



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 12/05/2021 Protocollo N° 0219209 Class: G.920.01.1 Fasc.

Allegati N° 2 per tot.pag. 7

Oggetto: PCRП 2020-2022. Indicazioni generali in relazione alle attività di campionamento nel settore della sicurezza alimentare e richiesta nominativi referenti; programmazione DGR 1915/2017, Allegato A - aggiornamento 2021.

PEC

Ai Signori Direttori
dei Dipartimenti di Prevenzione

Ai Signori Responsabili
Dei SIAN e dei SIAOA

delle AULSS del Veneto

e p.c. All'IZS delle Venezie
SCS1 e SCS4

All'ARPAV - Dipartimento Regionale Laboratori

LORO SEDI

Con Accordo Rep. Atti n. 16/CSR del 16 febbraio 2020 sono state fornite indicazioni per la predisposizione del PCNP 2020-2022 e dei relativi Piani di controllo regionali (PCRП) nell'ambito dei quali procedere alla programmazione dei controlli ufficiali sulle materie elencate nell'art. 1 comma 2 del regolamento UE n. 2017/625 (di seguito "regolamento"), ivi compresi i controlli ufficiali eseguiti con il metodo previsto dalla lettera *h) campionamento, analisi, diagnosi e prove* dell'articolo 14 del regolamento. In vista della predisposizione del documento di pianificazione regionale pluriennale (PCRП) si trasmettono, con la presente, le prime indicazioni relative alla programmazione per il corrente anno.

Con l'entrata in vigore del dlgs 2/02/2021 n. 27 e del DL 22/03/2021 n. 42 e in attesa del completamento dell'iter parlamentare per la conversione in legge di quest'ultimo, i controlli ufficiali mediante campionamento, analisi e prove nel settore degli alimenti e della sicurezza alimentare dovranno essere messi in atto alla luce delle indicazioni contenute nella nota del Ministero della salute prot. n. 0019604-11/05/2021-DGISAN-MdS-P del 11/05/2021, che si allega alla presente, oltre alle specifiche norme che disciplinano il settore a livello comunitario.

Al fine di dare applicazione alle disposizioni del regolamento è necessario che l'AC disponga di idonee procedure documentate, che prevedano la registrazione dell'attività, nonché attrezzature adeguate per eseguire i campioni ufficiali. Si raccomanda pertanto di verificare che la "procedura per il campionamento" sia aggiornata, adeguata ed applicata correttamente e che le attrezzature (ad esempio frigoriferi, termometri, sonde, macinini e mulini) siano mantenute, idonee all'uso ed utilizzate correttamente. Si invita pertanto, anche in preparazione agli audit regionali, ad eseguire verifiche di efficacia su tali aspetti. Le verifiche di efficacia, basate sulla "procedura di verifica dell'efficacia" sono:

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it



- a priori: comprendono le verifiche sui documenti di programmazione, sulle procedure, sulle istruzioni operative, sui moduli per il verbali di campionamento, sui documenti di registrazione;
- in real time: comprende la supervisione da parte del Responsabile di Servizio o suo delegato, sull'esecuzione del campionamento da parte del personale dell'AC;
- a posteriori: verifica dei documenti redatti dal personale che ha eseguito il campionamento, correttezza dell'inserimento dei dati sul sistema informativo, gestione dei rapporti di prova dei laboratori, azioni successive alla ricezione dell'RdP, monitoraggio dello stato di avanzamento della programmazione.

Per documentare l'attività di campionamento ai sensi dell'articolo 13 del regolamento e secondo quanto previsto dall'articolo 4, comma 5 e dagli allegati 1 e 2 del dlgs 27/2021, è stato predisposto il "Verbale unificato di campionamento", il cui fac-simile è allegato alla presente, sia per i campioni da inviare ai laboratori di ARPAV che per quelli da inviare ai laboratori di IZSve. Tale modello di verbale va utilizzato per i campionamenti di matrici inerenti la sicurezza alimentare, compresi i MOCA, ad esclusione dei campionamenti finalizzati alle analisi per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari in alimenti. Sul verbale di campionamento alla sezione ANALISI/PROVA/DIAGNOSI RICHIESTA, deve essere scritto esattamente quanto specificato dal relativo documento di programmazione (es: X CHIMICA-Parametri da ricercare: Piombo, Cadmio). Poiché la rendicontazione dei risultati analitici viene effettuata attraverso il sistema informativo ministeriale NSIS (flusso "VIG alimenti" e "VIG pesticidi") e prevede l'inserimento obbligatorio di informazioni che possono essere raccolte solo in fase di campionamento, i verbali devono essere correttamente compilati in ogni loro parte sia dai SIAN che dai SIAOA. I campioni che arriveranno ai laboratori designati con verbale non appropriato o non correttamente compilato saranno ritenuti non idonei e non verranno processati.

Al fine di dare applicazione sul territorio regionale ai contenuti delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" di cui all'Intesa Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016, recepita nell'Allegato A alla DGR 1915/2017, questa struttura ha predisposto un Piano di campionamento e analisi per il settore della sicurezza alimentare che distingue, per le matrici descritte nell'allegato 6 delle citate Linee guida, una programmazione dei campioni da inviare ai laboratori di microbiologia e una programmazione dei campioni da inviare ai laboratori di chimica.

Si ritiene opportuno ricordare che devono essere rispettate le disposizioni previste dalla normativa comunitaria per quelle tipologie di ricerche per le quali sono presenti modalità armonizzate di campionamento e si ritiene utile fornire, con la presente nota, alcune indicazioni pratiche nell'intento di garantire la tutela degli operatori oggetto di controllo ufficiale a fronte di possibili contestazioni, l'omogeneità nell'esecuzione dei controlli ufficiali sul territorio regionale e l'uniformità delle procedure finalizzate alle analisi presso i laboratori designati.

Ricerche da effettuarsi presso i laboratori di microbiologia

Dove la programmazione dei campioni da inviare per le analisi ai laboratori di microbiologia non contiene un calendario mensile, i campioni dovranno essere distribuiti in maniera proporzionata nell'arco dell'anno. Si ricorda che a far data 1/07/2021, tutte le matrici del settore della sicurezza alimentare, ad esclusione dell'acqua, per le analisi microbiologiche dovranno essere conferite all'IZSve, come sarà a breve formalizzato con specifico provvedimento della Giunta regionale.

Ricerca di istamina ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005

Il prelievo di prodotti ittici per la ricerca di istamina deve essere eseguito in osservanza a quanto previsto dal regolamento (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche ed in particolare secondo i riferimenti presenti nel rigo

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it



1.26, 1.27 e 1.27bis del capitolo 1 dell'allegato I. Data la non uniforme distribuzione del pericolo nelle matrici di cui alle righe 1.26 e 1.27, che non garantisce la riproducibilità dell'esito analitico, il campione verrà prelevato in unica aliquota non ripetibile contenente nove unità campionarie come previsto dal regolamento (CE) 2073/2005 (la quantità che costituisce ogni unità campionaria deve essere di almeno 50 g di parte edibile) assicurando all'operatore il diritto alla difesa anche secondo le modalità previste dal comma 1 dell'art. 223 del dlgs 271/1989. Nel caso della matrice di cui alla riga 1.27bis, il campione, ove opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile, può essere prelevato in 4/5 aliquote costituite da una unità campionaria ciascuna. Per i campioni eseguiti al dettaglio si fa riferimento alla nota 18 a fine Capitolo 1 dell'allegato I del regolamento (CE) 2073/2005. Va sottolineato che uno dei punti più critici e contestabili di questo accertamento è la temperatura di conservazione del prodotto dal momento del prelievo sino all'analisi. In tal senso si ritiene opportuno richiamare il personale responsabile del campionamento ad attenersi alle procedure di conservazione e trasporto del campione adottate dalla propria ACL (refrigerazione o congelamento nel caso il trasferimento non fosse immediato) e di darne evidenza nei documenti del campionamento.

Ricerca di metalli pesanti

Il campionamento di prodotti alimentari per la determinazione del tenore di contaminazione da metalli pesanti, è disciplinato dal regolamento (CE) n. 333/2007 modificato dal regolamento (CE) n. 836/2011. È essenziale porre attenzione alla rappresentatività del campione e all'omogeneità delle aliquote predisposte, della cui formazione si farà menzione nel verbale di campionamento. Fatta salva la necessità di un'attenta lettura del regolamento in questione, si rileva che, per quanto riguarda il primo aspetto è necessario che nel verbale venga indicata la consistenza della partita campionata e il numero dei campioni elementari prelevati in funzione dell'utilizzo dei criteri definiti nella Tabella 3 (in funzione del peso della partita) o nella Tabella 4 (in funzione del numero di confezioni) facendo riferimento a quale delle due opzioni si è fatto ricorso. Per quanto riguarda il secondo aspetto, il regolamento prevede che, nel caso il campione venga prelevato ai fini di verificare il rispetto del limite previsto dalla normativa, il campione globale, costituito dai campioni elementari, venga omogeneizzato prima di costituire le aliquote. Stante l'evidente difficoltà, nella maggior parte dei casi, di poter procedere all'omogeneizzazione sul luogo del prelievo, bisogna quantomeno seguire le seguenti avvertenze: nel caso di specie ittiche di piccola taglia, i soggetti costituenti le unità campionarie devono essere preventivamente prodotti in porzioni ridotte, escluse teste e code, e mescolate tra loro prima di costituire le aliquote nel caso di tranci di pesci di dimensioni significative, i tranci prelevati devono essere suddivisi in tanti pezzi quante sono le aliquote da costituire, in modo che in ognuna di esse sia presente un pezzo di ogni trancio prelevato.

In riferimento ai campioni per la ricerca di analiti distribuiti in maniera non uniforme in determinate matrici, per i quali la normativa di riferimento prevede la macinazione, si raccomanda che l'attività di macinazione sia eseguita in fase di campionamento da personale dell'autorità competente, prima dell'eventuale suddivisione in aliquote, in caso sia prevista/possibile la ripartizione del campione globale in più di una aliquota. Della procedura seguita si dovrà dare descrizione nel verbale di prelievo.

Ricerca di IPA e diossine, PCB dL e PCB non dL

Le normative di riferimento sono rispettivamente il regolamento (CE) n. 333/2007 modificato dal regolamento (CE) n. 836/2011 (come nel caso dei metalli pesanti) e il regolamento (CE) n. 644/2017, a cui bisogna scrupolosamente attenersi. Le Tabelle di riferimento 3 e 4, già citate per il regolamento (CE) n. 333/2007, sono sovrapponibili a quelle presenti nel regolamento (CE) n. 644/2017. Fatta salva la necessità di un'attenta lettura del regolamento in questione, per quanto riguarda l'omogeneità delle aliquote si rimanda a quanto sopra riportato per i metalli pesanti.

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it



I file relativi alla programmazione dei campionamenti per il corrente anno suddivisi per laboratorio designato e per AULSS, verranno inviati alle mail istituzionali dei singoli direttori dei servizi interessati con le istruzioni per la loro visualizzazione.

Nel corso dell'anno verrà effettuato un monitoraggio dell'avanzamento delle attività di campionamento a cui potrà seguire un aggiornamento per numero di campioni e/o matrici e/o tipo di analisi.

Infine, allo scopo di meglio coordinare le attività relative al Piano di campionamento in oggetto, si chiede alle SS.LL. di comunicare, entro giovedì p.v., all'indirizzo e-mail: sicurezza.alimentare@regione.veneto.it, il nominativo di un referente SIAN e di un referente SIAOA per ogni AULSS e i relativi recapiti di posta elettronica e telefono. Si sottolinea l'importanza di avere degli interlocutori specificamente dedicati ai piani di campionamento della sicurezza alimentare, dati i numerosi aspetti innovativi introdotti dalla recente normativa comunitaria e nazionale sui controlli ufficiali che comportano la necessità di un coordinamento efficace tra ACR, AACCLL e laboratori designati. Quanto prima i referenti saranno invitati a partecipare ad una riunione con il personale dei laboratori designati per il citato coordinamento.

Ringraziando per la consueta disponibilità si porgono distinti saluti.

Il Direttore dell'U.O. Veterinaria
e Sicurezza Alimentare
Dr Michele Brichese

Referenti:

Alessandra L. Amorena - tel. 0412791337

alessandra.amorena@regione.veneto.it

Fiorenza Anfuso – te. 0412791625

fiorenza.anfuso@regione.veneto.it

Roberto Farina Busetto. tel. 0412791316

roberto.farinabusetto@regione.veneto.it

Carlo Dall'Arche – tel. 0412791314

carlo.dallarche@regione.veneto.it

copia cartacea composta di 4 pagine, di documento amministrativo informatico firmato digitalmente da BRICHESE MICHELE, il cui originale viene conservato nel sistema di gestione informatica dei documenti della Regione del Veneto - art.22.23.23 ter D.Lgs 7/3/2005 n. 82

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it



Ministero della Salute

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Uff. 2 DGISAN
Viale Giorgio Ribotta, 5 – 00144 Roma

Trasmissione elettronica

n. prot. DGISAN in

DocsPA/PEC

Id. n.

**Agli Assessorati alla sanità Regioni e
Province autonome**

UVAC-PCF

**Al Ministero delle Politiche Agricole
Alimentari e Forestali**

Istituti Zooprofilattici Sperimentali (II. ZZ. SS)

Istituto Superiore di Sanità (ISS)

A Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS)

Alle Associazioni di categoria

LORO SEDI

OGGETTO: Indicazioni per l'esecuzione delle attività di campionamento e analisi di matrici afferenti agli ambiti di cui all'articolo 2, comma 1 del decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 nell'ambito dei controlli ufficiali di cui al regolamento (UE) 2017/625, in relazione alle disposizioni previste dal Decreto legge 22 marzo 2021 n. 42 "Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare" pubblicato sulla Serie Generale n.72 della GU del 24 marzo 2021.

In riferimento alle richieste pervenute da codesti Assessorati, in attesa di quanto sarà previsto nella legge di conversione del Decreto legge 22 marzo 2021 n. 42 riguardo l'oggetto, si rappresenta quanto segue.

Il citato Decreto legge recante "Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare", pubblicato sulla GU del 24 marzo 2021 ha ripristinato alcuni articoli della legge 30 aprile 1962, n. 283, nonché le relative disposizioni esecutive del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, che erano stati abrogati ad opera del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27, entrato in vigore il 26 marzo 2021.

Si evidenzia che la reintroduzione di alcuni articoli della legge 283/62 determina una antinomia rispetto ai contenuti degli articoli 7 e 8 e degli allegati 1 e 2 del decreto legislativo 27/2021.

Al fine di evitare contenziosi tra le autorità competenti e gli operatori economici del settore alimentare dovuti alla differente garanzia del diritto alla difesa espressa nel regolamento (UE) 2017/625, esplicitata negli articoli 7 e 8 del decreto legislativo n. 27/2021, rispetto alla normativa nazionale in materia penale, per l'attività di campionamento si applicano le disposizioni previste dal DPR 327/1980.

Qualora non venga assicurata la riproducibilità dell'esito analitico, in considerazione della prevalenza e della distribuzione del pericolo nelle merci, della deperibilità dei campioni o delle merci, come nel caso delle analisi microbiologiche finalizzate alla verifica dei criteri di sicurezza alimentare, l'autorità competente procederà ad effettuare un campione in unica aliquota specificando nel verbale di campionamento i relativi motivi che escludono la opportunità, la pertinenza o la fattibilità tecnica per la ripetizione dell'analisi o della prova. A questi campioni si applicano le disposizioni previste nel comma 1 dell'articolo 223 del decreto legislativo n. 271 del 1989.

A prescindere dalla modalità di campionamento adottata la valutazione del risultato analitico compete all'autorità competente che ha effettuato il campionamento. L'Autorità competente deve comunicare il più tempestivamente possibile l'esito alle parti interessate. Qualora l'esito sia sfavorevole gli operatori possono richiedere la controperizia documentale come previsto dai commi 3, 4 e 5 dell'articolo 7 del decreto legislativo 27/2021.

Anche nel caso di controversia con ripetizione di analisi da parte dell'ISS, si applicano le procedure previste nel comma 2 dell'articolo 223 del decreto legislativo n. 271/1989.

Solo dopo l'esito finale della controversia da parte dell'ISS l'autorità competente può dare seguito all'applicazione dell'articolo 5 della Legge 283/1962.

L'esame documentale della controperizia e della controversia di cui agli articoli 7 e 8 del decreto legislativo 27/2021, si riferisce nello specifico alle registrazioni inerenti le attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova, escludendo la documentazione relativa all'accreditamento da parte di ACCREDIA.

Si specificano di seguito le modalità di campionamento che l'autorità competente di cui articolo 2, comma 1 del decreto legislativo 27/2021 deve applicare in assenza di specifiche disposizioni europee e/o nazionali:

- 1 aliquota unica senza convocazione della parte in caso di indagini per la valutazione dei criteri di igiene di processo o comunque ove non ci sono limiti di legge sia chimici che microbiologici;
- 1 aliquota unica nei casi previsti dall'art. 7, comma 2, con convocazione della parte ai sensi dell'art. 223 del decreto legislativo 271/89; (analisi unica irripetibile presso il primo laboratorio ufficiale con convocazione della parte ai sensi dell'art. 223 del decreto legislativo 271/1989);
- 4/5 aliquote per i campionamenti per la determinazione analitica dei pericoli chimici ove sono previsti limiti di legge:
 1. aliquota per analisi presso il primo laboratorio ufficiale;
 2. aliquota per OSA presso cui è stato eseguito il campione che la fa analizzare presso laboratorio privato; (Controperizia)
 3. aliquota per OSA produttore in caso di confezionati; (Controperizia)
 4. aliquota per analisi di revisione presso l'ISS con convocazione della parte; (Controversia)
 5. aliquota a disposizione per eventuale perizia disposta dall'autorità giudiziaria presso primo laboratorio;

Per quanto riguarda i campioni destinati al controllo ufficiale dei mangimi, si continuano ad applicare le modalità previste dal regolamento (CE) 152/2009 e successive modifiche e integrazioni, come dettagliate nel piano nazionale di controllo ufficiale sull'alimentazione degli animali (PNAA), così come richiamate nell'allegato 1 sezione 2 del decreto legislativo 27/2021.

Relativamente ai controlli sulle merci provenienti da Paesi terzi o da Paesi dell'UE, tenuto conto di quanto previsto dal Decreto legge recante "Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare", richiamato in premessa, continuano ad applicarsi le modalità di campionamento indicate nella nota DGSAN n. 0015199-P del 10/05/2011.

Tuttavia, l'aliquota che nella sopra citata nota era destinata ad essere conservata presso l'IZS per l'eventuale contenzioso internazionale non dovrà essere più prelevata, in considerazione di quanto già chiarito con nota DGSAF n. 0007765-26/03/2021 in merito alla definizione di operatore che nell'ambito degli scambi intraUE deve intendersi come il produttore/speditore della merce che si può avvalere per esercitare il diritto alla controperizia, di cui all'articolo 35 del Regolamento 2017/625, dell'operatore nazionale detentore della partita sottoposta a campionamento.

Resta fermo, anche per le attività di campionamento negli scambi intraUE e nelle importazioni da Paesi terzi, quanto indicato nella presente nota in relazione alle situazioni nelle quali è necessario procedere al prelievo di un campione in aliquota unica.

ILDIRETTORE GENERALE
*Dott. Pierdavide LECCHINI



ILDIRETTORE GENERALE
Dott. Massimo CASCIELLO

Firmato digitalmente da: CASCIELLO MASSIMO
Data: 10/05/2021 15:47:43



* *"firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993"*

Responsabile procedimento ufficio 2

Dott. Pietro Noè – p.noè@sanita.it

Referenti:

Dott. Giovanni Granitto – g.granitto@sanita.it

REGIONE DEL VENETO

Azienda ULSS _____

Servizio _____

VERBALE DI CAMPIONAMENTO ALIMENTI/MOCA N° _____

MOTIVO DEL CAMPIONAMENTO

- programmazione regionale campionamento alimenti/moca altro _____
- richiesta UVAC/PCF controlli per esportazione
- a seguito di positività/su sospetto indagine per tossinfezione alimentare

CODICI FLUSSO TRACCIATO (*)

<input type="checkbox"/>	VIG001AL - Criteri di sicurezza applicabili ai prodotti alimentari (es. microbiologici da Reg. CE 2073/2005, chimici da Reg. CE 1881/2006) e altre analisi per ricerca di parametri regolamentati, esclusi quelli con flussi informativi dedicati
<input type="checkbox"/>	VIG001CP - Controllo ufficiale per la verifica dei criteri di igiene di processo
<input type="checkbox"/>	VIG004AL - Diossine e simili (IPA)
<input type="checkbox"/>	VIG005AL - Micotossine
<input type="checkbox"/>	VIG001MC - Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)
<input type="checkbox"/>	VIG001AD – Additivi e aromi negli alimenti e criteri di purezza degli additivi e aromi
<input type="checkbox"/>	VIG00MON - Monitoraggi conoscitivi

DATA e ORA del PRELIEVO – GENERALITA' dei PRELEVATORI

In data _____, alle ore _____, il/i sottoscritto/i _____, addetto/i al controllo ufficiale, con la qualifica di pubblico ufficiale si è/sono presentato/i presso:

LUOGO PRELIEVO

- stabilimento/azienda/altro: Comune di: _____ via _____ n _____
eventuale N° di Registrazione/Riconoscimento/autorizzazione stabilimento _____,

cod. SMPNT_VIG[M|S].|_|_|_|_|.|_|_|_|_| descrizione SMPNT_VIG(**) _____

- il prelievo è avvenuto nella fase di: PRODUZIONE DISTRIBUZIONE

- Nome/ditta/ragione/denominazione _____

PEC _____ EMAIL _____ TELEFONO _____

C.F./P.IVA _____ con sede legale a _____ in via _____
il cui legale rappresentante è il Sig. _____ nato a _____
il _____ residente a _____ in via _____ n _____;

- alla presenza del Sig. _____ nato/a a _____ il _____ e
residente a _____ in via _____ nella sua qualità di titolare
dell'impresa/rappresentante/detentore della merce, ha/hanno proceduto, a norma delle vigenti disposizioni di
legge, al campionamento sotto indicato:

CARATTERISTICHE MATRICE PRELEVATA

Natura della merce campionata _____

CODICE FOODEX (***) _____

La matrice prelevata è:

prodotta presso questo stabilimento in data _____ ;

prodotta da _____ (ev. n. ricon./reg./aut _____) in _____ via _____ n _____ ed è pervenuta in data _____

(con documento _____ del _____);

importata da _____ con sede in _____ via _____ n _____ ed è pervenuto in data _____ (con documento _____ del _____);

Paese di origine della matrice campionata _____ Paese di confezionamento _____

Matrice posta in vendita:

sfusa; come preincarto/imballata nel luogo di vendita ai fini della vendita diretta;

in confezione originale: integra; non integra;

– per solo indagini IPA specificare materiale imballaggio: polietilene (PE); polipropilene (PP); polistirene (PS); nylon (PA); plastica;

Temperatura di conservazione della matrice presso l'operatore: _____

Descrizione caratteristiche del prodotto, incluse le informazioni fornite al consumatore sul modo di evitare effetti nocivi sulla salute (allegare etichetta e/o documentazione fotografica) _____

Informazioni per il consumo: ready to eat; da consumarsi previa cottura; altro _____

Data di scadenza _____ TMC _____ lotto n° (se previsto) _____

Eventuali aggiunte o trattamenti:

NON TRASFORMATO TRASFORMATO (specificare un'unica casella, in caso di trattamenti multipli indicare il trattamento prevalente subito dall'alimento o quello più significativo in riferimento alle finalità del campionamento)

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Trasformazione generica | <input type="checkbox"/> Cottura in aria/al forno | <input type="checkbox"/> Produzione di olio |
| <input type="checkbox"/> Affumicato | <input type="checkbox"/> Disidratazione | <input type="checkbox"/> Prod.di olio pressatura freddo |
| <input type="checkbox"/> Aggiunta di acqua | <input type="checkbox"/> Frantumazione | <input type="checkbox"/> Pulizia |
| <input type="checkbox"/> Caseificazione | <input type="checkbox"/> Lavaggio | <input type="checkbox"/> Sbucciatura-sgusciatura |
| <input type="checkbox"/> Concentrato | <input type="checkbox"/> Macinazione | <input type="checkbox"/> Trasformazione in succo |
| <input type="checkbox"/> Congelato | <input type="checkbox"/> Macinaz.decort.brillatura | <input type="checkbox"/> Trattamento a caldo |
| <input type="checkbox"/> Cristallizzazione | <input type="checkbox"/> Pastorizzazione | <input type="checkbox"/> Tritare-tagliare |
| <input type="checkbox"/> Cotto | <input type="checkbox"/> Pellettatura | <input type="checkbox"/> Vinificazione |

ANALISI-PROVA-DIAGNOSI RICHIESTA/E

Invio al laboratorio di: CHIMICA; MICROBIOLOGIA; FISICA; PARASSITOLOGIA; ALTRO

Parametri da ricercare: _____

criteri di igiene di processo criteri di sicurezza alimentare altro

MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO

Il prelievo è stato eseguito con le seguenti modalità/norma di riferimento (specificare anche eventuali aggiunte o trattamenti subiti dalla merce all'atto del prelievo) _____ : da una partita di ____ kg/l/unità è stato ricavato un campione del peso di _____ secondo le seguenti modalità: _____

_____, le ____ u.c. sono poste in contenitori di plastica/vetro/altro _____ a costituire il campione da inviare al laboratorio designato dall'AC per eseguire l'analisi nell'ambito del controllo ufficiale.

Poiché, ai sensi dell'art. 7, comma 1, del dlgs 27/2021, **è opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile**, si preleva una quantità sufficiente del campione per rendere disponibili le seguenti aliquote, individuate singolarmente dalle lettere:

- a) aliquota per l'analisi presso il laboratorio ufficiale designato;
- b) aliquota lasciata all'operatore-detentore (presso cui è stato eseguito il prelievo) per l'eventuale esame di parte presso un suo laboratorio di fiducia accreditato (controperizia);
- c) aliquota a disposizione dell'operatore-produttore della merce confezionata, qualora diverso dall'operatore presso cui è avvenuto il prelievo per l'eventuale esame di parte presso un suo laboratorio di fiducia accreditato (controperizia);
- d) aliquota per l'analisi di revisione presso l'Istituto Superiore di Sanità con convocazione della parte (controversia);
- e) aliquota a disposizione per eventuale perizia disposta dall'autorità giudiziaria presso il laboratorio designato.

L'operatore-detentore dichiara di rinunciare all'aliquota "b", per la propria controperizia/controversia:

SI NO.

Poiché, ai sensi dell'art. 7, comma 2, del dlgs 27/2021, **non è opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile** prelevare una quantità sufficiente del campione per rendere disponibili ulteriori aliquote, per il seguente motivo: impossibilità di assicurare la riproducibilità dell'esito analitico, prodotto deperibile, prodotto prossimo alla scadenza, prodotto insufficiente, altro _____, **si procederà ad analisi non ripetibili sull'unica aliquota prelevata**. Pertanto, conformemente alle indicazioni fornite dal Ministero della salute con nota prot. n. 0019604-11/05/2021-DGISAN-MdS-P del 11/05/2021, si comunica, ai sensi del comma 1 dell'art. 223 del d.lgs n. 271/1989, che le analisi avranno inizio il giorno _____ alle ore _____ : la/e ditta/e può/possono inviare un proprio rappresentante a presenziare alle operazioni di apertura ed analisi presso il laboratorio designato ed il presente verbale ne costituisce avviso formale.

Viene prelevata un'unica aliquota in quanto non sono previsti limiti di legge per il parametro da ricercare.

La/e aliquota/e "a", "c", "d", "e" identificate mediante dicitura su cartellino/sacchetto inviolabile, con la firma dei presenti viene/vengono inviate, unitamente a n° _____ copie del presente verbale al laboratorio designato per l'analisi: Istituto Zooprofilattico delle Venezie; ARPAV

Il/i campione/i viene conservato con la seguente modalità fino alla consegna al laboratorio:

refrigerazione; congelamento; temperatura ambiente.

DISPOSIZIONI FINALI

Il presente verbale viene letto, sottoscritto e consegnato in copia, unitamente a ___ aliquota/e contrassegnata/e con la lettera/e_____, al Sig._____, il quale chiede venga verbalizzato quanto segue: _____.

L'autorità competente, in relazione alla merce da cui è stato prelevato il campione:

non ha adottato provvedimenti;

ha adottato provvedimento redatto a parte: _____ che prevede: fermo/blocco ufficiale/sequestro sanitario; sequestro amministrativo; sequestro penale; divieto di immissione sul mercato fino all'esito dell'esame, altro _____

In conformità al dlgs 32/2021 il **costo** delle analisi, prove o diagnosi è a carico dell'operatore: Sì; NO.

Letto ai presenti e sottoscritto,

firma di chi ha presenziato per l'operatore, al campionamento	Timbro dell'impresa	firma del/i verbalizzante/i
		Telefono:
<input type="checkbox"/> rifiuto alla sottoscrizione		Email:

Legge 166/2016 c.d. Legge del Buon Samaritano

L'operatore/detentore, in caso di conformità analitica, nega la disponibilità alla cessione della merce/prodotto/campione ancora disponibile, per le finalità previste dalla L. 166/2016.

L'AULSS, in caso di conformità analitica, nega la disponibilità alla cessione della merce/prodotto/campione ancora disponibile, per le finalità previste dalla L. 166/2016 .

NOTE PER LA COMPILAZIONE DEL VERBALE

(*) CODICI FLUSSO TRACCIATO: è un codice alfanumerico e identifica il set di informazioni richieste dal Sistema informativo NSIS (Ministero della Salute) ai fini delle rendicontazioni analitiche;

(**) SMPNT_VIG: è un codice alfanumerico e identifica il punto di campionamento ed è necessario per la rendicontazione dell'analisi e del suo esito attraverso il Sistema informativo NSIS;

(***) Il CODICE FOODEX è un codice alfanumerico, stabilito da EFSA, necessario per la rendicontazione dell'analisi e del suo esito attraverso il Sistema informativo NSIS (Ministero della Salute) inserito dal laboratorio di analisi. Non rileva dal punto di vista legale pertanto può essere inserito anche successivamente alla redazione e sottoscrizione del verbale ma deve essere comunque riportato nella copia che accompagna il campione al laboratorio.

Evidenziare il quadrato relativo alla dicitura di interesse.