori di alimenti:

- c) sarà verificato che il sistema HACCP preveda tra i punti critici il controllo della presenza sulla materia prima e sul prodotto finito dei residui di prodotti fitosanitari non solo attraverso dichiarazioni ma rilevato da evidenze di analisi in autocontrollo di laboratori accreditati
- d) la rintracciabilità con evidenze documentali e materiali e fisiche.

Trasmissione dei risultati dei controlli

a) Laboratori del controllo ufficiale

I Laboratori del controllo ufficiale trasmettono al Ministero della salute- DGISAN i risultati del programma per l'anno 2017 in formato XML entro il 31 marzo 2018 usando le modalità stabilite dal Ministero che recepiscono lo Standard Sample Description di cui al regolamento 662/2016.

Se la definizione del residuo di antiparassitario comprende più di un composto (sostanza attiva, metabolita e/o prodotto di degradazione o reazione), i laboratori comunicano i risultati delle analisi in base alla definizione completa del residuo. Inoltre, i risultati di tutti gli analiti che sono parte della definizione del residuo sono trasmessi separatamente, se sono misurati individualmente.

Per quanto riguarda i baby food, si specifica che i campioni sono valutati per i prodotti proposti come pronti al consumo o ricostituiti in base alle istruzioni dei produttori tenendo conto dei Limiti Massimi di Residui fissati nelle direttive 2006/125/CE e 2006/141/CE. Se tali alimenti possono essere consumati sia come sono venduti sia come ricostituiti, i risultati sono comunicati relativamente al prodotto non ricostituito così come è messo in vendita.

I laboratori del controllo ufficiale dovranno fornire i rapporti di prova dei campioni non conformi e dovranno aggiornare la Tabella 7 con i dati di loro pertinenza

I Laboratori sono, altresì, invitati a comunicare i fattori di trasformazione utilizzati per i trasformati utilizzando la trasmissione dati.

Le Regioni/Province entro il 30 aprile 2018 effettueranno la validazione dei dati trasmessi dai Laboratori del controllo ufficiale utilizzando le modalità stabilite dalle linee guida utili per la trasmissione dei risultati dei controlli e rese disponibili al percorso riportato nel paragrafo 1.5 del sito web del Ministero della salute.

L'ufficio 7 DGISAN trasmetterà i risultati del controllo ufficiale del presente programma, all'EFSA e agli altri Stati Membri entro il 31 agosto 2018.

b) Laboratori Nazionali di riferimento

I Laboratori Nazionali di Riferimento dell'Istituto Superiore di Sanità e il Laboratorio Nazionale di riferimento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta sono invitati a fornire il loro supporto tecnico scientifico ai Laboratori del controllo ufficiale per lo svolgimento del programma nazionale e del programma coordinato dei controlli dell'Unione per l'anno 2017.

I Laboratori nazionali di riferimento devono comunicare al Ministero della salute- Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, le informazioni sulla partecipazione dei Laboratori del controllo ufficiale ai proficiency test organizzati dai Laboratori di riferimento comunitari e nazionali e sui laboratori che possono effettuare le prove come riportato al paragrafo 1.3.

Tabella 3: Distribuzione campioni di origine animale del PCC - Reg. 662/2016 ANNO 2017

Matrici	Lanciano- Vasto -	Avezzano -Sulmona -	Pescara	Teramo
---------	-------------------	---------------------	---------	--------



	Chieti		L'Aquila					
	Serv. Vet		Serv. Vet		Serv. Vet		Serv. Vet	
<i>Grasso Ovino</i>	1*		1		1		1	
<i>Grasso di Pollame</i>	1		1		1		1*	
TOTALE	2		2		2		2	

* ove disponibile, proveniente da agricoltura biologica

Per i principi attivi da ricercare si faccia riferimento all'allegato I del Reg. CE 915/2010.

Per tutti i prelievi indicati nella Tabelle 1,2 e 3, le modalità di campionamento sono previste nel Decreto Ministeriale 23 luglio 2003 (Attuazione della Direttiva 2002/63/CE dell'11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale); in ogni caso dovranno essere evitate concentrazioni di prelievi di campioni nei giorni a ridosso delle festività.

Per ottimizzare sia le modalità di campionamento che i tempi, possono essere presi precisi accordi con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise "G. Caporale" anche in considerazione del modesto numero dei prelievi.

I campioni prelevati saranno inviati in laboratorio muniti del verbale di prelievo – con la compilazione della scheda allegata.

I campioni devono essere quelli ufficiali, prelevati secondo i dettami della Legge 283/62, del DPR 327/80, del Decreto Ministeriale 23 luglio 2003 e del Reg. CE 882/2004. Nel caso trattasi di prelievo in assenza di sospetto, non sarà necessario porre in vincolo sanitario la carcassa, la partita o il lotto di provenienza dei campioni. Sono indicati nel decreto del Ministro della Salute del 23 dicembre 1992 (tabella 1 e 2). Le 2 schede di prelievo (matrici di origine animale e vegetale) sono riportate in allegato B.

Tutte le positività riscontrate durante l'esecuzione del piano, dovranno essere tempestivamente segnalate all'Assessorato Regionale alle Politiche della Salute. Le nuove disposizioni normative in materia, infatti, come i Regolamenti CE n. 396/05, n.149/08, 839/2008 e n.1213/08 rendono necessaria una programmazione a più largo respiro in modo da garantire una omogeneità e una costanza di interventi nel corso degli anni, capaci di valutare meglio l'impatto sanitario ed ambientale dei prodotti fitosanitari.

Procedure documentate

Gli ispettori utilizzeranno modelli per i controlli con almeno i sotto elencati criteri per le ispezioni attribuendo un punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate (come da check-list in allegato 3).

Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico SIVRA-BDR della Regione Abruzzo, ed ogni anno i Servizi Veterinari e i SIAN delle AA.SS.LL., tramite il sistema SIVRA-BDR, verificheranno la numerosità campionaria e le non conformità registrate.

PIANO ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Campionamenti:

Le modalità sono quelle descritte nel Piano nazionale 2015-2018.

Il campionamento viene effettuato dai SVIAOA della Regione Abruzzo nelle fasi di produzione, commercializzazione e importazione degli alimenti e dei loro ingredienti.

Per la Regione Abruzzo, la programmazione prevede 6 campioni, 3 di origine animale e 3 di origine vegetale. Le analisi verranno effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" dell'Abruzzo e del Molise.



TAB. A SVIAOA Regione Abruzzo Piano Prelievi annuali anno 2016			
Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti			
Matrice			
	Cosce di Rana	Molluschi	Pesci
Numero prelievi	1	1	1
		Totale numero prelievi 3	
N.B.			
I prelievi , come da programma , anche per gli alimenti in cui è ammesso il trattamento radiante deve includere esclusivamente gli alimenti che non recano in etichetta la dicitura "irradiato".			
Tutti gli alimenti da prelevare devono essere allo stato secco .			

Piano dei controlli -2016 –Campionamenti annuali per Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti (ripartiti per ASL) SERVIZI SVIAOA

Az . ASL	Matrice		
	Cosce di Rana	Molluschi	Pesci
TE	1		
PE		1	
LA/VA/CH			1
AV/SU/AQ			

CONTROLLI PIANO TRICHINELLA

Il Servizio:

- 1- Ottempera ai normali obblighi di controllo al mattatoio e sui capi per uso privato per *Trichinella* delle specie recettive (equidi, suidi, ecc...)
- 2- in caso di positività, entro 48 ore comunica all'azienda di provenienza la presenza di *Trichinella* in allevamento, alla ASL per aggiornamento qualifica sanitaria dell'allevamento e alla Regione per l'attivazione del CRZ e le misure cogenti.
- 3- Verifica l'attuazione delle misure di ritiro e rintraccio del prodotto

Modifiche rispetto agli anni precedenti

Il Ministero della Salute, con nota 0029086-P-17/07/2014 ha fornito alcune indicazioni operative concernenti l'applicazione del regolamento (UE) 2016/2014 che modifica e sostituisce alcuni articoli del Reg. (CE) n. 2075/2005 "norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni". Per quanto concerne i controlli al macello per la ricerca delle Trichine, la precedente normativa prevedeva che le partite di animali provenienti da allevamenti "esenti da trichine" fossero sottoposti al controllo del 10% (Linee guida nazionali) mentre per i riproduttori era previsto il controllo sistematico.

Il Reg. (UE) N. 216/2014 indica modalità di controllo applicabile al comparto così come definito all'art. 1 comma 3; nelle more della implementazione del comparto sul territorio si forniscono le indicazioni sulla gestione dei controlli.

Devono essere campionati:

- Tutti i produttori. Per gli animali provenienti da allevamenti da riproduzione a ciclo chiuso, sempre nel caso di aziende ufficialmente riconosciute a rischio trascurabile e operanti in condizioni di stabulazione controllata, è possibile testare solo i riproduttori senza obbligo di campionamento degli animali da ingrasso,
- Il 10% di ogni partita di animali provenienti da allevamenti da ingrasso, sempre nel caso di aziende riconosciute a rischio trascurabile e operanti in condizioni di stabulazione controllata;



- Tutte le carcasse degli animali provenienti da aziende non ufficialmente riconosciute.

Le carcasse di suini domestici non svezzati di età inferiore a 5 settimane non devono essere sottoposte all'esame trichinoscopico. Il Reg. (UE) n. 216/2014 prevede, tra le deroghe, che gli Stati membri possano, in alcuni casi, non testare le carcasse di scrofe, verri e suini da ingrasso che provengono da comparti o aziende a stabulazione controllata conformate all'allegato IV del medesimo Regolamento.

Si ricorda che la Banca Dati Nazionale dei suini è stata integrata, per gli aspetti relativi all'esame trichinoscopico, con le funzionalità riguardanti le registrazioni dei prelievi e dei relativi esiti.

Pertanto **il servizio veterinario competente sullo stabilimento di macellazione dovrà provvedere alla registrazione dei prelievi e delle informazioni riguardanti il laboratorio presso il quale viene eseguito l'esame trichinoscopico.**

Il laboratorio. IZZSS o laboratorio annesso allo stabilimento, che effettua il test provvederà ad inserire nella BDN gli esiti dell'esame trichinoscopico.

Le suddette funzioni sono disponibili per il loro uso nella BDN dei suini pertanto **gli utenti dei diversi ruoli dovranno provvedere a registrarsi nel sistema e dotarsi di una Carta Nazionale dei Servizi.** Le richieste di registrazione dovranno essere inviate, anche via mail, al Centro Servizi Nazionale presso l'IZS dell'Abruzzo e del Molise e per conoscenza al Ministero alla mail f.difortunato@sanita.it

Estratto Piano Fauna Selvatica (DGR.797 /2009)

ASL	Cinghiali cacciati
TE	1500
PE	830
AQ	2000
CH	1690
Totale	5930

CONTROLLI TSE

Ai Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di O.A. è affidato il compito di effettuare i prelievi dei campioni per l'effettuazione dei Test rapidi secondo la numerosità stabilita dal Ministero della Salute, da analizzare presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo con le modalità indicate dal Centro di Referenza Nazionale per le encefalopatie animali e neuropatologie comparate (C.E.A.) e dal Ministero della Salute stesso. Per la BSE si faccia riferimento alla nota DGSAF 17094-P-06/09/2013.

FORMAZIONE

- Partecipazione al Corso finalizzato alla formazione di personale di sanità pubblica per lo svolgimento di audit per medici chirurghi, medici veterinari ed esperti tecnici delle ASL e della Regione organizzato dalla Regione Abruzzo
- Partecipazione al Corso sulle Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili organizzato dalla Regione Abruzzo
- Partecipazione al Corso sulle Emergenze epidemiche organizzato dalla Regione Abruzzo
- Organizzazione di almeno un corso di formazione/giornata di informazione a cura delle ASL e in collaborazione con IZS, Università, Ordini Provinciali, Associazioni inerenti i criteri per il controllo microbiologico degli alimenti (Reg. CE 2073/05- Reg. CE 1441/07)



AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010

Le categorie da sottoporre ad audit saranno scelte tra le seguenti: Stabilimenti a bollo CE; Impianti Import/Export; Stabilimenti Export USA /Giappone; Grande distribuzione; ogni altra struttura risultante dall'analisi del rischio. Il programma annuale minimo dovrà prevedere almeno le seguenti attività (fatta salva la programmazione sopra riportata):

- a. Audit interno: n° 2 all'anno (di cui uno di settore e uno di sistema);
- b. Audit presso operatore: almeno n. 10 all'anno;
- c. Audit di addestramento e qualificazione: secondo le esigenze.

I gruppi di audit devono essere individuati principalmente tra i medici veterinari dello stesso servizio, ma si ritiene opportuno che siano inseriti nell'equipe anche sanitari degli altri servizi (SIAN e C), naturalmente formati ed addestrati.

SCADENZARIO E FLUSSI INFORMATIVI

Per le scadenze relative ai flussi informativi e alle modalità rendicontative (SIVRA ecc...) si fa riferimento alle indicazioni contenute nel Piano Pluriennale Regionale dei Controlli 2011-2015 e successive modifiche ed integrazioni.

SERVIZI VETERINARI DI IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO 2017

Premessa

Con nota DGSA 31715-P del 23-12-2015 il Ministero della Salute ha trasmesso il PNAA 2015-2017 programmazione 2016. Al fine di predisporre la programmazione per l'anno 2017 il Ministero ha richiesto ai vari Centri di referenza Nazionali, nonché ai laboratori di riferimento una valutazione dei dati relativi al triennio precedente, in base all'analisi effettuata si è concordato che non è necessario apportare modifiche né alla numerosità campionaria, né alla distribuzione dei campioni già presente nel PNAA pubblicato in data 18/12/2014 con nota n. 026865-P così come modificato dall'Addendum 1/2015. Per quanto attiene la verifica del Carry-Over, il Ministero fa presente che questa sarà oggetto di specifica programmazione non appena saranno disponibili i dati relativi al 2015, così da poter apportare le opportune valutazioni e rimodulare l'attività in maniera opportuna.

Nel presente allegato vengono riportate le assegnazioni su base regionale valevoli per il 2015 effettuate impiegando vari criteri il più possibile omogenee rispetto alla programmazione nazionale.

Per lo svolgimento delle attività non riportate nel presente allegato (incluse le modalità di selezione, da parte delle ASL, delle imprese mangimistiche/aziende in cui effettuare i campionamenti) si faccia riferimento alle indicazioni del Piano Nazionale 2012-2015 e alla normativa di settore.

Si ricorda come dal 1 gennaio 2015 è applicabile il Reg. CE 691/2013 che modifica il Reg. CE152/2009 relativamente alle metodiche di campionamento e analisi dei mangimi.



L'attuale situazione della Regione Abruzzo

Lo sviluppo ed implementazione di sistemi informativi nazionali (BDN) e regionali (BDR-SIVRA) ha permesso di avere un quadro dettagliato dell'attuale situazione delle imprese mangimistiche e delle strutture zootecniche presenti sul suolo regionale (figure e tabelle successive). La conoscenza dello stato presente costituisce quindi un importante momento preliminare nella fase di programmazione delle attività sul territorio da parte delle ASL.

Le Aziende Sanitarie Locali della Regione Abruzzo sono 4:

- ASL 1 Avezzano Sulmona L'Aquila;
- ASL 2 Lanciano Vasto Chieti;
- ASL 3 Pescara;
- ASL 4 Teramo

Tab 0- N° di Operatori del settore Mangimistico registrati e riconosciuti presenti in SIVRA a fine 2016

ASL	N° TOTALE IMPRESE (ATTIVITA' PRINCIPALE)	N° TOTALE ANNESSE SECONDARIE	TIPOLOGIE CENSITE	PRODUZIONI (ATTIVITA')
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	350		180	
Lanciano-Vasto-Chieti	337		120	
Pescara	507		141	
Teramo	295		47	

TABELLE DI PROGRAMMAZIONE AZIENDE SANITARIE LOCALI

LIVELLO MINIMO DELL'ATTIVITÀ ISPETTIVA SUL TERRITORIO

Si forniscono le seguenti frequenze ispettive minime presso gli operatori dell'intera filiera del settore dei mangimi.

Un'ispezione l'anno:

- stabilimenti di produzione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;
- imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia;
- stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004;
- stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi;
- stabilimenti di produzione di biodiesel;
- stabilimenti di miscelazione di grassi.

Un'ispezione ogni due anni:

- stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi



- imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005;

Per quanto riguarda le imprese di cui all'articolo 5, comma 1, del Regolamento (CE) n. 183/2005, le ispezioni programmate dovranno riguardare, annualmente e per ogni ASL, almeno lo 0,2% degli operatori registrati.

CAMPIONAMENTI

Il numero di campionamenti è stato notevolmente aumentato dal Ministero della Salute nel nuovo Piano Nazionale.

Criteri per l'assegnazione alle ASL

Per la ripartizione della numerosità campionaria alle quattro Aziende Sanitarie Locali della Regione Abruzzo sono stati considerati diversi fattori (analisi del rischio):

- n° di aziende zootecniche presenti (con particolare riferimento agli allevamenti da carne per la programmazione dei campioni BSE)
- n° di imprese del settore mangimistico, sia registrate che riconosciute, presenti sul Sistema Informativo Veterinario della Regione Abruzzo
- non conformità pregresse riscontrate negli ultimi 5 anni
- altre peculiarità legate al territorio emerse nel corso di riunioni programmatiche o da segnalazioni specifiche dei servizi ASL durante l'effettuazione del PNAA 2013

PIANO DI CONTROLLO AI FINI DELLA PROFILASSI DELLA BSE

Tabella 1-1 Ripartizione dei campioni di Monitoraggio per Regione

Regione	Numero di campioni
Abruzzo	5
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	1
Lanciano-Vasto-Chieti	1
Pescara	1
Teramo	2

Tabella 2 - 1 Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

Regione	N° campioni Az. Ruminanti	N° campioni Az. Non ruminanti	N° campioni Az. Acquacoltura	N° campioni Filiera	Totale campioni PNAA 2015-2017
Abruzzo	13	28	2	8	51
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	3	7		2	12
Lanciano-Vasto-Chieti	3	5		3	11
Pescara	3	7	2	1	13
Teramo	4	9		2	15

PIANO DI CONTROLLO DEGLI ADDITIVI E DEI PRINCIPI FARMACOLOGICAMENTE ATTIVI

Il Piano di controllo degli additivi e dei principi farmacologicamente attivi nei mangimi per gli anni 2015/2017 comprende un'attività di monitoraggio di alcuni additivi nutrizionali ed un'attività di



sorveglianza mirata alla determinazione dei coccidiostatici e dei principi farmacologicamente attivi ammessi e nei mangimi e nell'acqua di abbeverata per animali produttori di alimenti.

Programma di Monitoraggio degli additivi nutrizionali, composti di oligoelementi

ASL	Ferro (vitelli)	Manganese (avicoli)	Rame			Selenio (bovini)	Zinco		Totale
			avicoli	ovicapri ni	suini		avicoli	suini	
	2	1	1	3	6	3	1	6	24
Avezzano- Sulmona- L'Aquila	1			1		1		2	5
Lanciano- Vasto- Chieti	1		1	1	2	1		1	7
Pescara		1			2	1		2	6
Teramo				2	2		1	1	6



Tabella 2 – 2 a Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

ZINCOBACITRACINA	1(O1 1 (A2))		1 (S)	1(A1)	6
TIAMULINA		1(A3)			3
VIRGINIAMICINA	1(B3)			1 (S)	4
VALNEMULINA	2 (C)				2
TETRACICLINE	1 (B1)	1 (C)	2 (B1)		6
SULFAMIDICI	2 (B1+S)	2 (A3+ E)	1(B2)	2 (B2)	9
PENICILLINE	1 (S)		1 (P)	1 (B3)	6
NITROIMIDAZOLICI	1 (A1)	1(A4)			2
NITROFURANICI		2 (C+S)	1 (E)	1 (B1)	4
NIFURSOL			1 (B3)		1
NICARBAZINA + ROBENIDINA*	1 (A1)		1 (A3)	1 (A4) 1(A2)	4
METILCLOPINDOLO			1 (A3)		1
MACROLIDI	2 (P+A3)	1 (A1)	1 (B2)	1+1(O1+O2)	8
LINCOMICINA		1 (S)	1 (S)		2
IONOFORI	2 (O2+O1)	1 (S)	1 (A1)	1 (S)	5
FLAVOFOSFOLIPOL (Flavomicina)		1 (C)			1
FENICOLI (tiamfenicolo folorfenicolo)				2 (b3)	2
FANS				1 (S)	1
DICLAZURIL		1 (A3)			1
DECOCHINATO	1 (A1)				5
CORTISONICI				1 (E)	1
COLISTINA	1 (B1)				3
CLORAMFENICOLO	2 (E+C)	1 (E)	1+1 (P+C)	1 (B3)	8
CHINOLONICI	2 (E+E)	1(A1)	2 (P+S)	2 (SA+ A3)	10
CARBADOX + OLAQUINDOX	1 (C)	1(S)		1 (S)	3
Beta-AGONISTI			1 (B2)		1
AVILAMICINA		1 (A3)	1 (A3)		2
AVERMECTINA			1(O1)	2 (B3)	5
ALOFUGINONE				1 (A3)	2
TOT	20	15	18	20	108
ASL	Avezzanoè Sulmona L'Aquila	Lanciano Vasto Chieti	Pescara	Teramo	Abruzzo

A1 galline ovaiole; **A2** altro pollame da carne; **A3** broilers; **A4** tacchini; **B1** vacche da latte; **B2** vitelli; **B3** tori/vitelloni; **B4** manze/asciutta; **B5** bufali; **C** conigli; **E** equini; **O1** pecore/capre; **O2** agnelli/capretti; **P** acquacoltura; **S** suini; **SA** selvaggina d'allevamento;

Nb: 1/3 DEI CAMPIONAMENTI PRESCRITTI DOVRA' RIGUARDARE ACQUA DI ABBEVERATA



Tabella 4-2 Suddivisione campionamento per carry over

Per quanto riguarda i luoghi di campionamento, vanno privilegiati gli impianti di produzione di mangimi (industriali e per autoconsumo) e i mezzi di trasporto di mangimi sfusi.

Il campionamento deve essere effettuato in maniera prioritaria su lotti di mangimi finiti che non contengono coccidiostatici o principi attivi farmacologici prodotti o trasportati subito dopo un mangime medicato o additivato con coccidiostatici. La ricerca è mirata verso le sostanze aggiunte al mangime medicato/con coccidiostatici prodotto in precedenza Al fine della sicurezza degli alimenti di origine animale, tale attività è particolarmente significativa se effettuata su mangimi destinati ad animali in fase produttiva.

Al laboratorio ufficiale viene richiesta la ricerca a livelli di carry over delle sostanze che, in base alle registrazioni di produzione e trasporto, sono state incorporate nel lotto di mangime prodotto/trasportato in precedenza

Regione	Numero di campioni
Abruzzo	18
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	3
Lanciano Vasto-Chieti	5
Pescara	4
Teramo	6

Si riporta di seguito una tabella riepilogativa del campionamento previsto dal presente programma.

Finalità	Luogo di prelievo	Matrice	Ricerca
1 Verifica del titolo	Impianto di produzione per il commercio o per autoconsumo	Mangime medicato/con coccidiostatici/premiscela di additivi in cui l'etichetta/registro di produzione riporta la sostanza da ricercare	Sostanza riportata in etichetta/registro di produzione
2 uso vietato	allevamento	Mangime o acqua di abbeverata	Sostanze vietate
3 uso fraudolento/improprio	allevamento	Mangime o acqua di abbeverata	Sostanze autorizzate non prescritte/autorizzate per la specie o categoria o prescritte/autorizzate, per le quali siano in corso i tempi di sospensione
4 carry over	Impianto di produzione per il commercio o per autoconsumo e mezzi di trasporto di mangimi sfusi	Mangime "bianco" prodotto/trasportato dopo un mangime medicato o con coccidiostatici	Sostanze aggiunte al mangime medicato/con coccidiostatici prodotto/trasportato in precedenza

PIANO DI CONTROLLO SULLA PRESENZA DI DIOSSINE, PCB DIOSSINA-SIMILI, PCB NON DIOSSINA-SIMILI

Con il Regolamento UE n. 277/2012 sono stati definiti i limiti massimi per le diossine e la somma diossine/DL-PCB come pure i livelli di azione per le diossine e DL-PCB in funzione dei TEF 2005 e sono stati introdotti i livelli massimi per ND-L-PCB.

Tabella 3-1. Ripartizione dei campioni di mangimi per il monitoraggio per Regione

Regioni	Mangime composto	Materie prime di O.A.	Materie prime di O.V.	Altro	Tot.
---------	------------------	-----------------------	-----------------------	-------	------



	Altri*	Bovini	Avicoli	Pesci	Suini	Farina di pesce	Grassi animali**	Olio di pesce	Cereali	Foraggi	Semi oleosi semi leguminose	Altre materie prime	Mangimi minerali	Additivi	Premiscele	
Abruzzo	1	1	1	1			1			1	1	1		1	1	10
Avezzano-Sulmona-L'Aquila		1								1						2
Lanciano Vasto-Chieti												1			1	2
Pescara			1	1							1					3
Teramo	1						1							1		3

* Coniglio, Equini e petfood. **Compreso latte in polvere e ovo-prodotti.

Tabella 3-2 Ripartizione dei campioni attività di sorveglianza per ASL

Regioni	Olio/Farina di pesce	Oli di origine Vegetali e loro sottoprodotti	Materie prime di origine vegetale	Foraggi	Additivi	Grassi animali	Totale per Regione
Abruzzo	1	1	1	2	1	0	6
Avezzano-Sulmona-L'Aquila				2			2
Lanciano Vasto-Chieti					1		1
Pescara	1						1
Teramo		1	1				2

PIANO DI CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE

La contaminazione da micotossine nei mangimi richiede una particolare attenzione dati gli sviluppi in materia di sostanze contaminanti nell'alimentazione. Per l'Aflatossina B1 e l'ocratossina A sono stati fissati limiti massimi di tollerabilità con il D. Lvo 149 del 10/5/2014 che recependo la Direttiva CE 732/2002 per l'aflatossina B1 e il DM 15/5/2006 del Ministero della Salute che ha stabilito i limiti massimi per l'ocratossina A in alcune materie prima per mangimi e nei mangimi completi e complementari per suini e pollame.

Secondo il Piano Nazionale 2016/2018 trasmesso con nota del Ministero della Salute n 14944 del 14/4/2016 il monitoraggio va svolto secondo la tabella seguente:

Tabella 1-4 Ripartizione dei campioni di Monitoraggio per Regione

Regioni	Aflatossina B1 Ocratossina A Zearalenone Deossinivalenolo Fumonisine B1+B2	Aflatossina B1 Ocratossina A	Tossine T-2 e HT-2	Totale
	Mangimi per animali da reddito	Mangimi secchi per animali da compagnia	Avena, grano e mangimi che li contengono	
Abruzzo	36	3	10	49
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	9		3	12
Lanciano Vasto-Chieti	8	1	2	11
Pescara	9	1	3	13
Teramo	10	1	2	13

Tabella 2 – 4 Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

Regioni	Mangimi /materie prime
---------	------------------------



Abruzzo	20
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	5
Lanciano Vasto-Chieti	5
Pescara	5
Teramo	5

PIANO DI CONTROLLO DELLA PRESENZA DI CONTAMINANTI INORGANICI, COMPOSTI AZOTATI, COMPOSTI ORGANOCCLORURATI, E RADIONUCLIDI

I pericoli potenziali per gli alimenti di origine animale possono derivare dalle varie fasi di produzione o da rischi inerenti le materie prime o i sottoprodotti inseriti nel ciclo di lavorazione dei mangimi. Tra le sostanze che possono contaminare i mangimi sono incluse quelle riportate nella direttiva 2002/32 sulle sostanze indesiderabili e altre per le quali l'unico riferimento normativo è quello riportato nell'allegato I del Regolamento n. 767/2009.

In relazione ai prodotti fitosanitari nei mangimi si ricorda il Regolamento CE 396/2005 e nello specifico gli artt. 18 e 20 mentre per i mangimi biologici si fa riferimento al decreto Ministeriale MIPAAF del 13/1/2011 (contaminazioni accidentali e tecnicamente inevitabili di prodotti fitosanitari in agricoltura biologica).

Tabella A-5

MATRICE	SITI PRELIEVO	FREQUENZA PRELIEVO / QUANTITÀ (kg) RADIONUCLIDI		N° Totale campioni per Regione
		Anno 2017		
			Radionuclidi	
Altre materie prime***	Centri di produzione o raccolta	Stagionale CF: 2 kg	K-40, Cs-137, Cs-134, I-131, Sr-90, isotopi U e Pu	1 (ASL PESCARA)
Foraggi**	"	Stagionale CF: 2 kg	K-40, Cs-137, Cs-134, I-131, isotopi U e Pu	1 (ASL AVEZZANO-SULMONA-L'AQUILA)
Mangimi*	"	Stagionale CF: 2 kg	K-40, Cs-137, Cs-134, I-131, Sr-90, isotopi U e Pu	2 (ASL TERAMO)
Cereali	"	Stagionale CF: 2 kg	K-40, Cs-137, Cs-134, I-131, Sr-90 isotopi U e Pu	1 (ASL LANCIANO-VASTO-CHIETI)

* Vanno considerati campioni relativi alle seguenti categorie di mangimi: suino, bovino, cunicola, avicola, acquacoltura o altre specie significative per produzioni o consumi regionali.

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

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

Tabella 1-5 Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per ASL

Regione o P.A.	Arsenico	Cadmio	Melanina	Mercurio	Nitriti	Pesticidi	Piombo	GTH	Radionuclidi	Totale



	Suini	Avicoli	Acquacoltura	Ruminanti	Equini	Animali da Compagnia	Ovaiole	Acquacoltura	Suini	Bovini latte o misto	Acquacoltura	Avicoli	Bovini da latte	Ovaiole	Ruminanti	Mat. Cat. 1 e 2	Mat. Prime e mangimi	
Abruzzo	5	1	1	3	0	1	1	1	6	0	1	1	0	1	2	0	5	29
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	1			2		1	1								1		1	7
Lanciano-Vasto-Chieti	2	1		1					2					1			1	8
Pescara	1		1					1	2		1						1	7
Teramo	1								2			1			1		2	7

PIANO DI CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE MICROBICA DA SALMONELLA SPP

Le infezioni da Salmonella rappresentano in Italia una delle maggiori cause di malattie a trasmissione alimentare nell'uomo, e gli alimenti di origine avicola, uova ed ovoprodotti in particolare, vengono ascritti fra le principali cause di infezione.

Tabella 1-6 Ripartizione dei campioni di Monitoraggio per ASL

ASL	numero di campioni
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	19
Lanciano-Vasto-Chieti	14
Pescara	13
Teramo	13
Abruzzo	59

Tabella 2 – 6 Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

Regioni	numero di campioni per semi di soia e derivati	numero di campioni mangimi composti per pollame	numero di campioni mangime composti per suini	Totale per Regione
Abruzzo	13	6	4	23
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	2	1	1	4
Lanciano-Vasto-Chieti	4	2	1	7
Pescara	3	2	1	6
Teramo	4	1	1	6

Tabella 2 – 6 - Pet Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

ASL	numero di campioni per sedi di distribuzione	numero di campioni per sedi di produzione	Totale per ASL
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	1	-	1
Lanciano-Vasto-Chieti	-	-	-
Pescara	1	-	1
Teramo	-	1	1
Abruzzo	2	1	3



PIANO DI CONTROLLO SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

La normativa di riferimento in materia di organismi geneticamente modificati (OGM) è rappresentata dai Regolamenti CE n. 1829/2003 che introduce regole specifiche per i mangimi e gli alimenti GM definendo tra l'altro, la procedura di autorizzazione per la loro immissione in commercio; e 1830/2003 che prescrive le regole in materia di tracciabilità e stabilisce ulteriori prescrizioni di etichettatura dei mangimi GM da rispettare in tutte le fasi della loro immissione in commercio. I due regolamenti su citati sono in applicazione dal 18/4/2004.

Tabella 1 - 7 Ripartizione dei campioni di Monitoraggio per Regione

Regioni	n. campioni Circuito convenzionale + biologico		
	Ricerca OGM autorizzati	Ricerca OGM non autorizzati	Totale per Regione
Abruzzo	12	5	17
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	3	1	4
Lanciano-Vasto-Chieti	3	2	5
Pescara	3	1	4
Teramo	3	1	4

Tabella 2 - 7 Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

Regioni	Ricerca OGM autorizzati n. campioni Circuito convenzionale + biologico
Abruzzo	4
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	1
Lanciano-Vasto-Chieti	1
Pescara	1
Teramo	1

IDENTIFICAZIONE REFERENTI ASL DEL PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

ASL	Nominativo	Indirizzo	Cap	sede	Tel	Fax	e-mail
Lanciano-Vasto - Chieti	Dr. Antonio Di Luca	Via Matteotti, 7	66032	Castelfrentano	0872-569681	0872-569681/56361	antonio.diluca@asl2abruzzo.it
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	Dr. Luigi Pizzoferrato	Via Gorizia, 4	67039	Sulmona	0864/499619	0864/31030	lpizzoferrato@asl1abruzzo.it
Pescara	Dr. Nicola De Luca	Via Paolini, 45	65100	Pescara	085-4253554	085-4253544	nicola2.deluca@ausl.pe.it



Teramo	Dr. Vincenzo Perretti	C.da Casalena	64100	Teramo	0861-429964	0861-212644	vincenzo.perretti@aslteramo.it
--------	-----------------------	---------------	-------	--------	-------------	-------------	--

IDENTIFICAZIONE DEI CENTRI DEPUTATI ALLA MACINAZIONE DEI CAMPIONI PER LA RICERCA DI OGM E MICOTOSSINE:

Sono identificati come centri per la macinazione l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise di Teramo, nonché la ASL di Pescara attualmente dotate delle idonee attrezzature. Ulteriori centri, non appena disponibili, saranno successivamente identificati.



PIANO NAZIONALE RESIDUI (CONTROLLI IN ALLEVAMENTO) 2017

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE ALLEVAME NTO	AV-SU-AQ ALLEVAME NTO	LA-VA-CH ALLEVAME NTO	PESCARA ALLEVAME NTO	TERAMO ALLEVAME NTO
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	cloramfenicolo	muscolo	Acquacoltura	trote	2	1	0	1	0
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	AHD (1-ammino-idantoina), AMOZ (5-metilmorfolino-3-ammino-2-oxazolidinone), AOZ (3-ammino-2-oxazolidinone), SEM (semicarbazide)	muscolo	Acquacoltura	trote	1	0	0	1	0
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfaclopirazina, sulfaclopiridazina, sulfaclopiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfamerazina, sulfametazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfanilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	muscolo	Acquacoltura	trote	1	0	0	1	0



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE ALLEVAME NTO	AV-SU-AQ ALLEVAME NTO	LA-VA-CH ALLEVAME NTO	PESCARA ALLEVAME NTO	TERAMO ALLEVAME NTO
B1x2	tetracicline	clortetraciclina, doxiciclina, epiclortetraciclina, epiossitetraciclina, epitetraciclina, ossitetraciclina, rolitetraciclina, tetraciclina	muscolo	Acquacoltura	trote	1	0	0	1	0
B1x3	penicilline	amoxicillina, ampicillina, cloxacillina, dicloxacillina, nafcillina, oxacillina, penicillina G	muscolo	Acquacoltura	trote	1	1	0	0	0
B1x4	chinolonici	acido nalidixico, acido oxolinico, ciprofloxacina, danafloxacina, difloxacina, enoxacin, enrofloxacina, flumequina, marbofloxacina, norfloxacina, sarafloxacina	muscolo	Acquacoltura	trote	1	0	0	1	0



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE ALLEVAME NTO	AV-SU-AQ ALLEVAME NTO	LA-VA-CH ALLEVAME NTO	PESCARA ALLEVAME NTO	TERAMO ALLEVAME NTO
B3a	Composti organoclorurati compresi i pcb	1,2,3,4,6,7,8-HPCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HPCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HPCDF, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,4,7,8-HXCDF, 1,2,3,6,7,8-HXCDD, 1,2,3,6,7,8-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDD, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8-PECDD, 1,2,3,7,8-PECDF, 2,3,4,6,7,8-HXCDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDF, OCDD, OCDF, PCB 101, PCB 105, PCB 114, PCB 118, PCB 123, PCB 126, PCB 138, PCB 153, PCB 156, PCB 157, PCB 167, PCB 169, PCB 180, PCB 189, PCB 28, PCB 52, PCB 77, PCB 81, PCB diossina-simili (somma upper bound), PCB indicatori (somma upper bound), diossine (somma upper bound), policlorobifenili (somma dei congeneri)	muscolo	Acquacoltura	trote	1	0	0	1	0
B3e	coloranti	crystal violet, leucocrystal violet , verde brillante, verde malachite, verde malachite leucobase	muscolo	Acquacoltura	trote	4	2	0	2	0
B3d1	aflatossine	aflatossina B1	mangimi	Bovini	vacche	2	0	1	1	0



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE ALLEVAME NTO	AV-SU-AQ ALLEVAME NTO	LA-VA-CH ALLEVAME NTO	PESCARA ALLEVAME NTO	TERAMO ALLEVAME NTO
A6x3	nitroimidazoli	2-idrossimetil-1-metil-5-nitroimidazolo (HMMNI), dimetridazolo (DMZ), idrossipronidazolo (IPZOH), idrossimetronidazolo (MNZOH), ipronidazolo (IPZ), metronidazolo (MNZ), ronidazolo (RNZ)	plasma,siero	Bovini	vacche	2	1	0	0	1
A1xx	stilbeni	dienestrola, dietilstilbestrolo, esestrola	urine	Bovini	vacche	1	0	1	0	0
A2	agenti antitiroidei	feniltiouracile, metiltiouracile, propiltiouracile, tapazolo, tiouracile	urine	Bovini	vacche	1	1	0	0	0
A3x12	metiltestosterone	metiltestosterone	urine	Bovini	vacche	1	0	0	1	0
A3x9	trenbolone e metaboliti	17-alfa-trenbolone, 17-beta-trenbolone	urine	Bovini	vacche	1	1	0	0	0
A4x1	zearanolo e metaboliti	alfa-zearalenolo, beta-zearalenolo, taleranololo (beta-zearalanolo), zearalanone, zearalenone, zearanololo (alfa-zearalanolo)	urine	Bovini	vacche	2	1	0	1	0



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE ALLEVAME NTO	AV-SU-AQ ALLEVAME NTO	LA-VA-CH ALLEVAME NTO	PESCARA ALLEVAME NTO	TERAMO ALLEVAME NTO
A5x1	clenbuterolo-simili	bromobuterolo, cimaterolo, clenbuterolo, clenpenterolo, idrossimetilclenbuterolo, mabuterolo, mapenterolo, metilclenbuterolo	urine	Bovini	vacche	6	2	2	1	1
A5x1	Clenbuterolo-simili	bromobuterolo, cimaterolo, clenbuterolo, clenpenterolo, idrossimetilclenbuterolo, mabuterolo, mapenterolo, metilclenbuterolo	urine	Bovini	vitelloni	1	0	0	1	0
A5x2	salbutamol o-simili	isoxisuprina, ractopamina, salbutamolo, terbutalina	urine	Bovini	vacche	3	0	1	1	1
A5x2	salbutamol o-simili	isoxisuprina, ractopamina, salbutamolo, terbutalina	urine	Bovini	vitelloni	1	1	0	0	0
A5x2	salbutamol o-simili	zilpaterolo	urine	Bovini	vacche	1	0	0	1	0
B2f3	cortisonici	beclometasone, betametasona, desametasona, flumetasone, metilprednisolone, prednisolone, prednisone, triamcilonone, triamcilonone acetone	urine	Bovini	vacche	8	2	2	2	2



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE ALLEVAME NTO	AV-SU-AQ ALLEVAME NTO	LA-VA-CH ALLEVAME NTO	PESCARA ALLEVAME NTO	TERAMO ALLEVAME NTO
B2f3	cortisonici	beclometasone, betametasona, desametasona, flumetasone, metilprednisolone, prednisolone, prednisone, triamcilonone, triamcilonone acetone	urine	Bovini	vitelloni	2	1	0	0	1
A6	sostanze incluse in all. iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	cloramfenicolo	muscolo	Conigli	conigli	2	0	2	0	0
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	AHD (1-ammino-idantoina), AMOZ (5-metilmorfolino-3-ammino-2-oxazolidinone), AOZ (3-ammino-2-oxazolidinone), SEM (semicarbazide)	muscolo	Conigli	conigli	1	0	1	0	0
B3d1	aflatossine	aflatossina M1	latte ovi-caprino	Latte	latte ovi-caprino	1	0	1	0	0
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfaclopirazina, sulfaclopiridazina, sulfaclopiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfamerazina, sulfametazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfanilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	latte vaccino	Latte	latte vaccino	1	1	0	0	0



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE ALLEVAME NTO	AV-SU-AQ ALLEVAME NTO	LA-VA-CH ALLEVAME NTO	PESCARA ALLEVAME NTO	TERAMO ALLEVAME NTO
B1y	antibiotici	acido clavulanico, acido nalidixico, acido oxolinico, amoxicillina, ampicillina, ciprofloxacina, clortetraciclina, cloxacillina, danafloxacina, dicloxacillina, difloxacina, doxiciclina, enoxacin, enrofloxacina, epiclortetraciclina, epioxitetraciclina, epitetraciclina, flumequina, levofloxacina, lomefloxacina, marbofloxacina, nadifloxacina, nafcillina, norfloxacina, orbifloxacina, ossitetraciclina, oxacillina, penicillin V, penicillina G, piperacillina, rolitetraciclina, sarafloxacina, tetraciclina	latte vaccino	Latte	latte vaccino	1	0	0	1	0
B3d1	afatossine	afatossina M1	latte vaccino	Latte	latte vaccino	1	0	0	0	1
B1x1	sulfamidici	sulfachinossalina, sulfacloropirazina, sulfacloropiridazina, sulfacloropiridina, sulfadiazina, sulfadimetossina, sulfadoxina, sulfafenazolo, sulfamerazina, sulfamerazina, sulfametazina, sulfametossazolo, sulfametossipiridazina, sulfamonometossina, sulfanilamide, sulfapiridina, sulfatiazolo	miele	Miele	miele	1	0	0	1	0



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE ALLEVAME NTO	AV-SU-AQ ALLEVAME NTO	LA-VA-CH ALLEVAME NTO	PESCARA ALLEVAME NTO	TERAMO ALLEVAME NTO
B1x2	tetracicline	clortetraciclina, doxiciclina, epiclortetraciclina, epiossitettraciclina, epitetraciclina, ossitettraciclina, rolitettraciclina, tetraciclina	miele	Miele	miele	2	0	0	1	1
B1x5	macrolidi	eritromicina, josamicina, kitasamicina, neospiramicina, oleandomicina, spiramicina, tilmicosina, tilosina	miele	Miele	miele	1	0	1	0	0
B3b1	pesticidi organofosforati	coumafos	miele	Miele	miele	1	0	0	1	0
B2b	coccidiostatici	alofuginone , decochinato, diclazuril, lasalocid, maduramicina, monensin, narasin, nicarbazina, robenidina, salinomicina, semduramicina	uova	Uova	uova di gallina	2	0	0	1	1



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE ALLEVAME NTO	AV-SU-AQ ALLEVAME NTO	LA-VA-CH ALLEVAME NTO	PESCARA ALLEVAME NTO	TERAMO ALLEVAME NTO
B3a	organoclorurati compresi i pcb composti	1,2,3,4,6,7,8-HPCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HPCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HPCDF, 1,2,3,4,7,8-HXCDD, 1,2,3,4,7,8-HXCDF, 1,2,3,6,7,8-HXCDD, 1,2,3,6,7,8-HXCDF, 1,2,3,7,8,9-HXCDD, 1,2,3,7,8,9-HXCDF, 1,2,3,7,8-PECDD, 1,2,3,7,8-PECDF, 2,3,4,6,7,8-HXCDF, 2,3,4,7,8-PECDF, 2,3,7,8-TCDD, 2,3,7,8-TCDF, OCDD, OCDF, PCB 101, PCB 105, PCB 114, PCB 118, PCB 123, PCB 126, PCB 138, PCB 153, PCB 156, PCB 157, PCB 167, PCB 169, PCB 180, PCB 189, PCB 28, PCB 52, PCB 77, PCB 81, PCB diossina-simili (somma upper bound), PCB indicatori (somma upper bound), diossine (somma upper bound), policlorobifenili (somma dei congeneri)	uova	Uova	uova di gallina	2	0	1	1	0



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE ALLEVAME NTO	AV-SU-AQ ALLEVAME NTO	LA-VA-CH ALLEVAME NTO	PESCARA ALLEVAME NTO	TERAMO ALLEVAME NTO
B3a1	pesticidi organoclorurati	2,4-DDT, 4,4'-DDD, 4,4'-DDE, 4,4'-DDT, aldrin, clordano, clordano-alfacis, clordano-gamma-trans, dicofol, dieldrin, endosulfan alfa, endosulfan beta, endosulfan solfato, endrin, eptacloro, eptacloro-eossido cis, eptacloro-eossido trans, esaclorobenzene (HCB), esaclorocicloesano alfa (alfa-HCH), esaclorocicloesano beta (beta-HCH), esaclorocicloesano gamma (gamma-HCH; lindano; BHC), metossicloro	uova	Uova	uova di gallina	1	0	0	0	1
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	cloramfenicolo	acqua d'abbeverata	Volatili da cortile	polli	1	0	0	0	1
A6x1	nitrofurani	furaltadone, furazolidone, nifuroxazide, nifursol, nihidrazone, nitrofurantoina, nitrofurazone	acqua d'abbeverata	Volatili da cortile	polli	1	0	0	0	1
A6	sostanze incluse in all.iv del reg. 2377/90/cee del consiglio	cloramfenicolo	muscolo	Volatili da cortile	polli	3	0	1	1	1



Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	REGIONE TOTALE ALLEVAME NTO	AV-SU-AQ ALLEVAME NTO	LA-VA-CH ALLEVAME NTO	PESCARA ALLEVAME NTO	TERAMO ALLEVAME NTO
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	AHD (1-ammino-idantoina), AMOZ (5-metilmorfolino-3-ammino-2-oxazolidinone), AOZ (3-ammino-2-oxazolidinone), SEM (semicarbazide)	muscolo	Volatili da cortile	polli	1	0	0	0	1
Totali:						67	15	14	24	14



PROGRAMMA DI VIGILANZA E CONTROLLI SUI FARMACI VETERINARI E SULLA FARMACOVIGILANZA

CONTROLLI da parte della AZ. SL

Le ASL, nell'ambito delle proprie competenze istituzionali, vigilano costantemente sull'osservanza delle disposizioni ed effettuano controlli puntuali secondo le disposizioni di farmacovigilanza mediante una visita in loco almeno ogni anno per il controllo degli ambienti, dell'igiene e dei registri negli impianti di vendita di cui all'art.65 del citato D.Lgs. 193/2006.

Ciascuna ASL , seguendo le indicazioni riportate nella nota DGSAF 1466-P-26/01/2012, provvedono a:

- ispezionare almeno una volta l'anno le attività di deposito e commercio all'ingrosso e vendita diretta di medicinali veterinari al fine di accertare la corretta registrazione e la tenuta della documentazione di carico-scarico delle sostanze attive (ove applicabile) e dei medicinali veterinari venduti e la loro regolarità.
- Ispezionare almeno una volta l'anno i titolari di allevamenti DPA provvisti di scorta di impianto e allevamenti di animali DPA in cui viene dichiarata l'assenza di trattamenti.
- Ispezionare almeno una volta l'anno i fabbricanti di premiscele per alimenti medicamentosi autorizzati alla vendita diretta di medicinali veterinari, al fine di accertare la corretta registrazione e la tenuta della documentazione di carico e scarico delle premiscele vendute e la loro regolarità
- ispezionare entro un congruo tempo (tre anni) le farmacie per definire la categoria del rischio di appartenenza (alto, medio, basso) e la conseguente frequenza dei controlli (rischio alto: almeno 1 controllo anno; rischio medio: almeno 1 controllo/2 anni; rischio basso: almeno 1 controllo/3 anni)
- ispezionare entro un congruo tempo (tre anni) le altre attività (allevamenti non DPA e di animali DPA senza scorta di impianto, impianti di cura, scorte proprie per attività zoiatrica) per definire la categoria del rischio di appartenenza (alto, medio, basso) e la conseguente frequenza dei controlli (rischio alto: almeno 1 controllo anno; rischio medio: almeno 1 controllo/2 anni; rischio basso: almeno 1 controllo/3 anni)
- ispezionare al termine del periodo di adeguamento prescritto gli operatori in cui siano state riscontrate non conformità in sede di controllo
- predisporre piani di controllo territoriale mirato
- assicurare vigilanza e controllo costante su modalità prescrittive

Per le check list fare riferimento a quelle della nota in discussione

	Avezzano-Sulmona-L'Aquila			Lanciano-Vasto-Chieti			Pescara			Teramo		
	Allev. Presenti*	Distributori presenti	Grossisti e vendita diretta farmaci vet**	Allev. Presenti*	Distributori presenti	Grossisti e vendita diretta farmaci vet	Allev. Presenti*	Distributori presenti	Grossisti e vendita diretta farmaci vet	Allev. Presenti*	Distributori presenti	Grossisti e vendita diretta farmaci vet
censiti	11073	162	4	8738	224	3	5722	139	6	9812	152	4

* allevamenti aperti di bovini, suini, equidi, pesci, avicoli, cunicoli, ovicapri e specie non destinate alla produzione di alimenti (canili/gattili) – dati BDN al 22/12/2016

** Dati del Ministero globali per farmacie e parafarmacie in corso di validità al 22/12/2016



PIANO NAZIONALE BENESSERE ANIMALE 2017

Programmazione minima dei controlli su base annuale in allevamento :

specie	allevamenti	%minima anno
VITELLI A CARNE BIANCA	Tutti	10%
SUINI	> 40 capi o > 6 scrofe	10%
OVAIOLE	Tutti	10%
BROILER	> 500 capi	10%
ALTRI BOVINI	> 50 capi	15%
STRUZZI	> 10 capi	
TACCHINI & ALTRI AVICOLI	> 250 capi	
CONIGLI	> 250 capi	
OVINI	> 50 capi	
CAPRINI	50 capi in totale 15% degli allevamenti delle specie considerate presenti	
BUFALI	10 capi sul territorio di competenza	
CAVALLI	> 10 capi	
ANIMALI DA PELLICCIA	Tutti	
PESCI	Tutti	

Tabella 2

ALLEVAMENTI SPECIE		Avezzano Sulmona L'Aquila	Lanciano-Vasto- Chieti	Pescara	Teramo
VITELLI CARNE BIANCA	Tutti	0	0	0	0
SUINI	>40 capi o > 6 scrofe	4	5	5	6
OVAIOLE	Tutti	4	2	1	1
BROILER	>500 capi	0	5	1	5
ALTRI BOVINI	>50 capi	19	5	8	20
STRUZZI	>10 capi	1	0	0	0
TACCHINI E ALTRI AVICOLI	>250 capi	0	1	0	2
CONIGLI	>250 capi	5	3	1	1
OVINI	>50 capi	60	10	10	15
CAPRINI	>50 capi	6	1	1	1
BUFALI	> 10 capi	0	0	0	0
CAVALLI	>10 capi	70	1	3	2
ANIMALI DA PELLICCIA	Tutti	1	0	0	0
PESCI	Tutti	1	0	2	0

Si ricorda, inoltre, come devono essere ispezionati almeno il 10% degli allevamenti bovini che stabulano vitelli.

Per quanto riguarda il benessere degli animali da affezione (cani e gatti) le verifiche saranno effettuate presso le strutture di ricovero e i concentramenti di animali secondo il programma stabilito.



CONTROLLI PIANO SALMONELLE (BROILER E OVAIOLE GALLUS GALLUS, TACCHINI) 2017

Controlli *Gallus gallus*: Broiler

Avezzano-Sulmona-L'aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
Allevamenti	Allevamenti	Allevamenti	Allevamenti
1	32	6	39

Allevamenti presenti in BDN con consistenze maggiori di 250 capi (dati 23-12-15)

Controlli *Gallus gallus*: Ovaiole

Avezzano-Sulmona-L'aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
Allevamenti	Allevamenti	Allevamenti	Allevamenti
15	8	13	5

Allevamenti presenti in BDN con consistenze maggiori di 250 capi (dati 23-12-15)

Controlli *Tacchini*

Avezzano-Sulmona-L'aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
Allevamenti	Allevamenti	Allevamenti	Allevamenti
0	2 (carne)	0	3 (riproduzione)

Allevamenti presenti in BDN con consistenze maggiori di 250 capi (dati 23-12-15)

PIANO DI MONITORAGGIO DEI MOLLUSCHI MARINI DELLA REGIONE ABRUZZO ANNO 2017

DESCRIZIONE ZONE D'INTERVENTO (DGR 807 del 5-12-2014, così come modificate dalla nota Ministero della Salute 0038080-P-06/10/2016):

AREA α) la zona marina già classificata adibita all'allevamento di mitili (*Mytilus spp.*) sulla costa da Martinsicuro a San Salvo.

PREMESSA

Il piano di monitoraggio relativo all'area in oggetto si fonda sulla base di quanto emerso dalle attività precedenti. L'obiettivo primario è quindi quello di confermare o riclassificare la stazione già monitorata. Le attività di campionamento sono svolte dai Servizi veterinari delle AA.SS.LL. della Regione Abruzzo.

OBIETTIVI

Monitoraggio (mediante prelevamento di molluschi e acqua) delle concessioni demaniali assegnate, ognuna delle quali viene considerata stazione di monitoraggio, al fine di effettuare un controllo sanitario e una sorveglianza dell'area di produzione, con le frequenze indicate all'Allegato II, CAPO II, lettera B del Regolamento CE 854/2004.

In queste stazioni, all'atto del sopralluogo per il prelievo ufficiale, si provvederà alla verifica delle movimentazioni di seme o, per le zone di stabulazione, la regolare tenuta dei registri comprovanti la provenienza del M.B.V. (Molluschi Bivalvi Vivi), i periodi di stabulazione impiegati e la successiva destinazione dello stabulato.



FREQUENZA DI CAMPIONAMENTO

Per le aree di produzione di molluschi nella Regione Abruzzo risultano è previsto (salvo emergenze), un campionamento mensile **sia di molluschi bivalvi vivi che di acqua** per la determinazione delle concentrazioni di **biotossine algali e del fitoplancton**.

Se all'atto del campionamento in azienda di molluschicoltura si dovesse riferire che in allevamento è presente solo prodotto giovanile (novellame), gli operatori procederanno a verbalizzare quanto asserito. Quando il sistema di controllo periodico rileva una variazione di fitoplancton che può far sospettare uno sviluppo incontrollato di dinoflagellati (alghe), responsabili della produzione di biotossine che possono essere filtrate e trattenute nella polpa dei molluschi, si potrà prevedere di procedere ad intensificare il prelievo di molluschi e acqua. La stessa procedura sarà adottata in caso di eventi meteorologici straordinari (piogge intense, alluvioni ecc.) che possano far sospettare aumenti improvvisi dei parametri da considerare. Nel caso si dovessero riscontrare positività, l'allevamento o gli allevamenti sottoposti a divieto di raccolta temporanea andranno campionati nuovamente dopo almeno 15 giorni dalla data di riscontro della positività. Saranno prelevati campioni **ogni 45 giorni di molluschi e acqua** per la verifica dei **parametri Batteriologici** (*E. coli*, Salmonella) e **semestrali di molluschi bivalvi vivi** per quelli **Chimici** (come da Reg. CE 1881/06).

SONO PREVISTI I CAMPIONAMENTI DI SEGUITO SPECIFICATI:

1. **N. 1 campionamento mensile per ogni stazione** di molluschi (mitili) per determinazioni Biotossicologiche (PSP – DSP –ASP) esaminati c/o la Sez. dell'I.Z.S. di Teramo;
2. **N. 1 campionamento mensile per ogni stazione** mediante prelievi di acqua per il controllo quali/quantitativo del fitoplancton (*Dinophysis – Alexandrium - Gonyaulx, Lingulodinium*, ecc.) esaminati c/o la Sez. dell'I.Z.S. di Teramo. **Nel verbale di prelievo andrà indicato il n. di litri pompati nel filtro da fitoplancton;**
3. **N. 1 campionamento ogni sei mesi per stazione** di molluschi per determinazioni chimiche (come da Reg. CE 1881/06) da analizzare presso l'I.Z.S. di Teramo;
4. **N. 1 campionamento ogni due mesi** di campioni di molluschi per determinazioni batteriologiche (*E. Coli*, Salmonelle) esaminati c/o l'I.Z.S. di Teramo, **più due campioni per stazione/anno** aggiuntivi per Vibrioni.
5. **N. due campionamenti per stazione/anno** di mitili per determinazioni virologiche esaminati presso presso l'I.Z.S. di Teramo;
N. due campionamenti per stazione/anno di mitili per ricerche parassitologiche

ASL di Riferimento	n. Allevamenti di Molluschi (mitili)
ASL Teramo	2
ASL Lanciano-Vasto-Chieti	4

Monitoraggio Banchi naturali di molluschi (Venus gallina): il controllo di monitoraggio periodico nei giacimenti naturali di molluschi viene effettuato dall'Autorità Competente sulle stazioni previste secondo le indicazioni della Deliberazione di Giunta Regionale (**DGR 807 del 5-12-2014**).

MBV frequenze di prelievo in mare (DGR n. 807 del 05 dicembre 2014; Art. 6 L.R. 08 ottobre 2015, n. 28; DPF011/72 del 30 novembre 2015) **modificate dalla nota ministeriale 0038080-P-06/10/2016** (*).



MBV frequenze di prelievo in mare (DGR n. 807 del 05 dicembre 2014; Art. 6 L.R. 08 ottobre 2015, n. 28; DPF011/72 del 30 novembre 2015)

modificate dalla nota ministeriale 0038080-P-06/10/2016 ()*

	Punti prelievo / transesti	Biotossine algali	fitoplankton	Batteriológico (<i>E. coli</i> , salmonelle)	Analisi chimiche (Reg CE 1881/2006)	Determinazione virologiche	Determinazioni parassitologiche	Vibrioni	Gasteropodi (determinazioni chimiche)	ASL	numero uscite max/anno
1	Mitili Abruzzo Pesca Turismo	15gg	ogni mese	<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno			TE	24
2	Mitili Adriatica off-shore	15gg	ogni mese	<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno			TE	24
3	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Tronto			<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	TE	6
4	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Vibrata			<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	TE	
5	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Salinello			<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	TE	6
6	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Tordino			<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	TE	6
7	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Vomano		Ogni mese	<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	TE	6
8	Vongole			<i>Ogni 45</i>	Ogni 6	1/anno	1/anno	2/ann	2/anno	PE	12



	500 mt a sud della foce fiume Saline			<i>giorni</i>	mesi			o			
9	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Pescara		Ogni mese	<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	PE	6
10	Mitili Poseidonia	15gg	ogni mese	<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno			CH	24
11	Mitili Mitil Mare	15gg	ogni mese	<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno			CH	24
12	Mitili Acquachiana	15gg	ogni mese	<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno			CH	24
13	Mitili Silmar	15gg	ogni mese	<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno			CH	24
14	Mitili Spinelli Antonio	15gg	ogni mese	<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	2/anno	2/anno			CH	24
15	Vongole 500 mt a sud Fosso Vallelunga			<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	CH	12
16	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Alento			<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	CH	6
17	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Foro			<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	CH	6
18	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Feltrino			<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	CH	6
19	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Sangro		Ogni mese	<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/anno	2/anno	CH	6



20	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Osento			<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/ann o	2/anno	CH	12
21	Vongole 500 mt a sud dell'ex scarico abusivo antistan te stazione F.F.S.S.- Casalbor dino			<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/ann o	2/anno	CH	6
22	Vongole 500 mt a sud della foce fiume Sinello			<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/ann o	2/anno	CH	6
23	Vongole 2000 mt a nord della foce fiume Trigno			<i>Ogni 45 giorni</i>	Ogni 6 mesi	1/anno	1/anno	2/ann o	2/anno	CH	6

(*) Rimane comunque fermo l'impegno di ricondurre a frequenze settimanali, i controlli in queste stazioni, nel caso ci sia in un momento di emergenza sanitaria fino alla risoluzione dell'emergenza stessa



CONTROLLI PIANO TRICHINELLA

Il servizio di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche effettua gli accertamenti sugli animali morti delle specie sottoposte al piano. Valutano i programmi di controllo sui prelievi venatori e dei piani faunistici collaborando con gli Enti ed organismi coinvolti nell'attuazione delle misure di prevenzione.

Attua il programma di sorveglianza della fauna selvatica nelle zone dove coesistono fauna selvatica ed azienda da dichiarare esente da Trichinella, comprendente individuazione parassiti mediante animale indicatore (prelevata carne da fauna selvatica da inviare a laboratorio autorizzato) e numero di animali indicatori rinvenuti morti od abbattuti nel corso di normale attività venatoria;

Estratto Piano Fauna Selvatica (DGR. 797 /2009)

ASL	Volpi catturate	Altre specie (morti)
TE	35	(specie individuate dalla Delibera rinvenute morte)
PE	45	(specie individuate dalla Delibera rinvenute morte)
AQ	20	(specie individuate dalla Delibera rinvenute morte)
CH	20	(specie individuate dalla Delibera rinvenute morte)
Totale	120	(specie individuate dalla Delibera rinvenute morte)

Per quanto riguarda l'Igiene delle carni della selvaggina cacciata la Regione Abruzzo ha emanato la DGR n. 823 del 5/12/2016 "Linee guida in materia di igiene delle carni della fauna selvatica per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti CE 853/2004 e 854/2004

PIANO DI CONTROLLO DELLA FAUNA SELVATICA (DGRA n° 823 DEL 5/12/2016)

Il Servizio IAPZ deve provvedere al controllo dei recinti di cattura predisposti dagli organi competenti avendo cura di assegnare agli stessi idoneo codice di registrazione e assicurare la vigilanza sulle operazioni di cattura.

CONTROLLI TSE

Ferme restando le altre attività riconducibili al PNAA già citato, il Servizio:

- Effettua i prelievi del materiale per i Test rapidi sugli animali morti
- Accerta le cause di morte - per quanto possibile - con sopralluogo negli allevamenti bovini;
- Cura le pratiche per la corretta distruzione degli animali morti.

Piano genotipizzazione scrapie:

Il Servizio svolge i compiti relativi all'effettuazione del piano.



FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMPRESE ALIMENTARI REGistrate (ALIMENTI DI O.A.) PRODUZIONE PRIMARIA

ALLEGATO 3 - Frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti autorizzati ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 (ESTRATTO DALL'ALLEGATO 3 DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016)

			LIVELLO DI RISCHIO(*)		
			Basso	Medio	Alto
PRIMARIA PRODUZIONE	Caccia Attività registrate 852	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 ogni 5 anni		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0 salvo diverse indicazioni regionali		
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 ogni 5 anni		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0 salvo diverse indicazioni regionali		
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 ogni 5 anni		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0 salvo diverse indicazioni regionali		
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo l'anno per stabilimento		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	0 salvo diverse indicazioni regionali		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali		



PIANO DEI CAMPIONAMENTI MINIMI SUGLI ALIMENTI DI O.A. (PRODUZIONE PRIMARIA)

(ESTRATTO DALL'ALLEGATO 6- ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016)

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ prod.ne (45%)	AV-SU AQ distr. (55%)	LA-VA CH produz (45%)	LA-VA CH distr. (55%)	PE prod.ne (45%)	PE distr. (55%)	TE prod.ne (45%)	TE distr. (55%)
PESCI, PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	molluschi bivalvi vivi, echinodermi e tunicati vivi e rane	Salmonella spp (Reg 2073)	6200	138	0	17	24	22	16	18	22	18
		Escherichia coli (Reg. 2073)										
		Norovirus (v. valori guida in Allegato 7)										
		Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)										
		Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), (Reg. 1881)										
		Diossine e PCB (Reg.1881)										
		IPA se affumicati (Reg.1881)										
	pesci e prodotti della pesca	Istamina (Reg.2073)	5000	111	0	14	18	18	16	15	16	14
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)										
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)										
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)										
		Escherichia coli (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)										
		Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073) (crostacei e molluschi scgusciati cotti)										
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)										
		Vibrio cholerae O1 e O139 (v. valori guida in Allegato 7)										
		Vibrio cholerae non O1 e non O139 potenzialmente enteropatogeni (v. valori guida in Allegato 7)										
		Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (v. valori guida in Allegato 7)										
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)										
		Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), IPA, (Reg.1881)										
		Diossina e PCB (Reg.1881)										



MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEA RE	MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEA RE	Idrossimetilfurfurale, Tossina botulinica	320	7	1	1	1	1	1	1	1	1
---	---	---	-----	---	----------	---	----------	---	----------	---	----------	---

(*) Per l'applicazione del regolamento CE 1881/ 2006:

- 1) si raccomanda di far riferimento anche al relativo articolo due per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti,
- 2) per tutti gli alimenti in scatola, incluse bibite, è prevista la determinazione dello stagno inorganico,
- 3) anche la melamina è un pericolo da includere nei controlli sugli alimenti, in particolare negli alimenti in polvere per lattanti.



PROCEDURE PER IL COORDINAMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DEL LATTE CRUDO E DERIVATI.

In risposta alle criticità evidenziate in seguito agli audit svolti nel tempo dagli uffici DGSANCO/2013/6875 e DGSANTE/2015-7626, il Ministero della Salute, con nota prot. N. 0023047-P-01/06/2016 ha emanato le indicazioni per implementare misure uniformi su tutto il territorio nazionale per il controllo della filiera del latte e per il coordinamento tra le autorità competenti ad esso designate. Tali indicazioni si traducono in un protocollo approvato dal gruppo tecnico interregionale, nelle more dello sviluppo di un sistema informatizzato di monitoraggio per la gestione delle non conformità per carica batterica, cellule somatiche e inibenti nel latte crudo.

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE:

Le presenti procedure descrivono le operazioni da seguire per garantire un coordinamento efficiente ed efficace tra le autorità competenti ed in particolare tra i Servizi di Sanità animale (SSA), di Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche (SIAPZ), Igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA) responsabili dei controlli nel settore lattiero-caseario come richiesto dall'art. 4 paragrafi 3 e 5 del Reg. CE n. 882/2004 e per implementare un sistema di monitoraggio sul latte crudo (in risposta alla raccomandazione 5 del report comunitario DGSANTE 2015/7626) al fine di soddisfare i requisiti previsti dall'All. IV del Reg. CE 854/2004 nonché la gestione del rischio di zoonosi rappresentato dai prodotti degli stabilimenti lattiero-caseari derivati dal latte non pastorizzato (in risposta alla raccomandazione n. 11 dell'AUDIT DGSANCO 2013-6979).

PROCEDURA OPERATIVA PER IL MONITORAGGIO SUI PARAMETRI DI CARICA BATTERICA E CELLULE SOMATICHE DEL LATTE CRUDO:

Le AASSLL devono predisporre un sistema di monitoraggio per la valutazione dei parametri del latte crudo previsti dall'ALL. III sez. IX Cap. parte III punto 3 del Reg. CE 853/2004. Tale sistema di monitoraggio può essere implementato mediante l'utilizzo di banche dati sul latte, dei dati ottenuti mediante il pagamento qualità, di qualsiasi altro sistema ritenga la Regione o l'Az. USL di dover adottare. Tuttavia a prescindere dal sistema che si intende adottare, le autorità competenti devono registrare e documentare il periodo di riferimento del monitoraggio effettuato.

La verifica sulle medie geometriche mobili nel corso di un controllo ufficiale deve essere effettuata tenendo in considerazione almeno un anno di attività dell'OSA.

Il periodo di monitoraggio, tuttavia, deve essere stabilito in funzione della frequenza stabilita per il controllo ufficiale. In caso di mancata notifica anche solo di uno sfornamento dai parametri deve essere applicata una sanzione ai sensi dell'art. 6 commi 4 e 5 del D.Lgs 193/2007. I servizi devono tenere conto del numero di schede (Modello A – B/latte) ricevute per effettuare la valutazione del rischio delle aziende e stabilire la frequenza dei controlli ufficiali.

PROCEDURA OPERATIVA PER COORDINARE I CONTROLLI UFFICIALI SUL LATTE CRUDO:

Il **modello A/latte** deve essere compilato ogni volta che l'autorità competente (SIAOA, SIAPZ) riceve comunicazione da parte dell'OSA sullo sfornamento dei parametri per carica batterica (CB) e cellule somatiche (CS) e/o di positività agli inibenti nonché a seguito del riscontro di non conformità per CB e CS ed inibenti nel corso del controllo ufficiale.

Il **modello B/latte** deve essere compilato dall'autorità competente (SSA) ogni volta che c'è un cambiamento nello stato sanitario dell'allevamento.



MODELLO A/LATTE (nota n. 0023047-P-01/06/2016 del Ministero della Salute)

AL SERVIZIO VETERINARIO IAPZ DI _____

E p.c. AI SERVIZIO SANITA' VETERINARIA IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DELLA REGIONE ABRUZZO
(dpf011@regione.abruzzo.it)

SCHEDA INVIO SEGNALAZIONE PER

SUPERAMENTO CBT/CS

POSITIVITA' INIBENTI

ALLEVAMENTO

CODICE AZIENDALE (DPR 317/96) | _ | _ | _ | _ | | _ | _ | _ | _ | _ |

PROPIETARIO/RESPONSABILE LEGALE _____

INDIRIZZO E COMUNE (PROVINCIA) _____

DESTINATARIO: AZ. ASL APPARTENENTE DELL'AZIENDA DI PRODUZIONE

LATTE

BOVINO

ALTRE SPECIE (indicare quale)

periodo di osservazione: data inizio Data fine

divieto fornitura latte: data inizio Data fine

deroghe per latte ovi-caprino non conforme

Autorizzazione dell'Autorità competente per l'utilizzo latte ovi-caprino non conforme:

per formaggi a lunga stagionatura

altra disposizione (indicare le condizione stabilite per la concessione dell'utilizzo)

.....

.....

.....

Timbro e Firma del
Veterinario



MODELLO B/LATTE (nota n. 0023047-P-01/06/2016 del Ministero della Salute)

AI SERVIZI VETERINARI IAPZ E IAOA DI _____

E p.c. AI SERVIZIO SANITA' VETERINARIA IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DELLA REGIONE ABRUZZO
(dpf011@regione.abruzzo.it)**SCHEDA INVIO SEGNALAZIONE PER VARIAZIONE STATO SANITARIO ALLEVAMENTO****INDIRIZZO PRODUTTIVO**Riproduzione latte Riproduzione carne ingrasso misto (linea vacca-vitello) (latte + ingrasso)**SPECIE**Bovino Ovi-caprino misto altro (indicare specie)**POSITIVITA'**BRC TBC

n. positivi

n. controllati

n. sospetti

Caseificazione in proprio

NO SI

Conferisce latte ai caseifici

NO SI

Caseificio al quale conferisce:

N. Riconoscimento RegistraZione	Nome	Comune	Asl

 AUTORIZZAZIONE PER IL LATTE DI ANIMALI CON REAZIONE NEGATIVA ALLE PROVE PER BRC E TBC E SENZA SINTOMI DI TALI MALATTIE (ai sensi dell'All. III, sez. IX, Capitolo I, parte I, punto 3 del Reg. (CE) 853/2004)

 Previo trattamento termico

 Per fabbricazione di formaggi a latte ovi-caprino a maturazione > 60 gg.

Timbro e Firma del

Veterinario



CONTROLLI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Stabilimenti SINTESI ANAGRAFICA

ASL	N° stabilimenti
AQ	6
CH	6
PE	2
TE	14
TOTALI	28

Uno degli obiettivi principali del Regolamento (CE) 882/2004 in materia di organizzazione dei controlli ufficiali, è quello di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per la salute pubblica e animale, siano essi rischi diretti o indiretti. L'impostazione generale dello stesso si ritiene applicabile anche al settore dei **sottoprodotti di origine animale**.

Al riguardo si precisa che il regolamento comunitario in materia di sottoprodotti di origine animale all'art. 45 prevede in maniera esplicita tale riferimento, in particolare che quanto previsto dagli articoli 41 e 42 del regolamento (EC) 882/2004 si applica *mutatis mutandis* ai controlli ufficiali per verificare la conformità al Regolamento (CE)1069/2009.

Con la presente L.G. si rende, quindi, necessario ridefinire le indicazioni operative riguardanti il controllo ufficiale su operatori, stabilimenti ed impianti riconosciuti e registrati ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009.

Al fine di una pianificazione efficace dei controlli ufficiali, si conferma come necessaria una classificazione in base al rischio degli operatori, stabilimenti ed impianti presenti sul territorio regionale - riconosciuti e registrati ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009 - in funzione alle diverse di tipologie di attività svolte con l'obiettivo di:

- determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;
- controllare gli stabilimenti con valutazione del rischio sovrapponibile, utilizzando parametri di valutazione omogenei.

Tali principi sono applicabili a gran parte degli operatori, stabilimenti ed impianti che operano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) 1069/2009, mentre per alcune specifiche tipologie di attività non si ritiene necessario procedere alla classificazione del rischio, in quanto difficilmente riconducibili ai criteri a tal fine individuati. Rientrano in questa fattispecie gli "Utilizzatori per impieghi speciali nei mangimi" e gli "Utilizzatori ai fini diagnostici, didattici e di ricerca" raggruppati sotto il nome di "**Utilizzatori registrati di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici ai sensi degli art. 17(1), 18(1) e 18(2) del reg. (CE) 1069/2009, che sono registrati ai sensi dell'art. 23 del reg. (CE) 1069/2009**".

Ciò premesso si ribadiscono i criteri necessari a classificare operatori, stabilimenti ed impianti registrati e riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009, in base al rischio effettivo connesso all'attività produttiva. A tale scopo, in Tabella A si riporta un esempio di strumento per la classificazione in base al rischio degli stabilimenti.

Modalità operative

Gli stabilimenti devono essere classificati in almeno tre categorie di rischio. A titolo di esempio, nel modo seguente:

- rischio elevato;
- rischio medio;
- rischio basso.

Negli impianti e stabilimenti riconosciuti per lo svolgimento di più attività ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009, il profilo di rischio dovrà, in linea di massima, essere calcolato una sola volta, attribuendo il valore di rischio maggiore; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi



separati).

La classificazione di ogni stabilimento deve essere basata su elementi oggettivi. Essa dovrà pertanto essere condotta attraverso:

- l'effettuazione di un sopralluogo nell'impianto;
- l'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale all'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto.

Ai fini della classificazione in base al rischio, il sopralluogo sarà volto ad accertare:

- le condizioni strutturali e di manutenzione;
- tipologia di materiali in entrata/uscita;
- quantità di prodotto trattato;
- il piano di autocontrollo ed il sistema HACCP (presenza, adeguatezza, implementazione).

Andrà inoltre presa in considerazione tutta la documentazione ufficiale relativa allo stabilimento sottoposto a classificazione:

- atto di rilascio del riconoscimento;
- verbali e check-list dei sopralluoghi effettuati;
- prescrizioni, sanzioni ed altri provvedimenti adottati in via ufficiale;
- risultati dei campionamenti ufficiali effettuati;
- documenti commerciali per quanto riguarda il mercato servito e l'entità di lavorazione.

La classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento potrà inoltre essere modificata (sia in senso negativo che positivo), anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni che intervengono nel tempo, quali ad esempio:

- rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- non conformità evidenziate nel corso della normale attività di controllo ufficiale;
- risoluzioni di non conformità pregresse.

Si dovrà comunque procedere periodicamente, con procedura predefinita, ad una rivalutazione sistematica della classificazione di ogni singolo stabilimento predefinita.

Programmazione dell'attività di controllo sull'applicazione del Regolamento (CE) 1069/2009 L'allegato 1 stabilisce le frequenze minime dei controlli ufficiali in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti, preventivamente calcolate con le modalità citate nei precedenti paragrafi.

Le frequenze minime di controllo indicate nella presente tabella possono essere soggette a revisione nel quadro di armonizzazione delle attività complessive di controllo ufficiale.



Tabella A: Stabilimenti riconosciuti/registrati ai sensi del reg. (CE)1069/2009

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO										
Ragione sociale										
Indirizzo										
Numero di riconoscimento/ registrati									Data	
Attività per le quali è stato rilasciato il riconoscimento/registrazione										
Attività non presenti nell'elenco										
CATEGORIA		CRITERI DI VALUTAZIONE	CLASSI DI VALUTAZIONE				J	X	TOT	
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	1	TIPOLOGIA DELL'IMPIANTO	MAGAZZINAGGIO, TECNICO, INGEGNERIA	TRANSITO, BIOGAS, COMPOSTAGGI	PETFOOD	TRASFORMAZIONE				
	2	CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIONE DELLO STABILIMENTO	BUONE	DISCRETE	SCARSE	INSUFFICIENTI				
ENTITA' PRODUTTIVA	3	DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA'/TIPOLOGIA DELLA PRODUZIONE	ARTIGIANALE	INDUSTRIALE MEDIO	INDUSTRIAL E GRANDE	STABILIMENTI CON PIU' RICONOSCIMENTI				
	4	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO		REGIONALE	NAZIONALE	EU/ PAESI TERZI				
MATERIALI E PRODOTTI	5	TIPOLOGIA DI MATERIALI INTRODOTTI	GIA' TRASFORMATI IN UN IMPIANTO 1774 O CHE HANNO	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT.	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT.	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 1				
	6	TIPOLOGIA DI MATERIALI PRODOTTI (da non compilare in caso di impianti di transito e magazzinaggio)	PRODOTTI TECNICI	FARINE/GRASSI DI CAT. 1	FARINE/GRASSI DI CAT. 2 ,	PROTEINE ANIMALI TRASFORMATE DI CAT. 2				
	7	DESTINAZIONE PREVALENTE DEI MATERIALI PRODOTTI (da non compilare in caso di impianti di transito e magazzinaggio)	USI TECNICI DIVERSI DAI	USI TECNICI FARMACEUTI	FERTILIZZANTI	ALIMENTAZIONE ANIMALE				
IGIENE DELLA PRODUZIONE	8	PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA' ALLA COLLABORAZIONE DELLA	ELEVATO	DISCRETO	SCARSO	INSUFFICIENTE				
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	9	COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETA	ADEGUATA	DA INTEGRARE	INADEGUATA				
	10	GRADO DI APPLICAZIONE ED ADEGUATEZZA	APPLICATO E ADEGUATO	CARENZE "MINORI"	CARENZE	INADEGUATO, NON				
DATI STORICI	11	IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RICONTRATE	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE	SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE	SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE O				
							TOTALE	0,0		
< 00 rischio basso - da 00 a < 00 rischio medio - da 00										



ALLEGATO 1: Frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti riconosciuti/registrati ai sensi del regolamento (CE) 1069/2009

Reg. 1069/2009		FREQUENZE DEI CONTROLLI					
		ISPEZIONI			AUDIT		
		Alto	Medio	Basso	Alto	Medio	Basso
Art. 24 (a)	Trasformazione	Mensile	Bimestrale	Trimestrale	Biennale		
Art. 24 (b)	Inceneritore	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (c)	Coincenerimento	Mensile	Bimestrale	Quadrimestrale	Biennale		
Art. 24 (d)	Uso come combustibile	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (e)	Produzione petfood (1) (2)	Bimestrale	Trimestrale	Semestrale	Biennale		
Art. 24 (f)	Produzione fertilizzanti	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (g)	Compostaggio/Biogas	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (h)	Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta)	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (i)	Magazzinaggio sottoprodotti	Trimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 24 (l)	Magazzinaggio di prodotti derivati	Quadrimestrale	Semestrale	Annuale	Biennale		
Art. 17(1), 18(1)a, 18(1)b, 18(1)c, 18(1)d, 18(1)e, 18(1)f, 18(1)g, 18(1)h, 18(1) e, 18(2) a, 18(2) b	Utilizzatori di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici, che sono registrati ai sensi dell'art. 23 del reg. (CE) 1069/2009	Annuale					
Art. 23	Stabilimenti e impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi	Annuale					
Art. 23	Altri operatori registrati	Annuale					

(1) Impianti di petfood che introducono e trasformano sottoprodotti freschi.

(2) In merito agli impianti di petfood che introducono prodotti già trasformati da altri stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 1069/2009, l'attività di controllo ufficiale ricade nella programmazione relativa ai mangimifici



CONTROLLI PER IL RANDAGISMO

Per effetto del decreto del commissario *ad acta* 65/2016 relativo al Piano di Prevenzione della Regione Abruzzo 2014-2018 si devono effettuare dei controlli (audit) su tutte le strutture di ricovero nel periodo 2017/2018. Ne consegue pertanto che per il 2017 devono essere controllate almeno il 50% delle strutture presenti sul territorio regionale

Avezzano-Sulmona-L'Aquila		Lanciano-Vasto-Chieti		Pescara		Teramo	
N° Strutture Presenti	N° Strutture da controllare	N° Strutture Presenti	N° Strutture da controllare	N° Strutture Presenti	N° Strutture da controllare	N° Strutture Presenti	N° Strutture da controllare
11	5	12	6	8	4	6	3

CONTROLLI RIPRODUZIONE ANIMALE

Il Servizio effettua le attività di vigilanza e controllo sulle stazioni di monta secondo le specifiche indicazioni della normativa. Contestualmente ne accerta la presenza in BDN.

CONTROLLI SUGLI INTERVENTI ASSISTITI CON GLI ANIMALI I.A.A.

Il servizio IAPZ di ciascuna ASL provvede al rilascio del nulla osta per tutte le strutture in cui si effettuano le prestazioni di IAA con gli animali residenziali. Nella stessa maniera effettua la registrazione delle strutture non riconosciute che fanno attività di pet therapy avendo cura di trasmetterla contestualmente alla Regione, per la compilazione dell'elenco regionale

CONTROLLI PER LA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI UTILIZZATI A FINI SPERIMENTALI

Il Servizio effettua la vigilanza e controllo sugli stabulari degli stabilimenti autorizzati dai competenti uffici Ministeriali.

FORMAZIONE

- Partecipazione al Corso finalizzato alla formazione di personale di sanità pubblica per lo svolgimento di audit per medici chirurghi, medici veterinari ed esperti tecnici delle ASL e della Regione organizzato dalla Regione Abruzzo
- Partecipazione al Corso sulle Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili organizzato dalla Regione Abruzzo
- Partecipazione al Corso sulle Emergenze epidemiche organizzato dalla Regione Abruzzo
- Organizzazione di almeno un corso di formazione/giornata di informazione a cura delle ASL e in collaborazione con IZS, Università, Ordini Provinciali, Associazioni inerenti il benessere degli animali.



AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010

Le categorie da sottoporre ad audit saranno scelte tra le seguenti: Stabilimenti di trattamento e deposito dei sottoprodotti e residui di prodotti animali; Deposito e grossisti di farmaci e additivi; Mangimifici; Centri di ripopolamento della selvaggina; Strutture autorizzate per l'impiego di animali nella sperimentazione; Il programma annuale minimo dovrà prevedere almeno le seguenti attività:

- a. Audit interno: n° 2 all'anno (di cui uno di settore e uno di sistema);
- b. Audit presso operatore: almeno n° 5 all'anno;
- c. Audit di addestramento e qualificazione: secondo le esigenze.

I gruppi di audit devono essere individuati principalmente tra i medici veterinari dello stesso servizio, ma si ritiene opportuno che siano inseriti nell'equipe anche medici veterinari degli altri servizi (Area A e B), naturalmente formati ed addestrati.

SCADENZARIO E FLUSSI INFORMATIVI

Per le scadenze relative ai flussi informativi e alle modalità rendicontative (SIVRA ecc...) si fa riferimento alle indicazioni contenute nel Piano Pluriennale Regionale dei Controlli 2015-2018 e successive modifiche ed integrazioni.

SERVIZI MEDICI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE



FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMP. ALIMENTARI REGISTRATE

Frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti autorizzati ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 (ESTRATTO DALL'ALLEGATO 3 DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016)

			LIVELLO DI RISCHIO(*)		
			Basso	Medio	Alto
PRODUZIONE PRIMARIA	Raccolta vegetali spontanei	Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali		
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali		
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali		

Frequenza minima dei controlli presso le attività degli stabilimenti autorizzati ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 (ESTRATTO DALL'ALLEGATO 3 DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016)

			LIVELLO DI RISCHIO(*)		
			Basso	Medio	Alto
VEGETALI prod. trasf. conf.	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni 1 volta / anno nel caso di prodotti	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Produzione di olii e grassi vegetali	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Produzione di bevande alcoliche	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	di cereali, semi, legumi e tuberi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Produzione di zucchero	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
		Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni



	Lavorazione del caffè	Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali

			LIVELLO DI RISCHIO(*)			
			Basso	Medio	Alto	
PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, PIAZZI PRONTI, GELATI,	Produzione di pasta secca e/o fresca	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	
		minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	
		minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	
		minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 10 anni	1 volta / ogni 6 anni	1 volta / ogni 3 anni	
		minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	
	Produzione di cibi pronti in genere	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	
		minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	
	L'TRI ALIMENTI	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni
			Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
Sale		Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	



			LIVELLO DI RISCHIO(*)		
			Basso	Medio	Alto
Ristorazione e commercio	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 3 anni	1 volta / ogni 2 anni	1 volta / ogni anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Ristorazione pubblica	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 2 anni	1 volta / ogni 1 anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Commercio ambulante	Frequenza minima dei controlli ufficiali	ogni cinque anni	ogni due anni	annuale
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Piattaforma di distribuzione alimenti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 volta / ogni 5 anni	1 volta / ogni 4 anni	1 volta / ogni 3 anni
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Frequenza minima dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali	secondo indicazioni regionali



STABILIMENTI SOGGETTI A RICONOSCIMENTO REGOLAMENTO CE 852/2004

			LIVELLO DI RISCHIO(*)		
			Basso	Medio	Alto
Produzione Primaria	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo/anno		
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
Altri alimenti -industrie di produzione e trasformazione	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all' anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit /ogni 3 anno	1 audit /ogni 3 anno	1 audit /ogni 3 anno
Industrie Produz./Trasform/confezionamento Alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	Industrie Produz./Trasform/confezionamento Alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all' anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
Produzione e confezionamento di additivi, aromi ed enzimi	produzione e confezionamento di additivi alimentari	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anni	1 controllo all' anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
	produzione e confezionamenti di aromi alimentari	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 4 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		
	produzione e confezionamento di enzimi alimentari	Frequenza minima dei controlli ufficiali	1 controllo ogni 4 anni	1 controllo ogni 3 anni	1 controllo ogni 2 anno
		Numero minimo di audit sul totale dei controlli ufficiali	1 audit ogni 3 anni		

Per quanto riguarda Sagre e Manifestazioni gastronomiche si farà riferimento alla specifica normativa di settore.



Si precisa che, qualora non siano state categorizzate in base al rischio le strutture in parola mediante sopralluogo, le stesse devono essere classificate come indicato nella DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016 – ALLEGATO 2).

Successivamente, in corso di primo sopralluogo, si procederà alla nuova classificazione del rischio.

La programmazione delle attività di ispezione deve essere stabilita utilizzando, quale percentuale di ripartizione sul totale delle attività di somministrazioni e commercio (salvo diversi accordi in ambito della Azienda Sanitaria Locale):

- **fino** al 50 % da effettuarsi a cura dei Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di O.A.
- **almeno** il 50% da effettuarsi ad opera dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

La programmazione annuale dovrà essere elaborata e condivisa in ambito dipartimentale della ASL.



FREQUENZE MINIME DI CONTROLLO IN IMPRESE ALIMENTARI RICONOSCIUTE AI SENSI DEL REG. CE 852/2004 (additivi, integratori, alimenti particolari, acque minerali)

CONTROLLI PER ATTIVITÀ MIRATA

Totale Regionale

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
produzione biscotti , pasta , pizze ecc. (industrie)	Ispezione	8
Produzione surgelati *	Ispezione	6
Produzione frutta secca e semi*	Ispezione	2
Produzione gelati(industrie)	Ispezione	9
Produzione oli*	Ispezione	2
Produzione marmellate*	Ispezione	4
Produzione vino	Ispezione	14

* = esclusivamente i SIAN con le specifiche attività

Tabella 4 a. - Controlli specifiche attività SIAN ASL Teramo

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
produzione biscotti , pasta , pizze ecc. (industrie)	Ispezione	2
Produzione surgelati *	Ispezione	1
Produzione frutta secca e semi*	Ispezione	1
Produzione gelati(industrie)	Ispezione	2
Produzione oli*	Ispezione	1
Produzione marmellate*	Ispezione	1
Produzione vino	Ispezione	4

* = esclusivamente i SIAN con le specifiche attività

Tabella 4 b. - Controlli specifiche attività SIAN ASL Pescara

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
produzione biscotti , pasta , pizze ecc. (industrie)	Ispezione	2
Produzione surgelati *	Ispezione	1
Produzione frutta secca e semi*	Ispezione	1
Produzione gelati(industrie)	Ispezione	2
Produzione oli*	Ispezione	0
Produzione marmellate*	Ispezione	0
Produzione vino	Ispezione	4

* = esclusivamente i SIAN con le specifiche attività

Tabella 4 c. -- Controlli specifiche attività SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
produzione biscotti , pasta , pizze ecc. (industrie)	Ispezione	2
Produzione surgelati *	Ispezione	2
Produzione frutta secca e semi*	Ispezione	0
Produzione gelati(industrie)	Ispezione	3
Produzione oli*	Ispezione	1
Produzione marmellate*	Ispezione	1
Produzione vino	Ispezione	7

* = esclusivamente i SIAN con le specifiche attività



Tabella 4 d. -- Controlli specifiche attività SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
produzione biscotti , pasta , pizze ecc. (industrie)	Ispezione	2
Produzione surgelati *	Ispezione	2
Produzione frutta secca e semi*	Ispezione	0
Produzione gelati(industrie)	Ispezione	2
Produzione oli*	Ispezione	0
Produzione marmellate*	Ispezione	1
Produzione vino	Ispezione	0

* = esclusivamente i SIAN con le specifiche attività

CONTROLLI AZIENDE PRODUZIONE PRIMARIA

Totale Regionale

Tabella 5

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Azienda agricola	Ispezione	51
Depositi Cooperative agricole	Ispezione	15

Tabella 5 a - Controlli aziende produzione primaria SIAN ASL Teramo

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Azienda agricola	Ispezione	10
Depositi Cooperative agricole	Ispezione	2

Tabella 5 b - Controlli aziende produzione primaria SIAN ASL Pescara

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Azienda agricola	Ispezione	5
Depositi Cooperative agricole	Ispezione	2

Tabella 5 c - Controlli aziende produzione primaria SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Azienda agricola	Ispezione	22
Depositi Cooperative agricole	Ispezione	6

Tabella 5 d - Controlli aziende produzione primaria SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Azienda agricola	Ispezione	14
Depositi Cooperative agricole	Ispezione	5

VIGILANZA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI

Totale Regionale

Tabella 5

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Erboristerie	Verifica etichetta	88
Farmacie e depositi	Verifica etichetta	46
Palestre e centri fitness e centri estetici	Verifica etichetta	41

N.B. La verifica deve comprendere l'accertamento che non contengano erbe non ammesse



Tabella 5 a - Vigilanza sugli integratori alimentari SIAN ASL Teramo

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Erboristerie	Verifica etichetta	20
Farmacie e depositi	Verifica etichetta	10
Palestre e centri fitness e centri estetici	Verifica etichetta	10

N.B. La verifica deve comprendere l'accertamento che non contengano erbe non ammesse

Tabella 5 b - Vigilanza sugli integratori alimentari SIAN ASL Pescara

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Erboristerie	Verifica etichetta	20
Farmacie e depositi	Verifica etichetta	10
Palestre e centri fitness e centri estetici	Verifica etichetta	10

N.B. La verifica deve comprendere l'accertamento che non contengano erbe non ammesse

Tabella 5 c - Vigilanza sugli integratori alimentari SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Erboristerie	Verifica etichetta	27
Farmacie e depositi	Verifica etichetta	14
Palestre e centri fitness e centri estetici	Verifica etichetta	10

N.B. La verifica deve comprendere l'accertamento che non contengano erbe non ammesse

Tabella 5 d - Vigilanza sugli integratori alimentari SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Erboristerie	Verifica etichetta	21
Farmacie e depositi	Verifica etichetta	12
Palestre e centri fitness e centri estetici	Verifica etichetta	11

N.B. La verifica deve comprendere l'accertamento che non contengano erbe non ammesse

VIGILANZA SUI MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Totale Regionale

Tabella 6

Impresa	Tipologia controllo 1	N. controlli
Rivendite materiali per alimenti (piatti, tegami,)	Verifica documentale	24
Ditte che usano materiali di confezionamento	Verifica documentale	21

Tabella 6 a - Vigilanza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti - SIAN ASL Teramo

Impresa	Tipologia controllo 1	N. controlli
Rivendite materiali per alimenti (piatti, tegami,)	Verifica documentale	6
Ditte che usano materiali di confezionamento	Verifica documentale	6

Tabella 6 b - Vigilanza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti - SIAN ASL Pescara

Impresa	Tipologia controllo 1	N. controlli
Rivendite materiali per alimenti (piatti, tegami,)	Verifica documentale	6
Ditte che usano materiali di confezionamento	Verifica documentale	4

Tabella 6 c - Vigilanza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti - SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa	Tipologia controllo 1	N. controlli
Rivendite materiali per alimenti (piatti, tegami,)	Verifica documentale	6
Ditte che usano materiali di confezionamento	Verifica documentale	6

Tabella 6 d - Vigilanza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti - SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila

Impresa	Tipologia controllo 1	N. controlli
Rivendite materiali per alimenti (piatti, tegami,)	Verifica documentale	6
Ditte che usano materiali di confezionamento	Verifica documentale	5



VIGILANZA ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

Totale Regionale

Tabella 7.

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Farmacie e parafarmacie	Verifica etichetta e documentazione	35
Piattaforme distributive	Verifica etichetta e documentazione	4
Ipermercati , supermercati	Verifica etichetta e documentazione	38

Tabella 7 a - Vigilanza etichettatura nutrizionale - SIAN ASL Teramo

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Farmacie e parafarmacie	Verifica etichetta e documentazione	8
Piattaforme distributive	Verifica etichetta e documentazione	1
Ipermercati , supermercati	Verifica etichetta e documentazione	9

Tabella 7 b - Vigilanza etichettatura nutrizionale - SIAN ASL Pescara

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Farmacie e parafarmacie	Verifica etichetta e documentazione	8
Piattaforme distributive	Verifica etichetta e documentazione	1
Ipermercati , supermercati	Verifica etichetta e documentazione	10

Tabella 7 c - Vigilanza etichettatura nutrizionale - SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Farmacie e parafarmacie	Verifica etichetta e documentazione	10
Piattaforme distributive	Verifica etichetta e documentazione	1
Ipermercati , supermercati	Verifica etichetta e documentazione	10

Tabella 7 d - Vigilanza etichettatura nutrizionale - SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Farmacie e parafarmacie	Verifica etichetta e documentazione	9
Piattaforme distributive	Verifica etichetta e documentazione	1
Ipermercati , supermercati	Verifica etichetta e documentazione	9



PIANO DEI CAMPIONAMENTI MINIMI SUGLI ALIMENTI (NON DI ORIGINE ANIMALE)

ESTRATTO DALL'ALLEGATO 6- ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016 (per I criteri microbiologici cfr. allegato 7 della stessa Intesa)

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ prod.ne (45%)	AV-SU AQ distr. (55%)	LA-VA CH produtz (45%)	LA-VA CH distr. (55%)	PE prod.ne (45%)	PE distr. (55%)	TE prod.ne (45%)	TE distr. (55%)	
VEGETALI FRESCHI	VEGETALI FRESCHI	Nitrati (Reg. 1881)	1500	33	3	4	4	5	4	4	3	4	
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881, AS, Ni)											
	VEGETALI TERZA GAMMA (SURGELATI)	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	500	11	1	2	1	2	1	1	1	2	
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)	Escherichia coli (Reg. 2073)	1500	33	3	4	4	5	4	4	4	3	4
		Salmonella spp (Reg. 2073)											
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)											
		Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7)											
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)											
	Nitrati (Reg. 1881)												
	SEMI E SEMI GERMOGLIATI	Salmonella spp (Reg. 2073)	500	11	1	2	1	2	2	1	1	1	2
		Escherichia coli STEC (Reg. 2073)											
	FUNGHI	Metalli pesanti (Cd, Pb) Reg.1881	500	11	1	1	1	2	1	1	1	1	1
	RADICI E TUBERI AMIDACEI legumi e leguminose, spezie e miscele, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata	Metalli pesanti Pb (legumi e leguminose), 3-MCPD (salsa di soia, proteina idrolizzata) Reg. (CE) 1881	1000	22	2	3	3	4	2	3	2	2	3
OLII E GRASSI VEGETALI	Diossine, PCB (Reg. 1881)	500	11	1	2	1	2	2	1	1	1	2	
	Acido erucico (anche alimenti a base di oli /grassi vegetali)												
	IPA (Reg.1881)												
	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)												
TE, CAFFE' ED ALTRI VEGETALI PER INFUSI	Ocratossina A	500	11	1	2	1	2	1	1	1	2		



ESTRATTO DALL'ALLEGATO 6- ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016 (per I criteri microbiologici cfr. allegato 7 della stessa Intesa)

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ prod.ne (45%)	AV-SU AQ distr. (55%)	LA-VA CH produz (45%)	LA-VA CH distr. (55%)	PE prod.ne (45%)	PE distr. (55%)	TE prod.ne (45%)	TE distr. (55%)	
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	FRUTTA FRESCA	Metalli pesanti (Piombo e cadmio) (Reg.1881)	1500	33	3	4	4	5	4	4	3	4	
	FRUTTA ESSICCATA E SECCA A GUSCIO												
	FRUTTA TERZA GAMMA (surgelata)	Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	1500	33	3	4	4	5	4	4	4	3	4
		Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)											
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)											
	FRUTTA QUARTA GAMMA	Escherichia coli (Reg. 2073)	1500	33	3	4	4	5	4	4	4	3	4
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)											
		Salmonella spp (Reg. 2073)											
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)											
		Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)											
	Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7)												
	SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 solo per i NON PASTORIZZATI).	Escherichia coli (Reg. 2073)	1500	33	3	4	4	5	4	4	4	3	4
		Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)											
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)													
Salmonella spp (Reg. 2073)													
Muffe (v. valori guida in Allegato 7)													
Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)													

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ prod.ne (45%)	AV-SU AQ distr. (55%)	LA-VA CH prod.ne (45%)	LA-VA CH distr. (55%)	PE prod.ne (45%)	PE distr. (55%)	TE prod.ne (45%)	TE distr. (55%)	
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali E Prodotti A Base Di Cereali	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	1500	33	3	4	4	5	4	4	3	4	
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)											
		Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) solo cereali											
	Pane, Pizza, Piadina, Impasti E Assimilabili	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7)	500	11	1	2	1	2	1	1	1	2	
	Pastas Fresca, Secca, Congelata, Surgelata	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	1500	33	3	4	4	5	4	4	4	3	4
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)											
		Bacillusi cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)											
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)											
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)											
	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)												
	Prodotti Da Forno	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	1000	22	2	3	3	4	2	3	2	3	

STRATTO DALL'ALLEGATO 6- ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016 (per I criteri microbiologici cfr. allegato 7 della stessa Intesa)

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ prod.ne (45%)	AV-SU AQ distr. (55%)	LA-VA CH produz (45%)	LA-VA CH distr. (55%)	PE PROD (45%)	PE distr. (55%)	TE prod.ne (45%)	TE distr. (55%)	
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	ZUCCHERO												
	SEMI DI CACAO E DERIVATI, FIBRA DI CACAO E DERIVATI	IPA E Cadmio Reg.(CE) 1881	300	7	1	1	1	1	1	1	1	1	
	CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	500	11	1	1	1	2	1	1	1	1	1
		Metalli pesanti CD Reg. (CE) 1881											
		Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)											
	CONFETTERIA, CARMELLE, PASTICCERIE	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	1500	33	3	4	4	5	4	4	4	3	4
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)											
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)											
		Salmonella spp (Reg. 2073)											
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)											
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)													
Muffe (v. valori guida in Allegato 7)													
Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)													
DESSERT E GELATI NON A BASE DI LATTE													



ESTRATTO DALL'ALLEGATO 6- ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016 (per I criteri microbiologici cfr. allegato 7 della stessa Intesa)

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ PROD. (45%)	AV-SU AQ distr. (55%)	LA-VA CH PROD. (45%)	LA-VA CH distr. (55%)	PE PROD. (45%)	PE distr. (55%)	PROD. (45%)	TE distr. (55%)
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	Listeria monocytogenes (Reg.2073)	9000	200	21	25	26	32	22	27	21	26
		Salmonella spp (Reg.2073)										
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)										
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)										
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)										
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)										
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)										
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)										
		Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)										
		Glutine										
		Lattosio										
CONSERVE, SEMI CONSERVE E REPPED	CONSERVE, SEMI CONSERVE E REPPED	pH (v. valori guida in Allegato 7)	1500	33	3	4	4	5	4	4	3	4
		aw (v. valori guida in Allegato 7)										
		Stabilità microbiologica (v. valori guida in Allegato 7)										
		Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7)										
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)										
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)										
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)										
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)										
		Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)										
		Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)										
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)										
Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)												
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	1000	22	2	3	3	4	2	3	2	3
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)										
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)										
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)										
		Listeria nonocytogenes (Reg. 2073)										
Acqua E Bevande Analcoliche	Acqua Potabile Imbottigliata	Escherichia coli , Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa , CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L.vo 31/2001)	1000	22	2	3	3	4	2	3	2	3
	ACQUA MINERALE	CBT a 20°C, CBT a 37°C, Coliformi, Streptococchi fecali, Clostridi solfito-riduttori, Pseudomonas aeruginosa , Staphylococcus aureus (Circolare MdS n.17 del										



MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ PROD. (45%)	AV-SU AQ distr. (55%)	LA-VA CH PROD. (45%)	LA-VA CH distr. (55%)	PE PROD. (45%)	PE distr. (55%)	TE PROD. (55%)	TE distr. (55%)
		13/09/1991)										
	BEVANDE ANALCOLICHE											
Bevande Alcoliche	Birra E Prodotti Assimilabili	Stagno (per bibite in lattina) (Reg.1881)	1400	31	3	4	4	5	3	4	3	4
	VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)										
	LIQUORI, DISTILLATI E ALTRE BEVANDE ALCOOLICHE											
	ACETI E											
Aromi, Enzimi	Aromi, Enzimi	verifiche requisiti di purezza(*)	1200	27	3	3	4	4	3	4	3	3
		Verifiche uso corretto (*)										

(*) Per l'applicazione del regolamento CE 1881/ 2006: 1) si raccomanda di far riferimento anche al relativo articolo due per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti, 2) per tutti gli alimenti in scatola, incluse bibite, è prevista la determinazione dello stagno inorganico, 3) anche la melamina è un pericolo da includere nei controlli sugli alimenti, in particolare negli alimenti in polvere per lattanti.



ESTRATTO DALL'ALLEGATO 6- ANALISI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016 (per I criteri microbiologici cfr. allegato 7 della stessa Intesa)

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi ITALIA	N. analisi ABRUZZO	AV-SU AQ produz.	AV-SU AQ distrib.	LA-VA CH produz.	LA-VA CH distrib.	PE produz.	PE distrib.	TE produz.	TE distrib.
Prodotti Destinati Ai Lattanti E Ai Bambini Nella Prima Infanzia, Alimenti Per Gruppi Specifici (Ex Alimenti Per Una Alimentazione Particolare), Integratori Alimentari	Formule Per Latt. E Di Pros, Alim. Destinati Ai Latt. E Ai Bambini Nella Prima Infanzia, Alimenti A Fini Medici Speciali Destinati A Lattanti A Bambini Nella Prima Infanzia E Latti Destinati Ai Bambini Nella Prima Infanzia	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili	1500	33	2	6	2	8	2	6	2	6
	Integratori Alimentari	La scelta delle analisi da effettuare è da farsi sulla base della tipologia del prodotto e sulla sua composizione con riferimento alle norme applicabili	3800	84	9	11	11	14	9	11	9	11
	Alim. Destinati A Gruppi Specifici Della Popolazione (Ex Alimenti Destinati Ad Una Alim. Particolare)	La Scelta Delle Analisi Da Effettuare È Da Farsi Sulla Base Della Tipologia Del Prodotto E Sulla Sua Composizione Con Riferimento Alle Norme Applicabili	2300	51	5	6	7	8	6	7	5	7
Materiali Destinati Al Contatto Con Gli Alimenti	Oggetti In Plastica, Carta, Gomma, Vetro, Acciaio Inossidabile, Ceramica, Ecc.	migrazione globale	40	4	1	0	1	0	1	0	1	0
	Oggetti In Plastica, Carta, Gomma, Vetro, Acciaio Inossidabile, Ceramica, Ecc.	migrazione specifica (plastiche, metalli, gomma ecc.)										

(*) Per l'applicazione del regolamento CE 1881/ 2006: 1) si raccomanda di far riferimento anche al relativo articolo due per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti, 2) per tutti gli alimenti in scatola, incluse bibite, è prevista la determinazione dello stagno inorganico, 3) anche la melamina è un pericolo da includere nei controlli sugli alimenti, in particolare negli alimenti in polvere per lattanti.



CRITERI MICROBIOLOGICI ESTRATTO DALL'ALLEGATO 7- CRITERI MICROBIOLOGICI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA, ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI, ALIMENTI PRONTI PER LATTANTI E ALIMENTI PRONTI A FINI MEDICI SPECIALI					
Parametri	Metodi	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-1		Assenti in 10 g (n=10, c=0)		Formule per lattanti in polvere e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi. Se in una delle unità campionarie sono rilevate enterobacteriaceae, la partita deve essere sottoposta alla ricerca di <i>Cronobacter</i> spp. (<i>E. sakazakii</i>). Spetta al fabbricante dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, se esiste una correlazione tra enterobacteriaceae e <i>Cronobacter</i> spp. (<i>E. sakazakii</i>).
			Assenti in 10 g (n=5, c=0)		Formule di proseguimento in polvere
Muffe	ISO 21527-2	≤ 10 ufc/g			Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		m=50 ufc/g, M=500 ufc/g		Formule per lattanti in polvere e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g ^{1*}			Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 50 ufc/g ^{2*}			Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso contenenti carne. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
<i>Salmonella</i> spp	ISO 6579			Assente in 25 g (n=30, c=0)	Formule per lattanti e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai sei mesi. Formule di proseguimento in polvere.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1			Assente in 25 g (n=10, c=0)	Alimenti per lattanti e alimenti a fini medici speciali pronti per l'uso. Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normali per alimenti pronti che sono stati sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L. monocytogenes</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (v. nota 4 del Regolamento CE 2073/2005 s.m.i.).
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	ISO/TS 22964			Assente in 10 g (n=30, c=0)	Formule per lattanti in polvere e alimenti a fini medici speciali in polvere destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi. Vanno effettuati esami in parallelo per enterobacteriaceae e <i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>), a meno che non sia stata stabilita a livello del singolo impianto una correlazione tra questi microrganismi.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche ≥ 10⁵ ufc/g e presenza di tossina nell'alimento ² di cariche ≥ 10⁴ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento



CRITERI MICROBIOLOGICI

ESTRATTO DALL'ALLEGATO 7- CRITERI MICROBIOLOGICI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016

2. CIOCCOLATO, CACAO E PRODOTTI A BASE DI CACAO					
Parametri	Metodi	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Enterobacteriaceae	ISO 21528-1	≤ 100 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp	ISO 6579	Assente in 25 g*			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza solo per gli alimenti RTE .

3. FARINE E FARINE MISTE PER DOLCI PER ULTERIORI PREPARAZIONI					
Parametri	Metodi	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.

CRITERI MICROBIOLOGICI ESTRATTO DALL'ALLEGATO 7- CRITERI MICROBIOLOGICI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016

4. PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA ¹ PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO – PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g			Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 10 ufc/g ^{2*}			Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e S.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	Non rilevabili**			Solo per pasticceria con farciture a base di uova e/o latte e solo in fase di commercializzazione Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g ^{2*}			Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
Muffe	ISO 21527-2	≤ 1.000 ufc/g			Pasticceria e biscotteria da forno - Pane e prodotti di panetteria. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.



<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Pasticceria fresca e preparati per pasticceria. Esclusi i prodotti per i quali il processo di lavorazione elimina il rischio Salmonella, come stabilito dal Reg.CE 2073/2005 e s.m.i.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Pasticceria fresca Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤ 1.000 ufc/g			Preparati per pasticceria. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza, solo nel caso:

²di cariche ≥ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento ¹ingredienti e semilavorati utilizzati in pasticceria

**Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.

CRITERI MICROBIOLOGICI ESTRATTO DALL'ALLEGATO 7- CRITERI MICROBIOLOGICI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016

5. PRODOTTI A BASE DI UOVA E ALIMENTI PRONTI CONTENENTI UOVA CRUDE (DIVERSI DAI PRODOTTI DELLE TABELLE 4 E 6)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		m= 10 ufc/g o ml; M= 100 ufc/g o ml		Prodotti a base di uova
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)	Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella
				Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)	Alimenti pronti contenenti uova crude, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1			Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)	Alimenti pronti a base di uova Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8)
	ISO 11290-2			o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	



CRITERI MICROBIOLOGICI ESTRATTO DALL'ALLEGATO 7 - CRITERI MICROBIOLOGICI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016

6. PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO (PASTA ALL'UOVO SECCA, PASTA ALL'UOVO FRESCA , PASTA FARCITA FRESCA E PRECOTTA SURGELATA)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	$\leq 1.000 \text{ ufc/g}^{1*}$			Pasta all'uovo farcita non confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità
		$\leq 1.000 \text{ ufc/g}^{1*}$			Pasta all'uovo fresca non confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità
		$\leq 500 \text{ ufc/g}^{1*}$			Pasta all'uovo farcita confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
		$\leq 100 \text{ ufc/g}^{1*}$			Pasta all'uovo secca. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
		$\leq 100 \text{ ufc/g}^{1*}$			Pasta all'uovo farcita precotta surgelata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità
		$\leq 500 \text{ ufc/g}^{1*}$			Pasta all'uovo fresca confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	Non rilevabili**			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	$\leq 100 \text{ ufc/g}^{1*}$			Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	$\leq 100 \text{ ufc/g}$			Pasta farcita contenente carne. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria..
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	$\leq 1000 \text{ ufc/g}$			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza, negli alimenti prelevati alla distribuzione, nel caso:

¹di cariche $\geq 10^5 \text{ ufc/g}$ e presenza di tossine nell'alimento ** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

17. FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV gamma) SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO					
PARAMETRO	Metodi	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m = 100 ufc/g; M = 1.000 ufc/g (n=5; c=2)		Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo).
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/ g ^{1*}			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria..
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo). Semi germogliati pronti al consumo (prova preliminare effettuata sulla partita di semi prima dell'inizio del processo di germinazione o campionamento da eseguire nella fase in cui è considerata più elevata la probabilità di rilevare la presenza di <i>Salmonella</i> spp.)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8).
<i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Semi germogliati
<i>Virus dell'epatite A e Norovirus GI e GII</i>	ISO 15126	Assente in 25 g**			Frutti di bosco e vegetali a foglia. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche ≥105 ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

**Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.

18. SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI NON PASTORIZZATI (PRONTI AL CONSUMO)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m=100, M=1.000 ufc/g o ml (n=5, c=2)		
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g o ml (n=5,	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g o ml (n=5, c=0) e/o	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8)
Muffe	ISO 21527-1	≤ 1.000 ufc/g o ml			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.



<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina <i>Shiga (STEC) O157, O26,</i> <i>O111, O103, O145 e</i>	ISO TS 13136	Assente in 25 g o ml**			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
---	--------------	---------------------------	--	--	---

**Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.

19. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI (ES. PESTO, INSALATE MISTE, TRAMEZZINI..)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare RegCE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	≤1.000 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤50 ufc/g			Preparazioni alimentari contenenti carni macinate. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
		≤500 ufc/g			Preparazioni alimentari contenenti preparazioni a base di carne. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
		≤10.000 ufc/g			Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤100 ufc/g ^{1*}			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
		≤10.000 ufc/g ^{1*}			Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤1.000 ufc/g ^{1*}			Preparazioni alimentari ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤1000 ufc/g ^{2*}			Preparazioni alimentari contenenti prodotti a base di carne e prodotti della pesca. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Preparazioni alimentari contenenti carne macinata e preparazioni a base di carne destinati ad essere consumati crudi e alimenti pronti contenenti uova crude. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7 e 8 del Regolamento CE 2073/2005s.m.i.).

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹ di cariche ≥105 ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

² di cariche ≥104 ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

20. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE COTTE PRONTE PER IL CONSUMO
(ES. PRIMI PIATTI COTTI, SECONDI PIATTI COTTI, VERDURE COTTE, VITELLO TONNATO, GALANTINA, INSALATA DI RISO, INSALATA DI POLLO...)

PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	≤ 100 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g ^{1*}			Prelievo alla produzione da eseguire in un quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g ^{**}			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8 del Regolamento CE 2073/2005s.m.i.).
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤100 ufc/g ^{1*}			Preparazioni alimentari ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. Prelievo alla produzione da eseguire in un quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤10 ufc/g ^{2*}			Preparazioni alimentari contenenti carne e prodotti della pesca. Prelievo alla produzione da eseguire in un quattro aliquote composte di una singola unità campionaria.
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e smi (Metodo europeo di screening del LCR per gli	Non rilevabili in 25 g ^{**}			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹di cariche ≥10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

²di cariche ≥10⁴ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

**Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza



ALLEGATO 7 - Criteri microbiologici
CRITERI MICROBIOLOGICI ESTRATTO DALL'ALLEGATO 7- CRITERI MICROBIOLOGICI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016

5. PRODOTTI A BASE DI UOVA E ALIMENTI PRONTI CONTENENTI UOVA CRUDE (DIVERSI DAI PRODOTTI DELLE TABELLE 4 E 6)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		m= 10 ufc/g o ml; M= 100 ufc/g o ml (n=5, c= 2)		Prodotti a base di uova
<i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579			Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)	Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella
				Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)	Alimenti pronti contenenti uova crude, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1			Assente in 25 g o ml (n=5, c=0)	Alimenti pronti a base di uova Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8
	ISO 11290-2			o ≤ 100 ufc/g (n=5, c=0)	

CRITERI MICROBIOLOGICI ESTRATTO DALL'ALLEGATO 7- CRITERI MICROBIOLOGICI DELL'INTESA 212/CSR DEL 10 NOVEMBRE 2016

6. PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO (PASTA ALL'UOVO SECCA, PASTA ALL'UOVO FRESCA , PASTA FARCITA FRESCA E PRECOTTA SURGELATA)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 1.000 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo farcita non confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
		≤ 1.000 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo fresca non confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
		≤ 500 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo farcita confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
		≤ 100 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo secca. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
		≤ 100 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo farcita precotta surgelata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
		≤ 500 ufc/g ^{1*}			Pasta all'uovo fresca confezionata. Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria

Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	Non rilevabili**			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g ^{1*}			Prelievo alla produzione, da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937	≤ 100 ufc/g			Pasta farcita contenente carne. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria..
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza, negli alimenti prelevati alla distribuzione, nel caso:

¹di cariche ≥ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

7. CARNI FRESCHE E SEPARATE MECCANICAMENTE					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e smi	NOTE
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g*			
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g	Per le carni separate meccanicamente
<i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>Salmonella</i> Typhimurium e variante monofasica 1,4,[5],12:i:-	ISO 6579 e schema White- Kaufmann-Le Minor			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Solo carne fresca di pollame
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza solo nel caso di alimenti RTE.



8. CARNI MACINATE e PREPARAZIONI DI CARNE					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		m= 500.000 ufc/g, M= 5.000.000 ufc/g		Carni macinate: questo criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore a 24 ore
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m=50 ufc/g, M=500 ufc/g (n=5, c=2)		Carni macinate
			m=500 ufc/g, M=5.000 ufc/g (n=5, c=2)		Preparazioni di carne da consumarsi cotte
<i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Carni macinate e preparazioni di carne destinate ad essere consumate crude.
				Assente in 10 g (n=5, c=0)	Carni macinate e preparazioni di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Carni macinate e preparazioni di carne da consumarsi crude (RTE). Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg. CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8)
	ISO 11290-2				
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136	Assente in 25 g*			Carni da consumarsi crude. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza.

9. PRODOTTI A BASE DI CARNE (Prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia non fresca, ...)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	≤ 1.000 ufc/g			Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
		≤100 ufc/g			Prodotti a base di carne pronti al consumo. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 100 ufc/g ^{1*}			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
<i>Clostridium perfringens</i>	UNI EN ISO 7937	≤ 100 ufc/g ^{2*}			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp. Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. per i prodotti pronti per il consumo (v. note 4, 5,6, 7 e 8).
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Carni da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g**			Prodotti a base di carne suina destinati ad essere consumati crudi/tal quali. La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità. (v. Allegato) Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136	Assente in 25 g**			Prodotti a base di carne da consumarsi crudi o poco cotti. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹di cariche ≥ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

²di cariche ≥ 10⁴ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

**Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza

10. PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI (escluse conserve e semiconserve) E PRODOTTI DELLA PESCA PREPARATI MOLLUSCHI BIVALVI ED ECHINODERMI, TUNICATI GASTEROPODI MARINI, CROSTACEI VIVI

PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-3			≤230 MPN/100 g (n=1, c=0)	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Campione aggregato costituito da almeno 10 animali
			m=1 MPN/g, M=10 MPN/g (n=5, c=2)		Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti
		≤100 ufc/g			Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888		m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2) ¹		Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti
		≤100 ufc/g ^{1*}			Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Vibrio cholerae</i> 01 e 0139	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g**			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Vibrio cholerae</i> non-O1 e non- O139 potenzialmente enteropatogeni	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g**			La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità STO/STN. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> potenzialmente enteropatogeno	ISO/TS 21872-1	Assente in 25 g**			La patogenicità deve essere confermata con la determinazione dei geni di patogenicità TDH e/o TRH (vedi allegato 7). Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Virus Epatite A	ISO/TS 15126-2	Assente nella frazione analizzata**			Campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti da cui si prelevano 2 g di epatopancreas. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Norovirus GI e GII	ISO/TS 15126-2	Assente nella frazione analizzata* Assente nella frazione analizzata*			Campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti da cui si prelevano 2 g di epatopancreas. Solo per i molluschi bivalvi vivi, alla produzione, che non riportano in etichetta la dicitura "da consumarsi previa cottura"(nota MdS del 16/06/2015) Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria..



10. PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI (escluse conserve e semiconserve) E PRODOTTI DELLA PESCA PREPARATI MOLLUSCHI BIVALVI ED ECHINODERMI, TUNICATI GASTEROPODI MARINI, CROSTACEI VIVI

<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste per i molluschi bivalvi vivi secondo la nota 4 del suddetto regolamento. Per gli altri alimenti appartenenti a questa categoria vedere altre note relative a <i>Listeria monocytogenes</i> presenti nel suddetto regolamento
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2	≤1000 ufc/g			Prodotti della pesca da consumarsi previa cottura. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Crostacei e molluschi cotti.
		Assente in 25 g**			Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.
Istamina	HPLC			m=100mg/kg; M=200 mg/kg (n=9; c=2)	Prodotti della pesca trasformati, immessi sul mercato durante il loro periodo di
				m=200mg/kg; M=400 mg/kg (n=9; c=2)	Prodotti della pesca trasformati che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica
				400 mg/kg (n= 1)	Salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca, immessa sul mercato durante il periodo di

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:

¹di cariche ≥ 10⁵ ufc/g e presenza di tossine nell'alimento

**Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza



11. LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO ¹ (previa bollitura) ²					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤ 500 ufc/ml ¹			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)
<i>Campylobacter</i> termotolleranti	ISO 10272-1	Assenza in 25 ml			Al momento dell'erogazione. Campionamento in accordo con Intesa Stato-Regioni del 25/01/2007 (GU 13/02/2007)

¹Latte vaccino e latte di altre specie

²Per parametri aggiuntivi vedi specifici decreti regionali



12. LATTE TRATTATO TERMICAMENTE					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare	NOTE
Stabilità microbiologica ¹	Conferenza Stato Regioni del 10 maggio 2007 ¹	Stabile all'esame ispettivo previa incubazione			Latte UHT. Incubazione della confezione integra per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C. Il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti, da riferirsi a crescita microbica ² , ai sensi del Reg. CE 2074/2005 e s.m.i. Prelievo alla distribuzione effettuato in almeno due unità campionarie e cinque aliquote. Prelievo alla
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		≤10 ufc/ml (n=5; c=0)		Latte pastorizzato e altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 ml (n=5, c=0) e/o	Latte pastorizzato. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5, 6, 7, 8)

¹ prova non ancora accreditata in attesa di validazione attraverso prove interlaboratorio

²Nel caso in cui l'alterazione non sia attribuibile a crescita microbica, (esempi: rigonfiamenti della confezione odore atipico, presenza di coaguli,..) procedere ad idoneo accertamento microbiologico al fine di verificare la sterilità, mediante CBT seguendo il metodo ISO 4833-1.

13. LATTE ¹ IN POLVERE E SIERO DI LATTE ¹ IN POLVERE					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		≤ 10 ufc/g (n=5, c=0)		Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888		m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g (n=5; c		Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.(Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)			Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0)	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

14. LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATO, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI (MASCARPONE, BUDINO, PANNA COTTA, ...) YOGURT E LATTI FERMENTATI - GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2		≤10 ufc/ml (n=5, c=0)		Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati.
			m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (n=5, c=2)		Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte)
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤100 ufc/ g ^{1*}			Prelievo alla produzione da eseguire in quattro aliquote composte da una singola unità campionaria
Muffe	ISO 21527-1	≤100 ufc/g			Yogurt e latti fermentati (se il prodotto è a base di frutta) Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta di una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Gelati e dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte). Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8)
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.(Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)	Non rilevabili in 25 g ^{1**}			Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

¹Latte vaccino e latte di altre specie

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza, nel caso:

¹di cariche ≥10⁵ ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento **Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza



15. BURRO E PANNA					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (n=5, c=2)		Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888	≤100 ufc/g ^{1*}			Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. In caso di valori > 10 ⁵ ufc/g non è possibile ufc/g o
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE 2073/2005 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8).

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso: ¹di cariche ≥10⁵ ufc/g o ml e presenza di tossine nell'alimento

16. PRODOTTI A BASE DI LATTE (DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE . 12, 13, 14, 15)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2		m=100 ufc/g o ml M=1.000 ufc/g o ml		Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico.
		≤10.000 ufc/g			Formaggio a base di latte crudo. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità

16. PRODOTTI A BASE DI LATTE (DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE . 12, 13, 14, 15)					
PARAMETRO	METODO	Valori guida	Criteri igiene processo Reg CE/2073/05 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare Reg CE/2073/05 e s.m.i	NOTE
			m=10.000 ufc/g, M=100.000 ufc/g (n=5, c=2) ¹		Formaggio a base di latte crudo. Fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto.



Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888		m=100 ufc/g, M=1.000 ufc/g (n=5, c=2) ¹		Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata. Fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero degli stafilococchi sia il più alto. Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococcica.
			m=10 ufc/g, M=100 ufc/g (n=5, c=2) ¹		Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata. Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina
Muffe	ISO 21527-1 ISO 21527-2	≤100 ufc/g			Formaggio grattugiato. Prelievo alla produzione da eseguire in una sola aliquota composta da una singola unità campionaria.
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579			Assente in 25 g (n=5, c=0)	Formaggi ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare con soddisfazione dell'autorità competente che grazie
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2			Assente in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)	Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg CE/2073/05 e s.m.i. (v. note 4, 5,6, 7 e 8).
Enterotossine stafilococciche	Reg. CE 2073/2005 e smi (Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi)			Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0)	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità Applicabile ai prodotti del capitolo 2 punti 2.2.3, 2.2.4 e 2.2.5 dell'Allegato 1 del Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. relativamente al parametro stafilococco coagulasi positivo.
<i>Escherichia coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	ISO TS 13136	Assente in 25 g**			Campionare preferibilmente formaggi a base di latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Prelievo alla distribuzione da eseguire in quattro/cinque aliquote composte da una singola unità campionaria.

**Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza



L'ISTITUTO Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise G. Capoeale, secondo quanto disposto dal Ministero, chiede che dal 1 gennaio 2017 per inserire i dati nel sistema VIG si utilizzi il verbale aggiunto di seguito esemplificato

VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (FLUSSO VIG)

Modello aggiuntivo allegato al verbale prelevamento n. del/...../.....

1. TIPO VIGILANZA					
<input type="checkbox"/>	VIG0	Analisi chimiche, microbiologiche e fisiche su prodotti alimentari diverse da: CMS, 3MCPD, Diossine e Micotossine.			
<input type="checkbox"/>	VIG0	CMS (Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari - Reg.(CE) n. 2073/2005)			
<input type="checkbox"/>	VIG0	3MCPD			
<input type="checkbox"/>	VIG0	Diossine			
<input type="checkbox"/>	VIG0	Micotossine			
<input type="checkbox"/>	VIG0	Analisi su Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti			
<input type="checkbox"/>	VIG0	Analisi su Additivi, aromi ed enzimi alimentari			
<input type="checkbox"/>	VIG0	Controllo ufficiale per i criteri di processo			
2. STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO					
<input type="checkbox"/>	S	Campione prelevato su sospetto			
<input type="checkbox"/>	S	Campione prelevato sulla base della pianificazione ordinaria (non su sospetto)			
<input type="checkbox"/>	S	Non specificato			
3. IDENTIFICATIVO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE					
Numero di riconoscimento o di registrazione o Partita Iva o Codice Fiscale					
4. PAESE DI PRODUZIONE DEL CAMPIONE					
Nazione dello stabilimento di produzione					
5. TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE/TRATTAMENTO					
<input type="checkbox"/>	T100A	alimento trasformato	<input type="checkbox"/>	T134A	Zangolatura (prodotti lattiero-caseari)
<input type="checkbox"/>	T101A	Pelatura (buccia non edibile)	<input type="checkbox"/>	T135A	Affumicatura
<input type="checkbox"/>	T102A	Pelatura (buccia edibile)	<input type="checkbox"/>	T136A	Concentrazione
<input type="checkbox"/>	T103A	Spremitura	<input type="checkbox"/>	T137A	Decorticazione
<input type="checkbox"/>	T104A	produzione di olio	<input type="checkbox"/>	T138A	Estrusione
<input type="checkbox"/>	T110A	macinazione (farine, grano, riso etc.)	<input type="checkbox"/>	T140A	Riscaldamento
<input type="checkbox"/>	T114A	Pulitura di cereali	<input type="checkbox"/>	T141A	Idrogenazione
<input type="checkbox"/>	T116A	Produzione di zucchero	<input type="checkbox"/>	T142A	Idrolisi
<input type="checkbox"/>	T119A	Infusione / estratti (di caffè, cacao, tè etc.)	<input type="checkbox"/>	T143A	Pelleting
<input type="checkbox"/>	T120A	Alimento inscatolato	<input type="checkbox"/>	T145A	Raffinazione (zuccheri, olii, grassi)
<input type="checkbox"/>	T121A	Alimento preservato (produzione di marmellate, salse e	<input type="checkbox"/>	T148A	Molitura ad umido
<input type="checkbox"/>	T122A	Produzione di bevande alcoliche	<input type="checkbox"/>	T149A	Alimento pressato (rimozione di grasso o succo)
<input type="checkbox"/>	T123A	Produzione di vino	<input type="checkbox"/>	T150A	Pastorizzazione del latte
<input type="checkbox"/>	T127A	Cottura	<input type="checkbox"/>	T151A	Pastorizzazione (alimenti diversi da latte e prodotti lattiero
<input type="checkbox"/>	T131A	Disidratazione	<input type="checkbox"/>	T899A	Sconosciuto
<input type="checkbox"/>	T132A	Fermentazione	<input type="checkbox"/>	T998A	Congelamento
<input type="checkbox"/>	T133A	Alimento in salamoia	<input type="checkbox"/>	T999A	Alimento non trasformato
6. PUNTO DELLA FILIERA DI PRODUZIONE IN CUI IL CAMPIONE È STATO PRELEVATO					
STABILIMENTI REGISTRATI					
<input type="checkbox"/>	MS.000.100	Caccia attività registrate 852	<input type="checkbox"/>	MS.020.500	Produzione di cibi pronti in genere



<input type="checkbox"/>	MS.000.200	Pesca attività registrate 852 (imbarcazioni)	<input type="checkbox"/>	MS.030.100	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - Registrati 852
<input type="checkbox"/>	MS.000.300	Raccolta Molluschi attività registrate 852 (imbarcazioni)	<input type="checkbox"/>	MS.030.200	Sale
<input type="checkbox"/>	MS.000.400	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore	<input type="checkbox"/>	MS.040.100	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura
<input type="checkbox"/>	MS.000.500	Raccolta vegetali spontanei	<input type="checkbox"/>	MS.040.200	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole
<input type="checkbox"/>	MS.000.600	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	<input type="checkbox"/>	MS.040.300	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti
<input type="checkbox"/>	MS.000.700	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	<input type="checkbox"/>	MS.040.400	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio
<input type="checkbox"/>	MS.010.100	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	<input type="checkbox"/>	MS.040.500	(raccolta)* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria
<input type="checkbox"/>	MS.010.200	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	<input type="checkbox"/>	MS.040.600	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)
<input type="checkbox"/>	MS.010.300	Produzione di olii e grassi vegetali	<input type="checkbox"/>	MS.050.100	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)
<input type="checkbox"/>	MS.010.400	Produzione di bevande alcoliche e aceti	<input type="checkbox"/>	MS.050.200	Ristorazione pubblica
<input type="checkbox"/>	MS.010.500	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	<input type="checkbox"/>	MS.060.100	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry
<input type="checkbox"/>	MS.010.600	Produzione di zucchero	<input type="checkbox"/>	MS.060.200	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande
<input type="checkbox"/>	MS.010.700	Lavorazione del caffè	<input type="checkbox"/>	MS.060.300	Commercio ambulante
<input type="checkbox"/>	MS.010.800	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	<input type="checkbox"/>	MS.060.400	Distributori
<input type="checkbox"/>	MS.020.100	Produzione di pasta secca e/o fresca	<input type="checkbox"/>	MS.070.100	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento
<input type="checkbox"/>	MS.020.200	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	<input type="checkbox"/>	MS.070.200	Piattaforma di distribuzione alimenti
<input type="checkbox"/>	MS.020.300	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	<input type="checkbox"/>	MS.080.100	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti
<input type="checkbox"/>	MS.020.400	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme.	<input type="checkbox"/>	MS.090.100	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi
STABILIMENTI RICONOSCIUTI					
<input type="checkbox"/>	MS.A10	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli			
<input type="checkbox"/>	MS.A20	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - Riconosciuti 852			
<input type="checkbox"/>	MS.A30.100	Industrie di Produz./Confezionamento di Integratori alimentari Dir. 2002/46/CEE (D.L. 111/92 - Categoria I)			
<input type="checkbox"/>	MS.A30.200	Industrie di Produz./Confezionamento di Alimenti destinati alla prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE; Dir. 2006/141/CEE, Dir. 125/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria II)			
<input type="checkbox"/>	MS.A30.300	Industrie di Produz./Confezionamento di Alimenti destinati a fini medici speciali compresi quelli per la prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE, Dir. 1999/21/CE, Dir. 141/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria III)			
<input type="checkbox"/>	MS.A30.400	Industrie di Produz./Confezionamento di Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare ad esclusione delle Categorie II e III (fino al 20/07/2016) / Alimenti per gruppi specifici: Alimenti sostituiti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso (Dir. 2009/39/CEE, Dir. 96/8/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria IV)			
<input type="checkbox"/>	MS.A30.500	Industrie di Produz./Confezionamento Alimenti addizionati di vitamine e minerali - Reg.1925/2006/CEE (D.L. 111/92 - Categoria V)			
<input type="checkbox"/>	MS.A40.100	Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di additivi alimentari- Reg. 1333/2008/CEE			
<input type="checkbox"/>	MS.A40.200	Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di aromi alimentari- Reg. 1334/2008/CEE, Reg. 2065/2003/CEE			
<input type="checkbox"/>	MS.A40.300	Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di enzimi alimentari- Reg. 1332/2008/CEE			
<input type="checkbox"/>	MS.B00.100	Deposito frigorifero autonomo -CS			
<input type="checkbox"/>	MS.B00.200	Impianto autonomo di riconfezionamento -RW			
<input type="checkbox"/>	MS.B00.300	Mercato all'ingrosso riconosciuto 853 -WM			
<input type="checkbox"/>	MS.B10.100	Carni di ungulati domestici - Macelli -SH			
<input type="checkbox"/>	MS.B10.200	Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento -CP			



<input type="checkbox"/>	MS.B20.100	Pollame e di lagorfi - Macello -SH
<input type="checkbox"/>	MS.B20.200	Pollame e di lagorfi - Laboratorio di sezionamento -CP
<input type="checkbox"/>	MS.B30.100	Selvaggina allevata - Macello-SH
<input type="checkbox"/>	MS.B30.200	Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP
<input type="checkbox"/>	MS.B40.100	Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento -CP
<input type="checkbox"/>	MS.B40.200	Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE
<input type="checkbox"/>	MS.B50.100	Carni macinate -MM
<input type="checkbox"/>	MS.B50.200	Preparazioni di carni-MP
<input type="checkbox"/>	MS.B50.300	Carni sep. Meccanicamente-MSM
<input type="checkbox"/>	MS.B60.100	Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP
<input type="checkbox"/>	MS.B70.100	Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC
<input type="checkbox"/>	MS.B70.200	Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC
<input type="checkbox"/>	MS.B80.100	Nave officina-FV
<input type="checkbox"/>	MS.B80.200	Nave deposito frigorifero-ZV
<input type="checkbox"/>	MS.B80.300	Impianti prodotti della pesca freschi_FFPP
<input type="checkbox"/>	MS.B80.400	impianto per carni di pesce sep. meccanicamente -MSM
<input type="checkbox"/>	MS.B80.500	Prodotti della pesca Impianto di trasformazione-PP
<input type="checkbox"/>	MS.B80.600	Mercato ittico-WM
<input type="checkbox"/>	MS.B80.700	Impianto collettivo delle aste
<input type="checkbox"/>	MS.B90.100	Latte e prodotti a base di latte Centro di raccolta-CC
<input type="checkbox"/>	MS.B90.200	Latte e prodotti a base di latte centro di standardizzazione-PP
<input type="checkbox"/>	MS.B90.300	Latte e prodotti a base di latte trattamento termico-PP
<input type="checkbox"/>	MS.B90.400	Latte e prodotti a base di latte Stabilimento di trasformazione -PP
<input type="checkbox"/>	MS.B90.500	Latte e prodotti a base di latte Stagionatura-PP
<input type="checkbox"/>	MS.BA0.100	Uova e ovoprodotti Centro di imballaggio-EPC
<input type="checkbox"/>	MS.BA0.200	Stabilimento produzione uova liquide-LEP
<input type="checkbox"/>	MS.BA0.300	Uova e ovoprodotti Stabilimento di trasformazione -PP
<input type="checkbox"/>	MS.BB0.100	Cosce di rana e di lumache Macello-SH
<input type="checkbox"/>	MS.BB0.200	Cosce di rana e di lumache Stabilimento di trasformazione -PP
<input type="checkbox"/>	MS.BC0.100	Grassi animali fusi Centro di raccolta-CC
<input type="checkbox"/>	MS.BC0.200	Grassi animali fusi Stabilimento di trasformazione-PP
<input type="checkbox"/>	MS.BD0	XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati
<input type="checkbox"/>	MS.BD0.100	Stomaci, vesciche e intestini trattati Stabilimento di trasformazione -PP
<input type="checkbox"/>	MS.BE0.100	Gelatine Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC
<input type="checkbox"/>	MS.BE0.200	Gelatine Stabilimento di trasformazione-PP
<input type="checkbox"/>	MS.BF0.100	Collagene Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC
<input type="checkbox"/>	MS.BF0.200	Collagene Stabilimento di trasformazione-PP
STABILIMENTI MOCA		
<input type="checkbox"/>	MS.M00	Filiera dei materiali a contatto



PROGRAMMAZIONE REGIONALE DEI CONTROLLI UFFICIALI DELLE MICOTOSSINE NEGLI ALIMENTI ANNO 2017

Al fine di organizzare un sistema di controllo efficace e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari è stato definito il piano per il controllo ufficiale delle Micotossine negli alimenti che sostituisce il PNI di cui all'art. 41 del regolamento CE 882/2004. Obiettivo del presente piano è programmare e coordinare le attività volte sia alla verifica della conformità alla normativa, sia alla valutazione dell'esposizione del consumatore. Esso si focalizza sull'attività di campionamento destinata alle fasi di produzione/trasformazione/distribuzione di specifici prodotti alimentari.

Tabella 2 Ripartizione dei campioni di Monitoraggio per Regione

Regione	Aflatossina B1 e totali A) nelle materie prime/ingredienti dei gelati a base di frutta secca e a guscio; B) nelle spezie (paprika, peperoncino, pepe nero)	Zearalemonone nell'olio raffinato di mais	Ocratossina A nelle spezie (paprika, peperoncino, pepe nero)	Deossinivalenolo nei biscotti per l'infanzia	N° totale di campioni
Abruzzo	4	3	2	1	10
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	1		1		2
Lanciano-Vasto.Chieti	1	1	1		3
Pescara	1	1			2
Teramo	1	1		1	3

Tabella 3 Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

Regione	N° di Campioni	Numero di campioni per coppia "Micotossian/Matrice"
Abruzzo	22	12 – Deossinivalenolo in prodotti trasformati a base di grano tenero duro; 5 – OTA nel caffè; 5 – Citrinina nell'integratore alimentare a base di riso rosso fermentato
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	7	3 – Deossinivalenolo in prodotti trasformati a base di grano tenero duro; 2 – OTA nel caffè; 2 – Citrinina nell'integratore alimentare a base di riso rosso fermentato
Lanciano-Vasto.Chieti	5	3 – Deossinivalenolo in prodotti trasformati a base di grano tenero duro; 1 – OTA nel caffè; 1 – Citrinina nell'integratore alimentare a base di riso rosso fermentato
Pescara	5	3 – Deossinivalenolo in prodotti trasformati a base di grano tenero duro; 1 – OTA nel caffè; 1 – Citrinina nell'integratore alimentare a base di riso rosso fermentato



Teramo	5	3 – Deossivalenolo in prodotti trasformati a base di grano tenero duro; 1 – OTA nel caffè; 1 – Citrinina nell'integratore alimentare a base di riso rosso fermentato
--------	---	--

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI E NEI PRODOTTI ALIMENTARI - 2017

Definizioni e acronimi

Di seguito vengono riportate le definizioni di cui alla normativa specifica vigente in materia di additivi alimentari.

1.1 Definizioni

1.2

Additivo alimentare: qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti.

Alimento a ridotto contenuto calorico: un alimento con contenuto calorico ridotto di almeno il 30% rispetto all'alimento originario o a un prodotto analogo.

Alimento non trasformato: un alimento che non ha subito un trattamento che abbia determinato un mutamento sostanziale del suo stato iniziale; a questo riguardo, le seguenti operazioni non sono considerate come determinanti un mutamento sostanziale: divisione, separazione, scissione, disossamento, tritatura, scuoiatura, sbucciatura, pelatura, frantumazione, taglio, pulitura, sfilettatura, surgelazione, congelazione, refrigerazione, macinatura, sgusciatura, imballaggio o disimballaggio.

Alimento senza zuccheri aggiunti un alimento che:

- senza aggiunta di monosaccaridi o disaccaridi;
- senza aggiunta di prodotti contenenti monosaccaridi o disaccaridi utilizzati per le loro proprietà dolcificanti.

Categoria di alimenti: una delle categorie individuate nell'allegato, Parte D del regolamento UE n.1129/2011 i cui AA consentiti sono elencati nello stesso allegato, Parte E.

Categoria funzionale: una delle categorie definite nell'allegato I (del regolamento quadro) in base alla funzione tecnologica che l'additivo alimentare esercita nel prodotto alimentare.

Coadiuvante tecnologico ogni sostanza che:

- non è consumata come un alimento in sé;
- è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e
- può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.

Dose giornaliera accettabile (DGA) è la quantità di una sostanza che le persone possono consumare quotidianamente nell'arco della vita senza rischi apprezzabili per la salute ed è in genere espressa in mg per kg di peso corporeo al giorno (mg/kg di peso corporeo/die). La DGA può essere valida per un



additivo specifico o per un gruppo di additivi aventi proprietà simili.

Edulcoranti da tavola: le preparazioni di edulcoranti autorizzati, che possono contenere altri additivi e/o ingredienti alimentari e che sono destinati a essere venduti ai consumatori finali come sostituto degli zuccheri.

Quantum satis: non è specificato una quantità numerica massima e le sostanze sono utilizzate conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore.

1.2 Acronimi

AA: Additivi alimentari

AC: Autorità Competenti

ACCREDIA: Ente italiano di accreditamento

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente (**ARTA** in Abruzzo)

ASL: Aziende Sanitarie Locali

CE: Comunità europea

DGA: dose giornaliera accettabile

DG SANCO: Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea

DGISAN: Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

EFSA: European Food Security Agency

FVO: Ufficio Veterinario e degli Alimenti della DG SANCO

ISS: Istituto Superiore di Sanità

IIZZSS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

IZS PB: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata

IZS VE: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Ministero: Ministero della Salute

NAS: Nuclei Antisofisticazioni del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute

PIF: Posti di Ispezione frontaliera

PR: Piano Regionale

PNI: Piano nazionale integrato

SIAN: Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

SVIAOA: Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale

UE: Unione europea

USMAF: Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

UVAC: Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari

1. Introduzione

Come è noto, in base all'articolo 3 del Reg. (CE) n. 882/2004, i controlli ufficiali devono essere eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata. Gli stessi controlli devono essere eseguiti in qualsiasi fase della filiera di produzione e trasformazione degli alimenti, nonché sulle esportazioni dall'Unione, sulle importazioni nell'Unione e sui prodotti alimentari ivi compresi gli additivi alimentari immessi sul mercato UE.

A tal fine è stato predisposto il Piano nazionale di controllo ufficiale degli "additivi alimentari", frutto della collaborazione fra il Ministero, l'ISS e le Autorità regionali e provinciali e parte integrante del PNI.

Tale Piano nazionale riguarda il controllo degli additivi alimentari come tali ed il loro impiego negli alimenti ed ha lo scopo di programmare e coordinare le attività volte sia alla verifica della conformità alla normativa, sia alla valutazione dell'esposizione del consumatore agli stessi additivi.

In considerazione del fatto che gli AA finora autorizzati sono, attualmente, circa 400 si è ritenuto necessario procedere alla definizione di criteri per l'individuazione degli AA da includere nel Piano nazionale stesso.

Tali criteri tengono conto delle attività di studio e valutazione effettuate in ambito comunitario ed *in particolare* la "Relazione della commissione Sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione



Europea (2001)” e la Relazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio riguardante i progressi nella rivalutazione degli additivi alimentari” (2007).

Il Piano nazionale ha anche l’obiettivo di migliorare il flusso di informazioni dalle Regioni/PA all’Autorità centrale consentendo, per il prossimo quadriennio, un riesame dei dati ottenuti ed un eventuale adattamento delle attività di controllo. In particolare, il Piano nazionale è indirizzato alle Autorità Sanitarie territorialmente competenti con la finalità di indicare loro criteri uniformi per la programmazione delle attività dei controlli sia presso i produttori/confezionatori/depositi di AA che presso gli utilizzatori degli stessi.

Infatti, per l’applicazione dei Regg. CE) n. 882/2004 e n. 852/2004 in materia di sicurezza alimentare, le autorità competenti sono il Ministero, le Regioni/PA e le ASL così come indicato dal DLgs 193/2007.

2. Normativa

La normativa di riferimento del settore additivi alimentari è rappresentata principalmente dalle seguenti disposizioni:

1. Reg. CE n.1333/2008 o regolamento quadro
2. Reg. UE n.1129/2011
3. Reg. UE n.1130/2011
4. Reg. UE n.231/2012

Il primo provvedimento che ha riunito tutte le precedenti disposizioni specifiche (direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti, direttiva 94/36 sui coloranti e direttiva 95/2/CE sugli additivi vari), stabilisce il principio degli elenchi comunitari degli additivi alimentari consentiti, le relative condizioni d’uso negli alimenti e le norme riguardanti l’etichettatura degli stessi additivi quando sono commercializzati come tali.

Infatti il Reg. (CE) n.1333/2008 prescrive che soltanto gli AA inclusi nell’elenco comunitario possono essere immessi sul mercato in quanto tali e utilizzati negli alimenti alle condizioni d’impiego ivi stabilite.

Prima di essere inclusi nell’elenco comunitario gli AA, secondo una procedura comunitaria di autorizzazione applicabile anche agli enzimi ed aromi, devono essere sottoposti alla valutazione del rischio da parte dell’Autorità europea per la sicurezza alimentare. Questa procedura è descritta nel Reg. (CE) n. 1331/2008 e successivamente dettagliata con le disposizioni di cui al Reg. (UE) n. 234/2011 ove sono stati precisati i dati specifici necessari per la valutazione del rischio degli AA.

Un AA può essere autorizzato soltanto se non pone problemi di sicurezza per la salute dei consumatori, se esiste una necessità tecnica che non può essere soddisfatta con altri mezzi economicamente e tecnologicamente praticabili e se il suo impiego non induce in errore i consumatori.

Tali additivi, una volta valutati, vengono inclusi nella lista comunitaria e devono rispettare le condizioni d’uso ivi fissate: livelli massimi d’uso, espressi in mg/kg o litro, le categorie di alimenti ove sono consentiti e le eventuali restrizioni riportate nella lista stessa.

Gli AA devono essere conformi alle specifiche fissate da provvedimenti comunitari adottati ad hoc [Reg. (UE) n.231/2012 e successive modifiche] che consentono di identificare gli stessi additivi, e ne precisano i criteri accettabili di purezza per quanto riguarda eventuali sostanze indesiderabili legate al processo produttivo.

Il Reg. (CE) n. 1333/2008 oltre agli obblighi generali di etichettatura degli AA previsti dalla direttiva 2000/13/CE che consentano la loro identificazione (denominazione, numero E, lotto, produttore, ecc.), fissa disposizioni particolari per quanto riguarda l’etichettatura degli AA non destinati alla vendita ai consumatori finali (artt 21 e 22) e l’etichettatura degli AA destinati alla vendita ai consumatori finali (art.23).

Lo stesso regolamento quadro prescrive solo per alcuni additivi, qualora utilizzati nella produzione di alimenti, ulteriori indicazioni da riportare sull’etichetta del prodotto alimentare destinato al consumatore finale (art.24 e allegato V).

Il secondo regolamento dell’UE, ovvero il Reg. n. 1129/2011, istituisce l’elenco unico degli AA autorizzati ad essere impiegati per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell’imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli alimenti. Tale



elenco è strutturato sulla base delle categorie alimentari ove l'impiego degli additivi è consentito ed in pratica costituisce l'allegato II del regolamento quadro.

Il provvedimento di cui al precedente punto 3, ovvero il Reg.(UE) n. 1130/2011, costituisce viceversa l'allegato III del regolamento quadro e, di fatto, istituisce l'elenco degli additivi alimentari consentiti negli stessi additivi, negli enzimi e negli aromi alimentari, nonché nei nutrienti

Infine il quarto provvedimento, ovvero il Reg. (UE) n. 231/2012, ha riunito in un unico atto legislativo le cosiddette specifiche ovvero i requisiti di purezza che gli AA devono possedere per poter essere impiegati nel settore alimentare.

In considerazione dei continui aggiornamenti degli allegati II e III del Reg. (CE) n.1333/2008, a seguito dell'evoluzione tecnologica e delle nuove valutazioni dell'EFSA, sono disponibili sul sito web del Ministero al seguente indirizzo:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1170&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica sia l'elenco delle disposizioni vigenti sia un collegamento con la BANCA DATI della DGSANCO.

Tale BANCA che può costituire un utile e rapido strumento di informazione sugli AA autorizzati e sulle loro condizioni di impiego è disponibile, al momento solo nella versione inglese, all'indirizzo sotto riportato:

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD&auth=SANCAS

Una menzione a parte deve essere fatta per le disposizioni nazionali riguardanti l'autorizzazione alla produzione, al deposito e alla commercializzazione degli AA tal quali e/o delle loro miscele.

Allo stato attuale, in base all'Accordo tra il Governo, le Regioni/PA del 29 aprile 2010, le attività di produzione (inclusa la miscelazione ed il confezionamento/riconfezionamento), commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione di AA che erano soggette al procedimento di autorizzazione di cui al DPR 19 novembre 1997, n. 514, sono soggette a riconoscimento.

Più sotto sono riportati i riferimenti normativi relativi alla legislazione vigente in materia di AA, distinta in quattro parti riguardanti la valutazione e l'autorizzazione comunitaria degli AA, l'autorizzazione nazionale degli stabilimenti di produzione di additivi, le disposizioni riguardanti l'impiego degli stessi nelle diverse categorie di prodotti alimentari ed infine i requisiti di purezza che devono rispettare gli additivi per poter essere impiegati negli alimenti.

3. Attuazione del Piano

L'attuazione del Piano nazionale per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza è affidata in base alle norme vigenti:

- alle Regioni/PA per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale di competenza;
- alle ASL per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- agli USMAF per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine non animale presentati all'importazione;
- ai PIF per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine animale di origine animale presentati all'importazione.
- agli UVAC per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine animale provenienti dall'Unione europea.
- agli IIZZSS, alle ARPA, alle ASL e agli altri laboratori designati dalle Autorità competenti per il controllo ufficiale per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- all'ISS per la valutazione dell'esposizione agli additivi alimentari della popolazione italiana e per le revisioni di analisi sui campioni di alimenti non conformi.

Nell'ambito del Piano nazionale non è stato attribuito un numero specifico di campioni ai NAS in quanto gli stessi, nella duplice funzione di polizia giudiziaria e ispettori sanitari, operano nelle macroaree "Alimenti e bevande" e "Sanità Pubblica", svolgendo i compiti loro affidati d'iniziativa, su richiesta del Ministro o dei reparti dell'Arma territoriale, oppure su delega dell'Autorità Giudiziaria, nonché su denunce o segnalazioni da parte dei cittadini.



Il presente PR ha validità quadriennale 2015 – 2018, ma in particolare per l'annualità 2016.

4. Articolazione del Piano

5.1 Programmazione regionale

Ogni Regione/PA deve elaborare un PR di controllo ufficiale sugli AA tal quali e sui prodotti alimentari ove questi sono utilizzati. Il PR in materia della Regione Abruzzo, 2015 - 2018, annualità 2016, tiene in considerazione le indicazioni riportate nel Piano nazionale.

In linea con quanto previsto dal Piano nazionale la Regione Abruzzo individua nel Direttore della Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare il referente del PR. Tale nominativo viene trasmesso al Ministero – DGISAN ex Ufficio VI DGSAN.

La Regione Abruzzo, in conformità a quanto previsto nel Piano nazionale designa l'Istituto Zooprofilattico di Teramo come laboratorio per l'esecuzione delle analisi dei campioni prelevati durante i controlli ufficiali di cui al presente PR, nel rispetto di quanto stabilito dall'articolo 12 del Reg. (CE) n. 882/2004.

Il presente Piano Regionale contiene le seguenti informazioni minime:

- indicazione ed organizzazione delle attività di controllo;
- indicazione del laboratorio (IZS TE) deputato al controllo ufficiale e relative referente;
- indicazione del numero di campioni di additivi alimentari tal quali;
- indicazione del numero di campioni di prodotti alimentari per la ricerca di AA.

Predisposto, il PR viene inviato, per opportuna conoscenza, al Ministero – DGISAN - ex Ufficio VI DGSAN e all'ISS - Dipartimento sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

5.2 Criteri per l'individuazione degli AA e degli alimenti contenenti AA da includere nel Piano Regionale

I criteri di seguito riportati sono stati considerati nell'elaborazione del Piano Regionale che coinvolge sia i controlli degli AA tal quali nella fase della produzione/confezionamento/deposito e presso l'OSA, sia i controlli degli AA nei prodotti alimentari, così come classificati nel Reg. (UE) n.1129/2011. In quest'ultimo caso la verifica dovrà coinvolgere prodotti alimentari che contengano AA appartenenti ai tre macrogruppi: coloranti, edulcoranti ed additivi vari.

A livello regionale si è poi tenuto conto delle osservazioni pervenute dai laboratori designati in merito agli esiti analitici dei controlli svolti negli anni precedenti e delle eventuali notifiche di allerta che hanno coinvolto gli AA.

5.2.1 AA tal quali

Il controllo degli AA prima dell'impiego nella produzione dei prodotti alimentari tiene conto dei seguenti aspetti:

- additivi prodotti/confezionati nella Regione/PA;
- additivi utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti nel territorio (controllo dell'AA come ingrediente presso l'azienda utilizzatrice);
- additivi il cui impiego è consentito in più categorie di alimenti o filiere alimentari.

5.2.2 Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA.

Il controllo dei prodotti alimentari finalizzato alla verifica delle condizioni d'impiego degli additivi alimentari tiene conto dei seguenti aspetti.

- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con un livello massimo stabilito
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA riconosciuti quali allergeni
- Prodotti alimentari destinati a fasce vulnerabili di popolazione (es. alimenti per lattanti e prima infanzia, alimenti per fini medici speciali).
- Prodotti alimentari che necessitano di specifiche avvertenze sanitarie in etichetta (es. aspartame, polioli).
- Prodotti alimentari di particolare interesse produttivo a livello territoriale (es. pesto, speck).



- Prodotti alimentari oggetto di allerta negli anni precedenti.
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con DGA definita.
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA la cui assunzione giornaliera totale potrebbe risultare superiore alla DGA per la popolazione generale e/o per le fasce vulnerabili di popolazione.

Al fine di individuare gli AA per i quali potrebbe essere superata la DGA si può fare riferimento alla relazione della Commissione europea sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione europea (2001) ed ai pareri dell'EFSA

5.3 Controllo analitico

Il controllo analitico degli AA tal quali è finalizzato alla verifica della conformità a quanto prescritto nel Reg. UE n. 231/2012 sui requisiti di purezza specifici sia nella fase della produzione/deposito/confezionamento sia nella fase di utilizzo presso l'OSA.

Il controllo analitico degli AA negli alimenti nei quali trovano impiego è finalizzato alla verifica del corretto uso dell'AA (livello massimo e categoria di alimenti) e all'individuazione di eventuali utilizzi illegali.

5.3.1 Controllo degli AA tal quali

Il controllo analitico riguarda la determinazione di uno o più dei seguenti parametri:

- allergeni eventualmente presenti anche nei supporti
- metalli pesanti
- parametri specifici dell'AA (es. ammonio, fluoruro, alluminio, carica batterica, solventi residui).

Di seguito si riportano alcuni AA che per il loro diffuso impiego nell'industria alimentare, tenendo conto dell'attuale disponibilità di metodiche analitiche, sono di particolare interesse anche come possibile veicolo di contaminanti per cui devono essere inclusi nel piano regionale, come indicato nella tabella sotto riportata.

TABELLA n. 1

N. di riferimento	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro /Limite
E 330	Acido citrico	Acidificante	Arsenico /non più di 1 mg/kg Piombo /non più dello 0,5 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg
E 300	Acido ascorbico	Acidificante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg
E 420	Sorbitolo	Polialcoli	Nichel /non più di 2 mg/kg (su base anidra) Arsenico /non più di 3 mg/kg (su base anidra) Piombo /non più di 1 mg/kg (su base anidra)
E 100	Curcumina	Colorante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 10 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg
E 440	Pectina	Gelificante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg
E 414	Gomma d'acacia	Gelificante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg
E 422	Glicerolo	Stabilizzante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg

La numerosità campionaria per l'annualità 2016 del PR della Regione Abruzzo è riportata in TABELLA n. 3

5.3.2 Controllo dei prodotti alimentari che contengono AA



Il controllo analitico riguarda la determinazione di uno o più AA nel prodotto alimentare per verificare:

- l'impiego di AA non presenti nell'elenco comunitario;
- l'impiego di AA presenti nell'elenco comunitario ma non consentiti nello specifico prodotto alimentare di cui alle categorie del regolamento UE n.1129/2011;
- il livello massimo consentito di AA, laddove stabilito;
- la corretta dichiarazione in etichetta.

Di seguito si riportano alcuni AA ed alcune categorie di prodotti alimentari che per il loro significato sanitario e la loro rilevanza da punto di vista tecnologico, tenendo conto dell'attuale disponibilità di metodiche analitiche, sono da includere prioritariamente nel piano regionale.

Una descrizione più dettagliata delle categorie di alimenti ove possono essere aggiunti gli additivi alimentari è riportata nella linea guida, "Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additive" disponibile sul sito web della DGSANCO e del Ministero della salute e la consultazione della banca dati della DGSANCO può costituire un utile strumento.

Tabella N. 2

N. di riferimento	Denominazione	Categoria alimentare
E 104	Giallo di chinolina	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini
E110	Giallo tramonto FCF, giallo arancio S	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	08.2: Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n.853/2004
E124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E200/E202/E203	Acido sorbico e suoi sali	04: Ortofrutticoli
E210-E213	Acido benzoico e suoi sali	14.1: Bevande analcoliche
E220-E228	Anidride solforosa e suoi sali	04: Ortofrutticoli 8.2 : preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 8.3 : prodotti a base di carne 09: Pesce e prodotti della pesca 14.2.2: Vino e altri prodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche
E249-E252	Nitriti Nitrati	08: Carne
E 338-452	Polifosfati	1.7: Formaggi e prodotti caseari 8.3: prodotti a base di carne 9.1 e 9.2 pesce e prodotti della pesca non trasformati e
E950	Acesulfame K	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche
E951	Aspartame	05: Prodotti di confetteria 11.4: Edulcoranti da tavola 14.1: Bevande analcoliche
E952	Ciclammati	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche

La numerosità campionaria per l'annualità 2016 del PR della Regione Abruzzo è **riportata in TABELLA n. 4**

L'ISS, qualora necessario, fornirà supporto nell'ambito delle attività di campionamento, di cui al DPR 327/1980, e dei metodi di analisi, di cui all'art.11 del Reg. CE 882/2004.

5.4. Attività di controllo ufficiale (vigilanza)

Allo stato attuale occorre sottolineare come i controlli finora svolti sugli AA rientrino nell'ambito delle



verifiche riguardanti l'igiene generale degli alimenti per cui, in linea di massima, non sono oggetto in ogni Regione di un PR specifico e quindi mirato all'accertamento della rispondenza alla legislazione relativa agli AA.

Un PR specifico verifica l'adempimento delle prescrizioni della normativa vigente in materia di AA, compreso l'accertamento del rispetto dei requisiti di purezza e dell'etichettatura, che deve essere realizzato mediante controlli ripartiti in modo omogeneo sul territorio.

I controlli dovranno essere effettuati attraverso campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione degli AA tal quali e nei prodotti alimentari ivi compresa l'importazione. In particolare dovrebbero essere privilegiati i controlli degli AA sia sul luogo di produzione che di impiego. La distribuzione dei campioni da esaminare per ogni Regione/PA è riportata nella tabella più sotto. Il numero di campioni ivi indicato deve essere inteso come il numero minimo di campioni da effettuarsi per ogni anno, salvo modifiche o integrazioni del Piano nazionale. Ancorché sia auspicabile un'attuazione immediata del PR l'attività di controllo sui campioni di AA alimentari tal quali sarà obbligatoria a partire dal secondo anno del Piano stesso. (anno 2016).

La ripartizione del numero di campioni nella tabella allegata è stata effettuata in base al numero di abitanti di ogni singola Regione/PA.

Nell'ambito del PR di controllo, ogni Regione/PA deve ripartire, nel corso dell'anno, il numero di campioni sul territorio sia per gli AA tal quali che per categoria alimentare in modo da garantire la rappresentatività degli alimenti maggiormente diffusi a livello nazionale.

Fermo restando che il numero minimo di campioni deve essere comunque garantito, le Regioni/PA, qualora necessario, possono variare, in funzione della propria realtà industriale, le matrici e il numero di campioni.

5.4.1 Controlli degli AA all' importazione

Il controllo degli AA tal quali e dei prodotti alimentari finalizzato alla verifica dell'impiego degli AA stessi all'importazione comprende controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.

a) I controlli documentali consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa agli AA tal quali ed agli alimenti ove gli AA sono utilizzati, nonché alle disposizioni riguardanti l'etichettatura ed in particolare agli articoli 22-24 del Reg. (CE) n.1333/2008 e del Reg. (UE) n.380/2012.

b) I controlli d'identità consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa, nonché alla verifica dei caratteri organolettici di cui al Reg. (UE) n.231/2012.

c) I controlli materiali devono comprendere anche la verifica della normativa vigente in materia di requisiti di purezza degli AA.

Le attività di controllo degli alimenti presentati all'importazione sono effettuate dai PIF, USMAF ed UVAC secondo le disposizioni vigenti ed i compiti assegnati dalle rispettive competenti Direzioni generali. Per quanto riguarda i criteri da adottare per l'individuazione degli AA e degli alimenti contenenti AA da controllare vale quanto riportato al punto 5.2.

5.4.2 Risultati analitici ed interpretazione degli esiti

Le analisi sui campioni di AA tal quali e di prodotti alimentari sono effettuate dai laboratori dell'IZS di Teramo, designato dalla Regione Abruzzo per il controllo ufficiale e, come già indicato nel punto 5.3.2, l'ISS fornirà il proprio supporto tecnico a detti laboratori.

In considerazione del fatto che su uno stesso campione di alimento possono essere effettuate più determinazioni analitiche di additivi alimentari, come nel caso ad esempio della verifica contemporanea di coloranti ed edulcoranti, l'ISS provvederà a distribuire, qualora necessario, i metodi multielementari normati oppure, se non disponibili, quelli validati.

Per l'aggiornamento di disponibilità di laboratori con metodi accreditati si suggerisce la consultazione del sito web di Accredia "www.accredia.it".



5.5. Trasmissione risultati dei controlli

Al fine di assicurare il corretto coordinamento delle attività di ispezione e controllo da parte dell'Autorità centrale e la successiva programmazione degli interventi per gli anni successivi, la Regione Abruzzo – Servizio sanità veterinaria, igiene e Sicurezza degli alimenti - predisporrà una relazione annuale riguardante le attività svolte in attuazione del presente Piano, precisando le categorie alimentari secondo la classificazione di cui al Reg. (UE) n.1129/2011. Nell'ambito della suddetta relazione potranno venire indicati i provvedimenti adottati in caso di non conformità durante le verifiche o a seguito del controllo analitico.

Tale relazione sarà inviata al Ministero – DGISAN - ex Uff. VI DGSAN e all'ISS.

A regime i dati relativi alle attività di controllo del presente PR devono essere trasmessi, entro il 31 gennaio dell'anno successivo, utilizzando il Nuovo Sistema Informativo Sanitario NSIS.

In via transitoria nel primo anno di attuazione del piano i dati del controllo analitico saranno inviati, attraverso la compilazione delle schede più sotto (Scheda n. 1 e Scheda n. 2), da parte del laboratorio dell'IZS di Teramo, al Servizio sanità veterinaria, igiene e Sicurezza degli alimenti della Regione Abruzzo per consentire la validazione del dato, al Ministero ed all'ISS, entro il mese di febbraio dell'anno successivo. L'ISS provvederà ad analizzare ed inviare l'elaborazione dei dati al Ministero entro il 30 marzo al fine di consentire alla DGISAN di redigere il rapporto finale da pubblicare e inserire nel PNI, entro il mese di giugno.

Di seguito si elencano i recapiti dei referenti per l'attuazione del presente PR, presso l'ISS e presso il Ministero.

Ministero della Salute:

- Dr.ssa Elvira Cecere – e.cecere@sanita.it Tel. 0659946566
- Dr.ssa Marinella Collauto - m.collauto@sanita.it Tel. 0659946617

Istituto Superiore di Sanità

- Dott. Paolo Stacchini - paolo.stacchini@iss.it
- Dr.ssa Ilaria Altieri - ilaria.altieri@iss.it

Regione Abruzzo

- Dott. Paolo Torlontano – Dipartimento per la Salute e il Welfare - Servizio sanità veterinaria, igiene e Sicurezza degli alimenti - paolo.torlontano@regione.abruzzo.it - 085/7672692

NORMATIVA ADDITIVI ALIMENTARI

Disposizioni riguardanti la valutazione e l'autorizzazione comunitaria

Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (G.U. U. E. serie L 354 del 31.12.2008)

Regolamento (UE) n. 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il regolamento (CE) n.1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (G.U.U. E. serie L 64 dell'11.03.2011)

Disposizioni riguardanti l'autorizzazione alla produzione, al deposito e alla commercializzazione **Accordo**

29 aprile 2010 - Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" Rep. Atti n.59 /CSR (G.U. n. 121 del 26.05.2010)

Decreto 5 febbraio 1999 - Fissazione dei requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, di commercializzazione e di deposito degli additivi alimentari e degli aromi. (G.U. n. 89 del 17.04.1999)



Decreto del Presidente della Repubblica 19 novembre 1997, n. 514 - Regolamento recante disciplina del procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi, a norma dell'articolo 20, comma 8 della legge 15 marzo 1997, n. 59. (G.U. n. 60 del 13.03.1998)

Disposizioni relative all'impiego

Regolamento (UE) n. 1093/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014 che modifica e corregge l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati coloranti in formaggi stagionati aromatizzati (G.U.U.E. L 299 del 17.10.2014)

Regolamento (UE) n. 1092/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego degli edulcoranti in alcune creme da spalmare a base di frutta e ortaggi (G.U.U.E. L 299 del 17.10.2014)

Regolamento (UE) n. 1084/2014 della Commissione del 15 ottobre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei difosfati (E450) come agenti lievitanti e regolatori di acidità negli impasti lievitanti pronti (G.U.U.E. L 298 del 16.10.2014)

Regolamento (UE) n. 969/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di ascorbato di calcio (E 302) e alginato di sodio (E 401) in taluni ortofruttili non trasformati (G.U.U.E. L 272 del 13.09.2014)

Regolamento (UE) n. 966/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche relative al propionato di calcio (G.U.U.E. L 272 del 13.09.2014)

Regolamento (UE) n. 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la cancellazione degli esteri dell'acido montanico (E 912) (G.U.U.E. L 270 dell'11.09.2014).

Regolamento (UE) n. 923/2014 della Commissione del 25 agosto 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di pigmenti coloranti di alluminio di riboflavine (E101) e cocciniglia, acido carminio, vari tipi di carminio (E120) in determinate categorie di alimenti e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (G.U.U.E. L 252 del 26.08.2014)

Regolamento (UE) n. 685/2014 della Commissione del 20 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole nei complementi alimentari solidi (G.U.U.E. L 182 del 21.06.2014)

Regolamento (UE) n. 601/2014 della Commissione del 4 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti alimentari della carne e l'uso di determinati additivi alimentari nelle preparazioni di carni (G.U.U.E. L 166 del 05.06.2014)

Regolamento (UE) n. 506/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'etil lauroil arginato come conservante in alcuni prodotti a base di carne trattati termicamente (G.U.U.E. L 145 del 16.05.2014)

Regolamento (UE) n. 505/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei coloranti caramello (E 150a-d) nella birra e nelle bevande a base di malto (G.U.U.E. L 145 del 16.05.2014)

Regolamento (UE) N. 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'advantame come edulcorante (G.U.U.E. L 143 del 15.05.2014)

Regolamento (UE) n. 298/2014 della Commissione del 21 marzo 2014 che modifica l'allegato II del



regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il di-idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (G.U.U.E. L 89 del 25.03.2014)

Regolamento (UE) n. 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato negli integratori alimentari solidi e del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le relative specifiche (G.U.U.E. L 76 del 15.03. 2014)

Regolamento (UE) n. 59/2014 della Commissione del 23 gennaio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di anidride solforosa-solfiti (E 220-228) in prodotti aromatizzanti a base di vino (G.U.U.E. L 21 del 24.01.2014).

Regolamento (UE) n. 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che modifica e rettifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda alcuni additivi alimentari (G.U.U.E. L 328 del 07.12.2013).

Regolamento (UE) n. 1069/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fosfati di sodio (E 339) negli involucri naturali per salsicce (G.U.U.E. L 289 del 31.10.2013).

Regolamento (UE) n. 1068/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di difosfati (E 450), trifosfati (E 451) e polifosfati (E 452) nel pesce salato (G.U.U.E. L 289 del 31.10.2013).

Regolamento (UE) n. 913/2013 della Commissione del 23 settembre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego degli edulcoranti in alcune creme da spalmare a base di frutta e ortaggi (G.U.U.E. L 252 del 24.09. 2013).

Regolamento (UE) n. 818/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso degli esteri di saccarosio degli acidi grassi (E 473) negli aromi per bevande limpide aromatizzate a base d'acqua (G.U.U.E. L 230 del 29.08.2013).

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico (G.U.U.E. L 230 del 29.08. 2013).

Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmasterolo come stabilizzante nei cocktail alcolici pronti da congelare e l'allegato del regolamento (UE) n.231/2012 della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigma sterolo" (GUUE L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 738/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di taluni additivi nei surrogati di uova di pesce a base di alghe (GUUE L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 723/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E392) in determinati prodotti a base di carne e pesce a basso contenuto di materia grassa (GUUE L 202 del 26.07.2013).

Regolamento (UE) n. 510/2013 della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica gli allegati I, II e III al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'utilizzo degli ossidi e idrossidi di ferro (E172), dell'idrossi-propilmetilcellulosa (E464) e dei polisorbati (E432-436) per la marcatura di alcuni tipi di frutta (G.U.U.E. L 150 del 04.06.2013).

Regolamento (UE) n. 509/2013 della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di diversi additivi in alcune bevande alcoliche (G.U.U.E. L 150 del 04.06.2013).

Regolamento (UE) n. 438/2013 della Commissione del 13 maggio 2013 che modifica e rettifica l'allegato II



del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari (G.U.U.E. L 129 del 14.05.2013)

Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare di acetato di potassio (G.U.U.E. L 13 del 17.01.2013)

Regolamento (UE) n. 1166/2012 della Commissione del 7 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di dimetildicarbonato (E 242) in determinate bevande alcoliche (G.U.U.E. L 336 dell'08.12.2012)

Regolamento (UE) n. 1149/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E 392) nelle farciture della pasta secca ripiena (G.U.U.E. L 333 del 05.12.2012)

Regolamento (UE) n. 1148/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di anidride solforosa – solfiti (E 220-228) e di alginato di propan-1,2-diolo (E 405) in bevande a base di mosto di uve fermentate (G.U.U.E. L 333 del 05.12.2012)

Regolamento (UE) n. 1147/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di cera d'api (E 901), cera di carnauba (E 903), gommalacca (E 904) e cera microcristallina (E 905) su alcuni tipi di frutta (G.U.U.E. L 333 del 05.12.2012)

Regolamento (UE) n. 1049/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di sciroppo di poliglicotolo in varie categorie di alimenti (G.U.U.E. L 310 del 09.11.2012)

Regolamento (UE) n. 675/2012 della Commissione del 23 luglio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di talco (E 553b) e di cera di carnauba (E 903) sulle uova sode non sgusciate colorate e l'impiego di gommalacca (E 904) sulle uova sode non sgusciate (G.U.U.E. L 196 del 24.07.2012)

Regolamento (UE) n. 583/2012 della Commissione del 2 luglio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'uso dei polisorbati (E 432-436) nel latte di cocco (G.U.U.E. L 173 del 03.07.2012)

Regolamento (UE) n. 570/2012 della Commissione del 28 giugno 2012 che modifica l'allegato II al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di acido benzoico e benzoati (E 210-213) nelle bevande analcoliche analoghe al vino (G.U.U.E. L 169 del 29.06.2012)

Regolamento (UE) n. 472/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente l'uso degli esteri della glicerina della resina del legno (E 445) per la stampa su prodotti dolciari a superficie dura (G.U.U.E. L 144 del 05.06.2012)

Regolamento (UE) n. 471/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di lisozima (E 1105) nella birra (G.U.U.E. L 144 del 05.06.2012)

Regolamento (UE) n. 470/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di polidestrosio (E 1200) nella birra (G.U.U.E. L 144 del 05.06.2012)

Regolamento (UE) n. 380/2012 della Commissione del 3 maggio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni di utilizzo e i livelli di utilizzo degli additivi alimentari contenenti alluminio (G.U.U.E. L 119 del 04.05.2012)

Regolamento (UE) n. 232/2012 della Commissione del 16 marzo 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne le condizioni e i livelli di utilizzo delle sostanze gialle di chinolina (E 104), giallo tramonto FCF/giallo arancio S (E 110) e ponceau 4R, rosso cocciniglia A (E 124) (G.U.U.E. L 78 del 17.03.2012)



Regolamento (UE) n. 1131/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i glucosidi steviolici (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011)

Regolamento (UE) n. 1130/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari istituendo un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011). Rettifica G.U.U.E L 162 del 14.06.2013.

Regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011).

Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari. (G.U.U.E. serie L 354 del 31.12.2008).

Disposizioni riguardanti i requisiti di purezza

Regolamento (UE) n. 966/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche relative al propionato di calcio (G.U.U.E. L 272 del 13.09.2014).

Regolamento (UE) n. 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la cancellazione degli esteri dell'acido montanico (E 912) (G.U.U.E. L 270 del 11.09.2014).

Regolamento (UE) n. 923/2014 della Commissione del 25 agosto 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di pigmenti coloranti di alluminio di riboflavine (E101) e cocciniglia, acido carminio, vari tipi di carminio (E120) in determinate categorie di alimenti e l'allegato del **regolamento (UE) n. 231/2012** in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (G.U.U.E. L 252 del 26.08.2014).

Regolamento (UE) n. 685/2014 della Commissione del 20 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole nei complementi alimentari solidi (G.U.U.E. L 182 del 21.06.2014).

Regolamento (UE) n. 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'advantame come edulcorante (G.U.U.E. L 143 del 15.05.2014).

Regolamento (UE) n. 298/2014 della Commissione del 21 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il di-idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (G.U.U.E. L 89 del 25.03.2014).

Regolamento (UE) n. 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato negli integratori alimentari solidi e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le relative specifiche (G.U.U.E. L 76 del 15.03.2014).

Regolamento (UE) n. 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che modifica e rettifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda alcuni additivi alimentari (G.U.U.E. L 328 del 07.12.2013).

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n.



231/2012 della Commissione per quanto riguarda la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico (G.U.U.E. L 230 del 29.08.2013).

Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmasterolo come stabilizzante nei cocktail alcolici pronti da congelare e l'allegato del **regolamento (UE) n.231/2012** della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigma sterolo" (GUUE L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 724/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che modifica il regolamento (UE) n.231/2012 per quanto riguarda le specifiche relative ad una serie di polioli (GUUE L 202 del 27.07.2013).

Regolamento (UE) n. 497/2013 della Commissione del 29 maggio 2013 che modifica e rettifica il regolamento (UE) n. **231/2012** che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (G.U.U.E. L 143 del 30.5.2013).

Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare di acetato di potassio (G.U.U.E. L 13 del 17.01.2013).

Regolamento (UE) n. 1050/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che modifica il regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio a riguardo dello sciroppo di poliglicotolo (G.U.U.E. L 310 del 09.11.2012).

Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione del 9 marzo 2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (G.U.U.E. L 83 del 22.03.2012).

TABELLA N. 3 Ripartizione Campionamenti Regionali su Additivo Alimentare Tal Quale e su Prodotto Alimentare per ASL SIAN

n. riferimento	denominazione	Categoria funzionale	N. Campioni SIAN AV/SUL/L'AQUILA	N. Campioni SIAN LANCIANO VASTO/CHIETI	N. Campioni SIAN PESCARA	N. Campioni SIAN TERAMO	TOTALE
E 330	ACIDO CITRICO, ACIDO ASCORBICO	acidificanti	1				1
E 420	SORBITOLO	edulcoranti				1	1
E 440	PECTINA	Gelificanti		1			1
E 100	CURCUMINA	Coloranti			1		1
TOTALE			1	1	1	1	4

Le analisi da effettuare sugli additivi alimentari tal quali sono per la ricerca nell'additivo alimentare campionato dei parametri indicati nel piano nazionale di controllo ufficiale in materia 2015 – 2018 (cfr. TABELLA N. 1).

Nei prodotti alimentari vanno ricercati gli additivi alimentari per verificare l'eventuale presenza impropria degli stessi in tale prodotto alimentare e/o il rispetto delle quantità di additivo alimentare previste dalle norme vigenti in materia.



Denominazione Additivo Alimentare e n. di riferimento	Alimenti nel quale ne è previsto l'impiego	SVIAOA				SIAN				TOTALE
		Av/Sul./AQ	La/Va/CH	PE	TE	Av/Sul./AQ	La/Va/CH	PE	TE	
	04:ortofrutticoli 08.2:preparazioni di carni quali definite dal REG(CE) n. 853/2004 08.3:prodotti a base di carne 09:prodotti della pesca 14.2.2: vino e altri prodotti, quali definiti dal REG(CE) n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche			1	1	1	1	1	1	6
E249-E252 nitriti nitrati	08:carne 08.3:prodotti a base di carne	1	1	1	1					4
E338-452 polifosfati	1.7:formaggi e prodotti caseari 08.3:prodotti a base di carne 09.1 e 09.2:pesce e prodotti della pesca non trasformati e trasformati	1	1							2
Anidride solforosa	vino		1	1	1	1	1			3
Conservanti (acido sorbico, acido benzoico)	bevande analcoliche ortofrutticoli (conservenze, gelatine, marmellate)					1				
Edulcoranti (K-acesulfame, aspartame, saccarina)	bevande analcoliche, caramelle, succhi di frutta, marmellate					1				
Ciclamato	bevande analcoliche, caramelle, succhi di frutta, marmellate								1	

RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI PER ASL (SIAN e SVIAOA) PER RICERCA IN PRODOTTI ALIMENTARI CHE CONTENGONO ADDITIVI ALIMENTARI (TABELLA N. 4)

SCHEDA RACCOLTA DATI ADDITIVI ALIMENTARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI (Scheda n. 1)



Ente prelevatore	Categoria alimentare / Sottocat	Prodotto alimentare	Additivo alimentare (Denominazione/numero E)	Concentrazione (mg/kg o mg/L)	Metodo di prova	LOQ (mg/kg o mg/L) del metodo di prova	Incertezza di misura (mg/kg o mg/L)	Metodo di prova Accreditato (SI/NO)	Conforme/ Non conforme

SCHEDA RACCOLTA DATI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI ANNO (Scheda N. 2)

Ente prelevatore	Additivo alimentare (Denominazione / numero E)	Parametro	Concentrazione (mg/kg o mg/L)	Metodo di prova	LOQ (mg/kg e mg/L) del metodo di prova	Incertezza di misura (mg/kg o mg/L)	Metodo di prova accreditato (SI/NO)	Conforme/Non conforme

PIANO ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE (CELIACHIA)

Sono previsti per la Regione Abruzzo dei controlli di monitoraggio sulla presenza di glutine in alimenti destinati a soggetti celiaci. Di preferenza, i controlli di cui alla tabella successiva devono essere mirati sulle imprese riconosciute e sugli OSA registrati che somministrano alimenti particolari. Le analisi sono effettuate presso la sezione territoriale dell'ARTA di pertinenza, che provvederà all'invio del campione al laboratorio incaricato.

	Avezzano-Sulmona-L'Aquila		Lanciano-Vasto-Chieti		Pescara		Teramo	
imprese riconosciute	1		4		2		4	
OSA registrati		0		2		2		0



PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI PIANO REGIONALE RADIOATTIVITA' SU MATRICI ALIMENTARI ANNO 2017

TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI E QUANTITA' DI ESAMI DA EFFETTUARSI A CURA DELL'A.R.T.A. DI PESCARA E DELL'I.Z.S. DI TERAMO

- matrici alimentari e numero di esami da effettuarsi a cura dell'Agenzia Regionale Tutela Ambiente, che esaminerà i campioni inviati dalle AA.UU.SS.LL. della provincia di Chieti e Pescara;
- matrici alimentari e numero di esami da effettuarsi a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise di Teramo, che esaminerà i campioni inviati dalle AA.UU.SS.LL. della provincia di L'Aquila e di Teramo.

ALIMENTI	A.R.T.A.	I.Z.S.
	Numero esami	Numero esami
Lattuga	1	1
Patate	-	1
Frutta fresca	4	12
Grano duro	4	4
Grano tenero	4	4
Farina grano tenero	2	2
Omogeneizzati	2	-
Pasta alimentare	2+2	2+2
Pane locale	2	2
Pastina neonati	-	1
Funghi Selvatici	4	6
Funghi secchi	2	2
Vino	2	2
Dieta mista	2	2

TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI E QUANTITA' DI PRELIEVI EFFETTUATI DALLE AZIENDE UU.SS.LL.

ALIMENTI	Numero prelievi A.U.S.L. di:			
	Pescara	Chieti	L'Aquila	Teramo
Lattuga	1	1	1	1
Pane locale	1	1	1	1
Patate	-	-	1	-
Frutta fresca	4	4	4	4
Grano duro	2	2	2	2
Grano tenero	2	2	2	2
Farina grano tenero	2	4	-	-
Pasta alimentare	-	4+4	-	-
Omogeneizzati	1	-	-	1
Pastina neonati	-	-	-	1
Funghi Selvatici	2	3	3	2
Funghi secchi	1	1	1	1
Vino locale	-	2	1	-
Dieta mista	1	1	1	1



PIANO DEI CONTROLLI PER LA RICERCA DI OGM SUGLI ALIMENTI. ANNO 2017

Seguendo le indicazioni del piano nazionale OGM 2015-2018, il numero di campioni fissato per la Regione Abruzzo è di 16, di cui 10 prodotti intermedi e materie prime e 6 prodotti finiti.

Az . ASL	Matrice soia			Matrice riso	Matrice mais		
	bevande alla soia, gelati e biscotti di soia, Yogurt di soia	salse alla soia	Farina di soia	riso	mais in scatola e biscotti al mais	farina mais, granella di mais	pasta alimentare al mais
TE			1	1		1	1
PE			1	1	1	1	1
LA/VA/CH	1			1	1	1	
AV/SU/AQ		1		1		1	

MONITORAGGIO PRESENZA ACRILAMMIDE, CARBAMMATO DI ETILE E TOSSINE T-2 E HT-2

2017 – Campionamenti annuali per Ricerca acrilammide negli alimenti (ripartiti per ASL) SERVIZI SIAN

Az .ASL	Matrice					
	Patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo	Patatine	Biscotti, cracker, pane croccante e simili	Caffè torrefatto	Alimenti a base di cereali per lattanti	Biscotti destinati ai lattanti
TE	1		1			
PE				1	1	
LA/VA/CH			1		1	1
AV/SU/AQ	1	1				

2017 – Campionamenti annuali per Ricerca carbammato negli alimenti (ripartiti per ASL) SERVIZI SIAN

Az . ASL	Matrice
	acquaviti di frutta con nocciolo o acquaviti di residui di frutta con nocciolo
TE	1
PE	1
LA/VA/CH	1
AV/SU/AQ	1

2017 – Campionamenti annuali per Ricerca T-2 e HT-2 (ripartiti per ASL) SERVIZI SIAN

ASL di	Avezzano-Sulmona-L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
n° campioni per ricerca tossine del gen. Fusarium (DON; Zearalenone, Fumonisine e tossine T-2 e HT-2) in cereali e prodotti derivati	1	1	1	1



MONITORAGGIO PRESENZA PERCLORATI IN ORTAGGI

Seguendo le indicazioni delle note del Ministero della Salute DGISAN 38940-P-23-09/2013 e DGISAN 37306-P-06/09/2013, sono assegnati i seguenti campioni per la ricerca di perclorati in frutta e verdura. I campioni sono conferiti all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise. Al fine di garantire la rappresentatività dei campioni, si raccomanda di attenersi alle procedure del campionamento di cui al Reg. CE n.1882/2006 per gli ortaggi a foglia, e al Decreto del Ministero della Salute del 23-7-2003 per gli alimenti.

ASL di	Avezzano-Sulmona-L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo
patate	1			
ortaggi a foglia				1
Uva da tavola		1		
Meloni			1	

PIANO ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE – anno 2017

Campionamenti

Le modalità sono quelle descritte nel Piano nazionale 2015-2018 trasmesso con nota del Ministero della Salute 4167 del 10/2/2015. Il campionamento viene effettuato dai SIAN della Regione Abruzzo nelle fasi di produzione, commercializzazione e importazione degli alimenti e dei loro ingredienti.

Per la Regione Abruzzo, la programmazione prevede 6 campioni, 3 di origine animale e 3 di origine vegetale

Le analisi verranno effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" dell'Abruzzo e del Molise.

TAB. A SIAN Regione Abruzzo Piano Prelievi annuali - Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti			
Matrice			
	Spezie	erbe aromatiche	Funghi essiccati
Numero prelievi	1	1	1
		Totale numero prelievi 3	
N.B. I prelievi, come da programma, anche per gli alimenti in cui è ammesso il trattamento radiante deve includere esclusivamente gli alimenti che non recano in etichetta la dicitura "irradiato". Tutti gli alimenti da prelevare devono essere allo stato secco .			

Piano dei controlli -2016 –Campionamenti annuali per Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti (ripartiti per ASL) SERVIZI SIAN

Az . ASL	Matrice		
	Spezie	erbe aromatiche	Funghi essiccati
TE	1		
PE		1	
LA/VA/CH			1
AV/SU/AQ			
			3



PROGRAMMAZIONE REGIONALE DEI CONTROLLI SUI FITOFARMACI E SOSTANZE ATTIVE PERIODO ANNO 2017

1. CONTROLLI, NUMEROSITA' CAMPIONARIA E MATRICI PER LA RICERCA DI FITOTERAPICI IN ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

Tabella 2: Riepilogo prelievi alimenti di origine vegetale per il controllo dei residui di prodotti fitosanitari

Prodotti	Lanciano - Vasto Chieti		Avezzano – Sulmona - L'Aquila		Pescara		Teramo		TOTALI
	R	FR	R	FR	R	FR	R	FR	
Agr. – Kiwi	2	0	1	1	0	2	2	2	
Drupacee	8	3	6	4	6	2	14	2	
Pomacee	5	3	4	4	14	2	3	2	
Fragole	5	3	0	3	4	2	1	1	
Uva	11	6	1	2	3	1	2	0	
Ortaggi	23	9	34	7	3	2	8	2	
Cereali	5	5	11	2	9	6	7	4	
Olio	8	2	3	4	3	1	3	1	
Vino	18	3	4	1	6	2	12	2	
Pane	1		1		1		1		
Totali x ASL	86	34	65	28	49	20	53	16	
	120		93		69		69		351

R = Prodotto in ambito Regionale

FR = Prodotto Fuori l'ambito Regionale

Priorità nella ricerca di residui di sostanze attive ai sensi del e del Reg. CE n.149/08

- 1) CEREALI: Composti clorurati persistenti; insetticidi di conservazione (malthion, pirimifos metile, cloropirifos metile) compresi i piretro idi (delta metrina); fumiganti (fosfina, bromuro di metile)
- 2) ORTAGGI: Fungicidi (benomil, carbendazim, ditiocarbammati, clorotalonil, procimidone, iprodione, tiofanato metile vinclozolin, ftalimmicidi); insetticidi (clorurati, fosforati, carbammici);
- 3) FRUTTA: Insetticidi fosforati e carbammici; fungicidi (ftalimmicidi, benzimidazolici); tiabendazolo; difenilammia; etossichina; imazalil; metidathion;
- 4) OLII VERGINI DI OLIVA: Insetticidi fosforati; piretroidi
- 5) VINO: Fungicidi (Qualora vi siano zone a forte produzione di prodotti assimilabili a quelli sottoposti a campionamento, questi possono sostituire i campioni indicati nel programma, previo assenso dell'Assessorato Regionale alla Sanità).

Il controllo dei residui di pesticidi sui prodotti ortofrutticoli viene effettuato monitorando periodicamente circa 150 principi attivi.

Per i prodotti di origine vegetale provenienti dall'ambito regionale, il prelievo viene effettuato preferibilmente nei centri di raccolta aziendale e cooperativi, mentre per quelli non provenienti dall'ambito regionale, esso viene svolto presso i mercati generali, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e i supermercati.

L'attenzione dovrà essere rivolta ai mercati ortofrutticoli e alle aziende di deposito e commercializzazione all'ingrosso nonché alle piattaforme logistiche che forniscono la grande distribuzione. Per quanto riguarda il commercio all'ingrosso è indispensabile che una quota dei campioni sia prelevata sulle forniture destinate alla ristorazione collettiva per gruppi a rischio (ospedali, case protette e mense scolastiche). In questi casi i Servizi delle AA.SS.LL., in sede di verifica dell'autocontrollo dovranno incentivare e promuovere l'adozione, da parte delle aziende di commercializzazione, di procedure certe e definite che consentano la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti commercializzati.

Si rimarca inoltre l'opportunità di campionare principalmente gli ortofrutticoli di stagione nel loro primo periodo di immissione nel circuito commerciale.



CONTROLLI, NUMEROSITA' CAMPIONARIA E MATRICI RELATIVI AL PROGRAMMA COORDINATO di CONTROLLO DELL'UNIONE (PCCU)

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2017 di cui al regolamento UE 662/2016 prevede:

- Per gli alimenti di origine vegetale i campionamenti riportati in Tabella 2 e le analisi per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari riportati in Tabella 4⁷;

⁷ **Tabella 4** Analiti del PCC per gli alimenti di origine Vegetale

	Osservazioni
2,4-D	Da analizzare solo in e su arance, cavolfiori, grani di riso, fagioli secchi
2-Phenylphenol	
Abamectin	
Acephate	
Acetamiprid	
Acrinathrin	
Aldicarb	
Aldrin and dieldrin	
Azinphos-methyl	
Azoxystrobin	
Bifenthrin	
Biphenyl	
Bitertanol	
Boscalid	
Bromide ion	Da analizzare solo in e su grani di riso.
Bromopropylate	
Bupirimate	
Buprofezin	
Captan	
Carbaryl	
Carbendazim and benomyl	
Carbofuran	
Chlorantraniliprole	
Chlorfenapyr	
Chlormequat	Da analizzare solo in e su carote, pere, chicchi di segale e grani di riso
Chlorothalonil	
Chlorpropham	
Chlorpyrifos	
Chlorpyrifos-methyl	
Clofentezine	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali.
Clothianidin	Cifra anche a Tiametoxan
Cyfluthrin	
Cymoxanil	
Cypermethrin	
Cyproconazole	
Cyprodinil	
Cyromazine	Da analizzare nel 2017 solo in e su patate, cipolle e carote.
Deltamethrin	



Diazinon	
Dichlorvos	
Dicloran	
Dicofol	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali
Diethofencarb	
Difenoconazole	
Diflubenzuron	
Dimethoate	
Dimethomorph	
Diniconazole	
Diphenylamine	
Dithianon	Da analizzare solo in e su pere e grani di riso.
Dithiocarbamates	Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto cavoli broccoli, cavolfiori, cavoli cappucci, olio di oliva, vino e cipolle-
Dodine	
Endosulfan	
EPN	
Epoxiconazole	
Ethephon	Da analizzare solo in e su arance e pere.
Ethion	
Ethirimol	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali.
Etofenprox	
Famoxadone	
Fenamidone	
Fenamiphos	
Fenarimol	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali
Fenazaquin	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali.
Fenbuconazole	
Fenbutatin oxide	Da analizzare solo in e su arance e pere
Fenhexamid	
Fenitrothion	
Fenoxycarb	
Fenpropathrin	
Fenpropidin	
Fenpropimorph	
Fenpyroximate	
Fenthion	
Fenvalerate	
Fipronil	
Fonicamid	Da analizzare solo in e su patate, pere, grani di riso e chicchi di segale
Fludioxonil	
Flufenoxuron	
Fluazifop-P-butyl	Da analizzare solo in e su cavolfiori, fagioli secchi patate e carote
Flubendiamide	
Fluopyram	
Fluquinconazole	



Flusilazole	
Flutriafol	
Folpet	
Formetanate	
Fosthiazate	
Glyphosate	Da analizzare solo in e su pere, arance e chicchi di segale .
Hexaconazole	
Hexythiazox	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali
Imazalil	
Imidacloprid	
Indoxacarb	
Iprodione	
Iprovalicarb	
Isocarbophos	
Isoprothiolane	Da analizzare solo in e su grani di riso.
Kresoxim-methyl	
Lambda-cyhalothrin	
Linuron	
Lufenuron	
Malathion	
Mandipropamid	
Mepanipyrim	
Mepiquat	Da analizzare solo in e su pere, chicchi di segale e grani di riso.
Metalaxyl and metalaxyl-M	
Methamidophos	
Methidathion	
Methiocarb	
Methomyl and thiodicarb	
Methoxyfenozide	
Monocrotophos	
Myclobutanil	
Oxadixyl	
Oxamyl	
Oxydemeton-methyl	
Paclobutrazole	
Parathion	
Parathion methyl	
Penconazole	
Pencycuron	
Pendimethalin	
Permethrin	
Phosmet	
Pirimicarb	
Pirimiphos-methyl	
Procymidone	
Profenofos	



- Per gli alimenti di origine animale i campionamenti riportati nella tabella 3 e le analisi dei residui dei prodotti fitosanitari riportati in tabella 5.

Le stesse matrici del piano coordinato, di alimenti non trasformati o congelati, potranno essere prelevate sia per il piano nazionale che per il piano coordinato. Per ogni tipologia di alimento sarà previsto un campione di origine biologica.

Per il raggiungimento del numero di campioni previsti per la segale per il piano coordinato si potranno prelevare anche i campioni di farina di segale e non solo i chicchi di segale. In mancanza di fattori di trasformazione specifici può essere applicato un fattore standard pari a 1 per la farina integrale

Dove appropriato, è possibile analizzare anche grani di riso lucidato. È necessario comunicare se si è analizzato il riso semigreggio o il riso lucidato. Se si è analizzato il riso lucidato è necessario indicare un fattore di trasformazione. In mancanza di fattori di trasformazione specifici può essere applicato un fattore standard pari a 0,5.

Propamocarb	Da analizzare solo in e su cavolfiori, cipolle, patate e carote
Propargite	
Propiconazole	
Propyzamide	
Pyraclostrobin	
Pyridaben	
Pyrimethanil	
Pyriproxyfen	
Quinoxifen	
Spinosad	
Spirodiclofen	
Spiromesifen	
Spiroxamine	
Tau-Fluvalinate	
Tebuconazole	
Tebufenozide	
Tebufenpyrad	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali
Teflubenzuron	
Tefluthrin	
Terbutylazine	
Tetraconazole	
Tetradifon	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali
Thiabendazole	
Thiacloprid	
Thiamethoxam	
Thiophanate-methyl	
Tolclofos-methyl	
Tolyfluanid	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali.
Triadimefon and triadimenol	
Triazophos	
Trifloxystrobin	
Triflumuron	
Vinclozolin	



Si sottolinea che relativamente al piano di controllo coordinato nel 2015, non sono stati ricercati i seguenti analiti,

- Negli alimenti di origine vegetale: Ione bromuro, Cloromequat, Dithianon, Ethepon, Fenbutatin oxide, Glifosate, Mepiquat;
- Negli alimenti di origine animale Famoxadone.

Si invitano pertanto codesti assessorati a voler richiedere ai laboratori del controllo ufficiale di effettuare la ricerca dei sopracitati analiti, anche per gli alimenti previsti per il piano coordinato del 2017.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e la procedura di campionamento deve essere conforme al D.M. D 23 luglio 2003, recepimento della direttiva 2002/63/CE della Commissione europea.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e la procedura di campionamento deve essere conforme al D.M. D 23 luglio 2003, recepimento della direttiva 2002/63/CE della Commissione europea.

Coordinamento delle attività di controllo

Le Regioni/Province si impegnano a fornire alle Aziende Sanitarie Locali territorialmente competenti specifiche indicazioni per l'effettuazione dei campionamenti sopra riportati e per la puntuale compilazione dei verbali, anche utilizzando il modello aggiuntivo di verbale menzionato al paragrafo 1.5, individuando, altresì, i Laboratori del controllo ufficiale accreditati cui devono essere conferiti i campioni per l'effettuazione degli accertamenti analitici

La **Tabella 7** riporta l'elenco dei laboratori del controllo ufficiale accreditati che codeste Autorità Regionali potranno individuare per lo svolgimento delle attività analitiche, tale tabella riporta anche i laboratori e gli analiti monoresiduo che possono essere effettuati.

Nel caso il laboratorio individuato dalla Regione/provincia autonoma non abbia tra lo scopo tutti gli analiti previsti o citati in questa nota, il laboratorio lo comunicherà alla regione che provvederà a far campionare per gli alimenti per i quali devono essere effettuati questi analiti un'aliquota in più e l'aliquota in più sarà analizzata da uno dei laboratori riportato in Tabella 7 previo accordo tra laboratori o tra regione e laboratori.

Le regioni comunicano la programmazione dei controlli e le designazioni dei laboratori al Ministero della salute- Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione.

Le Regioni /Province, sono invitate a comunicare a questo ufficio e al laboratorio individuato, per ogni campione dichiarato non conforme dal Laboratorio, le misure prese (sanzioni – allerte, etc) e la possibile causa che può aver determinato il superamento del limite, utilizzando il modello allegato contenuto nella **Tabella 6⁸** entro la data di validazione riportata al paragrafo 1.7.

⁸ **TABELLA 6: Modello per la trasmissione delle misure adottate**

Misure	Alimento	Valore riscontrato	Numero progressivo del campione	Cause del superamento
Notifica di allerta eu				
Notifica di allerta IT				
Sanzioni amministrative				
Richiamo del lotto dal mercato				
Distruzione del lotto non conforme				
Successivo sospetto campionamento di prodotti simili , campioni dello stesso produttore o della stessa origine (Follow-up sampling)				
Prescrizione al responsabile operatore del settore alimentare				
Altro tipo di successive controllo per identificare la ragione della non conformità dell'operatore del settore alimentare				
Altre azioni				



Tra le possibili cause delle non conformità potranno essere scelte quelle riportate nell'elenco riportato sotto la Tabella 6

Metodologia di campionamento

La procedura di campionamento deve essere conforme al Decreto del Ministro della Salute del 23 luglio 2003. Dettagli sulle modalità di campionamento sono riportate sul rapporto Istisan 13/19 "Indicazioni per il prelievamento di prodotti di origine vegetale per il controllo ufficiale dei residui di fitofarmaci ai sensi del DM 23 luglio 2003" che costituisce linea guida, utilizzabile durante le attività di prelievo di campioni. La linea guida è disponibile sul sito dell'ISS al seguente percorso: pubblicazioni<rapporti ISTISAN< anno 2013/19. Si precisa tuttavia che la linea guida dovrà essere adattata per la classificazione degli alimenti al regolamento UE 752/2014.

I Laboratori del controllo ufficiale, nello svolgimento delle loro attività, devono seguire il documento N° SANTE/11945/2015 relativo a "Metodi di validazione e procedure di controllo della qualità per l'analisi dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti e mangimi" disponibile sul sito web della Commissione europea: (http://ec.europa.eu/food/plant/plant_protection_products/guidance_documents/docs/qualcontrol_en.pdf). I campioni per il piano nazionale e per il piano coordinato comunitario sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento (CE) 396/2005 e successive modifiche.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e dovrà essere preso sul mercato.

Si consiglia inoltre a codesti Assessorati, come menzionato al paragrafo 1.3, di aggiungere al modello di verbale da loro predisposto e/o che utilizzano le AASSLL, per il prelievo dei campioni, anche, il foglio aggiuntivo (**allegato 3⁹**) per la corretta trasmissione dei dati. Lo stesso modello dovrà essere adottato, dagli altri enti che effettuano campionamenti di alimenti per la ricerca di residui di fitosanitari.

Elenco delle possibili cause da utilizzare per compilare la tabella 6 nella quinta colonna
GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato in EU ¹
GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato su colture specifiche
GAP Non rispettata: Uso di pesticida autorizzato, ma dosaggio di applicazione, numero di trattamenti, metodo di applicazione o tempo di carenza non rispettato
Uso di pesticida in accordo alla GAP : ma bassa degradazione del residuo
Contaminazione crociata : trattamenti con dispersione a spruzzo o altro tipo di contaminazione
Contaminazione da precedente uso di un pesticida: assorbimento di residui dal suolo (es. pesticida persistente usato in passato)
Residuo risultante da altre origini di PPP (e.g. biocida, residui veterinari, Bio Fuel)
Ritrovamento natural (e.g. dithiocarbamates in turnips)
Cambi di MRL
Uso di pesticidi su un alimento importato da paesi terzi da cui nessuna tolleranza all'importazione è stabilita

⁹ REGIONE _____ - ASL _____

Comando Carabinieri per la tutela della Salute sito in
 Ispettorato per la tutela della qualità e repressioni delle frodi agroalimentari
 Corpo forestale dello stato
 USMAF di
 UVAC di
 PIF di

FOGLIO INTEGRATIVO del VERBALE DI CAMPIONAMENTO 1 n. _____ del ____/____/____

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

ORIGINE DEL PRODOTTO = _____

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

PRODOTTO: Descrizione: _____

prodCode : P |__|__|__|__|__|__|__|__| A o B (indicare esclusivamente il codice EFSA)



TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO prodTreat

T100A = Trasformazione generica
T103A = succo di frutta
T104A= produzione di olio
T110A oppure T111A oppure T112A oppure T113A= Macinatura
T120A = Conserva Vegetale in salamoia o sottaceto
T121A = Marmellate, ketchup, salsa di pomodoro
T123A oppure T124A oppure T125A = Produzione di vino
T131A = Disidratato
T998A = Congelato
T999A = Non trasformato

METODO DI PRODUZIONE prodProdMeth

PD07A Produzione Biologica/Organica
PD09A Produzione non biologica
PD12A Produzione/Lotta integrata
Z0215 Metodo sconosciuto

STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO ProgSampStrategy

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

TIPOLOGIA DI PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTOOnprogType

K005A = DM 23-12-1992
K009A = piano coordinato comunitario (regolamento UE 788/2012)
K018A = piano coordinato comunitario e nazionale
K019A = controlli accresciuti all'importazione reg 669/2009

METODO DI CAMPIONAMENTO sampMethod

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

PUNTO DI CAMPIONAMENTO sampPoint

E100A = Produzione primaria
E301A = Impianto di trasformazione
E500A = Vendita all'ingrosso e al dettaglio
E510A = distributore all'ingrosso
E520A = dettagliante
E530A = Attività d'importazione
E700A = Magazzino di stoccaggio

altro (visionare anagrafi per la corretta compilazione del codice nel caso il punto del prelievo non coincida con quelli citati sopra)

IDENTIFICATORE OSA campo OSAid:

Partita I.V.A./Codice Fiscale : _____

campo regSampSD NUMERO DI REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO _____

Se azienda agricola codice univoco Anagrafe Aziendale: _____

Altra azienda Partita Iva o Codice Fiscale _____

I verbalizzanti

TIMBRO O FIRMA OSA



Processi di trasformazione

I campionamenti alla trasformazione potranno riguardare sia la materia prima (es. uva da vino) per la verifica della conformità a monte sulla materia prima e sia il prodotto finito per la verifica della conformità a valle.

Dettagliate indicazioni sull'applicazione degli LMR sono riportate nelle linee guida sulla trasmissione dei controlli, nella descrizione dei campi relativi all'identificazione dell'alimento, che ogni anno sono pubblicate al seguente percorso: temi e professioni< alimenti< prodotti fitosanitari< flusso residui prodotti fitosanitari< specifiche per la trasmissione dati < raccolta 2017-dati 2016<link sulla parola flusso.

Esecuzione dei controlli

In sede di ispezione presso le aziende agricole oltre al prelievo del campione:

- e) sarà verificato che il sistema di autocontrollo preveda tra i punti critici il controllo della presenza sulla materia prima e sul prodotto finito dei residui di prodotti fitosanitari non solo attraverso dichiarazioni ma rilevato da evidenze di analisi di laboratori accreditati
- f) sarà verificata la rintracciabilità con evidenze documentali e materiali e fisiche.

presso le aziende produttrici di trasformati di vegetali o presso i rivenditori di alimenti:

- g) sarà verificato che il sistema HACCP preveda tra i punti critici il controllo della presenza sulla materia prima e sul prodotto finito dei residui di prodotti fitosanitari non solo attraverso dichiarazioni ma rilevato da evidenze di analisi in autocontrollo di laboratori accreditati
- h) la rintracciabilità con evidenze documentali e materiali e fisiche.

Trasmissione dei risultati dei controlli

Laboratori del controllo ufficiale

I Laboratori del controllo ufficiale trasmettono al Ministero della salute- DGISAN i risultati del programma per l'anno 2017 in formato XML entro il 31 marzo 2018 usando le modalità stabilite dal Ministero che recepiscono lo Standard Sample Description di cui al regolamento 662/2016.

Se la definizione del residuo di antiparassitario comprende più di un composto (sostanza attiva, metabolita e/o prodotto di degradazione o reazione), i laboratori comunicano i risultati delle analisi in base alla definizione completa del residuo. Inoltre, i risultati di tutti gli analiti che sono parte della definizione del residuo sono trasmessi separatamente, se sono misurati individualmente.

Per quanto riguarda i baby food, si specifica che i campioni sono valutati per i prodotti proposti come pronti al consumo o ricostituiti in base alle istruzioni dei produttori tenendo conto dei Limiti Massimi di Residui fissati nelle direttive 2006/125/CE e 2006/141/CE. Se tali alimenti possono essere consumati sia come sono venduti sia come ricostituiti, i risultati sono comunicati relativamente al prodotto non ricostituito così come è messo in vendita.

I laboratori del controllo ufficiale dovranno fornire i rapporti di prova dei campioni non conformi e dovranno aggiornare la Tabella 7 con i dati di loro pertinenza I laboratori sono, altresì, invitati a comunicare i fattori di trasformazione utilizzati per i trasformati utilizzando la trasmissione dati.

Le Regioni/Province entro il 30 aprile 2018 effettueranno la validazione dei dati trasmessi dai Laboratori del controllo ufficiale utilizzando le modalità stabilite dalle linee guida utili per la trasmissione dei risultati dei controlli e rese disponibili al percorso riportato nel paragrafo 1.5 del sito web del Ministero della salute. L'ufficio 7 DGISAN trasmetterà i risultati del controllo ufficiale del presente programma, all'EFSA e agli altri Stati Membri entro il 31 agosto 2018.

Laboratori Nazionali di riferimento

DATA



I Laboratori Nazionali di Riferimento dell'Istituto Superiore di Sanità e il Laboratorio Nazionale di riferimento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta sono invitati a fornire il loro supporto tecnico scientifico ai Laboratori del controllo ufficiale per lo svolgimento del programma nazionale e del programma coordinato dei controlli dell'Unione per l'anno 2017.

I Laboratori nazionali di riferimento devono comunicare al Ministero della salute- Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, le informazioni sulla partecipazione dei Laboratori del controllo ufficiale ai proficiency test organizzati dai Laboratori di riferimento comunitari e nazionali e sui laboratori che possono effettuare le prove come riportato al paragrafo 1.3.

Tabella 2: Distribuzione campioni di origine vegetale del PCCU - Reg. UE n. 662/2016

Matrice	Avezzano-Sulmona- L'Aquila	Lanciano-Vasto- Chieti	Pescara	Teramo	TOTALI
Arance	0	2	0	0	2
Pere	0	0	2	0	2
Kiwi	0	0	0	2	2
Cavolfiori	3	3	2	2	10
Cipolle	2	0	0	0	2
Carote	9	4	4	4	21
Patate	5	2	2	2	11
Fagiole secchi	2	1	0	0	3
Chicchi Di Segale	1	0	1	0	2
Grani di riso semigreggio	0	1	0	1	2
Babyfood formula lattanti	0	0	0	1	1
Babyfood formula proseguimento	0	0	1	0	1
TOTALI	22	13	12	12	59

Piano Coordinato CE ANNO 2017

Per i principi attivi da ricercare si faccia riferimento all'allegato I del Reg. CE 915/2010.

Per tutti i prelievi indicati nella Tabelle 1,2 e 3, le modalità di campionamento sono previste nel Decreto Ministeriale 23 luglio 2003 (Attuazione della Direttiva 2002/63/CE dell'11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale); in ogni caso dovranno essere evitate concentrazioni di prelievi di campioni nei giorni a ridosso delle festività.

Per ottimizzare sia le modalità di campionamento che i tempi, possono essere presi precisi accordi con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise "G. Caporale" anche in considerazione del modesto numero dei prelievi.

I campioni prelevati saranno inviati in laboratorio muniti del verbale di prelievo – con la compilazione della scheda allegata.

I campioni devono essere quelli ufficiali, prelevati secondo i dettami della Legge 283/62, del DPR 327/80, del Decreto Ministeriale 23 luglio 2003 e del Reg. CE 882/2004. Nel caso trattasi di prelievo in assenza di sospetto, non sarà necessario porre in vincolo sanitario la carcassa, la partita o il lotto di provenienza dei campioni.

sono indicati nel decreto del Ministro della Salute del 23 dicembre 1992 (tabella 1 e 2). Le 2 schede di prelievo (matrici di origine animale e vegetale) sono riportate in allegato B.

Tutte le positività riscontrate durante l'esecuzione del piano, dovranno essere tempestivamente segnalate all'Assessorato Regionale alle Politiche della Salute. Le nuove disposizioni normative in materia, infatti, come i Regolamenti CE n. 396/05, n. 149/08, 839/2008 e n. 1213/08 rendono necessaria una programmazione a più largo respiro in modo da garantire una omogeneità e una costanza di interventi nel corso degli anni, capaci di valutare meglio l'impatto sanitario ed ambientale dei prodotti fitosanitari.

D) PIANO DI CONTROLLO SULLA VENDITA ED IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI 2017

Il controllo, come previsto dalla DGR 1088 del 13.11.08 è individuato da un lato sui depositi ed esercizi di vendita di fitofarmaci, oltre che sulle aziende di utilizzo.



La nota del Ministero della Salute DGISAN 43613-P-23/10/2013 emanata successivamente prevede che il numero di ispezioni presso depositi e/o esercizi di rivendita devono raggiungere il 60% di tali operatori autorizzati. Per la scelta delle rivendite si preferiranno quelle che vendono prodotti fitosanitari tossici e molto tossici.

Il numero di ispezioni delle Aziende agricole dovranno raggiungere almeno il 10% annuale delle aziende che insistono sul territorio regionale avendo cura di scegliere tra le produzioni vegetali più rappresentate nel panorama produttivo della ASL (considerando la superficie investita- Dati censimento agricoltura 2010,- per l'Abruzzo si tratta soprattutto, in ordine decrescente, di olivicoltura, prod. vitivinicola, cereali per la produzione di granello, produzioni fruttifere ed ortaggi)

Il numero indicato nella Deliberazione, per quanto concerne le rivendite e depositi, appare ampiamente conforme alle indicazioni emanate su base coordinata del Ministero.

Tabella 4: Piano di controllo sulla vendita ed impiego dei prodotti fitosanitari della Regione Abruzzo 2017

	Lanciano - Vasto Chieti	Avezzano -Sulmona - L'Aquila	Pescara	Teramo	TOTALI
	SIAN	SIAN	SIAN	SIAN	
Depositi e/o esercizi di vendita	25	23	15	20	83
Aziende di utilizzo	5	4	3	4	16
					99

Procedure documentate

Gli ispettori utilizzeranno modelli per i controlli con almeno i sotto elencati criteri per le ispezioni attribuendo un punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate (come da check-list in allegato al PPRIC 2012-2015 e presenti su SIVRA).

Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico SIVRA-BDR della Regione Abruzzo, ed ogni anno i Servizi Veterinari e i SIAN delle AA.SS.LL., tramite il sistema SIVRA-BDR, verificheranno la numerosità campionaria e le non conformità registrate.

Vigilanza e controllo in sede di commercio

Il controllo in sede di commercio coinvolge i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende ASL nonché i Servizi territoriali e i Dipartimenti tecnici delle Sezioni Provinciali dell'ARTA.

Tale controllo ha come obiettivo primario la conoscenza e la riduzione dei rischi derivanti dalla detenzione e vendita di prodotti fitosanitari, la verifica del contenuto delle sostanze attive e della eventuale presenza del circuito commerciale di prodotti non autorizzati e/o revocati.

L'obiettivo di cui sopra va perseguito attraverso:

1. la verifica delle autorizzazioni amministrative e sanitarie per la vendita e per il deposito fuori sede di produzione;
2. la verifica dei requisiti strutturali negli esercizi di vendita, previsti dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 15/93;
3. la verifica dei documenti di vendita (registro carico/scarico), dei moduli d'acquisto, dell'autocertificazione degli utilizzatori non professionali nonché delle dichiarazioni di vendita semestrali (D.M. 217/91) e delle modalità di stoccaggio dei prodotti fitosanitari;
4. il controllo del titolo dei formulati commerciali;
5. la verifica dell'etichettatura dei prodotti in vendita e controllo sui formulati commerciali revocati dal Ministero della Salute;
6. il prelievo di campioni presso gli esercizi di vendita e centri di smistamento di cui all'art. 30 del DPR n.290 del 23 Aprile 2001.
7. la verifica delle autorizzazioni relative alla tutela e protezione dell'ambiente.

Per quanto riguarda la verifica dell'etichettatura si precisa che il Ministero della Salute ha istituito un sito Internet www.sanita.it.alimvet-fitosanitari che contiene i Decreti di tutti i formulati commerciali autorizzati.



Quantità e modalità degli interventi

Le quote di controllo dovranno tendere a mantenere il controllo sugli esercizi di vendita dei prodotti fitosanitari avendo cura di verificare quelli che nel corso del passato triennio hanno evidenziato carenze strutturali nonché carenze gestionali.

Nel periodo di validità del presente piano si dovranno prelevare e analizzare prodotti fitosanitari ponendo particolare attenzione a quelli preparati ed immessi in commercio da ditte artigianali, ai formulati commerciali prodotti da ditte artigianali e derivanti da brevetti scaduti, ad azione fungicida e insetticida, e ad attività combinata e a diserbanti utilizzati per la difesa fitosanitaria e per il controllo delle infestanti delle culture prevalenti in ogni ambito provinciale ASL.

Tutti gli interventi di controllo devono essere effettuati nel rispetto di procedure predefinite e devono essere sempre documentate. Inoltre devono altresì essere definiti sistemi e modalità di verifica interna della operatività in essere.

Tabella 5: Piano di controllo sui formulati 2017 di cui alla nota del Ministero della Salute DGISAN 43613-P-23/10/ (campioni analizzati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Abruzzo e Molise)

Sostanze	Lanciano Vasto Chieti	Avezzano Sulmona L'Aquila	Pescara	Teramo	TOTALI
	SIAN	SIAN	SIAN	SIAN	
<i>Chlorpyrifos</i>		1			1
<i>Composti del Rame</i>			1		1
<i>Glyphosate</i>		1			1
<i>Mancozeb</i>				1	1
<i>Metiram</i>					0
<i>Oxamil</i>				1	1
<i>Telfluthrin</i>	1				1
<i>Zolfo e Composti</i>	1		1		2
	2	2	2	2	8

CONTROLLI ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Le Aziende USL attuano in particolare i Programmi annuali di controlli esterni sulle reti di distribuzione e, comunque, nei punti di prelievo e controllo, su cisterne, sugli impianti di imbottigliamento e di confezionamento in contenitori e sugli impianti di imprese che utilizzano acqua per i prodotti alimentari (sicurezza alimentare).

Per l'attività di laboratorio le Aziende USL si avvalgono dell'ARTA che, preventivamente informata del prelievo, istantaneamente e senza remora acquisisce il campione per gli accertamenti analitici di propria competenza

Le AUSL individuano i punti di controllo esterni ed i criteri per la frequenza dei controlli, in numero e la tipologia di parametri chimici e microbiologici nel rispetto della normativa sulla base:

- popolazione servita e/o volume di acqua distribuita ogni giorno;
- valutazione congiunta con i gestori degli acquedotti sulle caratteristiche degli impianti e la qualità delle acque;
- precedenti non conformità riscontrate.

Il programma dei controlli deve essere elaborato ed inviato al Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo entro il 31 gennaio 2017.



FORMAZIONE

- Organizzazione corsi di formazione/giornate di informazione a cura delle ASL e in collaborazione con IZS, Università, Ordini Provinciali, Associazioni inerenti la preparazione e somministrazione di alimenti privi di glutine (celiachia)

AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010

Le categorie da sottoporre ad audit saranno scelte tra le seguenti:

Stabilimenti di produzione di additivi alimentari, enzimi, e integratori negli alimenti; Centri di cottura e mense industriali; Stabilimenti di produzione di alimenti destinati ad una alimentazione particolare (D.Lgs 111/99); Grande distribuzione; Stabilimenti di Import/Export; Ogni ulteriore OSA secondo l'analisi del rischio.

Il programma annuale minimo dovrà prevedere almeno le seguenti attività (fatta salva la programmazione sopra riportata):

- a. Audit interno: n° 2 all'anno (di cui uno di settore e uno di sistema);
- b. Audit presso operatore: almeno n° 5 all'anno;
- c. Audit di addestramento e qualificazione: secondo le esigenze.

I gruppi di audit devono essere individuati principalmente tra i sanitari dello stesso servizio ma l'equipe può ricomprendere anche sanitari dei servizi medici e veterinari dello stesso Dipartimento.

FLUSSI E CONTROLLI DEI DIRITTI SANITARI (DECRETO L.VO 194/2008)

La riscossione dei diritti sanitari è svolta a cura della ASL. La ripartizione dei proventi, ai sensi del decreto 24/1/2011, deve essere fatta trimestralmente sempre a cura della stessa ASL e la rendicontazione viene fatta trimestralmente (entro 31 marzo; 30 giugno; 30 settembre e 31 dicembre). Nei successivi 30 giorni alle scadenze trimestrali ogni ASL deve provvedere alla ripartizione ed al trasferimento delle quote agli Enti indicati all'art. 7 del decreto su menzionato dandone comunicazione all'Ufficio Attività Amministrative del servizio Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti della regione Abruzzo e contestualmente al Ministero della Salute ed al Ministero dell'Economia e delle Finanze. La rendicontazione annuale deve avvenire entro il 28 febbraio di ogni anno.

Comunicazioni ed anticorruzione

Per assolvere ai compiti stabiliti dal Regolamento 882/2004 e dalla normativa sulla trasparenza/anticorruzione i servizi del dipartimento di prevenzione delle ASL devono far pervenire al competente servizio regionale, entro il 31 gennaio di ogni anno, il programma delle attività da svolgere nell'anno di riferimento (Decreto Commissario *ad acta* n° 55/2016) vistato dal Direttore del dipartimento.



Nella stessa maniera i servizi sopra citati dovranno trasmettere una relazione sulle attività svolte entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di riferimento.

SCADENZARIO E FLUSSI INFORMATIVI

Per le scadenze relative ai flussi informativi e alle modalità rendicontative (SIVRA ecc...) si fa riferimento alle indicazioni contenute nel Piano Pluriennale Regionale dei Controlli 2015-2018 e successive modifiche ed integrazioni.

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE **ABRUZZO E MOLISE "G. CAPORALE"**

ANALISI

L'IZS A&M provvede ad effettuare la analisi dei piani Nazionali e Regionali rispettando le modalità e la tempistica di refertazione previsti (vd anche indicatori LEA).

Contestualmente, laddove richiesto, effettua le attività di rendicontazione e inserimento dei dati di propria competenza sugli applicativi informatici Comunitari, Nazionali e Regionali.

PROGRAMMA DI FORMAZIONE

Entro il 31/1/2017 L'IZS A&M avrà cura di far pervenire un programma di massima che contenga i seguenti interventi formativi:

- TSE – rivolto agli operatori delle ASL;
- AUDIT – corso per auditors;
- AUDIT – corso per auditors Plus;
- Antibiotico resistenza – rivolto ai medici veterinari;
- Zoonosi – Piano della Prevenzione Regionale (Decreto Commissario *ad acta* n° 65/2016) rivolto operatori del servizio sanitario;
- Comunicazione del Rischio strutturato – rivolto operatori del servizio sanitario
- Operatori degli stabilimenti utilizzatori autorizzati

Al fine di assicurare la formazione e l'aggiornamento per gli operatori degli stabilimenti autorizzati ai sensi dell'art. 20 comma 2 del D. Lgvo 4/3/2014 n. 26, concernente l'attuazione della direttiva 2010/63/UE, L'Istituto avrà cura di trasmettere un programma di formazione specifico.

L'Istituto provvede a redigere e a trasmettere entro il 30/6/2017, per la successiva approvazione, il programma di massima delle attività di controllo della fauna ittica (L. Regionale 59/1982). Le attività saranno poi portate avanti nel corso dell'anno e rendicontate con una relazione annuale da trasmettere entro il 31 marzo dell'anno successivo.



ISTITUZIONE REGISTRO TUMORI DEGLI ANIMALI

In ottemperanza Al Piano di Prevenzione (decreto commissario ad acta n. 65/2016) è istituito il registro dei tumori. L'IZS A&M provvede in collaborazione con l'Università di Teramo – Facoltà di Medicina Veterinaria – ad implementare sulla banca dati SIVRA i dati riferiti al registro stesso. Entro il 31 marzo 2017 l'Istituto provvederà a presentare un programma di massima.

AGENZIA REGIONALE TUTELA AMBIENTALE

A.R.T.A.

ANALISI

L'ARTA effettua le analisi di laboratorio sui campioni delle acque potabili prelevate con la periodicità individuata nei piani di controllo delle ASL e rimette alla ASL i relativi referti.

Inoltre avrà cura di rimettere al DPF011 solo i referti analitici delle Non Conformità.

Entro il 31 marzo di ogni anno l'ARTA rimette alla regione Abruzzo una relazione annuale dei controlli svolti ed il loro andamento nel tempo avendo cura di specificare la numerosità dei controlli effettuati per singola ASL e le Non Conformità registrate. Inoltre, secondo il piano della prevenzione della regione Abruzzo (Decreto commissario *ad acta* n° 65/2016), l'ARTA deve effettuare i controlli sulle acque superficiali e profonde (D. Lgvo 152/2006 e Legge Regione Abruzzo n° 10/2010).

Ai sensi del Decreto del Commissario ad acta n. 65/2016, programma 9 azione 6, l'ARTA deve predisporre la valutazione integrata di impatto sulla salute dei contaminanti ambientali avendo cura di rimettere il programma alla Regione entro il 31 marzo di ogni anno.

Ai sensi del Decreto del Commissario ad acta n. 65/2016, programma 10 azione 4, l'ARTA deve programmare e comunicare alla regione entro il 31 marzo di ogni anno l'elenco delle prove da accreditare ad ACCREDIA.

FORMAZIONE

Ogni servizio del Dipartimento di prevenzione delle ASL avrà cura di programma almeno un corso di formazione/informazione rivolto agli operatori del settore concernenti le specifiche attività dei vari servizi (sanità animale, igiene degli allevamenti, igiene degli alimenti e della nutrizione).

Igiene degli Alimenti e della Nutrizione:

- Corso sulla ristorazione scolastica

Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche:

- Corso sull'antibiotico resistenza

Sanità Animale:



- Corso misure di prevenzione primaria sulle malattie

Igiene degli Alimenti di Origine animale:

- Corso igiene prodotti alimentare sulle contaminazioni microbiche.

AUDIT AI SENSI DELLA DGR 276/2010

Entro il 28 febbraio dell'anno di riferimento il Direttore dell'Istituto provvede ad inviare alla Regione e alle altre strutture coinvolte il programma di audit con indicazione del campo di attività, i tempi e gli altri criteri impiegati. Il campo di intervento è quello interno e sui fornitori.

Collabora inoltre agli Audit programmati dalla Regione e partecipa ai corsi di formazione.

I responsabili degli Uffici

f/to Dr. Paolo Torlontano

f/to Dr. Giammarco Ianni

f/to Sig. Piero Bertazzi

Il Dirigente del Servizio

f/to Dr. Giuseppe Bucciarelli

