

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA
 Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
 Partita IVA 6 Codice Fiscale : 02570930848
 Dipartimento di Prevenzione - Area Igiene e Sanità Pubblica
 Servizio Igiene Alimenti Origine Animale
 Viale della Vittoria n.321 Agrigento

AI DASOE
 Serv. IV Sicurezza Alimentare
 Assessorato Salute - Palermo

proti í í í í í í í í í .

MONITORAGGIO PIANI REGIONALI C.U. report finale ANNO 2015

I CAMPIONI DI MATRICI A BASE DI LATTE E QUELLI RELATIVI ALLA CONTAMINAZIONE MICROBICA SONO STATI ESEGUITI DAL SICPLC della ASP di Agrigento come specificato nella tabella

piano microbiologico PRIS 2015-2018

OSA		ASP	ASP
Tipologia	Cod.	previsti 2015	eseguiti
Prod e conf (ingrosso e dettaglio)	1	44	44 SICPLC
	2		
Ristorazione pubblica	3	39	39 SICPLC
	4		
	5		
	6		
	7		
Ristorazione collettiva	8	30	30 SICPLC
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
Distribuzione (ingrosso e dettaglio)	14	75	75 SICPLC
	15		
	16		
	17		
Totali		188	188

C.U. PER LA RICERCA DI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI
 (D.M. 23 dicembre 1992)

tabella 3.2 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine animale prodotti in Sicilia

Tipologia campioni	previsti 2015	eseguiti I semestre	eseguiti II semestre
carne	5	5	
latte e derivati	3	3 SICPLC	
prodotti ittici	1	1	
uova	2	2	
Totali	11	11	

tab. 3.4 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine animale prodotti fuori Sicilia

Tipologia campioni	previsti 2015	eseguiti I semestre	eseguiti II semestre
carne	2	2	
latte e derivati	4	4 SIPCPLC	
prodotti ittici	1	1	
uova	1	1	
Totali	8	8	

fonte : decreto ministeriale del 23 dicembre 1992 e piano nazionale 2015
rif. Piano nazionale integrato che richiama al DM 23 dicembre 1992

Piano Regionale di controllo pluriennale coordinato dall'UE per i residui di fitofarmaci negli alimenti (PCC)

Tabella n. 1 - 2015

anno 2015		Reg.(UE) 400/2014	previsti 2015	eseguiti I semestre	eseguiti II semestre
origine animale	burro	Convenzionale	1	1 SIPCPLC	
		Biologico			
	uova di gallina	Convenzionale	1	1	
		Biologico			
			2	2	

Piano Regionale di controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e negli alimenti 2015 - 2018

tabella n. 3-linea di intervento n. 2 (additivi negli alimenti) SIAOA

DDG n. 978 del 9 giugno 2015

ASP

Numerazione INS	Denominazione	Categoria Alimentare *	previsti AG	eseguiti I semestre	eseguiti II semestre
E104	Giallo chinolina				
E110	Giallo tramonto, Giallo arancio	06.7			
E120	Cocciniglia, Ac Carminico	08.2,	1	1	
E124	Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A				
E200/202/203	Ac Ascorbico e i suoi Sali				
E210-213	Ac benzoico e i suoi Sali				
E220-228	Anidride solforosa	8.2, 8.3, 09			
E249-252	Nitriti e Nitrati	08			
E338-452	Polifosfati	8.3, 9.1, 9.2			
E950	AcesulfameK				
E951	Aspartame				
E952	Ciclammati				
TOTALE				1	

*fonte Reg. (UE) n. 1129/2011 - parte D, Piano nazionale

tabella n. 1 DDG n. 993 del 10 giugno 2015

Piano regionale di controllo	previsti		
	AG	eseguiti I semestre	eseguiti II semestre
molluschi bivalvi	1	1	
cosce di rana*	0		

gamberi e gamberetti	0		
pesci con lisca	0		
pollame con ossa	1	1	
totale generale		2	

*se disponibili

linea di intervento Tabella 2 - piano reg. di CU sulla presenza di contaminanti negli alimenti 2015-2018				
			Campioni effettuati I SEMESTRE 2015	II SEMESTRE
Matrice	Contaminante	PREVISTI 2015/2018		
Carni e prodotti a base di carne di bovini, ovini, suini e pollame	Diossine	2		2
// //	PCB	1	1	
Fegato di bovini, ovini, suini, equini e pollame	Diossine	1		1
// //	Cadmio, PCB	1	1	
Grasso di bovini, ovini, suini e pollame e miscele di grassi	Diossina, PCB	0		
Uova di gallina e ovo prodotti**	Diossina	0		
// //	PCB	1	1	
Muscolo di pesce*	Diossine	1		1
// //	Piombo, Cadmio, PCB,	10	4	6
Crostacei (no carni scure di granchio, testa e torace aragosta e grossi crostacei)	Piombo, Cadmio	1	1	
Molluschi bivalvi	Piombo, Cadmio	12	3	9
Cefalopodi privi di viscere	Piombo, Cadmio	10	3	7
Oli di organismi marini	Diossina	0		
Totale prodotti origine animale		40	14	26

*reg.ce 1881/2006

Piano Regionale allergeni 2015-2018 corretta applicazione D.Lvo 114/2006

Matrice	allergene	previsti	eseguiti I Semestre	eseguiti II semestre
Carni macinate e preparazioni di carni	glutine	1		1
	ovoproteine	1		1
	B-lattoglobuline	1		1
	caseina	1		1
	solfiti	54	35	19
prodotti gastronomici a base di carne	glutine	1		1
	ovoproteine	1		1
	B-lattoglobuline	1		1
	caseina	1		1
	solfiti	1		1
	glutine	1		1

preparati a base di pesce	proteine crostacei	1		1
	solfiti	1		1
	proteine	1		1
Crostacei non trasformati	solfiti	6		6
TOTALE		73	35	38

Tabella 6 Piano reg. di CU sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti 2015-2018

Matrice	previsti 2015/2018	Campioni effettuati I semestre	effettuati II SEMESTRE
miele	1		1
Totale	1		1

DDG 1540 piano Reg. monitoraggio radioattività 2015-2018

matrice	previsto		eseguiti II semestre
latte	1		1 SIPCPLC
carne (muscolo)	1		1
pesce di taglio	1		1
miele	1		1
totale	4		4

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI MICOTOSSINE NEGLI ALIMENTI 2015-2018

	PREVISTO	ESEGUITI I SEMESTRE
Latte crudo, latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte eccetto i prodotti alimentari destinati ai lattanti, alla prima infanzia e a prodotti dietetici.	2	SIPCPLC 2

campioni previsti nel 2015	133
campioni eseguiti nel 2015	133
campioni non eseguiti	0