

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	Linee guida Campionamento e Trasporto <i>Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale</i>	SIAOA
	Campionamento, trasporto e consegna dei campioni all'IZS o al LSP	
A.S.P. di Agrigento	Pagina 1 di 6	

## 1. Scopo

Lo scopo della presente linea guida è quello di definire le responsabilità e le modalità operative per garantire che le attività di prelevamento, trasporto e consegna dei campioni all'IZS e al LSP avvengano in ottemperanza alle disposizioni di legge vigenti e a quanto richiesto dalle norme 17025: 2005 ed ISO 7218:2007. La stessa si applica a tutte le fasi di campionamento, conservazione, trasporto e consegna all'IZS e al LSP dei campioni alimentari prelevati durante l'espletamento dei compiti di istituto, dai Tecnici della Prevenzione e dai Dirigenti Medici Veterinari del SIAOA, i quali pertanto devono applicarla nella loro attività di campionamento ufficiale. I riferimenti legali derivano dall'applicazione delle norme seguenti

- **Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025: 2005**- Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura
- **D. Lgs n. 31 /2001**- Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alle acque destinate al consumo umano e s.me i. ( D.Lgs. n. 27/2002 del 02/02/2002
- **Norma ISO 7218:2007**- Microbiologia degli alimenti e delle sostanze d'alimentazione animale- Requisiti generali e guida agli esami microbiologici
- **Reg. CE 2073/2005** sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- **Reg. CE 1441/2007** che modifica il regolamento CE 2073/2005
- **Reg. CE n. 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari**
- **Reg. CE n. 625/2017** relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali
- **Reg. CE n. 852/ 2004** sull'igiene dei prodotti alimentari
- **L. 30 aprile 1962 n. 283** - Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- **L. 26 febbraio 1963** che modifica la L. 30 aprile 1962 n. 283
- **D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327**: regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962 n. 283 e successive modifiche in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- **D.Lgs 3 marzo 1993 n. 123** - Attuazione Direttiva CE 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale microbiologico dei prodotti alimentari
- **D.M. 16/12/93**
- **D.M. 13/05/93** pubblicato sulla GURI n. 116 del 21/05/93
- **D.Lgs 28 luglio 1989 n. 271**
- **Reg. CE 1333 del 16/12/2008**
- **REGOLAMENTO (CE) N. 333/2007 DELLA COMMISSIONE del 28 marzo 2007**
- **D.Ivo n°32 del 2/2/21;**
- **Dcereto Legislativo n°27 del 2/2/2021**
- **Decreto Legge 22/03/2021 n° 42**
- **Nota DASOE /serv.7/21627 del 30/04/2021.**
- **Per correttezza si ricordano le seguenti definizioni.**
- IZS: Istituto Zooprofilattico Sperimentale per la Sicilia di Palermo o sue Sezioni
- LSP: Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ASP di Agrigento
- SIAOA: Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale
- SIAN: Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.
- RSUV: Responsabile Servizio Unico di Vigilanza.
- RQ: Responsabile Qualità.
- RS: Responsabile di Sezione.
- RUOS: Responsabile Unità Operativa Semplice.
- Campione NC: campione Non Conforme.
- PNC: Prodotti Non Conformi.
- **Campionamento per analisi:** prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  A.S.P. di Agrigento	Linee guida Campionamento e Trasporto <i>Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale</i>	SIAOA
	Campionamento, trasporto e consegna dei campioni all'IZS o al LSP	
	Pagina 2 di 6	

- **Campione:** una o più unità campionarie prelevate da una sostanza o da un prodotto destinato all'alimentazione umana o animale per l'esecuzione di analisi e ricerche di tipo istologico, microbiologico, chimico, immunoenzimatico, genetico, ecc..
- **Campione testimone:** contenitore con tappo a vite contenente una adeguata quantità di glicerolo che, conservato insieme ai campioni, serve come testimone per il rilievo della temperatura di trasporto al momento della consegna dei campioni. La provetta utilizzata contiene alcuni cc di glicerolo per consentire una adeguata immersione del termometro o della sonda.
- **Non conformità:** la mancata conformità in materia di mangimi o di alimenti alle norme sulla salute degli animali.
- **Campione ufficiale:** campione effettuato nel rispetto delle normative di riferimento con il quale si garantiscono i diritti di difesa.
- **Aliquota:** parte misurata di un campione preso per analisi. Una o più aliquote formano un campione.
- **Unità Campionaria (u.c.):** parte dell'aliquota di un campione.
- **Catena del freddo:** controllo e mantenimento della temperatura in tutte le fasi di produzione e distribuzione di prodotti alimentari refrigerati, congelati o surgelati.
- **Controllo:** gestione delle condizioni in cui un'operazione viene effettuata in modo tale da rispettare i criteri stabiliti oppure situazione in cui sono state eseguite le procedure correttamente e sono stati rispettati i criteri stabiliti.
- **Controllo Ufficiale:** qualsiasi forma di controllo eseguita dall'Autorità Competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- **Controperizia** art. 7 D.leg. 02/02/2021. Procedura per consentire all'OSA un esame documentale e di laboratorio di parte presso un laboratorio di sua fiducia accreditato;
- **Controversia** art. 8 D.leg. 02/02/2021. Procedura per consentire all'OSA un esame documentale e di laboratorio presso l'Istituto Superiore di Sanità.

## 2) Modalità operative e responsabilità:

Il campionamento costituisce la prima fase di ogni processo analitico che porterà a risultati la cui qualità è strettamente correlata a quella del campione prelevato. Per tale motivo, il campionamento è una fase estremamente complessa e delicata che condiziona i risultati di tutte le operazioni successive e di conseguenza incide in misura non trascurabile sull'incertezza totale del risultato dell'analisi.

Il campionamento è effettuato dai Tecnici della Prevenzione e dai Dirigenti Medici Veterinari.

La scelta del campione di alimenti si basa su metodi statistico - matematici volti a definire quantitativamente il numero di unità campionarie necessario e sufficiente per ottenere dall'analisi di queste dei risultati rappresentativi estendibili all'intera partita o lotto da esaminare. Il campione deve quindi essere rappresentativo, per quanto possibile, della totalità.

Gli esami batteriologici vengono effettuati con le modalità previste dal Decreto Legislativo 27/2021.

Gli esami chimici vengono effettuati ai sensi del Reg. CE 333/2006 e del Reg. CE 1333/2008.

Nella formazione del campione importanti sono:

- a. La modalità di frazionamento
- b. La quantità di materiale da prelevare
- c. Il numero di aliquote ed il numero di unità campionarie ( u.c.).

La quantità di materiale da prelevare, il numero di aliquote ed il numero di unità campionarie per aliquota, variano in dipendenza del tipo di alimento, delle prescrizioni di legge o del metodo di prova utilizzato.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	Linee guida Campionamento e Trasporto <i>Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale</i>	SIAOA
	Campionamento, trasporto e consegna dei campioni all'IZS o al LSP	
A.S.P. di Agrigento	Pagina 3 di 6	

### 5.2.2 Campionamento per esami microbiologici

Nel campionamento per esami microbiologici, il campione deve essere prelevato utilizzando attrezzature e contenitori sterili.

Considerando le richieste analitiche più frequenti, circa 200 gr di prodotto per aliquota sono quasi sempre sufficienti per eseguire le principali determinazioni microbiologiche; tuttavia in caso di dubbio chi esegue il prelievo è tenuto a contattare il Laboratorio (dell'IZS o del LSP) per definire la quantità di materiale necessaria per gli esami da effettuare.

### 5.2.3 Campionamento di alimenti *per esami chimici* effettuati ai sensi del D. lgs. 27/2021, Reg. CE 333/2007 e del Reg. CE 1333/2008, Legge 283/62 Art. 1 e DPR 327 / 80 Art. 16.

Va prelevato un campione globale che è costituito da uno o più campioni elementari di cui:

- ▶ **1 aliquota, a scelta, viene consegnata, al momento del prelievo insieme con una copia del verbale di campionamento, al detentore**
- ▶ **le altre 3 aliquote vengono consegnate al laboratorio (dell'IZS o del LSP), e sono così destinate:**
  - **1 per le analisi di prima istanza**
  - **1 per le analisi di revisione (da conservare per 60 giorni a decorrere dalla data di comunicazione dell'esito delle analisi alla parte interessata)**
  - **1 per eventuale perizia ordinata dalla Autorità Giudiziaria**

La **quinta aliquota** è destinata al **produttore** (se diverso dal detentore) e viene conservata dal Laboratorio per 60 gg dalla comunicazione dell'esito alle parti interessate.

### 5.2.4 Campionamento di alimenti *per esami microbiologici* ( D. lgs. 123/93 Art. 4 , DM 16/12/93 e D.M. 13 maggio 2003 pubblicato sulla GURI n. 116 del 21 maggio 2003, Regolamento CE 2073/2005 modificato dal Regolamento CE 1441/2007, D. lgs. 27/2021 ).

Va prelevato un **campione globale composto da una aliquota con cinque unità campionarie.**

Per questi alimenti, vanno prelevate:

- Se richiesta dall'OSA viene prelevata un'altra aliquota;
- Al momento del campionamento la Parte deve essere avvisata del Luogo data ed ora di inizio analisi.
- L'interessato o persona di sua fiducia appositamente designata può presenziare alle analisi, eventualmente con l'assistenza di un consulente tecnico quando il campione in aliquota unica.

### 5.2.5 Campionamento di alimenti *non ripetibili* ( DM 16/12/93 Art. 2 comma 4 d, D. lgs. 27/2021)

Si tratta di :

- alimenti altamente deteriorabili o prodotto è insufficiente per confezionare più di una aliquota.

Le garanzie di difesa vengono anticipate alla prima ed unica analisi; pertanto, si dovrà dare comunicazione scritta sul verbale di campionamento del luogo, del giorno, dell'ora dell'analisi, previo accordo col Laboratorio, specificando le ragioni di siffatta procedura (procedura del campione unico irripetibile di cui all'Art. 223 del D. lgs 271/ 89 )

Il verbale di campionamento prodotto dall'organo prelevatore, in quanto sottoscritto dall'interessato, avrà valenza di atto di notifica.

L'interessato o persona di sua fiducia, appositamente designata, può presenziare alle analisi, eventualmente con l'assistenza di un consulente tecnico.

### 5.3.6 Caratteristiche del contenitore ideale

- Sterile ( contenitori monouso e sterilizzati con raggi gamma )
- A tenuta ermetica ( per evitare sversamenti e contaminazione del campione )
- Infrangibile
- Facilmente trasportabile

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  A.S.P. di Agrigento	Linee guida Campionamento e Trasporto <i>Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale</i>	SIAOA
	Campionamento, trasporto e consegna dei campioni all'IZS o al LSP	
	Pagina 4 di 6	

- Apertura “a bocca larga”
- Trasparente (consente di valutare l'idoneità del campione in fase di accettazione da parte del laboratorio )
- Presenza di una zona per l'identificazione usando penne indelebili

La scelta del contenitore (tipo e dimensione) viene fatta, in primo luogo, in rapporto alla matrice da campionare, in particolare, allo stato fisico dell'alimento (solido, liquido, ecc.)

Alcune delle caratteristiche elencate sono necessarie (ad es. la sterilità) altre sono da considerare soltanto preferenziali (ad es. la presenza di uno spazio in cui riportare i dati di identificazione ).

### **5.2.7 Confezionamento del campione ufficiale**

Una volta preparato il campione, ciascuna parte che lo costituisce viene posta in un sacchetto sterile che viene chiuso con uno spago, ai capi del quale viene fissato il cartellino di identificazione riportante la data, la natura della merce, il numero del verbale di riferimento, il numero di aliquota e la firma degli intervenuti; il tutto viene sigillato con piombini e suggello dell'ente che ha predisposto il campionamento.

Quando si prelevano alimenti deperibili, che devono perciò essere conservati nelle apparecchiature frigorifere, è buona norma proteggere il cartellino di identificazione dall'umidità e da eventuali distacchi accidentali ponendo il campione, identificato e suggellato, in un ulteriore sacchetto.

Il campione deve essere accompagnato dal Verbale di Prelevamento, adeguatamente compilato dall'operatore che ha effettuato il campionamento e sottoscritto dall'interessato o suo rappresentante.

### **5.2.8 Requisiti del Verbale di Prelievo**

Nel verbale di prelievo devono essere riportate tutte le indicazioni indispensabili all'identificazione del campione, secondo quanto previsto dall'art. 15 del D.P.R. 327/ 80, ovvero

- numero d'ordine per ciascun prelievo;
- data, ora e luogo dello stesso;
- generalità e qualifica delle persone che lo eseguono;
- nome o ragione sociale ed ubicazione dello stabilimento;
- generalità della persona che ha assistito al campionamento in qualità di titolare o rappresentante;
- modalità seguite nel prelievo (preparazione e confezionamento) e nel successivo trasporto del campione;
- indicazione della natura della merce, la descrizione delle condizioni ambientali di conservazione, e le indicazioni con cui è posta in vendita, con particolare riguardo alla originalità ed integrità delle confezioni  
( verificare lo stesso lotto );
- dichiarazione del titolare o suo rappresentante;
- dichiarazione del prelevatore dalla quale risulti se si è proceduto all'eventuale sequestro della merce da cui è prelevato il campione;
- dichiarazione che il verbale è stato letto alla presenza dell'interessato o suo rappresentante e sottoscritto dal medesimo;
- dichiarazione che il titolare dell'impresa o suo rappresentante ha trattenuto una copia del documento e del campione;
- firma del/dei verbalizzanti e del titolare dell'impresa o di suo rappresentante.

Il verbale viene redatto in quattro esemplari , tre dei quali vengono inviati all'IZS o al LSP, mentre il quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta, insieme con un'aliquota del campione. In caso di prelievo di campioni di prodotti confezionati, dovrà essere redatto un quinto esemplare del verbale di prelievo da spedire senza ritardo all'impresa produttrice, con lettera raccomandata a carico di quest'ultima, a cura del personale che ha effettuato il prelievo.

L'IZS o il LSP trattiene un esemplare del verbale e rimette gli altri all'autorità sanitaria che ha predisposto il prelievo ( ASP, Carabinieri, NAS, ecc. ).

Qualora si tratti di analisi non ripetibile, in particolar modo se la matrice è deperibile, è necessario comunicare al detentore e/o al produttore della merce campionata, il luogo, il giorno e l'ora dell'analisi, dopo aver concordato ciò con il laboratorio.

## **5.3 Conservazione e trasporto**

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	Linee guida Campionamento e Trasporto <i>Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale</i>	SIAOA
	Campionamento, trasporto e consegna dei campioni all'IZS o al LSP	
A.S.P. di Agrigento	Pagina 5 di 6	

### 5.3.1 Conservazione del campione presso gli uffici territoriali

I campioni, dopo il prelevamento, di norma vengono conservati presso gli uffici dei servizi veterinari distrettuali, prima di essere trasportati e conferiti presso l'IZS o il LSP a cura degli autisti del Dipartimento che svolgono tale compito. Qualora si tratta di alimenti deperibili, i campioni devono essere conservati e trasportati a temperatura controllata durante tutte le fasi che vanno dal prelievo, alla conservazione ed al trasporto. L'operatore che effettua il prelievo deve verificare la funzionalità dei frigoriferi/congelatori portatili e di quelli presenti negli uffici distrettuali, ivi compresa la conformità della temperatura interna prevista per il tipo di campione da conservare.

### 5.3.2 Modalità di trasporto e conferimento dei campioni all'IZS o al LSP

Il trasporto dei **campioni di alimenti** all'IZS o al LSP viene effettuato ad opera degli autisti del Dipartimento di Prevenzione nelle giornate in cui si effettua tale servizio (di norma due giorni alla settimana).

In casi particolari (es. allerte alimentari, tossinfezioni alimentari, ecc.) il campione può essere trasportato subito dopo il prelievo all'IZS o al LSP da parte dell'autista disponibile o, in mancanza, da personale del distretto competente previamente autorizzato.

Il conferimento di campioni al LSP può essere effettuato direttamente dall'operatore che ha effettuato il prelievo.

In tutti i casi, i campioni vanno trasportati con cura, alle temperature previste e accompagnati dai verbali di prelevamento, sotto la responsabilità dell'operatore che effettua il trasporto.

Gli uffici accettazione dell'IZS o del LSP che ricevono il campione, rilasciano attestazione scritta dell'avvenuta ricezione e conformità del campione.

**Ai fini del controllo microbiologico**, il trasporto deve avvenire nel rispetto delle condizioni di temperatura finalizzate ad evitare al massimo le alterazioni a carico del campione stesso .

In generale per il trasporto si raccomandano le seguenti temperature (**ISO 7218:2007**) :

- Prodotti stabili: temperatura ambiente (sotto i 40°C)
- Prodotti non stabili a temperatura ambiente: tra +1°C e + 8°C
- Prodotti congelati e surgelati: temperatura sotto i -15°C , preferibilmente sotto i - 18°C

E' fondamentale che la catena del freddo sia rispettata scrupolosamente.

L'operatore che esegue il prelievo può utilizzare, ai fini delle conservazione e trasporto dei campioni, i seguenti contenitori:

- contenitore coibentato con piastre refrigeranti
- frigorifero/congelatore portatile elettrico
- autoveicolo con scomparto refrigerato.

## 1. Allegati

**Mod. 14-B** – Verbale di prelevamento campioni ad Hoc

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	Linee guida Campionamento e Trasporto <i>Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale</i>	SIAOA
	Campionamento, trasporto e consegna dei campioni all'IZS o al LSP	
A.S.P. di Agrigento	Pagina 6 di 6	

**MOD. 14-B**



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA  
**Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento**  
**Dipartimento di Prevenzione - Area Sanità Pubblica Veterinaria**  
**Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale**

**VERBALE DI PRELEVAMENTO DI CAMPIONI N° \_\_\_\_/\_\_\_\_**

Oggi \_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ dell'anno \_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ i sottoscritti \_\_\_\_\_ Ufficiali di P.G. dipendenti dell'ASP 1 di Agrigento – Servizio Igiene Alimenti di O.A.- si sono recati presso lo stabilimento \_\_\_\_\_ Reg.DIA/Riconoscimento CE N° \_\_\_\_\_ rilasciato/a da \_\_\_\_\_ sito in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ di cui è Titolare/Legale Rappresentante il Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ e data conoscenza del motivo della visita \_\_\_\_\_, in presenza del Sig \_\_\_\_\_ hanno proceduto al prelievo del seguente campione:

Il campione, è stato suddiviso in n° \_\_\_\_\_ Aliquote contrassegnate con le lettere \_\_\_\_\_ ognuna formata da n° \_\_\_\_\_ Unità Campionarie identiche contrassegnate con i numeri \_\_\_\_\_ poste in buste di plastica che sono state sigillate con bollo d'ufficio rispettivamente del peso di \_\_\_\_\_ e firmate dagli intervenuti sopradetti.

Una aliquota, contrassegnata con la lett. \_\_\_\_\_ assieme a copia del presente verbale, viene lasciata al Sig. \_\_\_\_\_ e le altre Aliquote \_\_\_\_\_ vengono inviate all' I.Z.S. \_\_\_\_\_ di Palermo per le analisi:

Il Sig \_\_\_\_\_, presente all'operazione di campionamento, ha dichiarato:

La Ditta, in caso di merce deteriorabile, viene informata che le analisi non ripetibili verranno effettuate presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Palermo a partire dalle ore \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_.

L'interessato dichiara di: **volere presenziare/non volere presenziare** alle analisi di laboratorio.

**Firma dell'interessato**

**I Verbalizzanti**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_