

REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE DELLA REGIONE LAZIO

PARTE PRIMA - PARTE SECONDA

Roma, 10 agosto 1999

Si pubblica gratuitamente in 10.20 e 10.4, ogni mese

DIREZIONE REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE PRESSO LA PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE - VIA CRISTOFORO COLOMBO, 212 - 00147 ROMA

IL BOLLETTINO UFFICIALE si pubblica a Roma in due distinti fascicoli:

- 1) la Parte I (Atti della Regione) e la Parte II (Atti dello Stato e della U.E.);
- 2) la Parte III (Avvisi e concorsi)

Modalità di abbonamento o punti vendita:

L'abbonamento ai fascicoli del Bollettino Ufficiale si effettua secondo le modalità e le condizioni specificate in appendice e mediante versamento dell'importo, esclusivamente sul c/c postale n. 42759001 intestato a Regione Lazio abbonamento annuale o semestrale alla Parte I e II; alla parte III, alle parti I, II e III al Bollettino Ufficiale.

Si rinvia ugualmente all'appendice per le informazioni relative ai punti vendita dei fascicoli del Bollettino Ufficiale.

SOMMARIO

PARTE I

ATTI DELLA GIUNTA REGIONALE

~~DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 15 agosto 1999, n. 2962~~

Approvazione del piano regionale di coordinamento degli interventi in materia di
vigilanza degli alimenti e delle bevande Pag. 3

GIUNTA REGIONALE DEL LAZIO
.....

ESTRATTO DAL PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL

1 GIU. 1999

1 GIU. 1999

ADDI' NELLA SEDE DELLA REGIONE LAZIO, IN VIA CRISTOFORO COLOMBO, 212 SI E' RIUNITA LA GIUNTA REGIONALE, COSI' COSTITUITA:

BADALONI	Pietro	Presidente	FEDERICO	Maurizio	Assessore
COSENTINO	Lionello	Vice Presidente	HERMANIN	Giovanni	"
ALEANDRI	Livio	Assessore	LUCISANO	Pietro	"
AMATI	Matteo	"	MARRONI	Angiolo	"
BONADONNA	Salvatore	"	META	Michele	"
CIOFFARELLI	Francesco	"	PIZZUTELLI	Vincenzo	"
DONATO	Pasquale	"			

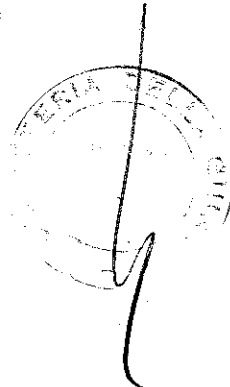
ASSISTE IL SEGRETARIO Dott. Saverio Guccione.
..... OMISSIS

AMATI, CIOFFARELLI, DONATO, META.

ASSENTI: _____

DELIBERAZIONE N° 2902

OGGETTO : Approvazione del Piano Regionale di Coordinamento degli interventi in materia di vigilanza degli alimenti e delle bevande.



Oggetto: Approvazione del Piano Regionale di Coordinamento degli interventi in materia di vigilanza degli Alimenti e delle bevande

LA GIUNTA REGIONALE

Su proposta dell'Assessore alle Politiche per la Qualità della Vita;

VISTA la legge 19 febbraio 1992 n. 142 recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee prevede all'articolo 52 comma 2, il controllo della conformità degli alimenti alla legislazione alimentare, così come stabilito dalla Direttiva del Consiglio 89/39/CEE, le Regioni e le Province autonome predispongono appositi programmi che definiscono la natura e la frequenza dei controlli da effettuarsi regolarmente durante un periodo determinato secondo criteri emanati ai sensi dell'art. 5 della Legge 23 dicembre 1978 n. 833;

VISTO il D.P.R. 14 luglio 1995 " Atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande" all'art. 1 prevede che le regioni e le province autonome predispongano i programmi di cui sopra che debbono essere effettuati dalle Unità Sanitarie Locali e forniscano anche appositi indirizzi per definire le ulteriori modalità per il controllo e successivamente modificato con D.M. 8.10.1998 pubblicato sul supplemento ordinario n. 178 della Gazzetta Ufficiale serie generale n. 249 del 24.10.98;

VISTA la legge 7 agosto 1986 n. 462 "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari";

VISTO il Decreto legislativo 3 marzo 1993 " Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari";

VISTO il Decreto legislativo 26.5.1997 n. 157 "Attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari";

CONSIDERATO il Decreto legislativo 26 maggio 1997 n. 156 " Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";



VISTA la Deliberazione della Giunta Regione Lazio n. 5575 del 27/10/98 "Circolare attuativa del D. L.vo 155/97 art.3 e seguenti - Autocontrollo";

CONSTATATA l'esigenza di dover provvedere, anche ai fini di una più efficace attività di vigilanza sugli alimenti e sulle bevande, alla predisposizione di un piano regionale che programmi gli interventi dei Dipartimenti delle Aziende U.S.L. del Lazio, dei Settori tossicologici dei Presidi Multizonali di Prevenzione uniformandosi alla normativa vigente in materia;

VISTA la Legge 127/97;

DELIBERA

1. di approvare, il " Piano regionale di coordinamento degli interventi in materia di vigilanza degli alimenti e delle bevande" per gli anni 1999-2001 riportato nell'allegato A;
2. di disporre che l'attuazione del presente piano compete alle Aziende U.S.L. attraverso i propri Dipartimenti di Prevenzione, che si avvalgono della collaborazione dei Presidi Multizonali di Prevenzione.

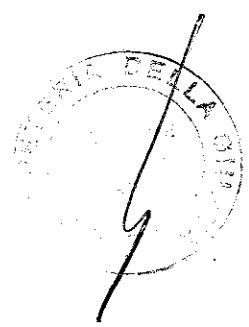
Il presente atto non è soggetto a controllo ai sensi dell'art: ¹⁷ ~~31~~ comma ³² ~~17~~ della Legge 127/97.



Il presente atto, completo dell'allegato A di cui costituisce parte integrante, viene pubblicato sul B.U.R.

IL PRESIDENTE: f.to PIETRO BADALONI
IL SEGRETARIO: Dott. SAVERIO GUCCIONE

22 GIU. 1999



ALLEGATO "A"

Piano regionale di coordinamento degli interventi in materia di vigilanza degli alimenti e delle bevande per gli anni 1999-2001

Indice:

Premessa

Obiettivi del piano

Direttive alle Aziende U.S.L.

- a) Piano annuale di attività
- b) Verifica dell'autocontrollo
- c) Attività di vigilanza, frequenze raccomandate per l'ispezione e il campionamento
- d) Programmi specifici
- e) Infezioni e Intossicazioni Alimentari
- f) Attività di controllo e di assistenza
- g) Trasmissione dati attività
- h) Attività svolta nel 1997 (VIG, Fitosanitari, Interventi richiesti, Campagne)

PREMESSA

1. Il programma, valido per gli anni 1999/2001 è stato predisposto in ottemperanza a quanto indicato dal decreto del Presidente della Repubblica del 14 7 1995 (pubblicato sul supplemento ordinario n.132 alla G.U. serie generale n. 260 del 7.11.95) e successivamente modificato con D.M. 8.10.98 (pubblicato sul supplemento ordinario n. 178 alla G.U. serie generale n. 249 del 24.10.1998);

in osservanza:

- alle leggi n.142/92 e successiva n. 52/96, recanti disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Unione Europea;
- al D.Lvo n. 123/93 recante l'attuazione della Direttiva 89/39/CE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari destinati al consumo umano;
- al D.Lvo 155/97 recante l'attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari;
- alla Deliberazione della G.R. del Lazio n. 5575 del 27.10.98 "Circolare attuativa del D.Lvo 155/97 Art. 3 e seguenti - Autocontrollo "

2. Il D.Lvo 155/97 integrativo del D.Lvo 123/93 e del D.P.R. 14/07/95 innova profondamente la politica igienico-sanitaria nel settore degli alimenti, introducendo l'obbligo, generalizzato a tutte le imprese alimentari, di applicare le procedure dell'autocontrollo dovunque vengono trattati alimenti nelle varie fasi di produzione, trasformazione, preparazione, manipolazione, confezionamento, deposito, trasporto commercializzazione e



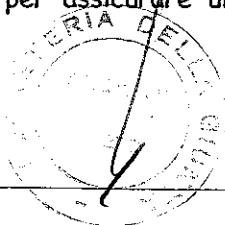
somministrazione deve essere instaurato, da parte dell'impresa stessa, un sistema di controllo basato sull'individuazione dei punti critici, il loro monitoraggio e controllo. Il sistema di controllo ufficiale da parte del S.S.R. deve prevedere anche la verifica dell'efficienza e dell'efficacia di tali procedure.

La verifica delle procedure dell'autocontrollo, con l'entrata in vigore del D.Lvo 155/97 viene estesa a tutte le imprese alimentari.

3. Il mutamento che comporta l'introduzione nel settore alimentare, a qualsiasi livello del sistema di controllo dei punti critici, deve necessariamente vedere impegnati gli organi istituzionalmente preposti al controllo ufficiale degli alimenti, in un attento lavoro di formazione e aggiornamento, sia rivolto alla preparazione specifica dei propri operatori che a quella dell'utenza, giacchè è facilmente intuibile che la formazione perlomeno per quanto riguarda la piccola e media impresa, è difficilmente ottenibile senza l'intervento degli operatori pubblici. L'autogestione del controllo ai fini della salute pubblica deve essere visto come impegno continuativo degli operatori pubblici a fianco degli operatori del settore alimentare per il raggiungimento della qualità degli alimenti, intesa, in primo luogo come qualità igienico-sanitaria.
4. Questa innovazione comporta da parte della Regione uno sforzo teso in primo luogo alla formazione ed in secondo luogo all'aggiornamento del personale deputato al controllo e alla vigilanza. Un ulteriore intervento deve essere indirizzato verso la trasmissione della cultura dell'autocontrollo agli operatori del settore produttivo.

OBIETTIVI DEL PIANO

1. Obiettivo del piano è di dettare norme per assicurare lo svolgimento omogeneo dell'attività di controllo su tutto il territorio.
2. Creare le condizioni e individuare gli strumenti per assicurare la conformità dei prodotti alimentari alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica e per proteggere gli interessi dei consumatori ed assicurarne una corretta informazione.
3. Fornire indirizzi alle Aziende U.S.L. per assicurare un'adeguata assistenza tecnica alle categorie e alle associazioni



Cur

DIRETTIVE ALLE AZIENDE U.S.L.

L'attuazione del piano compete alle Aziende U.S.L. attraverso i Dipartimenti di Prevenzione in collaborazione con i Presidi Multizonali di Prevenzione .

Le Aziende U.S.L. programmano la propria attività relativa alla prevenzione nel campo degli alimenti e delle bevande attraverso la predisposizione di un proprio piano annuale di attività punto A) in conformità delle successive direttive in materia di vigilanza e controllo punto C, D) e di verifica dell'autocontrollo punto B) e seguendo le indicazioni di cui al punto E) nel caso si realizzino episodi tossinfettivi.

Le attività analitiche dovranno essere assicurate dai laboratori di riferimento accreditati al controllo ufficiale degli alimenti ai sensi del D.Lvo 156/97.

A) PIANO ANNUALE DI ATTIVITA'

I Dipartimenti di prevenzione delle Aziende U.S.L. definiscono, entro il 31 gennaio, un programma annuale che indica:

1. gli obiettivi da raggiungere in ordine di priorità;
2. le risorse e gli strumenti da utilizzare per il raggiungimento degli obiettivi;
3. le attività da svolgere attraverso le specifiche competenze disponibili nelle proprie strutture.

Il responsabile del Dipartimento presenta annualmente il programma, nell'apposita conferenza di servizio , favorendo la partecipazione di tutte le figure professionali delle strutture organizzative interessate dall'attività in questione.

Il Direttore Generale dell'Azienda U.S.L. trasmette il programma, entro il 28 febbraio all'Assessorato Politiche per la Qualità della Vita , Settore 59.

Per l'anno in corso le Aziende U.S.L. definiscono il programma annuale entro trenta giorni dall'esecutività della presente deliberazione. Il predetto programma è trasmesso ,entro sessanta giorni dall'esecutività della presente deliberazione all'Assessorato Politiche per la Qualità della Vita , Settore 59.

B) VERIFICA DELL'AUTOCONTROLLO

1. Definizione di Autocontrollo

- 1.1 L'autocontrollo consiste nell'espletamento delle seguenti attività da parte dell'impresa a qualsiasi livello della filiera alimentare:
 - identificazione da parte del produttore delle fasi della lavorazione che potrebbero rivelarsi critiche per la sicurezza degli alimenti ed individuazione , applicazione ,



Handwritten signature

mantenimento ed aggiornamento delle opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi del sistema H.A.C.C.P. (Hazard analysis and critical control points):

- a) analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;
 - b) individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
 - c) decisioni da adottare riguardo ai punti individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;
 - d) individuazione ed applicazione delle procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
 - e) riesame periodico, ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia di attività, delle analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza:
- prelievo dei campioni ai fini del controllo dei metodi di pulizia, disinfezione e disinfestazione ed ai fini della verifica del rispetto delle norme igienico-sanitarie previste nello specifico settore produttivo;
 - conservazione dei risultati dei controlli e degli esami effettuati per la loro presentazione all'autorità sanitaria;
 - informazione dell'autorità sanitaria sull'eventuale rischio sanitario emerso dai risultati dell'autocontrollo;
 - ritiro dal mercato dei prodotti ottenuti in condizioni analoghe a quelli che presentano rischio per la salute umana.

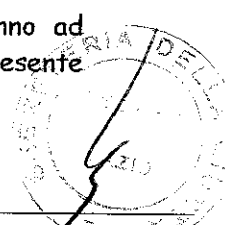
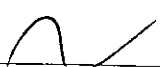
1.2 I sistemi di autocontrollo instaurati devono essere adeguati agli aspetti qualitativi e quantitativi del sistema produttivo. Devono comunque essere in grado di garantire un sufficiente livello di accettabilità per quanto riguarda la prevenzione ed il controllo dei rischi sanitari, l'individuazione dei punti critici ed i relativi provvedimenti cautelativi.

2. Soggetti e Ruoli

2.1 La verifica dei processi di Autocontrollo spetta ai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende U.S.L.

2.2 Al fine di agevolare un proficuo sviluppo del piano di controllo ufficiale, le imprese alimentari trasmettono ai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende U.S.L. una scheda di sintesi relativa alle modalità di autocontrollo adottate. I Dipartimenti della Prevenzione delle Aziende U.S.L. valutano le modalità di autocontrollo adottate dalle imprese in seguito all'ispezione richiedendone con atto motivato eventuali modifiche o integrazioni nel termine di 90 giorni dalla data di effettuazione dell'ispezione.

2.3 Successivamente i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende U.S.L. procederanno ad effettuare regolari verifiche dell'autocontrollo con la periodicità stabilita dal presente piano



I risultati di tali verifiche devono formare oggetto di una relazione le cui prescrizioni o raccomandazioni sono comunicate al più presto ai responsabili delle imprese che devono provvedere ad ovviare alle carenze riscontrate al fine di migliorare le condizioni igieniche, con le opportune azioni correttive.

3. Modalità organizzative del Dipartimento della Prevenzione in materia di autocontrollo

3.1 I Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende U.S.L. si avvalgono di gruppi operativi formati dai rappresentanti dei dirigenti medici e veterinari e dei tecnici di prevenzione delle relative UU.OO. per la programmazione della verifica dei processi di autocontrollo.

3.2 Tali programmi devono prevedere:

- a) gli indirizzi per una omogenea valutazione complessiva dell'istituto dell'autocontrollo. Tali indirizzi tengono conto delle tipologie alimentari trattate e della capacità produttiva, con l'obiettivo di raggiungere qualificati livelli di accettabilità nel controllo dei rischi. In particolare devono essere esaminati i rischi individuati, i sistemi di controllo e di monitoraggio e le azioni correttive da effettuare in presenza di rilevazione del rischio;
- b) Il controllo documentale delle fasi esecutive del sistema.

3.3 Il controllo dei sistemi di verifica e gli interventi effettuati, anche mediante campionamento, concorrono al raggiungimento del numero minimo degli interventi e dei campionamenti previsto dal presente programma

C) ATTIVITA' DI VIGILANZA

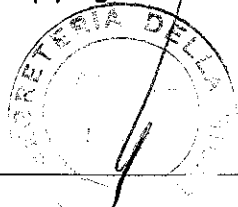
1 Programmazione dell'attività di vigilanza

1.1 La tipologia di attività di vigilanza nel settore degli alimenti comprende due categorie:

- a) gli alimenti per i quali il controllo non è disciplinato da norme settoriali specifiche;
- b) i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e le bevande (art.2 comma 1 lett. b-c D.P.R. 14.07.95).

1.2 Le Aziende U.S.L. all'interno dei Dipartimenti della Prevenzione costituiscono gruppi di lavoro formati dai Dirigenti Medici e Veterinari e dai Tecnici di prevenzione per la predisposizione dei programmi di controllo, in attuazione delle direttive fornite con il seguente programma.

1.3 La programmazione deve tenere conto, per ottemperare alle frequenze minime raccomandate dalla normativa nazionale, oltre che dei risultati pervenuti dagli autocontrolli effettuati, anche della collocazione dell'Impresa oggetto di controllo, della catena alimentare nonché degli eventuali follow-up programmati sulle varie fasi della medesima.



Curru

2 Svolgimento attività di ispezione

2.1. Le Aziende U.S.L. attraverso i Dipartimenti di Prevenzione svolgono interventi ispettivi.

Per effettuare tale attività deve essere prioritariamente verificata l'esistenza del piano di autocontrollo, la sua idoneità e la puntuale attuazione. Nella propria autonomia il Dipartimento potrà svolgere controlli specifici e se necessario analitici e fornire indicazioni sul programma di autocontrollo.

2.2 Le linee degli interventi di controllo riguardano i seguenti aspetti meglio descritti nell'allegato 1:

- Verifica degli atti amministrativi
- Verifica dell'idoneità delle strutture dei locali e della congruità rispetto all'autorizzazione concessa
- Verifica delle modalità di sanificazione ambientale
- Verifica delle modalità di smaltimento dei rifiuti e reflui
- Verifica delle modalità di approvvigionamento dell'acqua potabile
- Verifica del personale
- Verifica del ciclo produttivo
- Vendita in strutture fisse
- Verifica trasporto

2.3 I programmi di controllo della qualità degli alimenti interessano anche la commercializzazione degli alimenti nelle strutture mobili, per quanto propriamente attiene l'igiene degli alimenti.

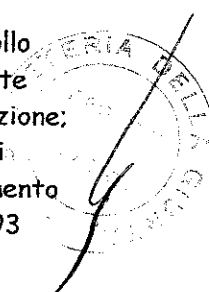
2.4 Centro di controllo micologico pubblico - Ispettorato micologico

Con D.G.R. n: 8392 del 28 ottobre 1994 sono stati istituiti presso alcune Aziende USL gli Ispettorati micologici con il compito: di rilasciare certificazioni per il commercio di funghi spontanei; di controllo in fase di commercializzazione; di servizio per l'utenza; nonché promuovere iniziative d'informazione ed educazione sanitaria.

Al fine di uniformare la raccolta dei dati relativi all'attività dell'Ispettorato in ambito SIAN, è stata redatta una scheda (allegato 8), nella quale vengono registrate le intossicazioni alimentari da funghi spontanei intervenute, l'idoneità e controllo alla commercializzazione, nonché gli interventi di informazione ed educazione per l'autoconsumo.

3 Procedure di campionamento

3.1. Il D.Lvo 3 marzo 1993 n. 123 "Attuazione della direttiva 89/397/CE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari" che ha come fine la prevenzione dei rischi per la salute pubblica, ha individuato gli interventi da adottare durante un controllo ufficiale: l'ispezione; il prelievo dei campioni; l'esame dei sistemi di verifica installati dall'Impresa; i risultati conclusivi. Nell'ambito del controllo ufficiale, che interessa tutti i passaggi che un alimento attraversa dalla sua origine fino alla distribuzione commerciale, l'art.4 del D.Lvo 123/93



introduce alcune novità relative all'indicazione delle modalità di analisi microbiologiche su particolari tipologie di alimenti quali quelli deteriorabili per i quali è previsto:

- a) che negli accertamenti analitici, effettuati senza le garanzie del contraddittorio, rivolti ad accertare la conformità dell'alimento, nel caso in cui questi diano esito sfavorevole, l'interessato viene rapidamente informato sul luogo, giorno ed ora in cui l'esame stesso verrà ripetuto;
- b) l'abrogazione della revisione di analisi è sostituita da una sola analisi irripetibile per la quale sono previste garanzie di contraddittorio (art.223 D.L. 27/1/1989 che contiene le norme di attuazione del nuovo Codice di Procedura Penale).

Il Decreto 16 dicembre 1993 "Individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime dei controlli microbiologici ufficiale" individua come deteriorabili:

- latte
- derivati del latte (crema di latte, formaggi freschi spalmabili, formaggi freschi a pasta filata, latticini freschi, formaggi molli senza crosta, formaggi molli con crosta a stagionatura inferiore a 60 giorni, formaggi erborinati)
- carni fresche e preparazioni gastronomiche a base di carni fresche
- prodotti della pesca freschi e preparazioni gastronomiche a base di prodotti della pesca
- prodotti d'uovo freschi o pastorizzati e preparazioni di pasticceria e gastronomiche a base di prodotti d'uovo
- prodotti ortofrutticoli refrigerati o non
- paste fresche con ripieno destinate ad essere vendute allo stato sfuso ai sensi dell'art. 16 comma 2 lettera "c" del D.Lvo 27 gennaio 1992 n.109

3.2. Le procedure per il campionamento in base alle diverse tipologie alimentari, sono descritte nell'allegato 2

3.3. Gli accertamenti analitici di laboratorio su tutti i campioni prelevati dovranno essere effettuati secondo i parametri indicati dalle tabelle 8 e 9 del D.P.R. 14 luglio 1995 e successivamente modificato con D.M. 8.ottobre 1998

4 Frequenze raccomandate per l'ispezione e il campionamento

Per le ispezioni ed il campionamento si farà riferimento alle frequenze minime raccomandate di ispezioni ed al numero dei campioni indicati dal D.P.R. 14.07.1995 (tabelle 1,2,3).

Le Aziende U.S.L. provvederanno a realizzare un numero di interventi mirati secondo le tipologie produttive locali e la densità della presenza di attività produttive, tenuto conto anche dell'incremento della popolazione presente dovuto al movimento turistico oltrechè delle eventuali esigenze legate a situazioni di allerta o di particolarità non programmabili (allegati 3 e 4).



Quarta

D) PROGRAMMI SPECIFICI

1) Ricerca di residui attivi di prodotti fitosanitari negli alimenti

In considerazione dei risultati favorevoli che hanno caratterizzato la ricerca effettuata negli anni precedenti, si conferma, per il triennio, il programma già espresso per l'anno 1998

(lettera Circolare n. 1951 del 22 maggio 1998) per quanto riguarda la tipologia dei prodotti da campionare, mentre si ritiene opportuno ridurre del 30% il numero dei campioni da effettuare.

2) Per l'anno 1999 la Campagna riguarda i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti

I servizi Igiene Alimenti e Nutrizione, provvederanno al prelievo di campioni sia alla produzione dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti che alla vendita del prodotto commercializzato con l'alimento, al fine di accertare l'eventuale cessione dei componenti dichiarati alla produzione.

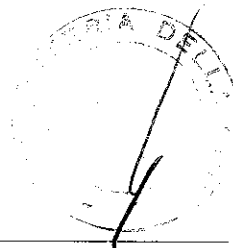
I campioni andranno inviati, previo accordo programmatico, ai Presidi Multizonali di Prevenzione della Regione Lazio, fatte salve le disponibilità di ogni Presidio, che, nel caso, penserà ad accordarsi con l'analogo adeguatamente attrezzato allo scopo.

Le relazioni conclusive del programma dovranno essere inviate dai Dipartimenti delle Aziende Sanitarie Locali con i relativi certificati di analisi e verbali di prelievamento all'Assessorato Politiche per la Qualità della Vita, Settore 59) entro e non oltre il 30 dicembre 1999.

Per l'anno 2000 la Campagna riguarda l'attività di monitoraggio della ristorazione su area pubblica, mentre per l'anno 20001 la Campagna verterà sulla valutazione quali-quantitativa sull'attuazione dell'HACCP in rapporto alla ristorazione collettiva. Con successive indicazioni si provvederà a definire le modalità di svolgimento.

3) Programma di rilevamento della radioattività negli alimenti

Nel Lazio, nell'ambito del programma nazionale predisposto dal Centro di riferimento Regionale per il controllo della radioattività di Tarquinia - Via Muzio Polidori, 27 viene eseguita la sorveglianza sugli alimenti al fine di accertare l'eventuale contaminazione da radionuclidi. Lo scopo è di valutare la dose media di radiazioni assorbite dalla popolazione attraverso l'alimentazione.



Quarta

E) INFEZIONI E INTOSSICAZIONI ALIMENTARI

Per tutti i sospetti focolai epidemici di origine alimentare dovranno essere adottate tempestivamente appropriate inchieste epidemiologiche svolgendo, quando opportuno, indagini caso-controllo.

Scopo dell'inchiesta epidemiologica è accertare:

- l'agente eziologico;
- il veicolo e le modalità di trasmissione;
- la fonte dell'epidemia intesa come luogo di produzione/preparazione dell'alimento;
- i fattori di rischio.

La accertata Tossinfezione Alimentare, una volta notificata al SISP ove è stata posta la diagnosi, entro le 24 h dovrà essere comunicata, via fax o telefonicamente, al Dipartimento di Prevenzione della Azienda Sanitaria Locale competente per territorio nella quale ha avuto luogo il consumo dell'alimento (Azienda USL Fonte) che, in collaborazione con le altre Aziende eventualmente interessate, svolgerà l'inchiesta epidemiologica ai sensi dell'art.6 del D.Lvo 123/93.

Le indagini relative alle intossicazioni alimentari (allegato 9) ed agli avvelenamenti fungini (allegato 10) o da prodotti del sottobosco, verranno espletate dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio nel quale ha avuto luogo il consumo e/o la commercializzazione dell'alimento (Azienda USL Fonte).

Per ogni focolaio epidemico di origine alimentare l'iter procedurale dovrà essere il seguente:

- a) il SISP ove è stata posta la diagnosi trasmetterà all'Osservatorio Epidemiologico Regionale, per l'ulteriore invio al Ministero della Sanità, i modelli predisposti;
- b) il Dipartimento della Azienda Fonte, invierà la relativa relazione sull'inchiesta epidemiologica e su tutti gli atti espletati, all'Assessorato Politiche per la Qualità della Vita Settore 59 non oltre 30 giorni dall'inizio dell'inchiesta stessa.

Per ogni intossicazione alimentare e per ogni avvelenamento fungino e da prodotti del sottobosco, l'Azienda Sanitaria Locale fonte, trasmetterà all'Assessorato Politiche per la Qualità della Vita, Settore 59 relazione dettagliata e conclusiva non oltre 30 giorni dall'inizio dell'inchiesta stessa.

Pertanto, all'interno dei Dipartimenti di Prevenzione di ogni singola Azienda U.S.L. viene istituita un'Unità Operativa cosiddetta d'Allerta, per la quale deve essere previsto l'Istituto della Pronta Reperibilità

F) L'ATTIVITA' DI CONTROLLO E DI ASSISTENZA

- 1.1 La normativa vigente (D.P.R. 14 luglio 1995 e D.Lvo 155/97) prevede che ad ogni livello del settore alimentare devono essere adottate procedure di controllo basate sull'analisi del rischio e sul controllo dei punti critici.



[Handwritten signature]

- 1.2 In relazione a questi nuovi obiettivi i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali, in accordo con le associazioni di categoria, assicurano alle categorie interessate, attraverso apposite convenzioni, assistenza nella formazione del personale ai fini dell'adozione e gestione da parte delle imprese alimentari dei sistemi di autocontrollo. L'attività di controllo deve infatti progressivamente tendere ad una prevalente funzione di prevenzione cui può pervenirsi anche attraverso un costante lavoro di formazione e collaborazione tra operatori di sanità pubblica e mondo della produzione.
- 1.3. La Regione si rende promotrice di interventi finalizzati alla tutela della qualità dell'alimento e quindi della salute pubblica, utilizzando le professionalità del personale dipendente del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali.

G) TRASMISSIONE DATI ATTIVITA'

Entro il 1 marzo di ogni anno, i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende U.S.L., e i Presidi Multizonali di Prevenzione incaricati delle analisi degli alimenti, devono trasmettere all'Assessorato Politiche per la Qualità della Vita - Settore 59 i dati di cui al programma " Rilevazione dei dati sul controllo ufficiale dei prodotti alimentari (Mod. A) - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI- e (Mod.B) ANALISI DEI CAMPIONI"

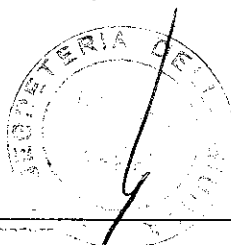
Tale trasmissione deve avvenire, nel termine sopra indicato, sui modelli cartacei allegati al D.P.R. 14 luglio 1995 e modificato con il D.M. 8/10/98, fino a quando non sarà attivato un sistema informatizzato di gestione delle attività oggetto del presente piano.

H) ATTIVITA' SVOLTA NELL'ANNO 1997

1) Rilevazione dati sull'attività di vigilanza dei prodotti alimentari - (VIG/1 e VIG/2)

Il rilevamento dei dati relativi all'attività di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande, è avvenuto in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 8 del D.P.R. del 14.7.1995.

I competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende U.S.L. Laziali, hanno trasmesso al Settore 59 dell'Assessorato Politiche per la Qualità della Vita, i dati riferiti all'anno 1997 e specificati nelle schede VIG/1 e VIG/2.



Em

Il Settore 59 dell'Assessorato Politiche per la Qualità della Vita, ha provveduto ad aggregare i dati delle singole schede e a trasmetterli al Ministero della Sanità - Dipartimento Alimenti e Nutrizione, entro il 31.5.1998.

I Modelli di rilevazione ministeriale sono così distinti:

- VIG/1, modello di rilevazione dati sull'attività di vigilanza dei SIAN - Controlli e provvedimenti adottati;
- VIG/2, modello di rilevazione dati sull'attività di vigilanza dei SIAN - Infrazioni Ricontrate.

Negli allegati (5 e 6), sono riportati i Modelli sopraindicati riassunti dei dati regionali riferiti all'anno 1997.

2) Programma annuale dei controlli ufficiali per la verifica dei residui di sostanze attive dei fitosanitari nei prodotti di origine vegetale destinati all'alimentazione

L'allegato (7), rappresenta il numero dei campioni suddiviso per tipologia di matrice pervenuto dai Laboratori Tossicologici dei Presidi Miltizonali di Prevenzione delle Aziende U.S.L. di Roma, Viterbo e Rieti, incaricati a questo tipo di controllo.

Nell'anno 1997 i campioni prelevati ed analizzati sono risultati regolamentari.

Si ricorda che in presenza di campioni risultati non regolamentari, i laboratori incaricati che verificano la presenza di residui di prodotti fitosanitari in quantità superiori ai limiti di legge, oltre a mettere in atto le procedure previste dalla vigente normativa, debbono inviare comunicazione via Fax all'Assessorato Politiche per la Qualità della Vita Settore 59, trasmettendo oltre alle risultanze analitiche, una copia del verbale di prelevamento.

Entro il 28 febbraio 1998, i laboratori incaricati, hanno inviato all'Assessorato Politiche per la Qualità della Vita Settore 59, un riepilogo dell'attività svolta nell'anno 1997, i cui dati sono stati successivamente elaborati dal Settore 59 dell'Assessorato P.Q.V.

3) Interventi richiesti relativi a comunicazioni di irregolarità riscontrate su prodotti alimentari

Nel corso dell'anno 1997, a seguito di segnalazioni di irregolarità riscontrate in diversi prodotti alimentari e in materiali con cui gli stessi vengono a contatto, l'Assessorato Politiche per la Qualità della Vita Settore 59, ha richiesto ai Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende USL, ulteriori controlli e campionature mirati alla ricerca delle irregolarità segnalate dai vari Organismi preposti, fra questi, la ricerca di spore botuliniche in funghi, olive nere e tonno sott'olio per sospetti casi di botulismo; di metalli pesanti in prodotti ayurvedici; di piombo in prodotti di ceramica che vengono a contatto con gli alimenti; di parassiti in alimenti quali pasta, fichi secchi, farina ecc.; di aflatossine in arachidi, pistacchi ecc.

Seguono le tabelle, le schede ed i modelli citati nel testo.



Tabella 4

FREQUENZE MINIME RACCOMANDATE (a) DI ISPEZIONE
A STABILIMENTI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO
DI DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODOTTI ALIMENTARI

TIPO DI ATTIVITA'	FREQUENZE MINIME
* PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE (b) DI: prodotti destinati ad un'alimentazione particolare, prodotti della pasticceria fresca, prodotti d'uovo, semiconserve, paste alimentari. * STABILIMENTI PER CATERING.	OGNI 6 MESI
* PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE (b) DI: bevande analcoliche, sfarinati, pane e prodotti da forno, olio d'oliva, altri grassi vegetali, vini, birra, conserve, zucchero, cacao e caramelle, (c) budini e creme, alimenti surgelati.	OGNI 9 MESI
* PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE (b) DI: olio di semi, caffè, the, spezie * PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI preparati fitosanitari * PRODUZIONE DI: additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici e materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti	OGNI 12 MESI
* CONFEZIONAMENTO DI additivi e aromi	OGNI 18 MESI
* PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ARTIGIANALE DELLE DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODOTTI ALIMENTARI RIENTRANTI NEL CAMPO DI APPLICAZIONE DEL PRE- SENTE PROVVEDIMENTO	OGNI 9 MESI

(a) Le frequenze minime raccomandate sono da verificarsi sulla base delle attività di ispezione relative ad un periodo di tre anni.

(b) Per produzione industriale si intende l'attività che occupa più di 15 addetti.

(c) Include altri prodotti di confetteria.



A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Cui'.

Tabella **2****FREQUENZE MINIME RACCOMANDATE (a) DI ISPEZIONE
A ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE**

ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE	FREQUENZE MINIME
* ISTITUTI DI RICOVERO E ASSISTENZA A LUNGA DEGENZA, COLLEGI, ISTITUTI DI ASSISTENZA PER L'INFANZIA	OGNI 6 MESI
* MENSE SCOLASTICHE, OSPEDALIERE E MENSE DI SOLIDARIETA'	OGNI 9 MESI
* ALBERGHI, RISTORANTI, SNACK-BAR, MENSE AZIENDALI, TRATTORIE, ROSTICCERIE, PIZZERIE, BIRRERIE, ENOTECHE ED ALTRI ESERCIZI SIMILARI	OGNI 12 MESI
* AMBULANTI, ESERCIZI STAGIONALI ED ALTRI ESERCIZI	OGNI 12 MESI

(a) Le frequenze minime raccomandate sono da verificarsi sulla base delle attività ispettive relative ad un periodo di tre anni.

Tabella **3****FREQUENZE MINIME RACCOMANDATE (a) DI ISPEZIONE
A ESERCIZI DI COMMERCIALIZZAZIONE**

ESERCIZIO DI COMMERCIALIZZAZIONE	FREQUENZE MINIME
* MERCATI GENERALI; * SUPERMERCATI, IPERMERCATI, SUPERETTE; * DEPOSITI ALL'INGROSSO	OGNI 9 MESI
* ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO	OGNI 12 MESI
* ESERCIZI STAGIONALI E AMBULANTI	OGNI 12 MESI

(a) Le frequenze minime raccomandate sono da verificarsi sulla base delle attività ispettive relative ad un periodo di tre anni.

*Cur*

VERIFICA DEGLI ATTI AMMINISTRATIVI

- 1) Verifica delle attività autorizzate e comunicazione di eventuali variazioni
- 2) Verifica delle strutture autorizzate e comunicazione di eventuali variazioni
- 3) Verifica della regione sociale e delle eventuali variazioni
- 4) Verifica della presenza di programmi di autocontrollo e presenza di contratti di consulenza esterna per il monitoraggio della stessa
- 5) Verifica di eventuali autorizzazioni allo scarico e/o smaltimento rifiuti con ditte autorizzate e documenti relativi
- 6) Verifica convenzioni o contratti per lo smaltimento dei residui con ditte autorizzate e documenti relativi
- 7) Verifica delle scadenze dei licenti di idoneità sanitaria per quanto attiene ai punti 1-2-3-5 sarebbe opportuno che al gestore fosse data in custodia dall'Azienda USL copia delle planimetrie e relazioni tecniche.

VERIFICA DELL'IDONEITA' DELLE STRUTTURE DEI LOCALI E DELLA CONGRUITA' RISPETTO

ALL'AUTORIZZAZIONE CONCESSA

- 1) Verifica dei locali (pavimenti, pareti, soffitti, finestre, porte)
- 2) Verifica degli impianti (aspirazione e ricambio d'aria e/o condizionamento, di scarico delle acque di lavaggio e di lavorazione, infrastrutture aeree)
- 3) Verifica dei sistemi di protezione dagli insetti e dai roditori
- 4) Verifica delle linee di produzione così come autorizzate

VERIFICA DELLE MODALITA' DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE

- 1) Verifica di eventuali contratti con ditte specializzate
- 2) Verifica del numero e del personale che viene dedicato a tale attività
- 3) Verifica della presenza di programmi e di standards di efficienza o di risultato
- 4) Verifica della presenza di programmi e di standards di efficienza o di risultato
- 5) Verifica della frequenza e dei tempi di esecuzione delle varie operazioni di sanificazione ordinarie e straordinarie
- 6) Verifica dei tempi ad impianti fermi destinati alle operazioni di sanificazione
- 7) Verifica delle caratteristiche delle attrezzature impiegate
- 8) Verifica della necessità di un idoneo fondo per la sanificazione (locale lavaggio e sanificazione)

VERIFICA DELLE MODALITA' DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI E REFLUI

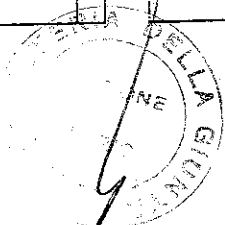
- 1) Verifica delle presenze di strutture o locali separati dalle linee di lavorazione comunque idonee alla raccolta, stoccaggio e trattamento dei rifiuti, residui o reflui
- 2) Verifica delle caratteristiche e dell'idoneità dei contenitori destinati alla raccolta dei rifiuti o residui
- 3) Verifica della frequenza della raccolta e smaltimento da parte di ditte specializzate

VERIFICA DELLE MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO DELL'ACQUA

POTABILE

- 1) Verifica delle modalità di approvvigionamento (da acquedotto pubblico o da fonte autonoma)
- 2) Verifica della congruità della dichiarazione su tipo di approvvigionamento autonomo della qualità delle acque
- 3) Verifica della presenza di impianti di trattamento delle acque e della loro gestione
- 4) Verifica delle caratteristiche chimiche e microbiologiche del ghiaccio usato nelle lavorazioni
- 5) Verifica delle caratteristiche chimiche del vapore utilizzato nelle lavorazioni
- 6) Verifica della separazione degli impianti delle acque non potabili (per usi tecnologici) dai restanti

ALLEGATO 1



Curia

VERIFICA DEL CICLO PRODUTTIVO

- 1) Verifica delle procedure di autocontrollo ove presenti
- 2) Esame dei risultati dell'autocontrollo.
- 3) Eventuale effettuazione di campionamenti di verifica su materie prime, prodotti intermedi, prodotti finiti
- 4) Verifica dell'efficacia dei sistemi di trattamento o dei sistemi che comunque assicurano una maggior conservabilità del prodotto
- 5) Verifica per i prodotti confezionati ermeticamente della integrità delle confezioni mediante controllo campionario
- 6) Controllo delle materie prime, additivi, coloranti, edulcoranti, in entrata.
- 7) Controllo dei documenti di accompagnamento allo comunque della provenienza dai regolamentari canali di approvvigionamento delle merci
- 8) Verifica della conformità delle confezioni ed imballaggi delle materie prime
- 9) Controllo delle modalità di conservazione in relazione alla natura delle materie prime in congrua alla salvaguardia dalla contaminazione fisica, chimica e biologica
- 10) Lavorazione delle materie prime, indicazione delle materie prime, riproduzione di linee separate che devono assicurare la separazione funzionale dalle attività che possono comportare rischi di contaminazione
- 11) Verifica dello stato igienico e di manutenzione delle linee di lavorazione
- 12) Verifica della consistenza delle produzioni in relazione alla contenzibilità delle strutture locali, impianti
- 13) Verifica degli effetti della sanificazione riferita alle produzioni ed apparecchiature a rischio
- 14) Verifica del corretto utilizzo degli additivi impiegati
- 15) Verifica della conformità e dello stato igienico e di manutenzione dei contenitori ed impianti
- 16) Individuazione dei tempi e temperature di attesa dei semilavorati
- 17) Ispezione visiva del prodotto finito
- 18) Verifica della conformità degli imballaggi e confezione dei prodotti finiti
- 19) Verifica delle modalità di corretta conservazione in relazione alle caratteristiche del prodotto finito in campo essa la salvaguardia dalla contaminazione chimica, microbiologica e biologica
- 20) Verifica della presenza e del corretto funzionamento dei dispositivi di registrazione della temperatura
- 21) Verifica della presenza della eventuale bollatura sanitaria
- 22) Controllo della etichettatura e presentazione commerciale
- 23) Verifica del rispetto dei tempi di conservazione del prodotto

VERIFICA DEL PERSONALE

- 1) Verifica della presenza di scadenziari per i lavori sanitari o della metodica del rinnovo in blocco
- 2) Verifica dell'idoneità dell'abbigliamento e degli eventuali dispositivi da utilizzare in lavorazioni a rischio
- 3) Verifica dello stato di salute e dell'igiene personale
- 4) Verifica della partecipazione ad eventuali corsi di formazione della tipologia e periodicità degli stessi

VENDITA IN STRUTTURE Fisse

- 1) Verifica degli stessi parametri che per la conservazione del prodotto finito
- 2) Verifica della presenza di mezzi di protezione idonei dagli agenti di contaminazione e dai consumatori

VERIFICA TRASPORTO

- 1) Verifica della idoneità del veicolo e delle eventuali relative autorizzazioni
- 2) Verifica del corretto mantenimento della catena della temperatura compresa l'efficienza dei sistemi di registrazione della stessa ove presenti
- 3) Verifica del corretto utilizzo del mezzo di trasporto
- 4) Verifica delle attrezzature e dei sistemi di sanificazione utilizzati



Cur

ALLEGATO 2

CAMPIONAMENTI DI ALIMENTI DETERIORABILI: PROCEDURE

Si prelevano 4 aliquote di cui una deve essere lasciata al proprietario/detentore, tre vanno al Laboratorio (una per la preanalisi, la seconda per l'eventuale ripetizione, la terza a disposizione dell'Autorità Giudiziarica). Non è più prevista l'aliquote per il produttore quando il campionamento è effettuato alla distribuzione. Secondo le procedure previste dalla norma in questione, se l'esame evidenzia parametri non conformi, esso è ripetuto, limitatamente ai parametri non conformi previo avviso all'interessato. In questi casi non è più prevista quindi l'analisi di revisione presso l'Istituto Superiore di Sanità. Se l'alimento campionato è altamente deteriorabile il Laboratorio può procedere ad una sola analisi non ripetibile, previo avviso all'interessato, ai sensi dell'art. 223 delle norme di applicazione del CPP possibilmente scritto e firmato a parte.

CAMPIONAMENTO DI ALIMENTI NON DETERIORABILI: PROCEDURE

Devono essere prelevate 4 aliquote di cui 1 per il detentore e 3 per il Laboratorio (destinate rispettivamente all'analisi di prima istanza, alla revisione, a disposizione dell'Autorità Giudiziarica) oppure 5 (l'aliquote aggiuntiva è destinata al produttore se diverso dal detentore). In caso di non conformità all'analisi di prima istanza è prevista, a richiesta dell'interessato, l'analisi di revisione presso l'ISS.

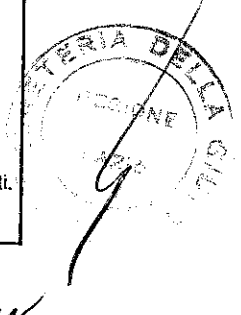
CAMPIONAMENTO IN CASO DI DUBBIO SULLA DETERIORABILITA'

Si effettua un'aliquote aggiuntiva da destinarsi all'accertamento della deteriorabilità da parte del Laboratorio (5 aliquote). Le differenti procedure da adottare in caso di accertamenti microbiologici su alimenti deteriorabili, impediscono di fatto che sullo stesso campione possano essere richieste anche determinazioni di tipo chimico: in questi casi il campione dovrà essere doppio e prelevato secondo le rispettive norme di riferimento.

Per una corretta applicazione della norma e per un comportamento omogeneo, si suggeriscono alcune procedure per gli organi tenuti al controllo ufficiale:

- le aliquote del campione devono essere orientativamente non inferiori a 200 grammi;
- se sono richieste anche analisi chimiche è necessario procedere a 2 campionamenti di cui uno per l'esame chimico secondo la procedura normale e l'altro per l'esame microbiologico secondo la procedura prevista dal D.Lgs. 123/93
- ai controlli ordinari, eseguiti in assenza di ipotesi di reato, non si applicano le garanzie previste dal Codice di Procedura Penale, previste comunque quando all'esame di laboratorio il campione non risulta regolamentare
- i campioni devono essere recapitati in laboratorio in borse frigorifero o contenitori isotermitici in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di conservazione: questa modalità di invio va annotata sul verbale di prelievo dei campioni.
- per i prelievi destinati alla ricerca di micotossine, occorre concordare con il laboratorio le modalità di prelievo
- chiedere in ogni caso, quando non dichiarata in etichetta, la validità del prodotto campionato e riportarla sul verbale di prelievo
- concordare con il laboratorio i tempi per l'esecuzione delle analisi non ripetibili ai sensi dell'art. 223, norme di attuazione di Procedura Penale
- per il prelievo dei campioni destinati all'analisi chimica valgono le norme fissate dall'art. 6 ed allegati del DPR 327/80
- per la ricerca dei residui dei prodotti fitosanitari, in base al D.M. 20.12.80, le aliquote da prelevare sono 4, caso di prodotti confezionati, non prelevati presso il produttore. Ogni aliquote di ortofruttili deve avere il peso minimo di 1 Kg. e deve consistere di almeno 10 singoli frutti o ortaggi. Se il loro peso supera i 5 Kg. l'aliquote può consistere di soli 5 esemplari.

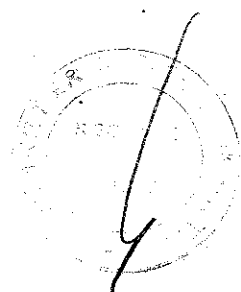
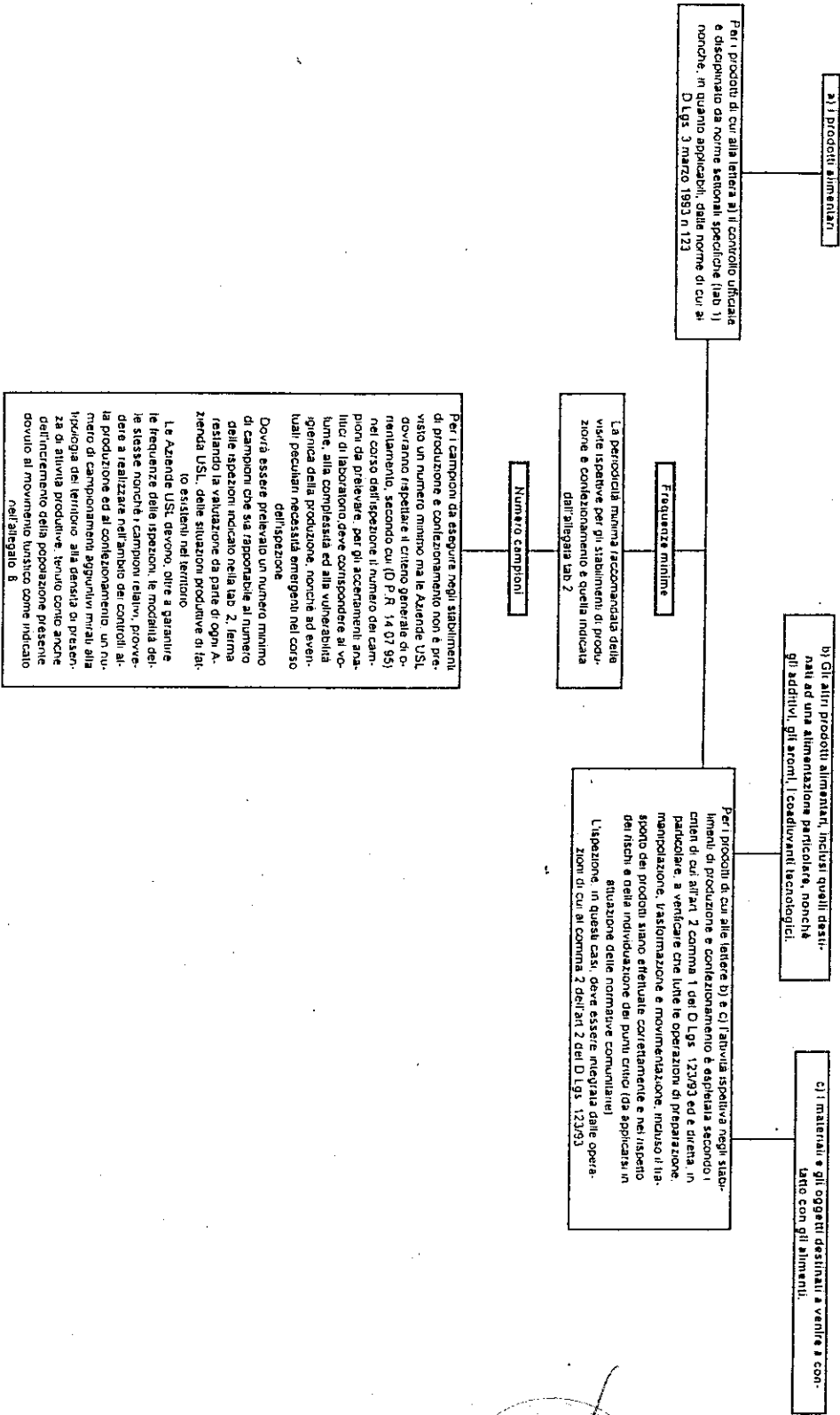
Se la partita da campionare è grande il campionamento dovrà avvenire in punti diversi: così se è inferiore a 50 Kg. i campioni saranno presi in 3 punti, se è fra 50 e 500 Kg. in 5 punti, se è superiore a 500 Kg. in 10 punti. Tutti i campioni si riuniscono in un campione globale che viene poi suddiviso nelle 4 o 5 aliquote ricordate. Se questo campione globale è troppo grande le 4 aliquote si possono ottenere con il metodo random.



FASE DELLA PRODUZIONE E DEL CONFEZIONAMENTO

ALLEGATO 3

Relativamente al controllo ufficiale degli stabilimenti di produzione e confezionamento si devono distinguere

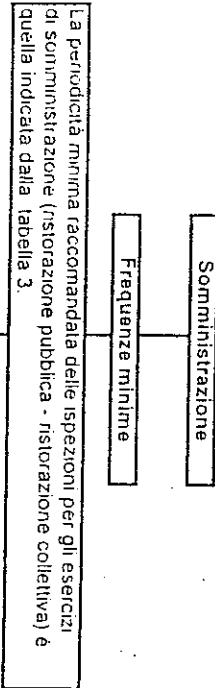


Cur

FASE DELLA SOMMINISTRAZIONE E DELLA COMMERCIALIZZAZIONE

In queste fasi l'ispezione deve essere conforme, oltre che a quanto previsto dall'art. 2 comma 3 del D.P.R. 14.07.95 e D.Lgs. 123/93, anche alle seguenti procedure già indicate dal D.P.R. 14.07.95 art. 5 e 6.

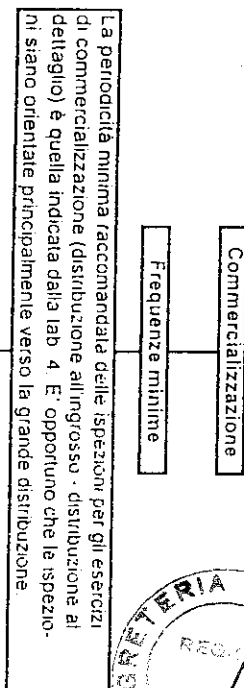
ALLEGATO **L**



Numero dei campioni

Per i campioni da prelevare presso gli esercizi di somministrazione il numero minimo che ciascuna Azienda USL dovrà garantire annualmente è quello di cui all'allegato 5 e relative schede. Il numero deriva da quanto disposto dall'art. 5 del citato DPR 14.07.95 e pertanto rappresenta il tetto minimo. Le Aziende USL dovranno effettuare ulteriori campionamenti in rapporto alla densità di esercizi, alle particolari condizioni locali - tenuto conto anche dell'incremento della popolazione presente dovuto al movimento turistico indicato nell'allegato 8 attuando piani mirati locali che dovranno essere comunicati alla Giunta Regionale Dipartimento del Diritto alla Salute e delle Politiche di Solidarietà. Il campionamento dovrà essere diretto, in particolare, a controllare la corretta manipolazione e la conservazione dei prodotti in considerazione delle seguenti priorità:

- a) piatti preparati a distanza di tempo rispetto al consumo;
- b) piatti che richiedono manipolazione dopo la cottura (roast beef, bolliti ecc.);
- c) piatti che richiedono l'aggiunta di salse o altri componenti facilmente deteriorabili, ad esempio insalate di vario tipo, carni con salse, piatti a base d'uovo.



Numero dei campioni

Per i campioni da effettuarsi presso gli esercizi di commercializzazione, il numero minimo che ciascuna Azienda USL dovrà garantire annualmente, è quello di cui all'allegato 6 (replicativo) distinto e quindi intestato a ciascuna Azienda USL da cui si evincano i campioni distinti per prodotto alimentare in riferimento a quanto disposto dall'art. 6 del D.P.R. 14.07.95. Tale numero rappresenta il tetto minimo da integrare, da parte delle Aziende USL, attraverso ulteriori campionamenti in relazione alla densità di esercizi, alle particolari condizioni locali e con l'attuazione di piani mirati dei quali dovrà essere data comunicazione al Dipartimento Regionale del Diritto alla Salute e delle politiche di Solidarietà.

Il prelievo dei campioni dovrà essere effettuato preferibilmente presso la grande distribuzione. Il campione deve essere finalizzato alla verifica:

- a) della modalità di conservazione degli alimenti anche durante il loro trasporto;
- b) della eventuale contaminazione degli alimenti venduti sfusi.



REGIONE LAZIO

GIUNTA REGIONALE

segue: DELIBERAZIONE n. 2902del 1 GIU. 1999

ALL. 5

MODELLO DI RILEVAZIONE DATI SULL'ATTIVITA' DI VIGILANZA DI PRODOTTI ALIMENTARI CONTROLLI E PROVVEDIMENTI ADOTTATI

ANNO 1997

CLASSE DI ATTIVITA'	NUMERO DI UNITA'	NUMERO UNITA' CONTROLLATE		CONTROLLI EFFETTIVATI	NUMERO DI OPERAZIONI EFFETTIVATE	PROVVEDIMENTI ADOTTATI			NUMERO DI SEQUESTRI
		TOTALE	NON REGOLARI			SOSP. TEMP. AUTORIZZAZ.	REVOCATI AUTORIZZ.	ALTRI	
01 PRODUZIONE PRIMARIA	23349	699	40	827	2371	14	1	30	1
04 TRASFORMAZIONE	5321	2300	498	3357	8974	142	3	702	13
05 DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO	3707	1306	112	1855	7254	27	2	139	14
06 DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO	26815	11210	833	13562	31210	182	5	900	50
07 RISTORAZIONE	23768	10884	2277	13648	38427	485	20	2232	30
11 TRASPORTI	2545	3129	32		3190	2		4	



VIG 1

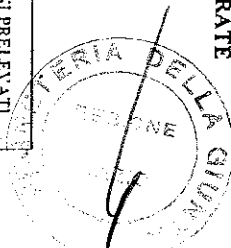
ALL. 6

MODELLO DI RILEVAZIONE DATI SULL'ATTIVITA' DI VIGILANZA DI PRODOTTI ALIMENTARI INFRAZIONI RISCONTRATE

ANNO 1997

CLASSE DI ATTIVITA'	INFRAZIONI DI IGIENE GENERALE	INFRAZIONE DI IGIENE DEL PERSONALE	INFRAZIONI ALLA DOCUMENTAZIONE	INFRAZIONI NELLE MERCI			CAMPIONI PRELEVATI	
				ETICHETTA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	CARATTERI MACROSCOPICI	TOTALE	DI CUI NON REGOLAMENT.
01 PRODUZIONE PRIMARIA	37	10	12	4			243	6
04 TRASFORMAZIONE	725	43	154	15	1	39	909	51
05 DISTRIBUZIONE	155	30	48	5		1	1082	11
06 DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO	1295	84	201	18	2	48	2077	40
07 RISTORAZIONE	2736	187	516	4	1	101	1627	32
11 TRASPORTI	20	2	10					

VIC 2



Cur

ALL. 7

N. CAMPIONI ANALIZZATI DAI SETTORI TOSSICOLOGICI NELL'ANNO 1997

MATRICE ALIMENTARE	PMP TOSSICOLOGICO	N. CAMPIONI
CEREALI	RM-VT-RI	27
ORTEGGI	RM-VT-RI	483
FRUTTA	RM-VT-RI	486
VINO	RM-VT-RI	61
OLIO	RM-VT-RI	17
TOTALE		1074



Cur

ALL. 8

REGIONE LAZIO
Assessorato Politiche per la qualità della vita
Settore 59

Azienda usl di _____
Dipartimento di prevenzione

annualità 1998

RIEPILOGO ATTIVITA' DELL'ISPettorato MICOLOGICO IN AMBITO SIAN

- INTOSSICAZIONI ALIMENTARI DA FUNGHI EPIGEI SPONTANEI -
N° EPISODI (O DENUNCIATI O DI CUI SI E' VENUTO A CONOSCENZA) _____

N° INCHIESTE EPIDEMIOLOGICHE _____
DI CUI: IN STRUTTURA OSPEDALIERA _____
PRESSO DIMORA _____

N° INTOSSICATI _____

A SEGUITO DI RACCOLTA PERSONALE _____
DI ACQUISTO _____
DI CONSUMAZIONE IN ESERCIZI _____
CON SINDROME _____
DI ALLARME _____
ACRO RESINOIDE _____
FALLOIDINICA _____
ALLERGICA _____
ALTRO _____

- CONTROLLO ALLA COMMERCIALIZZAZIONE -
N° INTERVENTI EFFETTUATI _____
QUANTITA' DI FUNGHI CERTIFICATE (Kg) _____
N° INTERVENTI DI SEQUESTRO _____
QUANTITA' DI FUNGHI SEQUESTRATI (Kg) _____

- INFORMAZIONE ED EDUCAZIONE PER L'AUTOCONSUMO -
N° INTERVENTI DI RICONOSCIMENTO EFFETTUATI _____
QUANTITA' FUNGHI RICONOSCIUTI (Kg) _____
N° CORSI DIVULGATIVI E MANIFESTAZIONI PROMOSSE _____

- IDONEITA' ALLA COMMERCIALIZZAZIONE -
N° DOMANDE RICEVUTE PER ESAME COLLOQUIO _____
N° ESAME-COLLOQUIO EFFETTUATI _____

IL PERSONALE DEL CENTRO USUFRUISCE DELL'ISTITUTO SI NO
DELLA PRONTA REPERIBILITA' ?

RESPONSABILE DELL'IPETTORATO *

* NEL CASO NON SIA STATO ANCORA ATTIVATO L'ISPETTORATO, IL MODELLO
VA FIRMATO DAL RESPONSABILE DEL SIAN



Handwritten signature

ALL 9

REGIONE LAZIO

Azienda USL _____
Dipartimento di prevenzione
SIAN

QUESTIONARIO PER CASI DI TOSSINFEZIONE ALIMENTARE

0.1 - segnalazione pervenuta da: _____ data _____ ora _____

0.2 - dati personali dell'intossicato:

cognome _____

nome _____

nato a _____ il _____

indirizzo _____

telefono _____

professione _____

0.3 - occasione e luogo dell'evento: _____

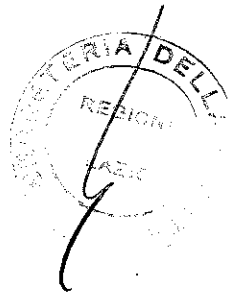
0.31 - numero delle persone partecipanti al pasto*: _____

0.32 - data e ora del pasto consumato: _____

0.4 - menù servito: _____

0.41 - lista di alimenti e bevande consumati: _____

*Legenda: in caso di episodio collettivo completare la scheda con l'elenco nominativo dei partecipanti al pasto suddiviso fra colpiti e non colpiti ed alimenti in comune.



n

Cur

0.5 - data e ora inizio sintomatologia: _____

0.51 - sintomatologia:

nausea

vomito

dolori addominali

diarrea

sintomi neurologici

febbre gradi _____

altri sintomi _____

0.6 - nome e indirizzo del medico consultato: _____

0.61 - nome e indirizzo del primo pronto soccorso: _____

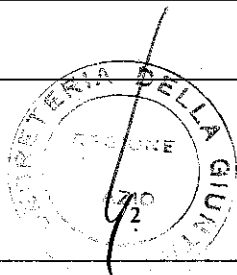
0.7 - alimento sospetto: _____

0.71 - ingredienti usati: _____

0.72 - indirizzo d'acquisto (luogo e località): _____

0.8 - diagnosi eziologica ipotizzata: _____

[Handwritten signature]



IL MEDICO

[Handwritten signature]

ALL. 10

REGIONE LAZIO

Azienda USL _____
Dipartimento di prevenzione
Ispettorato micologico/ SIAN

SCHEDA DI INDAGINE MICOLOGICA

* scheda n. _____
data _____
ora _____

0.1 - indagine eseguita presso: _____

0.2 - dati personali dell'intossicato:

cognome _____

nome _____

nato a _____ il _____

indirizzo _____

0.3 - provenienza dei funghi selvatici

- 0.31 raccolti/donati da:
 paziente
 familiare _____
 altro _____
 indirizzo _____

0.311- i funghi sono stati donati a terzi? si no

0.312- dati della raccolta:

data raccolta _____ luogo _____

quantitativo _____ piu' specie si no

stato del fungo alla raccolta _____

modalità di trasporto _____

specie dichiarate (anche dialettale) _____

sopralluogo si no carpori rinvenuti _____

vegetazione _____

fonti di insalubrità _____

*scheda n°: va riportata in progressione numerica e annuale la compilazione della scheda da parte dell'Ispettorato micologico Es. 1/99-2/99 etc.



0.32- Acquistati presso _____

0.33- Consumati presso _____

0.4- modalità di preparazione

- funghi freschi
- congelati/surgelati
- sott'olio/aceto/salamoia
- essiccati
- produzione propria _____ dal _____
- acquistati presso _____
- tempi e modalità di conservazione prima dell'uso in cucina _____

0.5- trattamenti effettuati:

- pulizia generale
- clim. Gambi
- asport. Cuticola
- prebollitura sì no tempo _____ scarto acqua bollitura sì no
- cottura con _____ per _____ minuti a _____ °C
- funghi interi
- sminuzzati
- cappelli separati
- solo una specie
- misto con _____
- altri ingredienti _____

0.6- modalità di consumo:

data e ora del pasto _____

quantità: modesta normale abbondante

consumo bevande alcoliche sì no

vino super alcolici birra

consumo altri alimenti sì no

tipologia _____



Signature

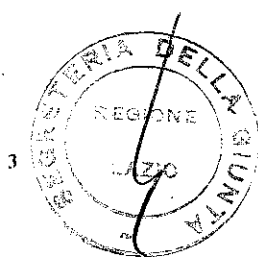
0.7- sintomatologia:

insorgenza primi sintomi: data _____ ora _____
sintomi _____

durata e intensità della sintomatologia _____

numero delle persone che presero parte al pasto _____

manifestazioni analoghe in altri commensali si no



0.7 bis Descrizione dei sintomi riferita ad ogni singolo intossicato:

Cognome _____

Nome _____

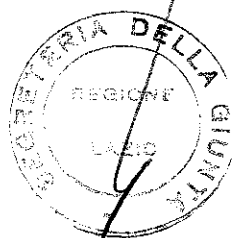
Nato a _____

Indirizzo _____

Alimenti e bevande ingerite _____

Insorgenza primi sintomi: data _____ ora _____

Sintomi lamentati: _____



Quire

[Handwritten mark]

DIAGNOSI MICOLOGICA

0.8- Campione non disponibile

0.9- Campione disponibile:

freschi

conservati:

cotti

cong.

Olio

Aceto

Salsameia

carpofori interi

pezzi di carpoforo

residui di pulizia

0.91- Riscontri diretti sul materiale esaminato:

0.93- riscontri diretti:

rinvenerimenti all'atto del sopralluogo _____

riconoscimento iconografico _____

descrizione verbale dei funghi:

colore _____

odore _____

sapore _____

dimensioni _____

caratteri _____

0.93- diagnosi macrochimica:

test di Meixener

positivo

negativo

test di Poder o Moser

positivo

negativo



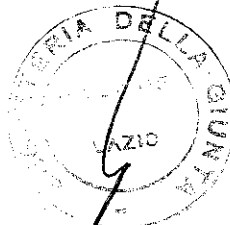
Ciuti

0.94- ricerca microscopica delle spore in:

- | | | |
|--|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> vomito | esito: <input type="checkbox"/> positivo | <input type="checkbox"/> negativo |
| <input type="checkbox"/> aspirato gastrico | esito: <input type="checkbox"/> positivo | <input type="checkbox"/> negativo |
| <input type="checkbox"/> feci | esito: <input type="checkbox"/> positivo | <input type="checkbox"/> negativo |

individuazione della spora fungina:

IL MICOLOGO



[Handwritten signature]