

PROTOCOLLO TECNICO

per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici

I Laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta (IZS PLV) sono strumenti tecnico-scientifici operanti nell'ambito del SSN designati ai sensi dell'articolo 12 del regolamento (CE) n. 882/2004 e s.m.i. dall'Autorità Competente Nazionale e Regionale per garantire il supporto analitico e la collaborazione necessaria all'espletamento delle funzioni di controllo ufficiale ai Dipartimenti di Prevenzione (DP) delle Aziende Sanitarie Locali (ASL) e agli altri Organismi di controllo.

Il presente protocollo tecnico è stato predisposto dal Servizio Sanitario Regionale allo scopo di assicurare quanto previsto dall'articolo 4, comma C del regolamento (CE) n. 882/2004 e s.m.i. e rendere trasparente il rapporto tra le Autorità competenti, regionale e locali, e l'attività del laboratorio al di fine uniformare sul territorio regionale i controlli microbiologici sugli alimenti.

Il Settore Prevenzione e Veterinaria dell'Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità della Regione Piemonte concorderà annualmente, nell'ambito del PRISA (Piano Regionale Integrato sulla Sicurezza Alimentare) con l'IZS PLV, sulla base delle indicazioni del presente protocollo, i piani di lavoro finalizzati all'applicazione delle normative e all'approfondimento delle caratteristiche microbiologiche degli alimenti sulla base delle quali i Dipartimenti di Prevenzione organizzeranno la loro attività.

Ciò premesso, al fine di regolare i rapporti tra il laboratorio e gli Enti committenti cui compete l'attività di campionamento per migliorare la qualità delle prestazioni, vengono di seguito definite:

- le modalità di svolgimento delle attività;
- la tipologia e le caratteristiche dei servizi che l'IZS PLV si impegna ad erogare;
- le modalità di accesso a detti servizi.

In particolare, nei capitoli del presente Protocollo Tecnico vengono trattati i seguenti argomenti:

- Capitolo 1 Normativa generale per il prelevamento dei prodotti alimentari
- Capitolo 2 Modalità di campionamento e trasporto dei campioni
- Capitolo 3 Composizione del campione
- Capitolo 4 Documenti di accompagnamento
- Capitolo 5 Modalità di consegna dei campioni
- Capitolo 6 Criteri di accettazione dei campioni
- Capitolo 7 Prove e metodi (accreditate e non accreditate)
- Capitolo 8 Sedi di attività analitiche
- Capitolo 9 Modalità e tempi di comunicazione dei Rapporti di Prova
- Capitolo 10 Esiti non conformi, conservazione del campione e della relativa documentazione
- Capitolo 11 Gestione delle emergenze e altre attività straordinarie
- Capitolo 12 Dati di attività analitica
- Capitolo 13 Reclami
- Capitolo 14 Smaltimento aliquote campioni conformi

Costituiscono parte integrante e sostanziale del protocollo i seguenti allegati al Protocollo Tecnico:

- Allegato 1 Tabella “Criteri microbiologici per i prodotti alimentari”
- Allegato 2 Tabella “Valori limite di accettabilità di microrganismi e/o tossine potenzialmente pericolosi”
- Allegato 3 Modello “Verbale prelevamento campione per sospetta MTA”
- Allegato 4 Modello “Verbale prelevamento campioni alimentari”
- Allegato 4A Modello “Allegato 4A al verbale di prelevamento campioni alimentari (determinazioni PRODUZIONE)”
- Allegato 4B Modello “Allegato 4B al verbale di prelevamento campioni alimentari (determinazioni COMMERCIALIZZAZIONE)”

Il presente protocollo costituisce il documento di riferimento per tutte le problematiche trattate e sostituisce gli accordi precedenti o stipulati in sede locale.

Vista la necessità di un riesame periodico, al fine di consentire l'aggiornamento dei contenuti rispetto alle esigenze e alle possibilità operative dei soggetti interessati, si prevede una revisione generale del protocollo con periodicità triennale, sovrapponibile al Piano regionale per la Sicurezza Alimentare (PRISA); eventuali revisioni intermedie, anche sul singolo capitolo, potranno comunque essere concordate da parte dei contraenti e comunicate a tutti i soggetti interessati con nota a firma congiunta.

Per tutti gli ambiti di attività non **espressamente** indicati o contemplati nel documento, e per i quali potrebbe scaturire una richiesta di intervento o prestazione, sarà interesse delle parti concordare specifici protocolli o intese.

CAPITOLO 1: NORMATIVA GENERALE PER IL PRELEVAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Le modalità di prelevamento, conservazione e trasporto dei campioni di alimenti di origine animale e non animale ai fini del controllo ufficiale sono regolate dalla seguente Legislazione:

1.1 Comunitaria:

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari e ss.mm.ii;

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 , che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e ss.mm.ii;

REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e ss.mm.ii;

REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali e ss.mm.ii;

REGOLAMENTO (CE) N. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e ss.mm.ii;

REGOLAMENTO (CE) N. 2074/2005 DELLA COMMISSIONE del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 ss.mm.ii;

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2015/1375 DELLA COMMISSIONE del 10 agosto 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni

1.2 Nazionale:

INTESA STATO-REGIONI su: "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento (CE) 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti" (rep n. 41/CSR del 03/03/2016);

INTESA STATO-REGIONI su: "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (rep n. 212/CSR del 10/11/2016);

L. 30.04.62 n. 283 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";

D.Lgs 06/11/2007, n. 193 "Attuazione direttiva 2004/41/CE, relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";

D.P.R. 26.03.80 n. 327 "Regolamento di esecuzione della Legge 30 Aprile 1962 n. 283 e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";

D.Lgs 03.03.93 n. 123 "Attuazione della Direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari" (Artt. 4 e 2, comma 3);

Decreto Min. San.16.12.93 "Individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali";

O.M. 11.10.78 "Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande" (art. 4 – modalità di prelevamento)

D.P.R. 14.07.95 "Atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo Ufficiale degli alimenti e bevande";

CIRCOLARE prot. DGSAN-VIII-28959/P/I.6.a/35, 09/10/2008 "Modalità di effettuazione degli accertamenti analitici sui campioni di alimento prelevati nel corso di episodi di malattia alimentare";

Latte e prodotti a base di latte:

- L. 03.05.89 n. 169: "Concernente disciplina del trattamento e commercializzazione del latte alimentare vaccino e suoi decreti di applicazione (DD.MM. 09.05.91 n. 184 e n. 185);
- D.M. 09.05.91 n. 185 "Regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, ai requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualità";

- D. Min. San. 26.03.92 “Attuazione della decisione n. 91/180/CE concernente la fissazione di metodi di analisi e prova relativi al latte crudo e al latte trattato termicamente”;
- INTESA-STATO REGIONI su “Vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana” (rep. N. 5/CSR del 25/01/2007)
- O.M. 10/12/2008 (G.U. 14/01/2009, n. 10) concernente “Misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana”.

CAPITOLO 2: MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO E TRASPORTO DEI CAMPIONI

La corretta esecuzione del campionamento e le modalità di trasporto dei campioni sono fattori determinanti e possono influenzare il risultato analitico.

È responsabilità del prelevatore far sì che:

- i campioni siano del quantitativo sufficiente all'esecuzione dell'analisi (vedi Capitolo 3);
- il trasporto avvenga in condizioni idonee, in modo tale da non produrre variazioni rilevanti delle caratteristiche chimico-fisiche o microbiologiche degli stessi;
- i campioni siano accompagnati da apposito verbale/scheda con tutte le informazioni necessarie (vedi Capitolo 4).

2.1 Principi generali

I requisiti fondamentali del campionamento sono la rappresentatività e le corrette modalità di prelievo.

Un campione rappresentativo è ottenuto con attrezzatura e procedure che prevedono il prelevamento di campioni elementari da tutte le zone del lotto e di peso adeguato. Il prelievo va identificato, etichettato, manipolato, conservato e trasportato in modo da garantire la validità della pratica dal punto di vista giuridico e analitico (art 11, comma 7 del regolamento (CE) 882/2004 e s.m.i.). Il campione deve essere accompagnato dal relativo verbale di prelievo, correttamente compilato.

Per seguire un campionamento significativo va valutata la matrice su cui si interviene, con le sue caratteristiche specifiche di composizione, e l'omogeneità di distribuzione del contaminante nella massa. Le matrici liquide omogenee non richiedono particolari procedure, se non l'accurata agitazione del prodotto prima del prelievo, mentre i liquidi o semiliquidi non omogeneizzabili prevedono il prelievo di campioni a diversi livelli da tutti i recipienti, anche al momento del travaso del prodotto e dopo aver accuratamente eliminato le prime frazioni.

Le farine, pur essendo abbastanza omogenee, vanno campionate considerando anche le condizioni di stoccaggio.

Pertanto, una corretta procedura prevede:

- un campionamento rappresentativo (per numero di campioni elementari, numero dei punti di prelievo, grandezza del campione globale e del campione finale);
- un'accurata omogeneizzazione del campione globale;
- una quantità di campione adeguata all'analisi: campioni insufficienti non sono rappresentativi, soprattutto nel caso di matrici non omogenee, mentre quantitativi elevati creano eccessive difficoltà al momento della miscelazione per il prelievo;
- la conservazione del campione prima dell'analisi in luogo fresco e asciutto, salvo diversamente specificato per particolari prodotti.

Il prelievo e la formazione dei campioni devono avvenire con tutta la rapidità possibile prendendo le precauzioni necessarie per evitare qualsiasi alterazione o contaminazione del prodotto; le attrezzature devono essere pulite, disinfettate e, in caso di analisi microbiologiche, sterili.

2.2 Modalità di campionamento

- a) **sostanze o prodotti omogenei contenuti in un unico recipiente:** si preleva una quantità rappresentativa della massa, dalla quale si ricava il campione per l'analisi;
- b) **sostanze o prodotti omogenei contenuti in più recipienti:** si prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi;
- c) **sostanze o prodotti non omogenei contenuti in un unico recipiente e conservati alla rinfusa:** si prelevano quantità parziali nella parte superiore, centrale e inferiore della massa; l'insieme delle quantità parziali rappresentative della partita vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi;
- d) **sostanze o prodotti non omogenei contenuti in più recipienti:** si prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali prelevate vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi;
- e) **sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse (e quando la natura di tale sostanza o prodotto e il tipo di controllo analitico da eseguire ne consentano l'apertura):** si prelevano a caso quantità parziali di sostanza o prodotto da un numero di confezioni rappresentative della partita dalle quali, riunite e mescolate, si ricava il campione per l'analisi;
- f) **sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse (e quando la natura delle sostanze o prodotti e il tipo di controllo analitico da effettuare non ne consentano l'apertura):** si preleva un numero rappresentativo di confezioni a caso dalla partita, per formare il campione per l'analisi.

Ogni aliquota deve essere collocata in recipienti o confezioni asciutti e puliti, di materiale inerte ed adatto al contatto con gli alimenti, che la protegga da contaminazioni, da eventuali danni causati dal trasporto e possibilmente dai raggi solari. La confezione deve assicurare la conservabilità del campione anche in laboratorio mentre i liquidi andrebbero posti in contenitori a doppio tappo; i sigilli apposti, oltre ad essere inviolabili, devono riportare il contrassegno dell'ASL.

Per le ricerche batteriologiche è necessario utilizzare **sempre** strumenti e contenitori sterili (sacchetto plastificato sterile con chiusura, contenitore sterile con chiusura a vite).

È onere dell'ente prelevatore l'approvvigionamento dei materiali per il prelievo e il trasporto dei campioni.

2.3 Trasporto dei campioni alimentari (STABILI E NON STABILI, ISO 7218)

I campioni devono essere mantenuti dal momento del prelievo all'inizio dell'analisi alle seguenti temperature (**oppure entro le temperature di conservazione indicate dal produttore**):

- PRODOTTI **STABILI:** a temperatura ambiente, inferiore a 40 °C;
- PRODOTTI **CONGELATI:** temperatura inferiore a -15 °C, preferibilmente inferiore a -18 °C;
- **ALTRI PRODOTTI NON STABILI A TEMPERATURA AMBIENTE:** tra +1 e +8 °C.

CAPITOLO 3: COMPOSIZIONE DEL CAMPIONE UFFICIALE E SUDDIVISIONE IN ALIQUOTE

Ogni aliquota deve essere formata da un numero di unità campionarie di peso adeguato (vedi Tabella “Pesi minimi riferiti ad ogni unità campionaria per l’esecuzione dell’analisi”), a seconda della tipologia di analisi, e deve essere:

- sigillata accuratamente e completamente, senza segni di manomissione;
- accompagnata da un cartellino identificativo saldamente fissato e completo di tutte le indicazioni di legge.

3.1 Pesi minimi

Per l’esecuzione delle analisi previste dal Protocollo tecnico, il peso minimo di ogni unità campionaria (u.c.) deve essere **generalmente** di almeno 100 g (parte edibile). Per informazioni più dettagliate riguardanti i pesi minimi si rimanda alla tabella “Pesi minimi riferiti ad ogni unità campionaria per l’esecuzione delle analisi”.

Tabella - Pesi minimi riferiti ad ogni u.c. per l’esecuzione delle analisi.

Categoria	Parametro	Peso minimo per l’esecuzione delle analisi su ogni u.c. (parte edibile)	Note
Microrganismi indicatori (conteggio)	Microrganismi mesofili aerobi, Enterobacteriaceae, <i>Escherichia coli</i> , Stafilococchi coagulasi positivi, <i>Bacillus cereus</i> presunto, Anaerobi solfito riduttori, <i>Clostridium perfringens</i> , Lieviti e muffe	10 g (in tutto)	I conteggi dei microrganismi indicatori vengono effettuati sulla stessa presa di saggio (es. 3 microrganismi indicatori = 10 g di parte edibile).
	NB. 10 g rappresenta il peso minimo per poter eseguire l’analisi. Se viene richiesto il conteggio di <i>Staf.coag.pos</i> o <i>B.cereus</i> , sarebbe opportuno che il Laboratorio disponesse già di una quantità di alimento supplementare per la determinazione della tossina (25 g per ogni tossina), qualora risultassero conteggi microbiologici elevati.		
Microrganismi patogeni (ricerca)	<i>Campylobacter</i> spp. termofili	25 g	Ciascun patogeno va conteggiato singolarmente (es. 3 patogeni = 75 g di parte edibile).
	<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	25 g	
	<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri STEC)	25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i> ISO 11290-1 (metodo qualitativo)	25 g	
	<i>Salmonella</i> spp.	25 g	
	<i>Vibrio</i> spp. potenzialmente enteropatogeni (<i>V.cholerae</i> e <i>V.parahaemolyticus</i>)	25 g	
	Virus epatite A e Norovirus	25 g Nel caso di prodotti ittici: campione aggregato di 1 Kg con non meno di 10 soggetti, da cui si prelevano 2 grammi di epatopancreas.	
	Clostridi produttori di tossine botuliniche	25 g	
Microrganismi patogeni (conteggio)	<i>Cronobacter</i> spp.	25 g	
	<i>Shigella</i> patogena	25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i> ISO 11290-2 (metodo quantitativo)	10 g	
Tossine batteriche	Enterotossina stafilococcica, tossina botulinica	25 g	Ciascuna tossina va conteggiata singolarmente (es. 2 tossine = 50 g di parte edibile).
Chimico-fisici	pH e Aw	100 g (in tutto)	
Filth test	Farine	50 g	Per essere rappresentativo il campione complessivo da prelevare deve essere di almeno 500 g
	Conservas di pomodoro	200 g	
	Latte in polvere	250 g	

3.2 Suddivisione del campione ufficiale in aliquote (vedi art. 2 Decreto Min. San. 16/12/93 e art. 16 D.P.R. 26/03/80 n. 327):

I campioni **in fase di PRODUZIONE** (NB. l'intero lotto del prodotto campionato deve ancora essere sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che lo produce e non essere ancora immesso sul mercato) vengono prelevati in una sola aliquota (in quanto gestiti esclusivamente come indicatori di igiene del processo).

Tale aliquota sarà costituita da 1 o più unità campionarie: il numero di u.c. varia a seconda della tipologia di alimento e dei parametri microbiologici ricercati (applicazione criteri del regolamento CE n. 2073/2005 oppure altro). Per ulteriori approfondimenti consultare le tabelle (sezione "Produzione") nell'allegato 1 al presente Protocollo tecnico.

I campioni **in fase di COMMERCIALIZZAZIONE/DISTRIBUZIONE** vengono prelevati in 4-5 aliquote* (in quanto gestiti come indicatori di sicurezza alimentare):

- aliquota per il detentore;
- aliquota per le analisi richieste (al laboratorio);
- aliquota per la ripetizione delle analisi (in caso di alimenti deteriorabili) o revisione di analisi (in caso di alimenti non deteriorabili o per parametri chimici), relativamente ai parametri non conformi (al laboratorio);
- aliquota a disposizione per un'eventuale perizia disposta dall'autorità giudiziaria (al laboratorio);
- aliquota (in caso di prodotti confezionati) che resta a disposizione dell'impresa produttrice presso il laboratorio.

Un'ulteriore aliquota può essere prelevata per l'eventuale accertamento della deteriorabilità da parte del laboratorio.

Ogni aliquota sarà costituita da un numero compreso tra 1 e 30 unità campionarie: il numero di u.c. varia a seconda della tipologia di alimento e dei parametri microbiologici ricercati (applicazione criteri del regolamento CE n. 2073/2005 oppure altro). Per ulteriori approfondimenti consultare le tabelle (sezione "Commercializzazione/distribuzione") nell'allegato 1 al presente Protocollo tecnico.

** Deve essere valutata la possibilità di procedere con le modalità di prelievo previste per il **campionamento in aliquota unica con analisi non ripetibile qualora:***

- *la quantità di materiale che si intende sottoporre ad analisi non sia sufficiente a predisporre un numero di aliquote (ciascuna composta dal numero di unità campionarie di legge) tale da garantire il diritto alla difesa dell'interessato;*
- *fra la data del prelievo e la data di scadenza dell'alimento campionato intercorrano meno di 10 giorni (tempo minimo per le attività analitiche previste);*
- *l'alimento da prelevare sia altamente deperibile (commercializzazione con TMC o data di scadenza inferiore a 10 giorni).*

I **campioni "conoscitivi"**, costituiti da un'unica unità campionaria, oltre che per i campioni prelevati in produzione, potranno essere eseguiti in seguito ad accordi specifici (es. progetti di monitoraggio concordati con l'Assessorato Tutela della Salute e Sanità, piani di sorveglianza, ecc) oppure se consegnati ai SIAN o SVET da privati, generalmente aperti (a seguito di esposti). In questo caso, in presenza di non conformità, non essendo garantito il diritto alla difesa, non potranno essere proposte sanzioni penali (articolo 55 del regolamento (CE) n. 882/2004 e s.m.i.), ma dovranno essere previste, qualora necessario, azioni per il ripristino delle condizioni ottimali (articolo 54 del regolamento (CE) n. 882/2004 e s.m.i.) valutando eventualmente la necessità di procedere ad altre indagini o segnalazioni

CAPITOLO 4: DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO

Tutti i campioni prelevati, secondo quanto previsto dall'art. 15 del DPR 327/1980, devono essere accompagnati da un documento, verbale o scheda di campionamento redatto in modo chiaro, leggibile e che deve contenere le seguenti informazioni:

- Attività di prelievo (OSA sottoposto al controllo)
- Richiedente (soggetto prelevatore)
- Tipo campione e dettaglio (descrizione del campione)
- Parametro richiesto (come di seguito esplicitato)
- Modalità e temperatura di trasporto
- Informazioni utili alla definizione del campione e all'esecuzione delle analisi

Il verbale di prelevamento (allegato 4) deve pertanto indicare:

- la fase in cui è stato effettuato il prelievo (produzione o distribuzione/commercializzazione);
- dove è stato effettuato il prelievo (presso una Ditta o altro = attività di prelievo);
- le corrette generalità della stessa, eventualmente dedotte dalla licenza commerciale, possibilmente accompagnate dalla partita IVA;
- il numero di telefono e di FAX del responsabile per un'eventuale convocazione o comunicazione;
- le generalità di terzi interessati (produttori, trasportatori, importatori, grossisti, etc. = attività di provenienza) desunte da bolle di consegna o altri documenti;
- le prove richieste (possono essere indicate come parametri specifici oppure genericamente, facendo riferimento a quanto previsto nell'allegato 1 del presente Protocollo tecnico rispetto alla matrice campionata, senza necessità di specificare i singoli parametri).

Particolare attenzione deve essere posta nella descrizione del campione, specificando:

- lo stato (sfuso, preincartato, preconfezionato*);
- le indicazioni riportate in etichetta in conformità a quanto previsto dal D.Lgs n. 109/92 e s.m.i e Reg. UE 1169/2011 (il produttore o distributore, gli ingredienti, il lotto, il termine minimo di conservazione o la scadenza ove previsti, ecc...);
- le modalità di prelievo.

** Il Reg.(CE) n. 2073/2005 di norma non si applica ai campioni sfusi e/o preincartati quando non sia indicato dal produttore il periodo di conservabilità, ad eccezione della ricerca di *Listeria monocytogenes* negli alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla sua crescita (diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali quando siano ancora sotto il controllo diretto dell'OSA che li produce ed è in grado di rendere disponibili le informazioni necessarie a valutare i successivi risultati).*

Sul verbale deve essere indicata l'ora in cui è stato effettuato il campionamento e, per gli alimenti deperibili, la temperatura, le modalità e il luogo di conservazione dell'alimento al momento del prelievo.

Nel caso di campioni deteriorabili prelevati in aliquota unica e per i quali la legge prevede il diritto del responsabile dell'esercizio o del detentore della merce ad assistere all'analisi non ripetibile, il prelevatore, all'atto del prelievo:

- barra la relativa casella nel verbale di prelevamento, indicando nell'apposito spazio "note" specifica menzione della motivazione che ha reso necessario il ricorso a tale procedura;

- concorda, con il laboratorio che effettua l'analisi, gli estremi (sede, giorno e ora) in cui questa verrà eseguita;
- procede a comunicare all'esercente e/o al produttore interessato (o di un suo rappresentante munito di delega), mediante l'indicazione sul verbale di prelievo (o allegato allo stesso), tutte le informazioni utili a garantire il diritto alla difesa (es. data e del luogo ove avverrà l'apertura del campione al fine di concedere un maggiore preavviso agli interessati).

Sugli allegati 4A e 4B dovrà essere crocettato da parte del prelevatore il numero corrispondente alla categoria di alimento prelevato e tutte le determinazioni dei Criteri Reg. CE/2073/05 e/o Valori guida diversi dal Reg. CE/2073/05 plausibili per la specifica matrice campionata (vedi allegato 1).

Qualora il campione prelevato consista in matrici o materiali non compresi nel presente protocollo, soprattutto nei casi di MTA, si consiglia di utilizzare il verbale nell'allegato 3, soprattutto al fine di evidenziare la particolare natura e occasione del prelievo (MTA o sospetto) che richiede in genere un più ampio spettro di determinazioni analitiche, anche sulla base di un eventuale sospetto etiologico (si ricorda che a riguardo sono applicabili le indicazioni previste nell'allegato 1.3 del documento "Malattie trasmesse da alimenti. Indicazioni operative 2011").

CAPITOLO 5: MODALITÀ DI CONSEGNA DEI CAMPIONI

I campioni prelevati nell'ambito dei piani annuali di attività, i campioni consegnati ai SIAN e/o SVET da privati (anche aperti), i campioni prelevati in caso di possibile pericolo per la salute o in occasione di episodi di tossinfezione alimentare, possono essere conferiti sia alle Sezioni provinciali che alla Sede centrale dell'IZS PLV, in base alle competenze territoriali. Qualora l'analisi debba essere effettuata entro 24 ore dal prelievo (campioni altamente deperibili), è necessario concordare le modalità di consegna del campione con il laboratorio che effettuerà le analisi.

I recapiti sono i seguenti:

Torino	Via Bologna, 148	tel.: 011/2686364-339 fax 011/2686334
Alessandria	Via Cilea, 4	tel.: 0131/225281 fax 011/226913
Asti	Viale Pilone, 113	tel.: 0141/272858 fax 0141/272573
Cuneo	Via Sandro Pertini, 11	tel.: 0171/693985 fax 0171/65428
Novara	Largo Guido Donegani, 7	tel.: 0321/697061 fax 0321/696909
Vercelli	Via Cavalcanti, 59	tel.: 0161/600267 fax 0161/601670

L'Accettazione campioni è aperta dal lunedì al venerdì con orario: 9 -12,30; 13.30-15,30. Per la sede di Torino, è possibile consegnare i campioni presso l'Accettazione Centralizzata fino alle 16,30.

Per campioni urgenti, è possibile consegnare i campioni di alimenti al laboratorio Controllo Alimenti al di fuori dell'orario di accettazione, previo accordo telefonico ai seguenti numeri:

tel. 011/2686.240-303; fax: 011/2473.450.

Qualora esigenze organizzative rendano necessario apportare variazioni allo schema previsto, sarà, a cura dell'IZS, inviata una tempestiva comunicazione ai Servizi interessati e alla Direzione Sanità - Settore Prevenzione e Veterinaria, la quale concorderà diverse modalità di consegna dei campioni.

I campioni dovranno generalmente pervenire nel termine più breve possibile dal momento del prelievo; l'Accettazione registrerà il giorno e l'ora di arrivo dei campioni sul "Registro consegna campioni".

Per campionamenti effettuati in ore serali dal lunedì al giovedì, la consegna deve avvenire nella mattinata successiva al laboratorio territorialmente competente.

La conservazione avverrà a cura dell'organismo prelevatore, alla temperatura ritenuta idonea per la tipologia del prodotto, dandone atto nel verbale di prelievo (allegato 4).

Se il campionamento in ambito di emergenza è effettuato nei giorni festivi, il sabato o nella serata del venerdì (vedi Cap.11), la consegna al laboratorio reperibile sarà effettuata dall'ente prelevatore.

L'IZS-PLV si impegna a valutare, in base alle criticità che si dovessero evidenziare, soluzioni alternative.

CAPITOLO 6: CRITERI DI ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI

È compito del prelevatore dare evidenza delle **modalità di conservazione** con cui i campioni vengono trasportati fino all'accettazione dell'IZS.

In tutti i contenitori refrigerati contenenti i campioni, anche se dotati di display, deve essere inserita una boccetta testimone. L'Accettazione dell'IZS effettuerà la verifica e la registrazione della temperatura di trasporto all'arrivo, misurando la temperatura del campione di supporto (provetta contenente acqua o altro liquido idoneo, etc.).

Il personale verificherà inoltre la corrispondenza degli elementi relativi al campionamento riportati nel verbale (allegato 4) e il corretto numero delle aliquote in base alle analisi richieste.

Se i campioni saranno conformi alle indicazioni di legge e a quanto riportato sul verbale, saranno registrati assegnando loro un numero identificativo univoco progressivo annuale.

Qualora non siano rilevabili le evidenze della corretta applicazione delle procedure previste (es. temperatura di trasporto al di fuori del "range" di accettabilità) il campione verrà comunque accettato e sottoposto a prova. Il Rapporto di Prova riporta il valore della temperatura di trasporto rilevata in fase di accettazione; qualora non fosse stato possibile rilevare la temperatura di trasporto sul rapporto di Prova di Prova sarà indicato "ASSENZA DI PROVETTA TESTIMONE E DI DICHIARAZIONE DA PARTE DELL'UTENTE".

Se l'Accettazione risconterà delle anomalie correggibili (ad es. verbali e/o cartellini non completi o illeggibili) essa ne sospenderà l'accettazione informando immediatamente l'ASL affinché provveda a regolarizzare il campione o il verbale o invii un supplemento di documentazione a giustificazione del prelievo "non conforme"; quindi registrerà i dati sul "registro campioni segregati".

Con la regolarizzazione del verbale, il campione verrà accettato.

Se ciò non avviene entro le 24 ore dalla consegna, il campione verrà considerato "non idoneo" e ne verrà data comunicazione al committente che dovrà fornire indicazioni in merito alla restituzione o allo smaltimento del campione.

Nel frattempo esso sarà conservato in modo idoneo a cura dell'Accettazione o del Laboratorio analisi.

Qualora il committente, per qualsiasi esigenza, richieda comunque l'effettuazione dell'analisi, nel rapporto di prova verrà fatta menzione dell'anomalia riscontrata, qualora essa possa essere giudicata significativa per la valutazione finale del campione.

CAPITOLO 7: PROVE E METODI

Le analisi e i rispettivi metodi di prova che i Laboratori sono in grado di effettuare sono elencate e descritte all'interno della Carta dei Servizi pubblicata nel sito internet (www.izsto.it) alla sezione "Carta dei servizi" (CDS Web) e vengono sottoposte a riesame periodico.

L'elenco delle prove accreditate da ACCREDIA è consultabile anche sul sito http://www.accredia.it/accredia_labsearch.jsp?ID_LINK=293&area=7&.

Eventuali richieste di analisi non contemplate nel suddetto elenco potranno essere inoltrate ai responsabili dei laboratori che valuteranno la possibilità di soddisfarle avvalendosi delle strutture laboratoristiche IZS.

Il sistema di gestione per la qualità rispetta la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le attività di prova e taratura.

Nei rapporti di prova è riportata l'indicazione dell'Ente Accreditante (ACCREDIA) e delle singole prove accreditate.

Le prove da effettuare sui campioni sono scelte fra:

- 1) quelle espressamente indicate dalla normativa italiana e comunitaria vigente;
- 2) quelle individuate dai programmi concordati a livello Regionale;
- 3) quelle richieste specificatamente dall'organo prelevatore;
- 4) altre determinazioni sulla scorta dell'esperienza, della letteratura o di norme internazionali.

Nell'allegato 1 al presente Protocollo tecnico sono riportate le **analisi microbiologiche su alimenti** che i laboratori eseguiranno per tipologia di campioni, con i relativi valori di riferimento.

Le metodiche di analisi verranno scelte dal laboratorio in funzione della tipologia del campione e dell'organizzazione dell'attività del laboratorio.

Per altre matrici si fa riferimento alle norme di legge, ove presenti.

CAPITOLO 8: SEDI DI ATTIVITÀ ANALITICHE

Nelle tabelle sottostanti sono indicate le attività analitiche eseguite dai laboratori IZS territoriali

Attività	Struttura
Analisi microbiologiche alimenti	Sede di Torino, Laboratorio controllo alimenti Sezione di Asti, Laboratorio controllo alimenti Sezione di Novara, Laboratorio controllo alimenti Sezione di Cuneo, Laboratorio controllo alimenti

Analisi particolari vengono svolte, vuoi per complessità analitica o per esigenze organizzative, solo dal Laboratorio di Torino per tutto l'ambito regionale.

Struttura	Attività
Laboratorio di Torino	Ricerca Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche Ricerca <i>E.coli</i> verocitotossici (STEC) Filtth test Tipizzazione sierologica <i>Salmonella</i> spp Tipizzazione sierologica di <i>Listeria monocytogenes</i>

	Caratterizzazione molecolare di <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> spp. e <i>S. aureus</i> (PFGE) da alimenti in caso di MTA Sequenziamento di nuova generazione (NGS) per caratterizzazione e correlazione ceppi Esame micologico e esame parassitologico su Funghi Epigei Ricerca geni codificanti la tossina emetica di <i>B. cereus</i>
--	---

I laboratori della sede e delle sezioni effettueranno le analisi secondo le proprie competenze territoriali, come di seguito elencato:

ASL	Laboratorio
TO1, 2, 3, 4, 5	SEDE DI TORINO
VC, BI, NO, VCO	SEZIONE DI NOVARA
CN2, AT, AL	SEZIONE DI ASTI
CN1	SEZIONE DI CUNEO

CAPITOLO 9: MODALITÀ E TEMPI DI COMUNICAZIONE DEI RAPPORTI DI PROVA

9.1 Rapporto di Prova

Il **Rapporto di Prova** (RdP) è il documento con il quale i risultati delle analisi sono trasmessi al committente. Tale documento è numerato progressivamente e annualmente.

Il RdP riporta, tra l'altro, le indicazioni identificative del campione e l'eventuale accreditamento delle prove eseguite.

Nel RdP i risultati sono espressi con lettere e cifre significative, compatibili con il metodo adottato e con le unità di misura correlate; come indicato nella ISO 17025, e qualora richiesta dal committente, verrà aggiunta l'incertezza di misura significativa per le valutazioni di conformità.

La dichiarazione dell'incertezza è resa obbligatoria quando il suo valore influisce sulla validità o sulla applicazione dei risultati analitici, quando le istruzioni del cliente lo richiedono o quando il valore di incertezza influenza il valore di conformità a un dato limite specificato.

Il RdP è visualizzabile dal committente utilizzando l'applicativo SIGLA Web.

Tutti i committenti hanno possibilità di accedere al servizio SIGLA Web purché ne facciano espressa richiesta scritta all'IZS PLV, indicando la persona che sarà responsabile della gestione dell'"account" (indirizzare la richiesta all'attenzione del referente SIGLA, dr E. Pizzoni: siglaweb@izsto.it oppure IZS PLV via Bologna 148, 10154 - TORINO). L'account permette di accedere ai dati relativi ai campioni conferiti dal committente e di seguirne l'iter, con informazione sul numero di accettazione assegnato, sullo stato di avanzamento lavori, fino ai risultati, al numero e data del documento RdP.

9.2 Tempi di risposta

I tempi medi di risposta sono quelli riportati sul sito internet www.izsto.it alla sezione "Carta dei servizi" (CDS Web). Qualora diventi necessario effettuare analisi con particolare urgenza, si prega di prendere contatto con i laboratori al fine di programmare tempi diversi di risposta. Nel caso di prelievi effettuati in corso di malattia a trasmissione alimentare, così come previsto dalla Circolare ministeriale Prot. DGSAN-VII-28959/P/1.6.a/35 del 09.10.2008, il prelevatore sarà tempestivamente informato e potrà visualizzare il RdP utilizzando l'applicativo SIGLA Web.

Nel caso di analisi di prodotti **non deperibili, che prevedano più determinazioni con tempi analitici diversi, l'esito non conforme della determinazione dovrà essere comunicata**

all'Organismo prelevatore non appena disponibile, senza attendere il completamento delle altre analisi.

CAPITOLO 10: ESITI NON CONFORMI, CONSERVAZIONE DEL CAMPIONE E DELLA RELATIVA DOCUMENTAZIONE

I Laboratori IZS eseguono l'analisi su una delle aliquote in loro possesso, la quale viene successivamente smaltita.

Qualora gli esiti risultino “Conformi”, tutte le aliquote vengono conservate per 60 giorni dalla data di emissione del Rapporto di Prova.

Qualora gli esiti risultino “Non Conformi” per il superamento dei limiti previsti dal regolamento (CE) n. 2073/2005 e s.m.i. per i criteri di sicurezza (es. *Salmonella* spp., *L.monocytogenes*, *E.coli*, *Cronobacter* spp., Enterotossine stafilococciche), oppure per la presenza di microrganismi e/o tossine patogeni indicati nell'allegato 2, la loro gestione risulta diversa in base alla tipologia dell'alimento:

- **alimenti deteriorabili**: il laboratorio che ha eseguito l'analisi provvede a convocare mediante PEC o telegramma la Ditta interessata ed eventuali altre parti in causa, onde procedere all'analisi di seconda istanza (ripetizione parametro difforme, ai sensi del Decreto Ministeriale 16/12/1993), inviando all'organismo prelevatore una copia via PEC, per conoscenza, della lettera di convocazione. Effettuata la seconda analisi, il laboratorio invia il RdP a mezzo PEC o raccomandata AR al/gli interessato/i; l'ente prelevatore visualizzerà il RdP utilizzando SIGLA Web;
- **alimenti prelevati in corso di episodi di “malattia a trasmissione alimentare”** o in cui si prefigurano una grave minaccia per la salute pubblica e comunque negli stati di “allerta”: vengono applicate le modalità di effettuazione degli accertamenti analitici previste dal protocollo “DGSAN-VIII-28959/P/I.6.a/35,del 9/10/2008. In questi casi, la convocazione per l'analisi sarà effettuata a cura dell'Ente prelevatore o del laboratorio anche solo per via orale. Il laboratorio invia il RdP a mezzo PEC o raccomandata AR al/gli interessato/i; l'organismo prelevatore visualizzerà il RdP utilizzando SIGLA Web;
- **alimenti non deteriorabili** (scadenza superiore a 90 giorni, congelati o analizzati per parametri diversi da quelli microbiologici): il laboratorio che ha eseguito l'analisi provvederà a inviare a mezzo PEC o raccomandata AR il RdP e le indicazioni sui diritti inerenti la revisione di analisi e relativo pagamento della tassa, ove prevista, alla Ditta interessata. Il RdP è inoltre trasmesso alle eventuali altre parti in causa a mezzo PEC o raccomandata AR. L'organismo prelevatore visualizzerà il RdP utilizzando SIGLA Web. Gli interessati possono chiedere l'esecuzione dell'analisi di revisione entro 15 giorni dall'avvenuto ricevimento dell'esito direttamente all'organo prelevatore; qualora la parte interessata si avvalga di tale diritto, l'organo prelevatore lo comunica al laboratorio, il quale si fa carico di inviare un'aliquota del campione e la documentazione necessaria alla struttura deputata all'esecuzione dell'analisi di revisione. Copia della mail inviata tramite PEC o della ricevuta di ritorno della raccomandata inviata all'interessato viene inoltrata all'Ente prelevatore, unitamente alla lettera di comunicazione di conclusione carteggio, affinché a quest'ultimo sia nota la data di ricevimento della comunicazione.

Tutti gli RdP non conformi vengono inviati contestualmente anche alla Regione Piemonte all'indirizzo e-mail allerta.alimentare@regione.piemonte.it

I contro-campioni di campioni non conformi vengono eliminati dopo “nulla osta” dell'ente

prelevatore, richiesto per iscritto dal laboratorio stesso.

Qualora si rilevi la presenza di microrganismi e/o tossine potenzialmente pericolosi, oltre i valori di accettabilità indicati nell'allegato 2, il campione sarà considerato "Non conforme" ed il laboratorio che ha eseguito l'analisi provvede a gestire il rapporto di prova con le procedure previste al paragrafo precedente in caso di superamento dei limiti previsti dal regolamento (CE) n. 2073/2005 e s.m.i. per i criteri di sicurezza. Il rapporto di prova sarà utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) che saranno stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...).

Il risultato ottenuto dall'analisi di seconda istanza potrà essere utilizzato dall'ente prelevatore per l'adozione di misure impositive (di cui al Reg.CE 882/2004 e Reg.CE 178/2002) che saranno stabilite sulla base di una valutazione effettiva del rischio (tipo di consumo, informazioni rese disponibili al consumatore, ecc...). Sarà inoltre cura dell'ente prelevatore, valutare, sempre sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di eventuali sanzioni amministrative e la comunicazione di reato nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg.CE 882/2004 e s.m.i. e l'eventuale inserimento nel sistema di allerta delle misure adottate dall'OSA.

Qualora, invece, vengano superati i limiti previsti dal regolamento (CE) n. 2073/2005 e s.m.i. per i criteri di igiene del processo e per altri valori guida previsti all'allegato 1 non si effettua alcuna ripetizione (per i campioni prelevati in produzione).

I valori guida relativi ai parametri microbiologici indicatori di igiene citati nell'allegato 1 (colonna "Valori guida diversi dal Reg CE/2073/05 e ss.mm.ii.") sono desunti dalle normative in materia, dalla letteratura e dall'esperienza dei tecnici. Essi **rappresentano degli indicatori generici e il loro superamento raramente (qualora l'alimento, oggetto di prelievo presso il produttore, fosse anche in parte sul mercato) può essere considerato un pericolo per la salute del consumatore, e richiede, l'individuazione di specifici rischi, per supportare l'adozione di misure preventive e sanzionatorie.** Sulla base del risultato l'ente prelevatore effettuerà le opportune verifiche sul processo di produzione e sulle misure messe in atto dall'operatore del settore alimentare al fine di individuare la causa e imporre, in ottemperanza all'articolo 54 del regolamento CE n.882/04 e s.m.i., le necessarie azioni correttive. Ove ritenuto necessario (ad alimento inadatto al consumo umano per cariche molto elevate di CBT, Enterobatteriacee, lieviti, ...), l'ente prelevatore potrà richiedere la ripetizione dei parametri interessati (esclusivamente sui campioni prelevati in distribuzione), dandone contestuale comunicazione all'OSA per garantire il diritto alla difesa, e, sulla base degli esiti, potranno essere attivati i procedimenti penali al fine di irrogare eventuali sanzioni così come previsto dall'articolo 55 del regolamento CE n. 882/2004 e s.m.i.

Al fine di supportare le decisioni da parte dell'ente prelevatore, sono state predisposti documenti di approfondimento scientifico e linee guida per l'interpretazione degli esiti analitici (come da D.D. della Regione Piemonte n.710 del 12.09.2013, allegato B "Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti"). Saranno inoltre programmati specifici corsi di formazione sulla microbiologia degli alimenti ed individuati esperti a livello regionale consultabili su specifiche problematiche conseguenti ai risultati analitici.

Fino al momento dell'alienazione, tutte le aliquote presenti in laboratorio verranno conservate in appositi locali e a temperatura idonea.

La documentazione relativa ai campioni pervenuti (verbali, ecc.), risultati non conformi, sarà conservata presso le rispettive Accettazioni di Sede e Sezioni per 10 anni, come la documentazione interna (fogli di lavoro, quaderni di Laboratorio, fogli di calcolo, ecc) che sarà conservata presso i

rispettivi Laboratori per 10 anni. I rapporti di prova saranno conservati per 10 anni sul supporto informatico dai Sistemi Informativi.

Per i campioni risultati conformi, la documentazione di accompagnamento del campione viene conservato nelle Accettazioni per 10 anni e gli RdP saranno conservati per 10 anni sul supporto informatico dai Sistemi Informativi. Tutta la documentazione relativa all'esecuzione dell'analisi sarà conservata per 4 anni.

La contestazione degli illeciti amministrativi o penali, accertati con l'analisi, è effettuata dal committente. Oltre al rapporto di prova, in tali casi, viene inviata all'Ente prelevatore tutta la documentazione (comunicazione alla ditta effettuata dal direttore del laboratorio ai sensi dell'articolo 15 della Legge n.689/81, etc.) al fine della eventuale segnalazione alla Autorità Giudiziaria o della adozione di altri provvedimenti.

CAPITOLO 11: GESTIONE DELLE EMERGENZE E ALTRE ATTIVITÀ STRAORDINARIE

Per la gestione delle emergenze che si presentino in giorni festivi o di sabato, l'IZS PLV organizza turni di reperibilità per il personale dei Laboratori. Ciascun Laboratorio coprirà nel turno di sua competenza l'intero territorio regionale.

E' pertanto possibile, in caso di necessità, contattare il personale dalle ore 8.00 alle ore 20.00 di sabato, domenica e festivi ai numeri telefonici di emergenza già comunicati ai Servizi ASL, secondo il calendario dei turni che periodicamente verrà fornito dall' IZS PLV.

Nel caso di campioni prelevati nella giornata di venerdì e di un prefestivo, ma la cui analisi debba essere effettuata in turno di pronta disponibilità, la struttura IZS PLV territorialmente competente si farà carico dell'esecuzione dell'analisi.

Un'eventuale richiesta di attività straordinaria (attività svolta in occasione di eventi che non comportino pericolo per la salute pubblica), e non rientrante nella pronta disponibilità, da svolgere al di fuori del normale orario di lavoro o in giorni festivi, deve essere concordata con il Laboratorio di riferimento, previa valutazione della disponibilità del personale di laboratorio, ed autorizzata dal Responsabile di Struttura Complessa.

Nel corso dell'anno, a fronte di eventuali emergenze legate al sistema di allerta che comportino aggravii sostanziali nei carichi di lavoro, potrà essere concordata con la Direzione Regionale Sanità una revisione dei piani di campionamento programmati.

CAPITOLO 12: DATI DI ATTIVITÀ ANALITICA

L'Osservatorio Epidemiologico produrrà i dati utili finalizzati all'adempimento dei debiti informativi istituzionali previsti dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare nonché riepiloghi periodici preventivamente concordati e richiesti dai Settori Regionali competenti.

La proprietà dei dati derivanti dalle analisi effettuate sulla base della programmazione regionale sono di proprietà condivisa e potranno essere utilizzati dalle parti a scopi scientifici. La divulgazione dei risultati per altri scopi dovrà disporre dell'assenso preventivo da parte dell'Autorità competente regionale.

CAPITOLO 13: RECLAMI

L'Istituto Zooprofilattico recepisce e gestisce i reclami all'interno del proprio sistema qualità; è possibile formalizzare ed inviare i reclami telefonicamente, di persona e anche attraverso compilazione di un format on-line disponibile alla pagina del Servizio Qualità e Formazione (http://www.izsto.it/index.php/component/chronofoms5/?chronoform=format_reclami).

I moduli compilati sono trasmessi dal ricevente al Servizio Qualità e Formazione che provvederà, previa verifica della congruità del reclamo, alla loro registrazione e alla gestione degli stessi eseguendo un'attenta analisi delle cause in accordo con il Responsabile della Struttura e provvedendo alla risoluzione nei tempi e nei modi ove possibile.

CAPITOLO 14 : SMALTIMENTO ALIQUOTE CAMPIONI CONFORMI

La legge n.166 del 19 agosto 2016 è orientata alla riduzione degli sprechi in ogni fase della filiera alimentare e di favorire il recupero e la donazione, senza scopo di lucro, e a titolo gratuito delle eccedenze alimentari e dei prodotti farmaceutici, la riduzione della produzione di rifiuti e la promozione delle pratiche di riuso e di riciclo che consentono di allungare il ciclo di vita dei prodotti.

L'IZS PLV dal 2017 intende donare al Banco Alimentare le aliquote di campioni di alimenti ad uso umano e di pet-food, in confezione integra, risultate conformi. Qualora l'Organo prelevatore ritenesse di chiedere, con specifica motivazione, la conservazione e/o la restituzione delle aliquote dovrà indicarlo sul verbale di prelievo.