

**PIANO DI CAMPIONAMENTO ALIMENTI 2012- 2013****LINEE GUIDA DI PROGRAMMAZIONE E COORDINAMENTO DEI CAMPIONI MICROBIOLOGICI E CHIMICI NELL'AMBITO DEL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI****Premessa**

A seguito dei risultati e della valutazione delle criticità operative emerse nel corso dell'esecuzione del Piano regionale di controllo microbiologico e chimico degli alimenti anno 2010-2011 e al fine di effettuare un monitoraggio di alcuni tra i più significativi parametri di sicurezza degli alimenti prodotti e/o commercializzati in ambito regionale, si è ritenuto opportuno effettuare una riprogrammazione dei campionamenti di alimenti per l'anno 2012-2013.

Con le presenti linee guida vengono integrati alcuni parametri microbiologici rispetto a quelli previsti dal Reg/CE/2073/2005 e successive modifiche, tenendo conto dei report EFSA e delle allerte ricevute nel corso del precedente biennio; vengono inoltre inserite ulteriori ricerche di tipo chimico.

Nell'ottica di una migliore integrazione delle attività dei DSP, il piano si propone inoltre di organizzare le altre attività di prelievo definite con specifici piani a livello nazionale (OGM, acrilammide, radiazioni ionizzanti, micotossine, PFAS, ecc.) in un unico piano regionale di sorveglianza sugli alimenti.

I prelievi previsti dal nuovo piano 2012-2013 sono indicati nelle **tabelle da 1 a 12 bis**, articolate secondo la diversa destinazione analitica e l'assegnazione ai Servizi prelevatori. **Si precisa che il numero dei campioni indicato nelle rispettive tabelle è da intendersi riferito ad ogni singolo anno**, salvo eventuali correzioni/integrazioni che si rendessero necessarie durante il periodo di validità del piano.

Si sottolinea la valenza sostanzialmente conoscitiva del piano nel suo complesso, suggerendo che i campionamenti vengano effettuati con modalità non formale, fatta salva la necessità di suddividere l'eventuale unica aliquota nelle dovute unità campionarie, indispensabili ai fini della significatività del risultato. E' evidente che, in caso di positività del campione non formale, dovrà essere successivamente eseguito un campione formale, prelevato per quanto possibile dal medesimo lotto di prodotto.

Tuttavia per alcune ricerche di tipo chimico (OGM, Micotossine, Additivi), data la complessità delle procedure di esecuzione del prelievo - necessarie ai fini della significatività del campione stesso - la modalità di campionamento formale è l'unica applicabile. Nel dettaglio, si veda comunque al successivo punto 3. "Modalità di campionamento" e alle istruzioni operative contenute nell'allegato 2.

Ai fini della conoscenza delle realtà aziendali presenti sul territorio emiliano-romagnolo riveste un ruolo particolarmente importante l'esecuzione di campioni alla produzione; in fase di distribuzione sarà invece posta particolare attenzione a privilegiare il campionamento di prodotti di produzione extra regionale, evitando per quanto possibile duplicazioni dei controlli sui medesimi prodotti.

Vengono di seguito specificati i criteri che hanno orientato la definizione del presente piano, nonché alcune indicazioni a cui i Servizi dovranno opportunamente attenersi.

## **1. CAMPIONAMENTI PER ANALISI MICROBIOLOGICHE E VIROLOGICHE**

Sono confermate per il presente piano le matrici e le ricerche del biennio precedente, integrate con alcuni contaminanti emersi - sulla base di dati epidemiologici e di letteratura - quale causa di patologie trasmesse attraverso gli alimenti. In particolare, in accordo con l'IZSLER, viene introdotta la ricerca di Coli verocitotossici in alcune matrici quali le carni macinate, i molluschi, le preparazioni multingredienti pronte per il consumo, frutta e ortaggi di IV gamma (prelevati alla produzione ma anche alla distribuzione). Inoltre con il presente piano viene introdotto il monitoraggio di alcuni virus (Norovirus G1 e G2, epatite A) nei molluschi e relativa acqua prelevata nei centri di depurazione, nonché nelle matrici vegetali di IV gamma e relativa acqua di lavaggio (le modalità di prelievo di tali matrici sono riportate nelle **TABELLE 1 e 2 A**).

Qualora il prelievo dell'alimento venga effettuato contestualmente a quello per altre ricerche microbiologiche, andrà aggiunta un'ulteriore aliquota dedicata alle analisi virologiche: i molluschi dovranno essere prelevati nel quantitativo di almeno 500 grammi, per la frutta e la verdura il peso dovrà essere di circa 250 grammi. L'acqua di lavaggio andrà immessa in un contenitore di plastica sterile nella quantità di circa 500 ml, e parimenti mantenuta a temperatura di refrigerazione fino alla consegna al laboratorio.

## **2. CAMPIONAMENTI PER ANALISI DI TIPO CHIMICO**

Nel Piano Alimenti 2012-2013 si è ulteriormente ampliato lo specifico capitolo dedicato ai campionamenti per la ricerca/quantificazione di contaminanti di tipo chimico, come risulta dalle **tabelle 4 e 12**.

Per i SVET le tipologie di alimenti da campionare per analisi chimiche e le relative sostanze da ricercare sono state suddivise tra produzione e distribuzione (**tabelle 8 e 9**). Nella **tabella 1** (Matrici e modalità di campionamento VET) vengono inoltre indicate alcune particolari modalità di prelievo.

Per i SIAN le tipologie di alimenti da campionare e le relative sostanze chimiche da ricercare, in ragione della possibile contaminazione e dell'entità dell'esposizione delle matrici alimentari considerate, sono specificate nelle **tabelle 2 A, 2 B e 7**. Nella **tabella 12 e 12 bis** è specificata l'attribuzione dei prelievi per analisi chimiche per ciascuna AUSL; da essa sono esclusi i prelievi sulla matrice funghi, specificati nella **tabella 3**.

### **2.1 Radiazioni ionizzanti**

Anche sulla base di indicazioni ministeriali e a seguito delle notifiche RASFF attivate dall'Italia nel 2011 per non conformità riscontrate su prodotti provenienti dal Vietnam e dalla Cina, si ritiene opportuno continuare il piano di monitoraggio conoscitivo su alcune matrici di origine vegetale ed animale, dettagliate nelle **tabelle 4, 7 e 9** al fine di verificarne la conformità di etichettatura rispetto ad un eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti e secondo le modalità riportate **nell'allegato 2**.

I campioni dovranno essere consegnati al laboratorio IZSLER di riferimento e da qui trasferiti presso i laboratori del Centro di Referenza Nazionale per la ricerca della Radioattività nel settore zootecnico- Veterinario per l'esecuzione delle analisi.

L'indirizzo completo a cui trasferire i campioni è il seguente:  
Alla c.a. del Dott. Chiaravalle Eugenio  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata  
Via Manfredonia, 20  
71121 FOGGIA

## **2.2 Piano campionamento per il monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti**

Sulla base della Raccomandazione 2010/307/UE (pubblicata sulla Gazzetta ufficiale dell'UE del 3 giugno 2010 L137/4), al fine di dare attuazione al piano di monitoraggio previsto a livello comunitario, e in accordo con il laboratorio di riferimento IZSLER sezione di Bologna, prosegue il piano di campionamenti sul territorio regionale per il monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti.

Ad integrazione di quanto contenuto nella citata Raccomandazione, la Commissione Europea ha adottato l'ulteriore Raccomandazione del 10.1.2011 sulle "analisi dei tenori di acrilamide negli alimenti". In tale provvedimento, sulla base dei risultati del monitoraggio effettuato nel periodo 2007-2008, sono individuati *valori indicativi di acrilamide per diverse categorie di alimenti*, che non costituiscono soglie di sicurezza, bensì valori di riferimento che indicano la necessità di approfondire la questione esaminando i metodi di produzione e trasformazione utilizzati dall'operatore del settore alimentare.

### **A. Tipologie di prodotti**

La raccomandazione 2010/307/UE prevede le seguenti categorie di prodotti da campionare:

1. patate fritte a bastoncino pronte per il consumo
2. patatine
3. patate fritte a bastoncino/prodotti a base di patate di tipo precotto, destinate alla cottura domestica
4. pane morbido
5. cereali per la prima colazione
6. biscotti, cracker, pane croccante e simili
7. caffè e sucedanei del caffè
8. alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (esclusi gli alimenti a base di cereali)
9. alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini
10. altri prodotti

Come specificato nell' **Allegato, parte C** della Raccomandazione, ove sono definite ulteriori specifiche sulle categorie di prodotto indicate, per "altri prodotti" sono da intendersi prodotti derivati o assimilabili alle categorie precedenti (ad es. röstli di patate, snack salati a base di cereali, muesli, ecc ...)

### **B. Metodo di campionamento**

I criteri da seguire per la scelta dei prodotti da campionare e il metodo di campionamento sono dettagliati *nell'allegato parti A e B*.

**Saranno prelevati complessivamente, per ogni anno, 20 campioni informali in unica aliquota di peso compreso tra 300 e 1000 g.**

Come concordato con gli interessati, i campionamenti compresi nel presente piano verranno effettuati dalle **UUOO SIAN dell'AUSL di Bologna** (v. **tabella 12**), possibilmente entro il mese di **agosto**.

In riferimento ai criteri di stagionalità individuati dalla Raccomandazione 2010/307 per alcune tipologie di prodotti (es. patate fritte e simili), alla luce della nuova Raccomandazione del 10.1.2011, che definisce i parametri di riferimento (per le diverse categorie, con la sola eccezione dei prodotti destinati alla cottura domestica e della categoria "altri prodotti") e stante le indicazioni ministeriali sui tempi di rendicontazione del piano annuale (settembre 2012), si ritiene che l'applicazione degli stessi non sia praticabile.

Considerato inoltre che le indicazioni comunitarie e ministeriali delegano alle singole Regioni l'impostazione di un piano di monitoraggio specifico per la realtà locale, si ritiene per il 2012 effettuare il monitoraggio dei tenori di acrilammide limitatamente alle matrici individuate ai punti C1, C2, C3, C4, C6, C7 dell'Allegato alla Raccomandazione sopra specificata (patate fritte, patatine, patate fritte/prodotti a base di patate, pane morbido, biscotti, cracker e simili, caffè), avendo cura di raccogliere le informazioni richieste dalla Raccomandazione stessa. Ciò al fine di consentire l'inoltro, per il tramite del Ministero, delle informazioni all'EFSA nei modi e nei tempi individuati.

Nella scelta degli alimenti da sottoporre a campionamento saranno privilegiati quelli di **produzione locale**. E' evidente che, nel caso gli esiti analitici indichino il riscontro di valori superiori a quelli definiti come indicativi dalla Raccomandazione del 10.1.2011, dovranno essere messe in atto i successivi interventi di approfondimento sui metodi di produzione e di trattamento dei prodotti stessi, **utilizzando la specifica check list allegata alla Raccomandazione stessa.**

Nel caso sia riscontrato il superamento dei valori indicativi in alimenti prelevati in sede di commercializzazione e prodotti presso altro territorio, dovranno essere informate le competenti autorità di controllo dove risiede il produttore.

Come indicato nella più volte citata Raccomandazione, il ricorso a misure coercitive e/o all'attivazione di un allarme rapido dovrà avere luogo dopo una valutazione adeguata dei rischi in sede di produzione e non soltanto a seguito del superamento dei valori indicativi riscontrati nell'alimento in sede di analisi di laboratorio.

### **C. Trasmissione risultati**

**L'allegato II punto B della Raccomandazione 331/2007** contiene il format di trasmissione dei dati analitici, utilizzabile anche per il presente piano.

Per garantire la correttezza di tale trasmissione è necessario che i verbali di campionamento contengano le indicazioni individuate per le singole categorie di prodotti, come sopra descritto.

In caso siano necessarie ulteriori indagini conoscitive per la valutazione del rischio alla produzione, **le check list utilizzate dovranno essere trasmesse al Servizio regionale.**

La documentazione utile alla realizzazione del piano sopra descritto è contenuta nell' **Allegato 4. Documenti relativi al piano di campionamento per la ricerca di acrilamide**, che contiene:

- Modello trasmissione dei dati
- Raccomandazione 307/2010 della Commissione.
- Nota Ministeriale prot. 7206-P-10/03/2011
- Raccomandazione della Commissione del 10.1.2011

## **2.3 Ricerca di micotossine nei prodotti vegetali e derivati destinati all'alimentazione umana e alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.**

La ricerca di micotossine deve essere condotta negli alimenti di origine vegetale, come riportato nella **tabella 6 A MICOTOSSINE**. Il numero annuale di campioni previsto nel precedente Sistema regionale di sorveglianza per la presenza di micotossine (aggiornamento 2010-2012) si ritiene congruo e verrà sostanzialmente mantenuto anche per il 2012-2013, salvo eventuali adattamenti richiesti da provvedimenti normativi emanati in seguito a situazioni di emergenza dovute a particolari condizioni climatiche. I campioni devono essere prelevati seguendo, nel caso di prelievo alla produzione, una coerente distribuzione temporale nel corso dell'anno, per permettere la razionalizzazione delle risorse relative al prelievo e all'analisi di laboratorio. L'attribuzione dei campioni alle singole AUSL è specificata nella **tabella 6 B**

Si ribadisce che la significatività dei controlli della presenza di micotossine è fortemente legata alla corretta modalità di campionamento, per la quale si rinvia al capitolo 2.3 dell'**allegato 2**.

Tutti i prodotti dovranno essere prelevati indicando con apposita annotazione sul verbale di campionamento (**allegato 3**) la tipologia del punto di prelievo (produzione, commercio all'ingrosso, commercio al dettaglio, ecc.)

## **2.4 Organismi geneticamente modificati (OGM)**

Gli alimenti GM possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di una autorizzazione da parte della CE, secondo la procedura stabilita dal regolamento (CE) n. 1829/2003. Gli alimenti così autorizzati devono riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM: "*contiene (nome dell'organismo o dell'ingrediente) geneticamente modificato*".

Il Regolamento (CE) 1830/2003 stabilisce le condizioni che gli alimenti GM devono rispettare in materia di tracciabilità.

Il Regolamento 65/2004 inoltre stabilisce un sistema per la determinazione ed assegnazione di "identificatori unici" da attribuire a ciascuno degli OGM autorizzati dall'Unione europea.

Le violazioni alle disposizioni dei regolamenti 1829 e 1830/2003 sono sanzionate dal decreto legislativo n.° 70 del 21 marzo 2005. Per le produzioni biologiche si rammenta che si applica il regolamento (CE) 834/2007 del 28 giugno 2007.

Il Piano Nazionale OGM (**Allegato 5**) emanato dal Ministero della salute per il triennio 2012-2014 ha lo scopo di programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richiesti dalla normativa nazionale e comunitaria in materia di OGM.

Le presenti indicazioni hanno la finalità di attuare a livello della regione i contenuti del piano suddetto.

Premesso che, per quanto riguarda l'attività svolta dai Servizi nel 2011, sono stati eseguiti complessivamente 75 campioni che hanno dato tutti esito negativo per presenza di OGM, si precisa che i controlli su tale tipologia di alimenti dovranno essere effettuati in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, ivi

compresa l'importazione; essi dovranno essere incentrati in particolare sul rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura.

Le linee guida ministeriali raccomandano che l'attività di campionamento sia effettuata principalmente negli stabilimenti di produzione di alimenti e sia rivolta anche al controllo delle materie prime e prodotti intermedi.

Anche nel caso di campionamento di prodotti finiti, tale prelievo dovrà essere effettuato preferibilmente presso le aziende di produzione, in quanto una maggior disponibilità di prodotto consente un campionamento più rappresentativo ed è più facile risalire alla materia prima che costituisce il prodotto finito oggetto di campionamento. Si richiama al contempo l'opportunità di orientare l'attività dei controlli effettuati al dettaglio prevalentemente all'aspetto documentale e di identità dei prodotti commercializzati, documentando tale controllo annotandolo nello specifico punto della Scheda regionale di controllo ufficiale ("Prodotto finito ed etichettatura" 6.12).

Le materie prime e gli ingredienti oggetto di campionamento dovranno principalmente contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais, riso colza, cotone e lino.

Per quanto riguarda la tipologia degli alimenti e la distribuzione dei campioni, si rimanda alla **tabella 5** allegata, mentre per le modalità di campionamento occorre fare riferimento al capitolo 2.4 dell'**allegato 2** del presente piano.

Nel verbale di prelievo (**allegato 3**) andranno correttamente compilate le parti appositamente introdotte relative a questo tipo di campionamento.

I campioni dovranno essere consegnati al laboratorio IZSLER di riferimento e da qui trasferiti alla sezione di Brescia, laboratorio di esecuzione delle analisi, abilitato anche all'impiego del sistema applicativo per la trasmissione dei dati relativi al controllo ufficiale per questo settore:

*Reparto genomica, Dr.ssa Beatrice Boniotti  
Via Bianchi , 9  
25124 Brescia  
e.mail: mariabeatrice.boniotti@izsler.it  
Tel: 030-2290273 Fax: 030-2290369 .*

## **2. 5 Additivi**

Per quanto riguarda i prelievi a carico dei Servizi Veterinari, vengono riconfermate matrici e ricerche del precedente piano (**tabella 4**). Il numero dei campioni rimane sostanzialmente invariato, ad eccezione del settore dei prodotti della pesca, interessati nel 2011 da alcune irregolarità, per i quali si è ritenuto opportuno ampliare il numero dei controlli (**tabelle 8 e 9**)

Nel piano 2012-2013 la ricerca di additivi viene estesa anche ai prodotti di origine non animale, nell'ambito dei campionamenti a carico dei SIAN (**tabelle 2 A, 7, 12 e 12 bis**) in particolare la ricerca di:

- conservanti (sorbati e parabeni, anidride solforosa, acido citrico, nitriti/nitrati) nelle conserve di orto-frutta alla produzione
- coloranti alimentari autorizzati e non, nelle bibite - compresi i succhi di frutta - e nei dolci destinati prevalentemente ai bambini (caramelle, lecca lecca, ecc.) prelevati alla produzione e alla distribuzione
- conservanti e antimuffe negli integratori alimentari e negli alimenti addizionati di vitamine e minerali alla distribuzione

Le modalità di campionamento sono riportate al cap. 2.5 dell' **allegato 2**.

## 2.6 Rilascio sostanze da materiali a contatto con alimenti (MOCA)

La conformità dei materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) ai criteri individuati dalla normativa nazionale e comunitaria è requisito fondamentale ai fini della sicurezza alimentare.

Il Reg. 882/2004 all'art. 10 comma 2 stabilisce che i controlli ufficiali comprendano anche l'ispezione di materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari.

L'art. 24 comma 1 del Reg. 1935/2004 - norma quadro che codifica i requisiti generali cui devono rispondere tutti i MOCA - stabilisce che i controlli ufficiali siano condotti conformemente alle pertinenti disposizioni della normativa comunitaria relativa ai controlli ufficiali dei mangimi e dei prodotti alimentari.

L'analisi delle relazioni ministeriali sul sistema di allerta comunitario relativo al periodo 2010-2011 ha dimostrato un aumento delle notifiche relative a non conformità sui MOCA, in particolare su materiali importati.

Anche sulla base della più recente normativa comunitaria (Reg. CE 10/2011, successivamente modificato dal Reg. 1282/2011, inerente i materiali e gli oggetti di natura plastica; Reg. CE 284/2011, relativo ai controlli che devono essere effettuati sui materiali plastici destinati al contatto con gli alimenti, provenienti dalla Cina) si è ravvisata la necessità di definire a livello regionale un piano di campionamenti sui MOCA, da eseguirsi alla produzione e alla distribuzione, così come specificato nelle **tabelle 2 A, 7, 12 e 12 bis**.

Le attribuzioni dei prelievi sono state definite tenendo conto delle realtà produttive dell'Emilia-Romagna, comunicate dalle AUSL a questo Servizio a seguito della specifica richiesta finalizzata all'effettuazione di un censimento regionale sugli stabilimenti produttori di MOCA, in assenza di obblighi normativi di registrazione per questi operatori economici.

Le modalità di campionamento sono riportate nel capitolo 2.6 dell' **allegato 2**.

## 2.7 Funghi

Si ritiene opportuno integrare il presente piano con l'attività di campionamento di funghi freschi, che sarà svolta dagli Ispettorati Micologici e sarà indirizzata al prelievo di matrici fungine, così come indicato nella **tabella 3**, che riporta le matrici da campionare, i quantitativi in grammi per ogni aliquota, la destinazione del campione e le AUSL coinvolte nei campionamenti.

La tabella vuole fornire un quadro sinottico dei campionamenti a carico degli Ispettorati micologici, ancorché afferenti a diversi piani di controllo (quali la rete regionale di monitoraggio della radioattività ambientale facente capo all'ARPA di Piacenza, e il Piano di controllo sui residui di PFS), *già trasmessi secondo le consolidate modalità*.

Si richiama l'attenzione sul fatto che esulano dal presente piano i campionamenti di prodotti fungini che potranno essere necessari nell'ambito dei controlli all'importazione - ai fini dell'identificazione della specie - richiesti da USMAF.

### **3. MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO**

Le indicazioni aggiornate relative alle modalità di campionamento vengono riportate nell'**Allegato 2**.

In considerazione del fatto che l'obiettivo principale del piano in oggetto è quello di stimare il livello di contaminazione di alcuni alimenti al fine di raccogliere elementi utili ad orientare i controlli ufficiali in base al rischio, ***si precisa che i campioni eseguiti nell'ambito del suddetto piano di monitoraggio possono essere effettuati in unica aliquota non legale a scopo conoscitivo***. Tuttavia, al fine di garantire la rappresentatività dei campioni stessi, si ribadisce la necessità che tali campioni siano costituiti dal numero di unità campionarie definite nel piano regionale, così come indicato nelle rispettive tabelle: **tabella 2** - matrici e modalità campionamento SVET, **tabelle 3 A e 3 B** - matrici e modalità campionamento SIAN.

Qualora a seguito delle analisi si riscontrino non conformità, si dovrà comunque procedere al successivo campionamento con campione legale - possibilmente sullo stesso lotto precedentemente campionato - in conformità al D.P.R. 327 /1980, D.lgs. 123/1993, art 4, D.M. 16 Dicembre 1993.

Si richiama infine la necessità che, al fine di una corretta raccolta dei dati scaturiti dall'esecuzione del piano, venga utilizzato il verbale di campionamento in allegato (**Allegato 3**) correttamente e completamente compilato. Rispetto all'anno precedente dovrà essere compilato un ulteriore specifico modulo (**Allegato 3 bis**) per la raccolta delle informazioni relative alle caratteristiche del campione. Queste informazioni devono essere obbligatoriamente trasmesse dai laboratori di analisi, insieme all'esito del controllo, al Nuovo Sistema Informativo Nazionale (**NSIS**) del Ministero della Salute.

Alla voce "*campione ufficiale di*" occorre riportare la corretta definizione della matrice, indicandola per esteso come previsto nelle tabelle del piano.

In ogni caso non deve essere utilizzata la modulistica prevista nell'ambito di altri piani (es: PNAA, PNR).

### **4. DISTRIBUZIONE DEI CAMPIONI**

Il numero complessivo dei campioni programmati a livello regionale e la relativa assegnazione alle singole AUSL e ai diversi Servizi sono dettagliati nelle tabelle seguenti:

tabella 8- Prelievi SVET alla produzione

tabella 9- prelievi SVET alla distribuzione

tabella 10- prelievi SIAN per analisi microbiologiche alla produzione

tabella 11 - prelievi SIAN per analisi microbiologiche alla distribuzione

tabella 12 e 12 bis - prelievi SIAN per analisi chimiche.

### **5. REGISTRAZIONE E RENDICONTAZIONE DEI CAMPIONI**

Particolare attenzione dovrà essere posta da parte dei Servizi delle AUSL alla corretta compilazione dei verbali di accompagnamento dei campioni (tipologia del piano, matrici, determinazioni analitiche richieste, ecc.). Ciò consentirà la corretta rilevazione e la successiva elaborazione dei dati a livello regionale, con il conseguente alleggerimento dell'impegno delle AUSL per la rendicontazione.



*Si precisa che i campioni già effettuati nel periodo gennaio – aprile 2012, conformemente alle finalità del presente piano, saranno in esso ricompresi.*

Nei mesi di gennaio 2013 e gennaio 2014 saranno effettuate le rendicontazioni annuali relative al 2012 e 2013 da parte del Servizio SEER (Sorveglianza Epidemiologica Emilia Romagna) dell' IZSLER

Questo Servizio provvederà successivamente ad inviare alle AUSL le risultanze per il controllo e la validazione; le discordanze rilevate dovranno essere oggetto di confronto con le Sezioni Territoriali dell'IZS presso le quali sono stati inviati i campioni, al fine di apportare le eventuali correzioni.

*Si precisa infine che il Piano di Campionamento dovrà essere concluso entro il 31 dicembre di ogni anno di riferimento.*

## **6. RIEPILOGO ALLEGATI E TABELLE**

Al fine di rendere più agevole la lettura e l'attuazione del presente Piano si riportano di seguito tutti gli allegati e le tabelle:

- Allegato 1** Relazione risultati Piano alimento 2010-2011
- Allegato 2** Modalità di campionamento
- Allegato 3** Verbale di campionamento
- Allegato 3 bis** Modulo raccolta informazioni sul campione
- Allegato 4** Documenti relativi al piano di campionamento per la ricerca di acrilammide
- Allegato 5** Piano nazionale OGM
- Tabella 1** Matrici e modalità campionamento SVET
- Tabella 2 A** Matrici e modalità campionamento SIAN
- Tabella 2 B** Matrici e modalità campionamento ADAP (alimenti destinati ad una alimentazione particolare)
- Tabella 3** Funghi
- Tabella 4** Campionamento per analisi chimiche in prodotti di origine animale
- Tabella 5** OGM
- Tabella 6** Micotossine
- Tabella 7** Campionamento analisi chimiche in altri prodotti
- Tabella 8** Prelievi SVET alla produzione
- Tabella 9** Prelievi SVET alla distribuzione
- Tabella 10** Prelievi SIAN per analisi microbiologiche alla produzione
- Tabella 11** Prelievi SIAN per analisi microbiologiche alla distribuzione
- Tabella 12** Prelievi SIAN per analisi chimiche
- Tabella 12 bis** Prelievi SIAN per ricerche additivi e MOCA

Per eventuali informazioni e per l'invio dei dati riepilogativi occorre fare riferimento a:

[APadovani@Regione.Emilia-Romagna.it](mailto:APadovani@Regione.Emilia-Romagna.it);

[LVicinelli@Regione.Emilia-Romagna.it](mailto:LVicinelli@Regione.Emilia-Romagna.it)