



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI VIBO VALENTIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore dott. Cesare Pasqua

Via D. Alighieri- tel/fax 0963962662

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.P. V.V.	Servizio Igiene Alimenti Nutrizione- SIAN	Data di emissione
	Procedura per le modalità operative ai fini del campionamento matrici alimentari	14.04.2014
	Pag.1 di 5	Revisione 01 Dicembre 2014

Titolo: Procedura Operativa ai fini del campionamento alimentare

Indice

Modalità operative:

- Le attrezzature ed il materiale necessario per le attività di prelievo;
- Conservazione, trasporto e consegna del campione al laboratorio analizzante;
- Determinazione delle aliquote e della quantità del campione da sottoporre ad analisi;
- In caso di constatazione-accertamento mediante attività di campionamento ufficiale del superamento dei limiti previsti per i criteri di sicurezza;
- Comunicazione e notifica delle analisi all'operatore del settore alimentare;

Modulistica

Responsabilità

Redatto – Validato - Adottato	
Redatta dal Responsabile U.O. S.I.A.N.	Dott. Giuseppe Barbieri
Validato dalla Commissione Interdisciplinare Dipartimentale	Dott.ssa Elisabetta Tavella (Coordinatrice)
	Dott.ssa Stefania Mazzeo (Area B SVET)
	Dott. Domenico Cocciolo (Area C SVET)
	Dott. Giuseppe Carnovale (U.O. SIAN)
Adottato dal Direttore del Dipartimento	Dott. Cesare Pasqua

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.P. V.V.	Servizio Igiene Alimenti Nutrizione- SIAN	Data di emissione
	Procedura per le modalità operative ai fini del campionamento matrici alimentari	14.04.2014 Revisione 01
	Pag.2 di 5	Dicembre 2014

ISTRUZIONE OPERATIVA: IL CAMPIONAMENTO

Titolo: IL CAMPIONAMENTO

Con l'entrata in vigore delle nuove normative comunitarie, l'attività di campionamento degli addetti al controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare, risulta ulteriormente rafforzata.

Premesso quanto sopra. Considerate le linee guida e le varie circolari in materia di campionamenti da sottoporre a controllo chimico o microbiologico, si ritiene possano essere mantenute le procedure di campionamento ed identificazione delle aliquote per come previsto dalla legislazione nazionale (vedasi Legge 283/62 ed il suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80, D.M. 16.12.1993 e dall'O.M. 11.11.1978 modificata ed integrata dall'O.M. 07.12.1993, D.M. 23.07.2003,...) ove non siano contrastanti o superate dalle nuove normative comunitarie.

Modalità operative: le attrezzature ed il materiale necessario per le attività di prelievo alimenti.

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

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

Modalità operative: conservazione trasporto e consegna del campione al laboratorio analizzante.

Obiettivo: fare giungere al laboratorio analizzante la matrice alimentare da sottoporre ad analisi in condizioni chimico-fisiche e microbiologiche non modificate rispetto alle condizioni esistenti al momento del prelievo.

Se al prelievo non segue una immediata analisi, è fondamentale che i campioni prelevati siano adeguatamente conservati e trasportati.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.P. V.V.	Servizio Igiene Alimenti Nutrizione- SIAN	Data di emissione 14.04.2014
	Procedura per le modalità operative ai fini del campionamento matrici alimentari	Revisione 01
	Pag.3 di 5	Dicembre 2014

Modalità operative per la determinazione delle aliquote e della quantità del campione da sottoporre ad analisi.

Tipologia del campionamento	N. Aliquote	Destinazione	Normativa di riferimento
Produttore non diverso dal detentore. Campionamento alimenti non deperibili.	4 aliquote	Un' aliquota viene consegnata al detentore/produttore Tre sono destinate al Laboratorio di cui: <ul style="list-style-type: none"> • una per analisi di prima istanza • una per analisi di revisione ISS • una a disposizione della A. G. 	Legge 283/62 art. 1 DPR 327/89 artt. 5-16-19 D. Lgs 271/89 (C. P.P.) art. 223 comma 2 – art. 230- garanzia di difesa con comunicazione della data di revisione presso ISS
Produttore diverso dal detentore. Campionamento alimenti non deperibili	5 aliquote	Un' aliquota viene consegnata al detentore tre destinate al laboratorio di cui: <ul style="list-style-type: none"> • Una per analisi di 1[^] istanza • una per analisi di revisione ISS • una a disposizione della A. G. un'altra rimane a disposizione del produttore	Legge 283/62 art. 1 DPR 327/89 artt. 5-16-19 D. Lgs 271/89 (C.P.P.) art. 223 comma 2 – art. 230- garanzia di difesa con comunicazione della data di revisione presso ISS
Produttore diverso dal detentore. Campionamento alimenti non deperibili: <ul style="list-style-type: none"> • scadenza inferiore a 90 giorni oppure <ul style="list-style-type: none"> • aW > 0,95 e pH > 5,2 oppure <ul style="list-style-type: none"> • aW > 0,91 oppure <ul style="list-style-type: none"> • pH \geq4,5 	4 aliquote + un' aliquota in caso di dubbio sulla deteriorabili tà (pH < 4,5 o aW > 0,85)	Un' aliquota viene consegnata al detentore/produttore tre destinate al laboratorio di cui: <ul style="list-style-type: none"> • Una per analisi di 1[^] istanza • una per analisi di revisione ISS • una a disposizione della A. G. un'altra destinata al laboratorio per l'accertamento deteriorabilità	Legge 283/62 art. 1 DPR 327/89 artt. 5-16-19 D. Lgs 271/89 (C.P. P.) art. 223 comma 2 – art. 230- garanzia di difesa con comunicazione della data di revisione presso ISS

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S. P. V. V.	Servizio Igiene Alimenti Nutrizione- SIAN	Data di emissione 14.04.2014
	Procedura per le modalità operative ai fini del campionamento matrici alimentari	Revisione 01
	Pag.4 di 5	Dicembre 2014

Modalità operative per la determinazione delle aliquote e della quantità del campione da sottoporre ad analisi. (segue)

Produttore diverso dal detentore. Campionamento alimenti non deperibili: <ul style="list-style-type: none"> • scadenza inferiore a 90 giorni oppure • aW > 0,95 e pH > 5,2 oppure • aW > 0,91 oppure • pH \geq 4,5 	5 aliquote + un' aliquota in caso di dubbio sulla deteriorabilità (pH < 4,5 o aW > 0,85)	Un' aliquota viene consegnata al detentore/produttore quattro destinate al laboratorio: <ul style="list-style-type: none"> • Una per analisi di 1^a istanza • una per analisi di revisione ISS • una a disposizione della A. G. • una a disposizione del produttore * un'altra destinata al laboratorio per l'accertamento deteriorabilità	Legge 283/62 art. 1 DPR 327/89 artt. 5-16-19 D. Lgs 271/89 (C.P.P.) art. 223 comma 2 – art. 230- garanzia di difesa con comunicazione della data di revisione presso ISS * a garanzia del produttore poiché viene data interpretazione che la sopra citata normativa vada ad integrare l'art. 1 della Legge 283/62 e gli artt. 5-16-19 del DPR 327/80 e non, ad abrogarli.
Campionamento di alimenti altamente deperibili con imminente scadenza oppure campionamento di alimenti in presenza di matrice insufficiente a completare il numero di aliquote previste dalla normativa	1 aliquota	Consegnata al laboratorio	D. Lgs 271/89 (C.P.P.) art. 223 comma 2 ed art. 230 Garanzia di difesa per analisi non ripetibile, avviso in forma scritta e firmato dalla parte

Modalità operative qualora venga constatato-accertato mediante attività di campionamento ufficiale il superamento dei limiti previsti per i criteri di sicurezza.

Qualora venga constatato-accertato mediante attività di campionamento ufficiale il superamento dei limiti previsti per i criteri di sicurezza si comunica all'impresa alimentare al fine del ritiro o richiamo del prodotto alimentare e ad una revisione del sistema di autocontrollo.

Ne conseguono i provvedimenti amministrativi previsti dall' art. 54 del Regolamento CE 882/2004 e dal momento che le analisi divengono definitive (procedura ripetizione analisi/revisione delle analisi) ne conseguono i provvedimenti penali per le specifiche fattispecie di reato (artt. 5, 6, 12 del D. Lgs 283/62 ed art. 444 del Codice Penale), nonché gli eventuali e/o ulteriori provvedimenti amministrativi che ne derivano in applicazione dei D. Lgs. 190/2006 e 193/2007.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.P. V.V.	Servizio Igiene Alimenti Nutrizione- SIAN	Data di emissione
	Procedura per le modalità operative ai fini del campionamento matrici alimentari	14.04.2014
	Pag.5 di 5	Revisione 01 Dicembre 2014

Modalità operative: comunicazione e notifica delle analisi all'operatore del settore alimentare.

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

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

Del resto quanto sopra risulta in linea con la normativa comunitaria in materia di controllo ufficiale degli alimenti, soprattutto con l'art. 11 del Reg. CE 882/04, commi 5 e 6 (obbligo di fissare procedure adeguate atte a garantire il diritto degli OSA a richiedere un ulteriore parere di esperti, fatte salve le situazioni in cui le Autorità Competenti sono tenute ad intervenire rapidamente).

Modulistica:

Verbale di campionamento

Verbale di prelievo campioni (ALL. 1)

Responsabilità

La responsabilità professionale sulla corretta applicazione dell'istruzione operativa è demandata ad ogni singolo operatore addetto ai controlli in materia di sicurezza alimentare.

Al fine di ottimizzare l'applicazione dell'istruzione operativa, le figure professionali interessate qualora riscontrino difficoltà nell'applicazione, determinate da casistiche particolari e/o dall'adozione della presente istruzione operativa per fattispecie non contemplate, sono tenuti a segnalare al Direttore affinché lo stesso possa attivare l'iter di verifica e di revisione della seguente procedura.