



La sicurezza alimentare nei prodotti etnici

Torino, 29 Settembre 2021

Manila Bianchi

SC Sicurezza e Qualità degli Alimenti

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta

I prodotti etnici
Vendita e somministrazione



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



La sicurezza alimentare nei prodotti etnici

il mio cibo



OSSERVATORIO SULLA CRIMINALITÀ NELL'AGRICOLTURA E SUL SISTEMA AGROALIMENTARE

MENO

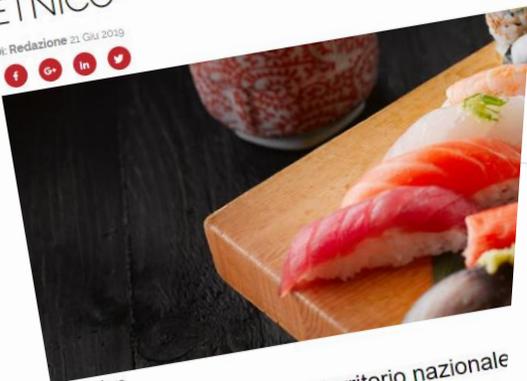
La spesa consapevole

Il cittadino consapevole

I controlli sul cibo

HOME > I CONTROLLI SUL CIBO > NEWS > SICUREZZA ALIMENTARE E CIBI ETNICI: I CARABINIERI DEL NAS SEQUESTRANO OLTRE 128 TONNELLATE DI CIBO ETNICO

Di: Redazione 21 Giu 2019



Proseguono i controlli sul territorio nazionale alimentare dei consumatori

CRONACA

Ristoranti etnici, il retrogusto è amaro: che cosa è emerso dai controlli dei Nas

Effettuate dai Nas 515 ispezioni, irregolarità in 242 strutture (ovvero quasi la metà degli obiettivi controllati): cibi scaduti, scongelati e ricongelati, mancato rispetto delle norme igieniche, etichette incomprensibili, importazioni vietate. Tutti i dettagli



TODAY

Cologno Monzese, cibo scaduto con vermi e insetti: sequestrate 9 tonnellate di alimenti

Mentivano sul luogo di provenienza applicando l'etichetta "Origine Perù" anche se questi arrivavano da Paesi diversi. Conservavano gli alimenti in luoghi sporchi, tra vermi e insetti, l'igiene né quelle relative al Covid-19. A Cologno Monzese, in provincia di Milano, la polizia ha provveduto al sequestro di oltre 9 tonnellate di prodotti etnici.



La sicurezza alimentare nei prodotti etnici



Pescara, 2019

cattivo stato di conservazione di
alcuni **prodotti ittici congelati**.

locali di preparazione del cibo in condizioni
sanitarie pessime.

il **menù** presentava questi prodotti come
"freschi"

Sequestrati **2 quintali di alimenti** e disposta
la **chiusura dell'attività**:

grave carenza igienico-strutturale
omessa attuazione delle procedure
di **tracciabilità** degli alimenti

La sicurezza alimentare nei prodotti etnici



Napoli

sequestro di **mezza tonnellata di pollame e prodotti ittici** per cattivo stato di conservazione

presenza di confezioni di **uova di anatra**, la cui **importazione dalla Cina è vietata**.



La sicurezza alimentare nei prodotti etnici



Treviso

un deposito all'ingrosso con **85 quintali** di prodotti alimentari etnici una **data di scadenza superata** da mesi.

salumi, preparati a base di carne, dolci e bibite stoccati in maniera promiscua

violazioni per **carenze igienico-sanitarie**

Autorità competenti

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 15 marzo 2017

DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 27.

Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.

- ▶ Ministero della salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e Bolzano, le Aziende sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze
- ▶ Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali
- ▶ Ministero della Difesa

Il Ministero della Salute

Pianifica, programma, esegue, monitora e rendiconta i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali, nei seguenti settori:

- ▶ alimenti, novel food e sicurezza alimentare in tutte le fasi di produzione e trasformazione, distribuzione, anche alimenti con OGM, con allergeni e a contatto con MOCA;
- ▶ mangimi e sicurezza dei mangimi in tutte le fasi di produzione, trasformazione e uso, anche mangimi costituiti/derivati da OGM;
- ▶ salute animale;
- ▶ Sottoprodotti di origine animale
- ▶ benessere animale;
- ▶ prescrizioni per immissione in commercio e uso dei fitosanitari, utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione dei pesticidi



Il Ministero politiche agricole alimentari e forestali

E' Autorità competente per:

- Alimenti ☒ garantisce pratiche commerciali leali e tutela interessi e informazioni dei consumatori, compresa etichettatura; (NO rischi sanitari)
- Mangimi ☒ tutela gli aspetti qualitativi e merceologici, compresa etichettatura; (NO rischi sanitari)
- Misure di protezione contro gli ORGANISMI NOCIVI PER LE PIANTE;
- Produzione ed etichettatura dei PRODOTTI BIOLOGICI;
- Uso etichettatura per prodotti DOP, IGP, STG



Ministero della Difesa

- E' competente per i controlli ufficiali e le altre attività di controllo ufficiale condotte nelle strutture delle Forze armate, comprese quelle connesse alle attività dei contingenti impiegati nelle missioni internazionali;
- Effettua controlli ufficiali negli stabilimenti fuori dalle strutture militari che forniscono merce per le Forze Armate, previo coordinamento con l'Azienda sanitaria locale competente sullo stabilimento oggetto di controllo, la quale sarà destinataria anche dell'esito di tali controlli.

Il Ministero della Salute

- ▶ E' l'**AUTORITA' UNICA** di coordinamento e collaborazione con Commissione UE e altri SM;
- ▶ E' **ORGANO di collegamento** che favorisce lo scambio di comunicazioni tra Autorità Competenti (AC) in materia di controlli ufficiali e attività ufficiali attraverso Piani nazionali di controllo pianificati.
- ▶ E' l'**AUTORITA' CENTRALE** ai sensi del Reg.(UE) 429/2016 (art.4 punto 55) responsabile di organizzazione e coordinamento controlli/attività ufficiali per la prevenzione di malattie animali trasmissibili;
- ▶ Può avvalersi dei **NAS** nelle attività di controllo per la tutela della salute garantendone il coordinamento delle attività di accertamento con le attività di controllo svolte dalle Autorità territorialmente competenti.



Controlli ufficiali

- Regolari su tutti gli stabilimenti e le attività
- In base alla categoria di rischio assegnata e con frequenza adeguata
- senza preavviso
- secondo procedure documentate, aggiornate, al fine di garantirne l'omogeneità e l'efficacia
- con documentazione scritta del controllo effettuato, tramite scheda di controllo ufficiale o verbale o altro documento altrimenti nominato
- con un livello elevato di trasparenza e, almeno una volta l'anno, mettono a disposizione del pubblico le informazioni anche mediante la pubblicazione su internet

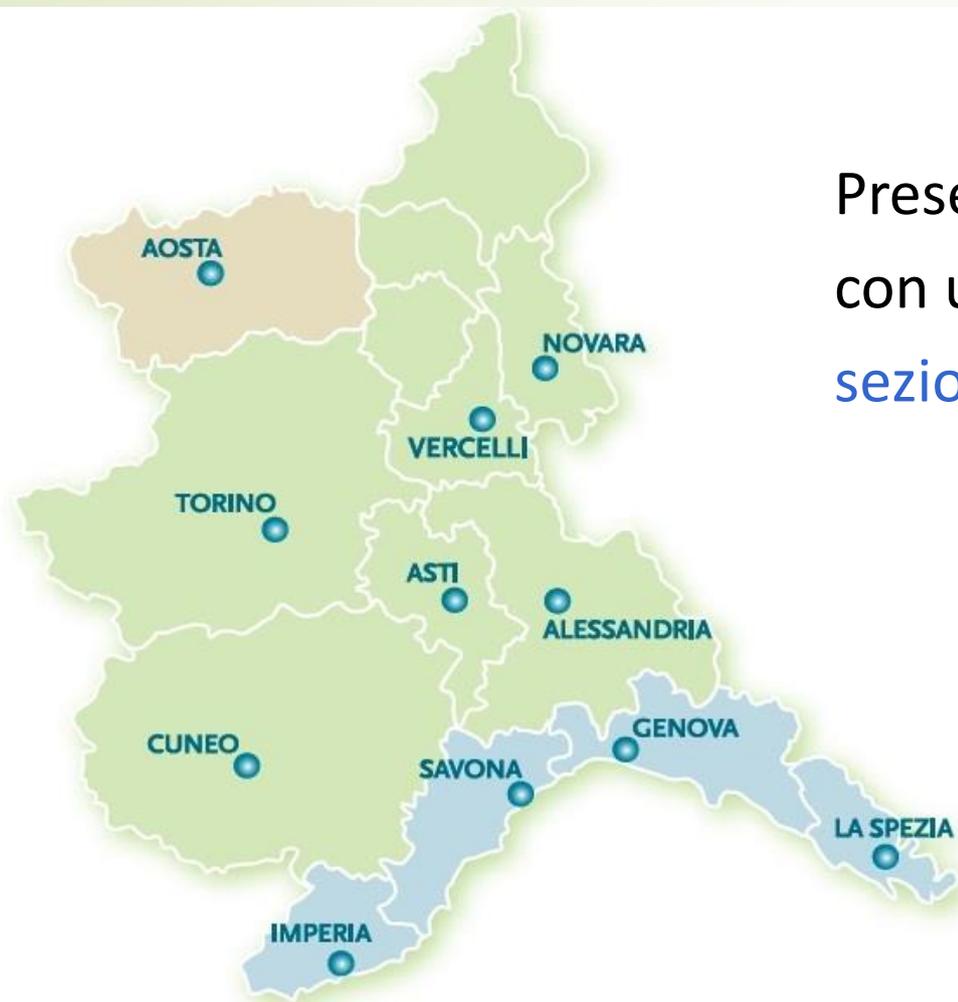
L'istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS)



E' un istituto pubblico che dal 1913 ha il compito di fornire **servizi di tipo tecnico-scientifico** a livello regionale e nazionale per quanto riguarda:

- la **sanità e il benessere animale**
- l'**igiene e la sicurezza alimentare**

... Piemonte Liguria e Valle d'Aosta (PLV)



Presente sul territorio delle **tre regioni** con una **sede centrale** a Torino e delle **sezioni** dislocate nelle diverse province





La rete degli Istituti Zooprofilattici...

L'IZS FLV è parte integrante di un sistema nazionale di 10 istituti sparsi su tutto il territorio italiano, che collaborano direttamente con le Istituzioni Sanitarie Regionali e Nazionali.



Gli Istituti appartengono al Sistema Sanitario Nazionale (Ministero della Salute) e formano una rete che lavora insieme per condividere conoscenza e capacità e per assicurare una comparazione dei risultati tra laboratori

Compiti e attività dell'IZS ...



- **Area Sanità animale**

- Sorveglianza e Controllo della salute e del benessere animale
- Controllo delle zoonosi

- **Area Sicurezza Alimentare**

- Igiene e salubrità degli alimenti
- Controllo tossinfezioni alimentari
- Controllo delle frodi in campo alimentare

- **Analisi statistica dei rischi**

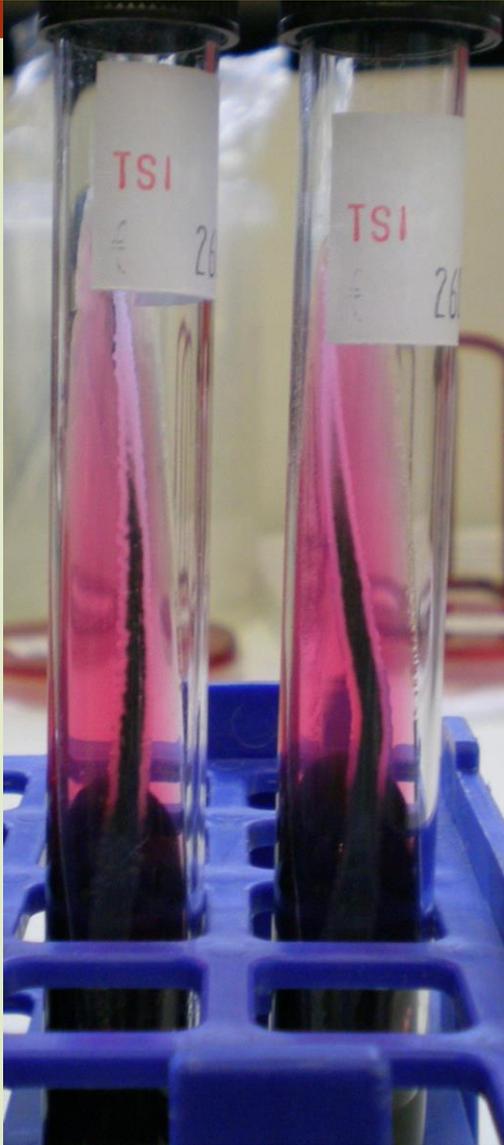
- **Ricerca**

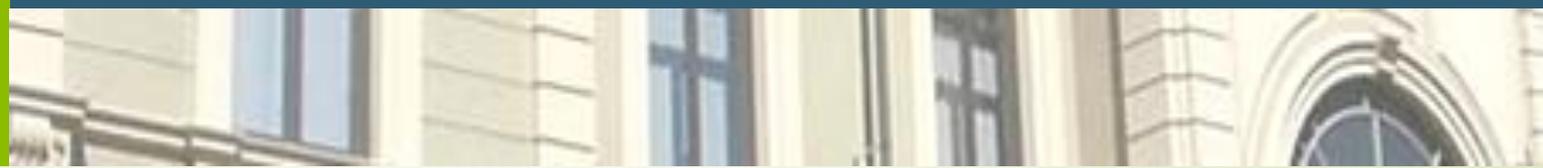
- **Formazione**



La nostra utenza ...

- **Servizi veterinari delle ASL competenti**
- **Servizi SIAN delle ASL competenti**
- **NAS, altri organi di controllo**
- **autorità competenti, uffici periferici**
- **Rete ospedaliera**





Il flusso



Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta - Direttore Generale dott.ssa Maria Caramelli

SC CONTROLLO ALIMENTI E IGIENE DELLE PRODUZIONI - Resp. dr Lucia Decastelli
LABORATORIO CONTROLLO ALIMENTI - Responsabile dr Lucia Decastelli
Via Bologna 148 10154 Torino (To) Tel.01126861 Fax.0112487770

ACCREDIA
LAB. N° 8288
Member of Accredited ILP a S.R.L.

RAPPORTO DI PROVA
Rapporto di Prova N° 40455 Data Generazione 24-03-2016

e ...



Le attività del laboratorio ufficiale (microbiologia)

CRITERI DI IGIENE DI PROCESSO

- Definiscono l'accettabilità di un processo
- Applicabili durante le fasi di produzioni e lavorazione
- In caso di Non Conformità: miglioramento igiene di produzione e revisione procedure di controllo

CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE

- Definiscono l'accettabilità di un alimento o di un lotto
- Applicabili ai prodotti finiti, in commercializzazione
- In caso di Non Conformità: ritiro o richiamo (Reg. 178/02, art. 19)



Le attività del laboratorio ufficiale (allergeni nd)

Alimenti o sostanze che provocano allergie o intolleranze



REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 25 ottobre 2011

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione



Campionamento



Aliquota

Parte a se stante di un campione

Rappresentativa del campione

Non differisce dalle altre aliquote

Ciascuna aliquota ha le stesse possibilità di essere esaminata

Unità Campionarie

Rappresentano una parte dell'aliquota

Sono destinate ad essere esaminate contemporaneamente per ogni aliquota

Il verbale di accompagnamento

A.S.L. TO3
Azienda Sanitaria Locale
di Chivasso e Mirafiori
S.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

REGIONE PIEMONTE
Verbale di prelevamento campioni alimentari

(Spazio riservato all'IZS PLV)
N. accettazione
71650

Restazione soggetta a pagamento:
 NO
 SI (obbligatorio indicare partita IVA o CF)

In data 06/09/2014 alle ore 11:45 il/i sottoscritto/i verbalizzante/i [redacted]
dell'A.S.L. TO3 SVET (Area B / Area C) SIAN con la qualifica di Tecnici della Prevenzione nell'Ambiente e
nei Luoghi di Lavoro, si è/sono presentato/i presso (Tipo di attività) [redacted] della
ditta [redacted] sito nel Comune di [redacted] Cap.
in via/piazza [redacted] att. [redacted] att. riconosciuta con approval number: [redacted]
 P. IVA [redacted] di cui risulta legale
rappresentante/titolare il/la Sig./Sig.ra [redacted]
il 28/09/1967 residente a [redacted] (VC) via [redacted]
presso atto che il prodotto campionato è prodotto/importato da (attività di produzione) [redacted]
sede stabilimento di produzione BOLZANO
(se disponibile) att. registrata N. [redacted] att. riconosciuta con approval number [redacted] P. IVA / CF
La merce è posta in (descrizione dettagliata) [redacted]
da [redacted]
Sede [redacted]
 P. IVA [redacted] CF [redacted] se disponibili att. registrata n. [redacted]
 att. riconosciuta con approval number: [redacted] seguiranno ulteriori accertamenti per individuare il produttore,
dopo essersi/i qualificato/i ed aver motivato la visita ho/abbiamo proceduto al prelievo di n. 1 (uno) campione di
(descrizione) [redacted] commerciale. Per ricerca pesticidi [redacted] "GLUTEN FREE"

STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO:
 campione prelevato su pianificazione ordinaria campione prelevato su sospetto altro
Il campione prelevato ha: n. partita: [redacted] n. lotto: [redacted] data di produzione [redacted]
data di scadenza [redacted] TMC 17/02/22 - G - 17:57
Altre informazioni contenute in etichetta: SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO - NON CONTIENE TONICI DI LUPINO
La merce è posta in (descrizione dettagliata) Venduto su scaffale a temperatura ambiente °C
e condizioni igienico sanitarie [redacted] si presenta: confezione originale (integra / non integra)
 plastica carta vetro metallo altro / preincartato / sfusa / porzionata al momento del prelievo.
Prelievo effettuato ai sensi della seguente normativa (indicare la normativa di riferimento) REG. CE 1100/2006
**E' obbligatorio specificare le informazioni dei successivi riquadri. Nel caso di carenze di informazioni obbligatorie
e/o di campionamento inappropriato l'IZS PLV si riserva la facoltà di respingere il campione.**

1) QUESITO DIAGNOSTICO (motivo di prelievo)
 ANALISI CHIMICHE (diverse da Piano contaminanti agricoli e tossine vegetali inclusi nel Reg (CE) 1881/2006 e Piano
monitoraggio contaminanti agricoli e tossine vegetali non inclusi nel Reg. (CE) 1881/2006), ALLERGENI, ETICHETTATURA
NUTRIZIONALE
 PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI INCLUSI NEL REG (CE) 1881/2006
 PIANO DI MONITORAGGIO CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NON INCLUSI NEL REG (CE) 1881/2006

3) PUNTO DELLA FILIERA IN CUI IL CAMPIONE È STATO PRELEVATO (escluso fitosanitari e OGM)
 produzione primaria Vegetali - produzione, trasformazione e confezionamento di vegetali Prodotti da forno e di
pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento Altri alimenti - industrie di prod. e trasf.
 Prodotti di origine animale - Imprese registrate per produzione, trasformazione e confezionamento Allevamento
 Ristorazione Commercio Deposito alimenti e bevande conto terzi Deposito alimenti e bevande funzionalmente
annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante Trasporto alimenti e bevande conto terzi
 Stabilimenti riconosciuti 852/2004 Stabilimenti riconosciuti 853/2004 Stabilimenti MOCA
 altro Distribuzione in CDO

Per i prelievi effettuati nell'ambito del Piano di controllo residui fitosanitari e del Piano OGM compilare l'apposito spazio nelle
schede dedicate (SCHEDA A, SCHEDA C)

4) TRATTAMENTO DEL PRODOTTO (descrizione)
PIANO RADIAZIONI IONIZZANTI: sul campione è presente:
 simbolo RADURA dicitura IRRADIATO dicitura TRATTATO CON RADIAZIONI IONIZZANTI

TABELLA ALTRE DETERMINAZIONI (esami richiesti)

X CHIMICI E ALLERGENI		PIANO DI MONITORAGGIO	PIANO CONTAMINANTI AGRICOLI E TV	PIANO ADDITIVI
DIOSSINE E ALTRO	ALLERGENI	METALLI PESANTI IN ALIMENTI	CONTAMINANTI AGRICOLI E TV (sostanze o gruppi di sostanze in alimenti non regolamentati)	ADDITIVI IN ALIMENTI <input type="checkbox"/> ammesso <input type="checkbox"/> non ammesso <input type="checkbox"/> non dichiarato in etichetta
<input type="checkbox"/> Acido lattico (ovoprodotti) <input type="checkbox"/> Acido 3-idrossibutirico (ovoprodotti) <input type="checkbox"/> Acrilammide <input type="checkbox"/> Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) <input type="checkbox"/> NaCl (pane senza sale) <input type="checkbox"/> 3-MCPD e glicidolo <input type="checkbox"/> Diossine e PCB <input type="checkbox"/> HMF <input type="checkbox"/> Altro	<input checked="" type="checkbox"/> Arachidi <input checked="" type="checkbox"/> β-lattoglobuline <input checked="" type="checkbox"/> Caseine <input type="checkbox"/> DNA crostaceo <input type="checkbox"/> DNA mollusco <input checked="" type="checkbox"/> Glutine <input checked="" type="checkbox"/> Nociola <input checked="" type="checkbox"/> Ovoproteine <input type="checkbox"/> Soia <input type="checkbox"/> Lattosio <input type="checkbox"/> Solfiti <input type="checkbox"/> Altro:	<input type="checkbox"/> Etichettatura Nutrizionale <input type="checkbox"/> Arsenico <input type="checkbox"/> Cadmio <input type="checkbox"/> Cromo <input type="checkbox"/> Mercurio <input type="checkbox"/> Nichel <input type="checkbox"/> Piombo <input type="checkbox"/> Stagno <input type="checkbox"/> Altro:	<input type="checkbox"/> Ocratossina A <input type="checkbox"/> Metaboliti del DON <input type="checkbox"/> Tossine Alternaria spp <input type="checkbox"/> Alcaloidi dell'ergot <input type="checkbox"/> Patulina <input type="checkbox"/> Alcaloidi pirrolizidinici <input type="checkbox"/> Alcaloidi del tropano <input type="checkbox"/> Nitriti <input type="checkbox"/> Altro:	<input type="checkbox"/> Aflatossina M1 <input type="checkbox"/> Aflatossina B1, B2, G1, G2 <input type="checkbox"/> Deossinivalenolo <input type="checkbox"/> Fumonisine <input type="checkbox"/> Ocratossina A <input type="checkbox"/> Patulina <input type="checkbox"/> Tossine T-2 e HT-2 <input type="checkbox"/> Zearalenone <input type="checkbox"/> Citrinina <input type="checkbox"/> Sclerozi dell'ergot <input type="checkbox"/> Acido enico <input type="checkbox"/> Nitriti <input type="checkbox"/> Acido cianidrico <input type="checkbox"/> THC <input type="checkbox"/> Alcaloidi tropano <input type="checkbox"/> Altro:
				Coloranti <input type="checkbox"/> E 104 <input type="checkbox"/> E 110 <input type="checkbox"/> E 120 <input type="checkbox"/> E 124 <input type="checkbox"/> Anidride solforosa e suoi Sali <input type="checkbox"/> E 950 <input type="checkbox"/> E 951 <input type="checkbox"/> E 952 <input type="checkbox"/> Edulcoranti <input type="checkbox"/> E 950 <input type="checkbox"/> E 951 <input type="checkbox"/> E 952 <input type="checkbox"/> Metalli pesanti <input type="checkbox"/> Arsenico <input type="checkbox"/> Cadmio <input type="checkbox"/> Mercurio <input type="checkbox"/> Nichel <input type="checkbox"/> Piombo <input type="checkbox"/> Altro:



Il verbale di accompagnamento

Il/i campione/i globale/i o i campioni di laboratorio omogeneizzati/non omogeneizzati, sigillato/i ed identificato/i nel modo seguenteè/sono stato/i inviato/i al IZS PLV sede diIn data, unitamente al presente verbale, mediante: contenitore isotermico/frigorifero alla temperatura di °C contenitore a temperatura ambiente.

n. copia del presente verbale viene consegnata all/la Sig./Sig.ra

Il campione globale sarà sottoposto a macinazione/omogeneizzazione in conformità con il PNCM e/o il Piano Nazionale OGM così come previsto da specifiche procedure e formazioni dei campioni finali (aliquote) in data alle ore presso IZS PLV di

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

Dal campione globale, miscelato, omogeneizzato e macinato (se del caso) sono state ottenute in totale n. 5 aliquote ufficiali, immesse in buste di: plastica carta altro identificate con le lettere di peso pari a g (o ml)

A: 389 f B: 389 f C: 389 f D: 389 f E: 389 f regolarmente sigillate con fascette plastiche recanti i numeri:
A: 00116 B: 00117 C: 00118 D: 00119 E: 00120 recanti la sigla ASL NO e riportanti gli estremi identificativi del campione di cui:

n. 4 consegnate all'IZS PLV sede di NOVARA mediante contenitore isotermico/frigorifero alla temperatura di °C contenitore a temperatura ambiente. si precisa che è stata prelevata l'aliquota disponibile per il produttore poiché è diverso dal detentore.

n. 1 contrassegnata con la lettera E al titolare dell'impresa (o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari) di seguito identificato presente in fase di costituzione delle aliquote ufficiali unitamente ad una/due copia/e del presente verbale di prelievo con l'indicazione di conservarla con le seguenti modalità ad una temperatura di°C.

oppure

Si è adottata altra procedura di campionamento che assicuri la rappresentatività del campione effettuato (descrivere dettagliatamente specificando le motivazioni dell'utilizzo)

(solo in caso di campionamenti mirati o su sospetto)

Non è stato possibile procedere al campionamento delle aliquote di legge in quanto il quantitativo rinvenuto è pari a e pertanto inferiore a quanto previsto. Il prelievo effettuato è pertanto da ritenersi costituito da aliquota unica e non ripetibile. In caso di aliquota unica il Laboratorio che effettuerà l'analisi provvederà ad avvisare della data e del luogo delle analisi:

Produttore/importatore ragione sociale (confezione integra)	tel	pec
e/o distributore dettaglio (prodotto sfuso)	tel	pec
e/o distributore ingrosso (prodotto sfuso)	tel	pec





Criteri microbiologici

CATEGORIA ALIMENTARE REG.UE 2019/723:

15-SALI, SPEZIE, ZUPPE, MINESTRE, SALSE, INSALATE, PRODOTTI A BASE DI PROTEINE

21-ALIMENTI TRASFORMATI NON COMPRESI NELLE CATEGORIE 1-17, TRANNE GLI ALIMENTI PER LATTANTI E BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA



19. PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE PRONTE PER IL CONSUMO

(es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese, insalata russa, insalata di pollo, capricciosa, suppli, arrosti, lasagne, salse, sughi, ecc.)

Preparazioni vendute sfuse o preimballato

PARAMETRO	METODO	Valori guida diversi dal reg.CE 2073/2005 e s.m.i	Criteri sicurezza alimentare reg.CE 2073/2005 e s.m.i	NOTE
<u>Enterobacteriaceae</u>	ISO 21528-2	≤ 100 ufc/g		Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
		≤ 1.000 ufc/g		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o contenenti alcuni ingredienti crudi.
<u>E.coli β-glucuronidasi positivi</u>	ISO 16849-2	≤ 10 ufc/g		Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
		≤ 50 ufc/g		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carni macinate.
		≤ 500 ufc/g		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne.
		≤ 10.000 ufc/g		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo.
<u>Stafilococchi coag. positivi</u>	ISO 6888	≤ 100 ufc/g*		Preparazioni alimentari pronte per il consumo. In caso di cariche ≥10 ⁵ ufc/g effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
		≤ 10.000 ufc/g*		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo.
<u>Bacillus cereus</u> presunto	ISO 7932	≤ 100 ufc/g*		Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo, ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. In caso di cariche ≥10 ⁵ ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
		≤ 1.000 ufc/g*		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o contenenti alcuni ingredienti crudi, ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. In caso di cariche ≥10 ⁵ ufc/g effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<u>Clostridium perfringens</u>	ISO 7937	≤ 10 ufc/g*		Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo, contenenti prodotti a base di carne e/o prodotti della pesca. In caso di cariche ≥10 ⁴ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
		≤ 1.000 ufc/g*		Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi, contenenti prodotti a base di carne e/o prodotti della pesca. In caso di cariche ≥10 ⁴ ufc/g effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
<u>Salmonella</u> spp.	EN ISO 6579-1		Non rilevabile in 25 g (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 spp.
			Non rilevabile in 25 g*	Preparazioni alimentari pronte per il consumo.
<u>Enterotossine stafilococciche</u>	Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi		Non rilevabili*	Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
<u>Listeria monocytogenes</u>	ISO 11290-1/2		Non rilevabile in 25 g (n=5, c=0) e/o ≤100 ufc/g (n=5, c=0)* ^A	Il criterio non si applica agli alimenti sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di L.m., quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal Reg.CE/2073/05 (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).

Campione in DISTRIBUZIONE: prelevare 4-5 aliquote composte da 5 u.c.

PARAMETRO	Valori guida diversi dal <u>reg.CE 2073/200</u> s.m.i	NOTE
<i>Enterobacteriaceae</i>	≤ 100 <u>ufc/g</u>	Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
	≤ 1.000 <u>ufc/g</u>	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o contenenti alcuni ingredienti crudi.
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	≤ 10 <u>ufc/g</u>	Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
	≤ 50 <u>ufc/g</u>	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carni macinate.
	≤ 500 <u>ufc/g</u>	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne.
	≤ 10.000 <u>ufc/g</u>	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo.
Stafilococchi <u>coag.</u> positivi	≤ 100 <u>ufc/g</u> *	Preparazioni alimentari pronte per il consumo. In caso di cariche ≥10 ⁵ <u>ufc/g</u> effettuare ricerca enterotossine stafilococciche (vedi Allegato 2).
	≤ 10.000 <u>ufc/g</u> *	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo.
<i>Bacillus cereus</i> presunto	≤ 100 <u>ufc/g</u> *	Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo, ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. In caso di cariche ≥10 ⁵ <u>ufc/g</u> effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
	≤ 1.000 <u>ufc/g</u> *	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o contenenti alcuni ingredienti crudi, ricche in amido (riso, pasta, patate) e verdure cotte. In caso di cariche ≥10 ⁵ <u>ufc/g</u> effettuare ricerca tossine (vedi Allegato 2).
<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 10 <u>ufc/g</u> *	Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo, contenenti prodotti a base di carne e/o prodotti della pesca. In caso di cariche ≥10 ⁴ <u>ufc/g</u> effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
	≤ 1.000 <u>ufc/g</u> *	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi, contenenti prodotti a base di carne e/o prodotti della pesca. In caso di cariche ≥10 ⁴ <u>ufc/g</u> effettuare ricerca di geni codificanti per l'enterotossina (vedi Allegato 2).
<i>Salmonella</i> spp.		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.
	Non rilevabile in 25 g*	Preparazioni alimentari pronte per il consumo.
Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili*	Preparazioni alimentari cotte pronte per il consumo.
<i>Listeria monocytogenes</i>		Il criterio non si applica agli alimenti sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione <i>L.m.</i> , quando non è possibile una <u>ricontaminazione</u> dopo tali trattamenti. Analisi eseguita secondo quanto disposto dal <u>Reg.CE/2073/05</u> (v. note 4, 5, 6, 7 e 8).

Il Rapporto di prova

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta - Direttore Generale f.f. dott. Angelo Ferrari

SC SICUREZZA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI - Responsabile dr Lucia Decastelli
SS CONTROLLO ALIMENTI - Responsabile dr Lucia Decastelli
Via Bologna 148 10154 Torino (To) Tel.01126861 Fax.0112487770



LAB. N° 6386 L
Membro degli Accordi di
Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

RAPPORTO DI PROVA

Rapporto di Prova N° 143261 Data Generazione 02-09-2020

Sede Accettante	TORINO Resp. dr Pierluigi Teodoro	Utente
Accettazione Richiesta N°	61010 Accettata il 24-08-2020	IZS PLV - SS CONTROLLO ALIMENTI
N° Verbale	59 del 24-08-2020	VIA BOLOGNA 148 10100 TORINO (TO)
Attività di prelievo	I.Z.S. PIEMONTE LIGURIA VALLE D'AOSTA - PROVE DI VALIDAZIONE RICERCHE BONIFICHE	
Località / Indirizzo	VIA BOLOGNA 148	
Comune	TORINO	
A.U.S.L.	AZIENDA SANITARIA LOCALE TO1	

Tipo Campione	ALIMENTI READY TO EAT	Conferimento N° 1 Numero Campioni 1
Data Prelievo	24-08-2020	Campionamento eseguito dall'Istituto
Quesito Diagnostico	CONFORT-TABLE: NUOVE ABITUDINI ALIMENTARI A RISCHIO PER I CONSUMATORI	

Elenco metodi

BACER	Bacillus cereus presunto (Conta) - ISO 7932:2004
CLPEQ	Clostridium perfringens (Conta) - UNI EN ISO 7937:2005
CMT30	Mesofili aerobi a 30°C (Conta) - ISO 4833-1:2013
ECOL	Escherichia coli β-glucuronidasi positivi (Conta) - ISO 16649-2:2001
ENTER	Enterobacteriaceae a 37°C (Conta) - ISO 21528-2:2017
LMPCRNA	Listeria monocytogenes / Real time PCR (Ricerca) - AFNOR BRD 07/10 - 04/05
SALPCNA	Salmonella spp / Real time PCR (Ricerca) - AFNOR BRD 07/6 - 07/04, AFNOR ABI 29/01 - 09/07
STAF	Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie) a 37°C (Conta) - ISO 6888-2:1999/Amd 1:2003

Prove effettuate

Campione N° 1 Identificativo **ROTOLO KEBAB IC41322-0505-02**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta - Direttore Ferrari

SC SICUREZZA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI - Responsabile dr Lucia Decastelli
SS CONTROLLO ALIMENTI - Responsabile dr Lucia Decastelli
Via Bologna 148 10154 Torino (To) Tel.01126861 Fax.0112487770

RAPPORTO DI PROVA

Rapporto di Prova N° 143261 Data Generazione 02-09-2020

ECOL	<10 UFC/g	25-08-2020
LMPCRNA	NEGATIVO IN 25 g	25-08-2020
SALPCNA	NEGATIVO in 25 g - Met. AFNOR ABI 29/01 - 09/07	25-08-2020
BACER	<100 UFC/g	25-08-2020
CMT30	150.000.000 UFC/g	25-08-2020
STAF	Microrganismo presente ma <40 UFC/g	25-08-2020
ENTER	1.300.000 UFC/g	25-08-2020

Il Dirigente Sanitario
Daniela Manila Bianchi



Controperizia

- ▶ 1. Se **opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile**, le Autorità competenti assicurano che, nel prelevare il campione, le Autorità di controllo prelevino una quantità sufficiente per formare anche **quella** destinata all'operatore **per l'esame di parte presso un laboratorio accreditato di sua fiducia e quella per l'espletamento dell'eventuale fase relativa alla controversia**. Nel caso in cui **OSA/OSM rinunciasse** a queste aliquote, **va scritto sul VERBALE DI PRELIEVO**.
- ▶ 2. Qualora non possa essere assicurata la **riproducibilità** dell'esito analitico per la deperibilità dei campioni o delle merci (per es. MEL) per analisi microbiologiche per verifica criteri di sicurezza, si compone **ALIQUOTA UNICA**.
- ▶ 3. Il **LABORATORIO UFFICIALE** deve comunicare **tempestivamente** all'Autorità competente il risultato di analisi, prove e diagnosi, che deve **tempestivamente** comunicare alle parti interessate (OSA/OSM) gli esiti favorevoli/sfavorevoli.
- ▶ 4. L'OSA/OSM a cui è stato comunicato esito sfavorevole, ha diritto a ricorrere a una **verifica documentale** (da campionamento a emissione RdP) in controperizia incaricando un esperto qualificato di parte, richiedendolo all'AC che ha effettuato il campionamento entro il termine perentorio di **15 GIORNI**.
- ▶ 5. **L'OSA/OSM può a sue spese**, fare eseguire una prova sull'aliquota che detiene prelevata durante il campionamento da un laboratorio accreditato di sua fiducia.

Controversia

- ▶ L'OSA/OSM che dopo la controperizia non condivida le valutazioni dell'AC in merito alla non conformità, può ricorrere, a SUE SPESE, **entro 30 giorni** dalla comunicazione dell'esito sfavorevole alla **CONTROVERSIA:**

- ▶ La CONTROVERSIA avviene in due fasi:

- **Verifica documentale** dei RdP da parte dell'ISS.

L'Istituto Superiore di Sanità si esprime **entro 30 giorni** dal ricevimento della documentazione.

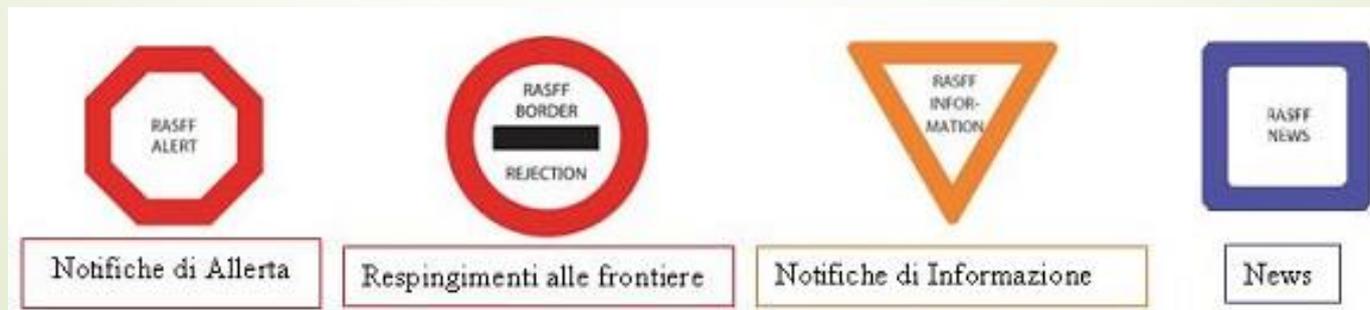
- **Revisione di analisi** richiesta da OSA/OSM **entro 30 giorni** dal ricevimento dell'esito verifica documentale, con apposita istanza e allegando ricevuta (a proprie spese)

L'ISS può avvalersi anche di un laboratorio ufficiale, comunque diverso da quello che ha emesso il primo RdP.

L'ISS **entro 60 giorni** dal ricevimento dell'istanza comunica all'OSA/OSM gli esiti.

RASFF

Il sistema RASFF, come definito dall'articolo 50 del **Regolamento 178/2002**, è un sistema di allarme, sotto forma di rete, per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. Negli anni il sistema di notifica è stato esteso anche ai rischi legati a materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) e ai mangimi per animali da affezione (pet food), rispettivamente con il Regolamento (CE) n. 1935/2004 e il Regolamento (CE) n. 183/2005.



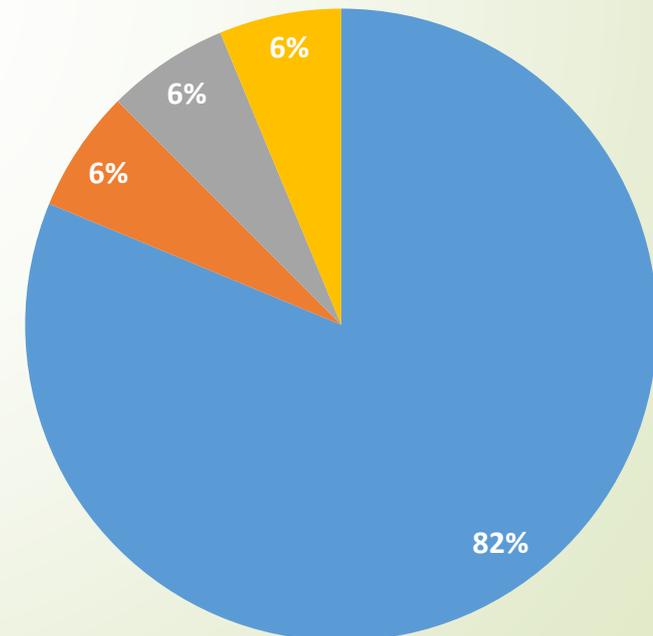


KEBAB

Da Gennaio 2020 a Luglio 2021 ci sono state 16 segnalazioni nel portale RASFF correlate a KEBAB,
 13/16: presenza di *Salmonella*
 1/16: presenza di *Listeria m*
 1/16: presenza di glutine non dichiarato
 1/16: parzialmente crudo

NOTIFICHE KEBAB

■ Salmonella ■ Listeria ■ Glutine N.D. ■ Carne Cruda



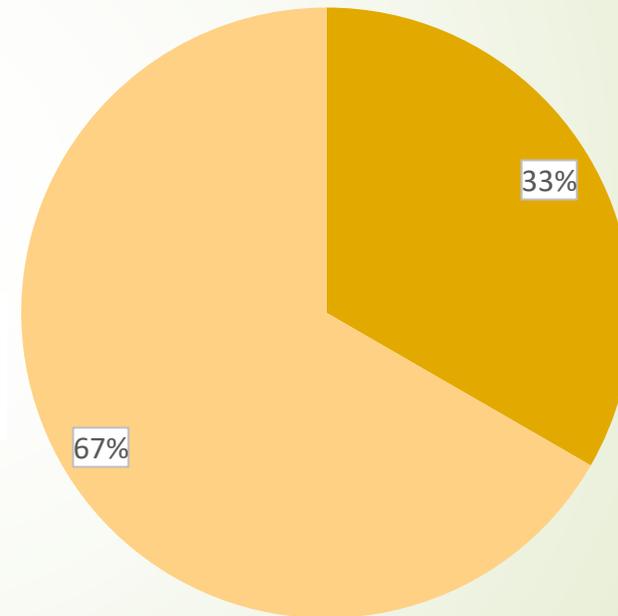


Salsa Tahini



NOTIFICHE TAHINI

■ Salmonella ■ Ossido di Etilene



Da Gennaio 2020 a Luglio 2021 ci sono state 9 segnalazioni relative alla salsa Tahini
 3/9 : presenza di *Salmonella*
 6/9 : superamento dei limiti di Ossido di Etilene



Ravioli cinesi

Da Gennaio 2020 a Luglio 2021 ci sono state 4 segnalazioni relative a Ravioli

2/4 : presenza di *Salmonella*

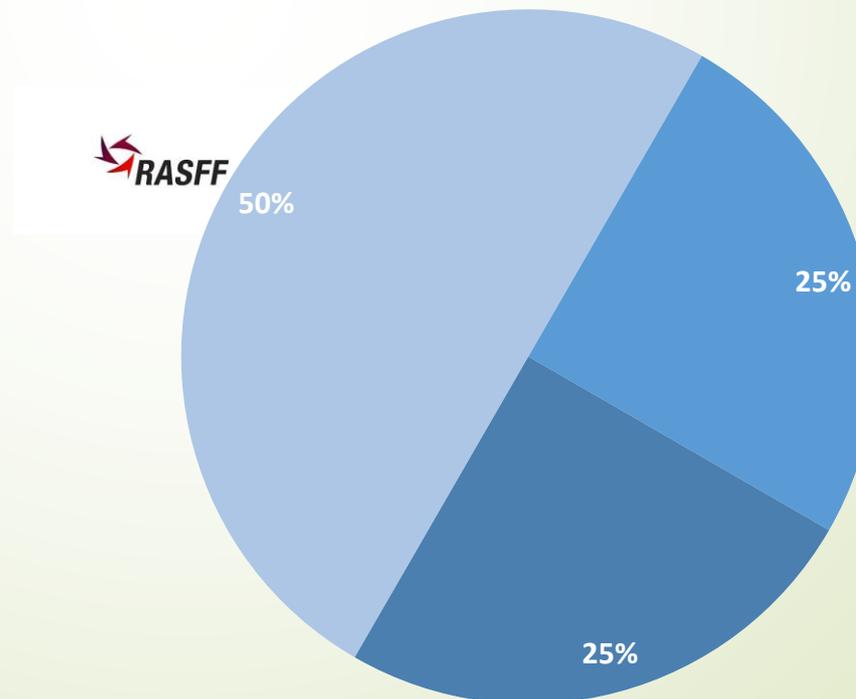
1/4 : presenza di Muffe

1/4: presenza di allergeni non dichiarati



NOTIFICHE RAVIOLI

■ Salmonella ■ Muffe ■ Allergeni N.D.





L'autorità competente e gli organi di controllo garantiscono elevati livelli di sicurezza degli alimenti



Il laboratorio ufficiale verifica il rispetto di criteri cogenti per processi e per prodotti



Iter analitico dal campionamento all'esito sul rapporto di prova



Notifiche internazionali derivanti da attività analitiche o da altre attività ufficiali



**Attività di ricerca applicata al
cibo etnico e al food delivery**





manila.bianchi@izsto.it

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta
SC Sicurezza e Qualità degli Alimenti
SS Allergeni e Nutrizione

I prodotti etnici
Vendita e somministrazione



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO