

Piano Alimenti 2012-2013- Tabella 1 - matrici e modalità di campionamento VET

CATEGORIA	MATRICE	RICERCHE	N. UNITA' CAMPIONARIE	PRODUZIONE	DISTRIBUZIONE
CARNI E PRODOTTI A BASE CARNE	carne macinata e preparazioni base carne diversa da pollame	<i>Salmonella</i>	5 (di circa 150-200 gr l'una) vedi nota 1	X	X
		<i>Campylobacter</i>			
		<i>L. monocitogenes</i>			
		<i>E. coli Vtec</i>			
	Carni avicunicole con osso	radiazioni ionizzanti	(Vedi allegato 2)		X
	carne macinata e preparazioni base carne di pollame	<i>Salmonella</i>	5 (di circa 150-200 gr l'una) vedi nota 1	X	X
		<i>Campylobacter</i>			
		<i>L. monocitogenes</i>			
		<i>E.coli Vtec</i>			
	insaccati freschi	<i>Salmonella</i>	5 (di circa 150-200 gr l'una) vedi nota 1	X	X
<i>Campylobacter</i>					
<i>L. monocitogenes</i>					
<i>E. coli Vtec</i>					
prodotti a base di carne affettati e confezionati	<i>salmonella</i>	5 (di circa 150-200 gr l'una) vedi nota 1	X	X	
	<i>Campylobacter</i>				
	<i>L. monocitogenes</i>				
prodotti a base di carne cotti	ADDITIVI , coadiuvanti tecnologici e ingredienti particolari	1 (di circa 500 gr) vedi nota 3	X		
Miscele di spezie per prodotti a base di carne	miscele di spezie per prodotti a base di carne	Ocratossina A, Aflatossina B1, aflatossine totali	(Vedi allegato 2)	X	
LATTE E PRODOTTI A BASE LATTE	formaggi ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pasteurizzazione	<i>Salmonella</i> <i>L. monocitogenes</i>	5 (di circa 150-200 gr l'una)		X
	latte crudo destinato alla vendita diretta	<i>vedi determina n. 4418/2008 relativa alla vendita latte crudo</i>			
UOVA	uova	<i>Salmonella</i>	1 (10-12 uova)	X	X
	ovoprodotti	<i>Salmonella</i>	5 (ogni campione rappresentato da una confezione integra)	X	
PRODOTTI DELLA PESCA	Acqua di depurazione molluschi	<i>norovirus G1 e G2, epatite A</i>	vedi nota 5	X	
	molluschi vivi (sia bivalvi che gasteropodi)	<i>Salmonella</i>	5 (ogni campione è costituito da almeno 10 animali)	X	X
		<i>E.Coli</i>			
		<i>norovirus G1 e G2, epatite A</i>	vedi nota 4		
	muscolo di pesce, molluschi cefalopodi e crostacei nazionali	Piombo, cadmio e mercurio	(vedi nota 2)	X	
	peschi freschi/congelati/decongelati/sfilettati	ADDITIVI , coadiuvanti tecnologici e ingredienti particolari			
gamberi, scampi, cosce di rana	radiazioni ionizzanti	(vedi allegato 2)			X
tonno fresco/congelato; tonno o altri pesci istaminogeni conservati in scatola; piatti pronti (panini, tramezzini, insalate) contenenti tonno in scatola	Istamina	9			X
MIELE	miele	ESTERI FOSFORICI	1 (costituito da una confezione integra di almeno 250 gr)		X
	miele	Sulfamidici, tetraciclina, tilosina, streptomina	1 (costituito da una confezione integra di almeno 250 gr)		X
	miele	<i>Clostridium botulinum</i> (spore)	1 (costituito da una confezione integra di almeno 250 gr)	X	X

Nota 1: la ricerca di Coli Vtec e Campylobacter verrà effettuata su una sola delle 5 unità campionarie.

Nota 2: seguire le modalità di prelievo campioni disposte dal REGOLAMENTO (CE) N. 333/2007 DELLA COMMISSIONE del 28 marzo 2007 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari, per cui si effettuerà un campione del peso complessivo di un Kg, composto da campioni elementari di circa 100 gr. ciascuno.

Nota 3: In base ad accordi presi con il reparto chimico dell'I.Z.S. di Bologna, indicando nel verbale la richiesta di additivi, coadiuvanti tecnologici ed ingredienti particolari, il laboratorio provvederà alla ricerca di: Acido ascorbico, acido sorbico, acido citrico, acido benzoico, nitriti, nitrati, solfiti, polifosfati, derivati del latte, zuccheri.

Nota 4: L'aliquota dedicata alle analisi virologiche dovrà essere di almeno 500 grammi. L'acqua di lavaggio, nella quantità di circa 500 ml, andrà immessa in un contenitore di plastica sterile e parimenti mantenuta a temperatura di refrigerazione fino alla consegna al laboratorio.

Nota 5: Solo nel caso di campioni ufficiali legali è necessario che il campione per la ricerca di E. coli Vtec e di norovirus venga effettuato separatamente

Piano alimenti 2012-2013-Tabella 2 A - matrici e modalità di campionamento SIAN

CATEGORIA	MATRICE	RICERCHE	N. UNITA' CAMPIONARIE	PRODUZIONE	DISTRIBUZIONE	
FRUTTA E VERDURE	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo, acqua di processo	<i>norovirus G1 e G2, epatite A</i>	vedi nota 3			
		<i>E.Coli, E. Coli VTEC (vedi nota 6)</i>	5	X	X	
		<i>Salmonella</i>				
	Semi e semi germogliati	<i>L. monocitogenes</i>	5		X	
		<i>Salmonella</i>				
		<i>E.Coli, E. Coli VTEC (vedi nota 6)</i>				
	Frutta	Piombo,Cadmio	Vedi nota 1			
	Zucchine	Diossine,PCB	Vedi nota 2			
	Ortaggi di produzione locale	Spinaci freschi,surgelati /congelati	PFAS	Vedi nota 1		
			Nitrati			
Lattuga fresca, lattuga tipo iceberg		Nitrati				
CEREALI	Cereali	Piombo,Cadmio	Vedi nota 1			
BEVANDE NON ALCOLICHE	Succhi e nettari di frutta e di ortaggi non pastorizzati	<i>Salmonella</i>	5		X	
		<i>L. monocitogenes</i>				
	Altre bevande non alcoliche	<i>Salmonella</i>	5		X	
	Succhi di frutta	Piombo,Cadmio	Vedi nota 1			
Furano						
PASTE E PASTICCERIA	Prodotti di pasticceria fresca farciti con creme e assimilati	<i>Salmonella</i>	5	X		
		<i>L. monocitogenes</i>				
	Paste alimentari all'uovo fresche anche farcite	<i>Salmonella</i>	5	X	X	
GELATI	Gelati e dessert	<i>Salmonella</i>	5	X		
		<i>L. monocitogenes</i>				
	Semilavorati per gelato	<i>Salmonella</i>	5	X		
<i>L. monocitogenes</i>						
CACAO	Cacao e preparazioni a base di cacao	<i>Salmonella</i>	5	X	X	
PREPARAZIONI GASTRONOMICHE	Pasti pronti cotti	<i>Salmonella,</i>	5	X		
		<i>Stafilococchi enterotossici</i>				
	Preparazioni multi ingredienti pronte per il consumo	<i>Salmonella</i>	5	X	X	
<i>Stafilococchi enterotossici</i>						
	<i>L. monocitogenes</i>					
ZUPPE, BRODI, SALSE	Prep. per salse e salse (i a base vegetale da coservare a temperatura di refrigerazione)	<i>Salmonella</i>	1		X	
VINI E BEVANDE ALCOLICHE	vini e cocktail aromatizzati	Piombo,Cadmio	Vedi nota 1			
CIBI IN CONTENITORI METALLICI	Cibi in contenitori metallici	Stagno				
BIBITE IN LATTINA	Bibite in lattina, compresi succhi di frutta e ortaggi	Stagno				
OLII E GRASSI VEGETALI	Olii e Grassi vegetali	Diossine,PCB	Vedi nota 2			
CAFFE'	caffè	Furano	Vedi nota 1			
MARMELLATE E OMOGENEIZZATI	Marmellate e omogeneizzati di frutta, verdura, carne	Furano				
LATTE LIQUIDO PER L'INFANZIA	Latte in brique o bottiglia	Furano				
ALIMENTI ADDIZIONATI DI VITAMINE E MINERALI	Alimenti addizionati di vitamine e minerali	additivi (conservanti e antimuffe)	v. nota 4		X	
		micotossine* (AFLA, DON, OCRA secondo le matrici contenute)				
INTEGRATORI	Integratori	Metalli pesanti	v. nota 4			
		additivi consentiti e non consentiti (conservanti e antimuffe)				
	Integratori ad alto contenuto di aminoacidi	Diossine	Vedi nota 2	X		
MOCA	acciaio, plastica, vetro, ceramica, carta	migrazione globale, migrazione specifica	v. nota 5	X	X	

Nota 1: Il quantitativo di campione in unica aliquota deve essere almeno di 200 . Per i nitrati occorre specificare il periodo di raccolta e le modalità di coltivazione (campo aperto,serra...) Quando il prelievo è di tipo legale ,occorre fare riferimento al D.P.R.327/1980 e al Reg.1882/2006.

Nota 2: Il quantitativo di campione in unica aliquota deve essere almeno di 500 ml per i liquidi e di 2kg per gli ortaggi (preferibilmente zucchine di produzione locale)

Nota 3: L'aliquota dedicata alle analisi virologiche dovrà essere di circa 250 grammi per la frutta e la verdura. L'acqua di lavaggio, nella quantità di circa 500 ml, andrà immessa in un contenitore di plastica sterile e parimenti mantenuta a temperatura di refrigerazione fino alla consegna al laboratorio.

* v. anche tab. 6 MICO

Nota 4 Per la ricerca degli additivi il prelievo dei campioni va effettuato nelle aliquote di legge (4 o 5) in conformità al D.P.R. 327/1980. Ciascuna aliquota deve essere costituita da almeno 250 g di prodotto; se è presente del liquido di governo va prelevato anche questo assieme al campione. In questo caso peso dell'aliquota deve essere di almeno 350 g.

Nota 5: Per questa tipologia di materiali il prelievo dei campioni va effettuato nelle aliquote di legge (4 o 5) in conformità al D.P.R. 327/1980. E' importante che ciascuna aliquota sia costituita da almeno 6 pezzi omogenei per tipologia, forma, volume, composizione e colore. Esempio: 6 coltelli, oppure 6 bottiglie, oppure 6 piatti piani oppure 6 mestoli,

Nota 6: Solo nel caso di campioni ufficiali legali è necessario che il campione per la ricerca di E. coli Vtec e norovirus venga effettuato separatamente

Piano alimenti 2012-2013-Tabella 2 B - matrici e modalità di campionamento SIAN

CATEGORIA	MATRICE	RICERCHE	N. UNITA' CAMPIONARIE	PRODUZIONE	DISTRIBUZIONE
ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE (vedi nota 3)	Alimenti per lattanti e di proseguimento	<i>Salmonella</i>	5	X	X
		<i>L. monocitogenes</i>			
		<i>Enterobacter sakazakii</i>			
		Aflatossine, OTA, DON*	vedi tab 6 Mico		
		IPA	Vedi nota 2		
	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini	<i>Salmonella</i>	5	X	X
		<i>L. Monocitogenes</i>			
		Aflatossine, OTA, DON, ZEA, FUMONISINE (nei prodotti a base di mais), Patulina (nei prodotti a base di mela)*	vedi tab 6 Mico		
		IPA	1		
		Nitrati	Vedi nota 1		
	Alimenti in scatola metallica per lattanti e di proseguimento compreso il latte, escluso prodotti in polvere e disidratati	Stagno	Vedi nota 1		
	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini in scatola metallica	Stagno	1		
	Alimenti a fini medici speciali in scatola metallica	Stagno	1		
	Alimenti per diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso	<i>Salmonella</i>	5	X	X
		<i>L.monocitogenes</i>			
	Alimenti a fini medici speciali	<i>Salmonella</i>	5	X	X
		<i>L.monocitogenes</i>			
		<i>Enterobacter sakazakii (se destinati a lattanti inferiori a 6 mesi)</i>			
		Aflatossine, OTA, DON*	vedi tab 6 Mico		
	Alimenti per sportivi	<i>Salmonella</i>	5	X	X
<i>L.monocitogenes</i>					
Alimenti per persone intolleranti al glutine	<i>Salmonella</i>	5	X	X	
	<i>L.monocitogenes</i>				
	Glutine	1	X	X	
	Aflatossine, OTA, DON, Fumoniosine*	vedi tab 6 Mico			
Piatti pronti per celiaci prodotti nelle mense	Glutine	1	X	X	

Nota 1. Il quantitativo di campione in unica aliquota deve essere almeno di 200 g. Per i nitrati occorre specificare il periodo di raccolta e modalità di coltivazione (campo aperto, serra..). Quando il prelievo è di tipo legale, occorre fare riferimento al Reg CE 1882/06.e D.P.R. 327/1980

Nota 2. Il quantitativo di campione in unica aliquota deve essere almeno di 500 ml per i liquidi e 2 Kg per gli ortaggi (preferibilmente zucchine di produzione locale)

Nota 3. Ai fini della corretta identificazione degli alimenti appartenenti a questa categoria, consultare il registro nazionale dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare presente nel sito ministeriale <http://www.salute.gov.it/alimentiParticolariIntegratori/registri>

Piano alimenti 20012-2013 tab. 3. Campionamenti sulle matrici fungine					
MATRICE	RICERCHE	N. CAMPIONI totali RER	Quantitativo da prelevare	LABORATORIO DI RIFERIMENTO	AUSL
AGARICUS di coltivazione	Metalli pesanti	22	100 gr	IZS	tutte
FUNGHI FRESCHI E SECCHI (produzione regionale ed extraregionale)	Nicotina	6	1000 gr (fresco) 500 gr (secco)	ARPA FE	2 PC, 2 MO, 2 PR
FUNGHI COLTIVATI	Residui Fitosanitari	5	1000 gr (fresco) 500 gr (trasformato)	ARPA FE	RN
FUNGHI FRESCHI, SECCHI, COLTIVATI (provenienti da Bulgaria e Romania)	Radioattività	12	500 gr (fresco) 100 gr (secco)	ARPA PC	4 PC, 4 BO, 4 RE, a cadenza trimestrale
totale		45			

Piano Alimenti 2012-2013 _Tabella 4 : campionamento per analisi chimiche in prodotti di origine animale			
RICERCHE		MATRICE	
MICOTOSSINE		miscele di spezie utilizzate nella preparazione di prodotti a base di carne	
ADDITIVI , coadiuvati tecnologici e ingredienti particolari		prodotti a base di carne cotti	pesce freschi/ congelati/decongelati/sfilettati
METALLI	PIOMBO	muscolo di pesce,molluschi cefalopodi e crostacei nazionali	
	CADMIO	muscolo di pesce,molluschi cefalopodi e crostacei nazionali	
	MERCURIO	muscolo di pesce,molluschi cefalopodi e crostacei nazionali	
ESTERI FOSFORICI		Miele	
Sulfamidici, tetraciclina, tilosina, streptomina		Miele	
ISTAMINA		tonno fresco/congelato	tonno o altri pesci istaminogeni conservati in scatola piatti pronti (panini, tramezzini, insalate) contenenti tonno in scatola
RADIAZIONI IONIZZANTI		Gamberi,scampi,cosce di rana	Carni avicunicole con osso

Piano alimenti 2012-2013 Tab 5. Matrici e distribuzione dei campioni per la ricerca di OGM

MATRICE									
AUSL	Farina di mais	Fiocchi, chips, pop corn, prodotti da forno a base di mais, pannocchiette e mais inscatolato.	Soia cotta e inscatolata, semi di soia destinati alla alimentazione umana	Prodotti gastronomici a base di soia (Tofu, hamburger, spezzatino, salse e condimenti a base di soia)	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale di soia o riso	Alimenti destinati a lattanti e bambini (baby food) a base di mais, riso, soia	Integratori alimentari	Totale per AUSL	Di cui biologici
Bologna	1	1		1	1			4	1
Cesena	1	1		1			1	4	1
Ferrara	1	1	1	1	1		1	6	1
Forlì	1			1	1		1	4	1
Imola	1			1	1			3	
Modena	1	1	1	1	1			5	1
Parma	1	1	1	1		1	1	6	1
Piacenza	1	1		1	1			4	1
Ravenna	1		1	1	1	1		5	1
Reggio Emilia	1	1	1	1	1		1	6	1
Rimini	1	1		1	1			4	1
Totale	11	8	5	11	9	2	5	51	10

Piano alimenti 2012-2013 tab. 6 A. Campionamenti per la ricerca di Micotossine		
MATRICE	RICERCHE	N. CAMPIONI
VINO DI PRODUZIONE LOCALE ED EXTRA RER (solo se utilizzati per il taglio),	OTA +Pb	22
MOSTI CONCENTRATI	OTA +Pb	6
BIRRA	OTA	11
SPEZIE (peperoncino, paprika, pepe, noce moscata, zenzero, curcuma)	AFLATOSSINE, OTA	22
MISCELA DI SPEZIE PER SALUMERIA	AFLATOSSINE, OTA	11
LIQUIRIZIA (radice, infusioni, estratto per bevande, confetteria)	OTA	11
CAFFÈ TORREFATTO E ISTANTANEO (torrefazione locale)	OTA	22
CACAO, CIOCCOLATO E DERIVATI	OTA	11
FARINA DI MAIS PER POLENTA,	AFLATOSSINE, OTA, FUMONISINE, DON, T2 e HT2	33
CEREALI PER PRIMA COLAZIONE, COMPRESI QUELLI A BASE DI MAIS E MISCELE	AFLATOSSINE, OTA, DON, ZEA, FUMONISINE (solo nei prodotti a base di mais)	44
CEREALI, FARINE E SFARINATI di cereali, ESCLUSO IL MAIS	DON, ZEA, OTA, AFLATOSSINE, TOSSINE T2 e HT2	44
FARINA DI CASTAGNE	DON, ZEA, OTA, AFLATOSSINE, TOSSINE T2 e HT2	11
PANE E PRODOTTI DA FORNO	DON, ZEA	44
PASTA SECCA sia di semola che all'uovo.	DON	33
SUCCHI DI FRUTTA a base di mela, sidro, e mele essiccate	PATULINA	11
FRUTTA SECCA (arachidi, pistacchi, uva sultanina, mandorle, noci, noccioline, ecc.)	AFLATOSSINE	60
SEMILAVORATI PER GELATO A BASE DI LATTE, CACAO, PASTA DI NOCCIOLE, PISTACCHI ECC.	AFLATOSSINE	20
Alimenti senza glutine di produzione artigianale per la vendita diretta	AFLATOSSINE, OTA, DON FUMONISINE	33
INTEGRATORI, ALIMENTI ADDIZIONATI DI VITAMINE E MINERALI	AFLA, DON, OCRA secondo le matrici contenute	40
ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE		
1) alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento;	AFLATOSSINE, OTA, DON	16
2) alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini	AFLATOSSINE, OTA, DON, ZEA; FUMONISINE (nei prodotti a base di mais)	16
3)alimenti destinati a lattanti e bambini, diversi dagli alimenti a base di cereali (es. omogeneizzati a base di mela)	PATULINA	8
4) Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali	AFLATOSSINE, OTA DON	10
5) alimenti per persone intolleranti al glutine	AFLATOSSINE, OTA, DON FUMONISINE	25
totale		564

Piano alimenti 20012-2013 tab. 6 B MICOTOSSINE _ Numero CAMPIONI (PRODUZIONE E COMMERCIO) PER TIPOLOGIA E AUSL

AUSL	MATRICE																			
	vino	MOSTI	BIRRA	SPEZIE	MISCELA DI SPEZIE (VET)	LIQUIRIZIA	CAFFE' TORREFAZIONE LOCALE	CACAO E DERIVATI	FARINA MAIS PER POLENTA	CEREALI PRIMA COLAZIONE	CEREALI FARINE E SFARINATI ESCL MAIS	FARINA CASTAGNE	PANE E PRODOTTI DA FORNO	PASTA SECCA	SUCCHI DI FRUTTA (alla vendita)	FRUTTA SECCA	SEMILAVORATI PER GELATO	ALIMENTI SENZA GLUTINE PROD PER VENDITA DIRETTA	INTEGRATORI, ALIMENTI ADDIZIONALI VIT E MINERALI	TOTALE per AUSL
PIACENZA	2		1	2	1	1	2	1	3	4	4	1	4	3	1	5		3	2	40
PARMA	2		1	2	1	1	2	1	3	4	4	1	4	3	1	5		3	3	41
REGGIO EMILIA	2		1	2	1	1	2	1	3	4	4	1	4	3	1	5	5	3	3	46
MODENA	2		1	2	1	1	2	1	3	4	4	1	4	3	1	5		3	7	45
BOLOGNA	2		1	2	1	1	2	1	3	4	4	1	4	3	1	10	5	3	5	53
IMOLA	2		1	2	1	1	2	1	3	4	4	1	4	3	1	5		3	1	39
FERRARA	2		1	2	1	1	2	1	3	4	4	1	4	3	1	5		3	2	40
RAVENNA	2	2	1	2	1	1	2	1	3	4	4	1	4	3	1	5	5	3	7	52
FORLÌ	2	2	1	2	1	1	2	1	3	4	4	1	4	3	1	5		3	3	43
CESENA	2	2	1	2	1	1	2	1	3	4	4	1	4	3	1	5		3	5	45
RIMINI	2		1	2	1	1	2	1	3	4	4	1	4	3	1	5	5	3	2	45
Totale	22	6	11	22	11	11	22	11	33	44	44	11	44	33	11	60	20	33	40	489

N. CAMPIONI DI ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE - ricerca MICOTOSSINE

AUSL	MATRICE										TOTALE per AUSL
	COMMERCIO					PRODUZIONE					
	alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	alimenti a base di cereali destinati a lattanti e bambini	alimenti destinati a lattanti e bambini, diversi dagli a. a base di cereali	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali	alimenti per persone intolleranti al glutine	alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	alimenti a base di cereali destinati a lattanti e bambini	alimenti destinati a lattanti e bambini, diversi dagli a. a base di cereali	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali	alimenti per persone intolleranti al glutine	
PIACENZA		1			2						3
PARMA						8	6		4	5	23
REGGIO EMILIA		1			2						3
MODENA		1			2	8			2		13
BOLOGNA		1			2				2		5
IMOLA		1			2						3
FERRARA		1			2						3
RAVENNA		1			2			8			11
FORLÌ		1			2						3
CESENA		1			2						3
RIMINI		1			2				2		5
Totale		10			20	16	6	8	10	5	75

Piano alimenti 2012-2013-Tabella 7: campionamenti SIAN per analisi chimiche in altri prodotti alimentari								
RICERCHE		MATRICE						
NITRATI		spinaci freschi	spinaci surgelati o congelati	lattuga fresca (in serra e campo aperto)	lattuga tipo "iceberg"	alimenti a base di cereali e altri alim destinati a lattanti e bambini		
METALLI	PIOMBO CADMIO	a.lattanti e a. di proseguimento	cereali	ortaggi (compreso funghi e erbe aromatiche) di produzione locale	frutta	succhi di frutta	vini e cocktail aromatizzati	
	STAGNO	cibi in contenitori metallici	bibite in lattina, compresi succhi di frutta e ortaggi		alimenti per lattanti e di proseguimento (compreso il latte), escluso prodotti in polvere e disidratati, in scatola metallica	alimenti a base di cereali e altri alim destinati a lattanti e bambini, esclusi i prodotti disidratati e in polvere, in scatola metallica	alimenti a fini medici speciali in scatola metallica (escluso prodotti disidratati e in polvere)	
CONTAMINANTI ORGANICI	DIOSSINE PCB E IPA	oli e grassi vegetali		zucchine di produzione locale	alimenti per lattanti e di proseguimento (compreso il latte)	alimenti a base di cereali e altri alim destinati a lattanti e bambini		
sostanze perfluoroalchiliche (PFAS)				ortaggi di produzione locale				
FURANO		latte liquido per l'infanzia, in brique o bottiglia	omogeneizzati di frutta e verdura	omogeneizzati di carne	succhi di frutta	marmellate	caffè	
GLUTINE		Primi piatti pronti destinati a celiaci prodotti nelle mense ospedaliere/scolastiche	Secondi piatti pronti destinati a celiaci prodotti nelle mense ospedaliere/scolastiche	Dolci pronti destinati a celiaci prodotti nelle mense ospedaliere/scolastiche				
OGM		farina di mais	fiocchi, chips, pop corn, prodotti forno a base di mais, pannocchiette, mais in scatola	soia cotta e inscatolata, semi di soia per alimentazione	prodotti gastronomici a base di soia (tofu, hamburger, spezzatini, salse e condimenti)	latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale (soia o riso)	Alimenti destinati a lattanti e bambini (baby food) a base di mais, riso, soia	integratori alimentari (barrette dietetiche a base di soia o mais)
ADDITIVI		Conservas ortofrutta	dolciumi (caramelle, lecca lecca)	bibite compresi i succhi di frutta	integratori alimentari	alimenti addizionati con vitamine e minerali		
RADIAZIONI IONIZZANTI		spezie (peperoncino, pepe, ecc)	erbe aromatiche essiccate					
MOCA		Acciaio (posate, pentole, utensili da cucina)	Plastica (contenitori termoformati, stoviglie in melamina, pentole antiaderenti, materiali usa e getta)	Vetro (bicchieri, bottiglie, vasetti per confezionamento alimenti)	Ceramica (piatti, tazze)	Carta (per pizza, per avvolgere alimenti, per confezionamento frutta)		
MICOTOSSINE		V. TAB 6						

Piano Alimenti 2012-2013- Tabella 8: PRELIEVI SERVIZI VETERINARI ALLA PRODUZIONE

AUSL	microbiologico									chimico			TOTALE
	carne macinata e preparazioni a base carne non pollame	carne macinata e preparaz. a base carne - pollame	insaccati freschi	insaccato/salumi affettati e confezionati	uova	ovoprodotti	molluschi vivi	miele		pesci/molluschi /crostacei per ricerca di metalli pesanti	campioni chimici: additivi e ingredienti in prodotti a base di carne cotti	miscele di spezie per ricerca micotossine	
Piacenza	2	6	12	7	5	8	0	5	0	3	1	49	
Parma	15	0	8	44	5	8	0	9	0	10	1	100	
Reggio Emilia	34	6	9	5	5	0	0	12	0	3	1	75	
Modena	18	16	19	7	9	0	0	8	0	11	1	89	
Bologna	7	8	7	2	9	0	0	7	0	5	1	46	
Imola	3	0	3	0	5	0	0	8	0	0	1	20	
Ferrara	3	6	9	0	2	0	45	7	8	3	1	84	
Ravenna	10	0	7	2	9	0	6	20	8	1	1	64	
Forlì	5	28	5	2	5	0	0	11	0	1	1	58	
Cesena	8	15	2	7	11	8	13	10	8	2	1	85	
Rimini	5	6	2	0	11	0	35	3	7	1	1	71	
totale	110	91	83	76	76	24	99	100	31	40	11	741	

Piano alimenti 2012-2013- Tabella 9: PRELIEVI SERVIZI VETERINARI ALLA DISTRIBUZIONE

AUSL	microbiologico							chimico				TOTALE	AUSL	
	carne macinata e preparaz. a base carne - non pollame	carne macinata e preparazioni a base carne - pollame	insaccati freschi	insaccato/salumi affettati e confezionati	formaggi ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temper. più bassa della pasteurizz.	uova	molluschi vivi	Pesce fresco e conservato e prodotti pronti (es. tramezzini) ad elevato tenore di istidina	Miele per ricerca sulfamidici, tetraciclina, tilosina e streptomomicina	Miele per ricerca esteri fosforici	pesce freschi/congelati/decongelati sfilettati per ricerca additivi			pollo / Rane/gamberi /scampi per Radiazioni ionizzanti
Piacenza	2	2	1	1	3	1	1	5	4	3	5	1	29	Piacenza
Parma	4	4	3	3	6	3	4	5	6	5	5	1	49	Parma
Reggio Emilia	3	3	2	2	4	2	2	5	4	4	5	1	37	Reggio Emilia
Modena	6	6	4	4	9	4	5	5	6	4	5	1	59	Modena
Bologna	5	5	4	3	8	3	5	5	6	5	5	1	55	Bologna
Imola	1	1	0	0	1	0	0	4	3	3	5	1	19	Imola
Ferrara	4	4	2	2	5	2	3	5	5	4	5	1	42	Ferrara
Ravenna	2	2	1	1	3	1	1	5	4	3	5	1	29	Ravenna
Forlì	1	1	1	1	2	1	1	5	4	3	5	1	26	Forlì
Cesena	2	2	2	1	3	1	2	5	4	3	5	1	31	Cesena
Rimini	2	2	1	1	3	1	1	5	4	3	5	1	29	Rimini
totale	32	32	21	19	47	19	25	54	50	40	55	11	405	tot RER

Piano alimenti 2012-2013 - Tabella 10: Prelievi SIAN per analisi microbiologiche alla PRODUZIONE

AUSL	frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo	prodotti di pasticceria fresca farciti con creme e assimilati	paste alimentari all'uovo fresche	gelati e dessert	semilavorati per gelato	Prep. per salse e salse (prodotti a base vegetale da conservare a temperatura di refrigeraz.)	cacao e preparaz. a base di cacao	pasti pronti cotti	preparazioni multi ingredienti pronte per il consumo	alimenti per lattanti e proseguimento	alimenti a base di cereali e alimenti destinati a lattanti e bambini	alimenti per diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso	alimenti per sportivi	alimenti a fini medici speciali	alimenti per persone intolleranti al glutine	TOTALE
Piacenza	8	6	7	5	0	0	1	2	3	0	0	2	0	0	2	36
Parma	0	13	3	14	2	10	0	11	6	8	3	0	4	2	5	81
Reggio Emilia	0	14	6	13	3	2	0	10	4	0	0	0	0	0	2	54
Modena	6	22	11	17	2	6	5	10	9	8	3	4	11	2	2	118
Bologna	8	30	13	26	3	6	10	29	8	0	0	4	0	2	2	141
Imola	0	4	1	4	0	0	1	2	1	0	0	0	0	0	0	13
Ferrara	6	14	6	13	2	3	10	5	5	0	3	0	0	0	0	67
Ravenna	0	26	11	24	2	12	4	17	3	0	6	0	0	0	3	108
Forlì	11	9	5	7	3	9	6	3	2	0	0	0	0	0	0	55
Cesena	6	7	2	12	2	21	1	4	4	0	0	0	0	0	3	62
Rimini	6	11	4	13	3	5	3	3	3	0	0	0	0	9	2	62
totale	51	156	69	148	22	74	41	96	48	16	15	10	15	15	21	797

Piano Alimenti 2012-2013 - Tabella 11 : Prelievi SIAN per analisi microbiologiche alla DISTRIBUZIONE

AUSL	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo	Semi e semi germogliati	Succhi e nettari di frutta e di ortaggi non pastorizzati	Altre bevande non alcoliche	Paste alimentari all'uovo fresche anche farcite	cacao e preparaz. a base di cacao	Preparazioni multi ingredienti pronte per il consumo	Prep. per salse e salse (prodotti a base vegetale da conservare a temperatura di refrigeraz.)	alimenti per lattanti e di proseguimento	alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini	alimenti per diete ipocaloriche e volte alla riduzione del peso	alimenti a fini medici speciali	alimenti per sportivi	alimenti per persone intolleranti al glutine	Totale
Piacenza	6	2	2	6	1	4	4	1	1	3	2	1	1	2	36
Parma	9	4	4	10	2	6	6	2	1	3	2	1	1	2	53
Reggio Emilia	9	3	3	9	2	6	6	2	1	3	2	1	1	2	50
Modena	12	5	5	13	3	8	8	3	1	3	2	1	1	2	66
Bologna	9	4	4	10	2	6	6	2	4	3	2	2	3	3	60
Imola	1	1	1	2	0	1	1	0	0	3	2	1	1	2	16
Ferrara	8	3	3	8	2	5	5	2	1	3	2	1	1	2	46
Ravenna	7	3	3	8	2	5	5	2	1	3	2	1	1	2	45
Forlì	3	1	1	3	1	2	2	1	0	3	2	1	1	2	23
Cesena	7	3	3	7	1	4	4	2	0	3	2	1	1	2	40
Rimini	3	1	1	4	1	2	2	1	1	3	2	1	1	2	25
Totale	74	30	30	80	17	49	49	18	11	33	22	12	13	23	461

Piano Alimenti 2012-2013. Tab 12 Prelievi SIAN per analisi chimiche

	NITRATI	METALLI	FURANO	ACRILAM MIDE	CONTAMIN ANTI ORGANICI	PFAS	MOCA (carta, vetro, plastica)	ADDITIVI	OGM	MICOTOS SINE	RADIAZIONI IONIZZANTI	Campioni per la ricerca di glutine	TOT Per AUSL
Piacenza	4	7			5	1	4	7	4	43	1	10	86
Parma	4	7			5	1	5	5	6	64	1	10	108
Reggio Emilia	4	7			5	1	5	5	6	49	1	10	93
Modena	4	10			5	1	5	4	5	58	1	10	103
Bologna	8	7		20	5	1	5	9	4	58	1	10	128
Imola	2	10	10		5	1	3	3	3	42	1	10	90
Ferrara	8	7			5	1	5	8	6	43	1	10	94
Ravenna	4	10	10		5	1	5	7	5	63	1	10	121
Forlì	6	5	10		5	1	4	5	4	46	1	10	97
Cesena	8	5			5	1	4	4	4	48	1	10	90
Rimini	8	5			5	1	5	5	4	50	1	10	94
RER	60	80	30	20	55	11	50	62	51	564	11	110	1104

Piano Alimenti 2012-2013. Tab 12 bis Prelievi SIAN per additivi

AUSL	Conservas		Dolciumi (caramelle, lecca-lecca)		Bibite compresi succhi di frutta		Integratori alimentari		TOTALE per AUSL
	P Orto	P Frutta	P	D	P	D	P	D	
PC	3	2			2				7
PR				2		2	1		5
RE			3			2			5
MO						2	1	1	4
FE	2	2			3			1	8
BO			3	2		2	1	1	9
IM				1		1	1		3
FO				2		2		1	5
CES				1		2	1		4
RA	3	4							7
RN				1		2	1	1	5
totale RER	8	8	6	9	5	15	6	5	62

legenda
P produz.
D distribuz.

Piano Alimenti 2012-2013. Tab 12 bis Prelievi SIAN per MOCA

AUSL	ACCIAIO			PLASTICA				VETRO		CERAMICA		CARTA			POLIACC OPPIATO	TOTALE per AUSL
	posate	pentole	utensili da cucina	contenit ori termofo rmati	stoviglie in melamina	pentole antiader enti	materi aleusa e getta	bicchier i,bottigli e	vasetti	piatti	tazze	per pizza	per avvolge re	per confezion amento frutta		
PC		1				1			1		1					4
PR				1				1	2	1						5
RE			1	1	1	1						1			4	9
MO				2		1	1			1						5
BO		1		1			1			1				1		5
IM					1		1				1					3
FE		1	1		1					1				1		5
RA	1			1				1			1		1			5
CES	1				1	1						1				4
FO	1				1						1		1			4
RN	1	1	1			1	1									5
Totale RER	4	4	3	6	5	5	4	2	3	4	4	2	2	2		54