

2014

Programma campionamenti ASL di Nuoro



INDICE

A) CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI

1. Tabella 1 : campioni da effettuare alle produzioni pag. 3
2. Tabella 2: campioni da effettuare alla distribuzione pag. 4
3. Tabella 3: campioni da effettuare alla ristorazione pag. 5
4. Tabella 4: campioni di alimenti destinati da alimentazione particolare pag. 6
5. Tabella 5: campioni per ricerca allergeni pag. 6

B) CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ALIMENTI PER RICERCA RESIDUI FITOSANITARI

1. Tabella 6: Prelievi di alimenti per ricerca residui fitosanitari pag. 7

C) CONTROLLO UFFICIALE SULLA PESENZA DI ALIMENTI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI

- Tabella 7 : campioni per ricerca alimenti irradiati pag. 8

D) CONTROLLO UFFICIALE SULLA PESENZA DI OGM

- Tabella 8 : campioni per ricerca OGM pag. 9

E) TOTALI PER DISTRETTO

- Tabella 9 : suddivisione campioni per distretto pag. 10

A) CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI

In base a quanto indicato nella Sezione II (Allegati Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) del “Piano Regionale di Programmazione e Coordinamento degli interventi in materia di Controllo Ufficiale degli alimenti, Anni 2012-2013-2014” i campioni da effettuare nell’ASL di Nuoro , sono rappresentati nelle tabelle seguenti.
Si rimanda al piano regionale ed aziendale per tutte le altre indicazioni

Tabella 1 : Campioni da effettuare alle produzioni (tot. 40 campioni)

Tipologia dell'attività	Alimento	N. totale campioni	Nuoro	Sinis.	Macomer	Sorg.	Tipo analisi
Mulini	Grano	3		1		2	Micotossine
Torronifici	Frutta secca	2				2	Micotossine
Cantine	Vino Rosso	4	2			2	Micotossine
Pasticceria secca-Dolcifici	Biscotti o prodotti da forno confezionati	5	1	1	2	1	Lieviti e Muffe
Pasticceria secca-Dolcifici	Dolci colorati	7	2	1	3	1	Additivi e coloranti
Panifici (p. comune)	Farina	8	2	1	3	2	Micotossine
Panifici	Panini, tramezzini, pizze	3		1	1	1	Additivi
Pasticceria fresca	Pasticceria fresca	3	2			1	Sa, Sta, E.C., Lis,Ent
Torrefazione caffè		1			1		Micotossine
Pasta fresca	Pasta fresca	2	1		1		Micotossine
Oleifici-Frantoi	olio	2	1		1		Micotossine
totale		40	11	5	12	12	

Tabella 2: Campioni da effettuare alla distribuzione (totale 62 campioni)*

Alimento	N. totale	Nu.	Sinis.	Mac.	Sorg.	Tipo analisi
Frumento, derivati e altri cereali	3	1	1	1		micotossine
Farine ed altri prodotti della macinazione	3	1		1	1	micotossine
Cereali pronti	1	1				micotossine
Panini, tramezzini, pizze	2	1	1			<i>Listeria (2073)</i>
Pasta secca	1			1		Additivi e coloranti
Paste alimentari speciali	1	1				Additivi e coloranti
Pasta all'uovo	1				1	Additivi e coloranti
Pane grattugiato	2	1			1	<i>Lieviti e muffe</i>
Preparazioni gastronomiche cotte	3	1	1	1		<i>Sa, Sta, E.C., Lis, Ent.</i>
Riso	1	1				micotossine
Vegetali IV gamma	2	1	1			<i>Salmonella (2073)</i>
Ortaggi freschi pronti al consumo	2	1		1		<i>Sa, Sta, EC Lis, Ent.</i>
Ortaggi a foglia larga	3	1	1		1	Nitrati
Legumi secchi	2	1		1		micotossine
Conserve vegetali	2			1	1	Additivi ,met. pesanti
Conserve vegetali a bassa acidità	3	1		1	1	<i>Clostridium</i>
Preparazioni gastronomiche cotte, a base di vegetali	3	1	1	1		<i>Sa, Sta, E.C., Lis, Ent.</i>
Frutta secca	3	1		1	1	micotossine
Olio extravergine	1	1				Comp. Per. Ac. Ipa
Olio d'oliva	1				1	Comp. Per. Ac. Ipa
Olio di sansa	1	1				Comp. Per. Ac. Ipa
Olio di semi	1	1				Comp. Per. Ac. Ipa
Succhi di frutta non pastorizzati	1		1			<i>E.Coli</i>
Caffè	2	1		1		micotossine
Spezie	1			1		Mic. coloranti
Pasticceria fresca	3	1	1	1		Additivi , coloranti
Pasticceria secca	2	1		1		Additivi , coloranti
Birra	3	1	1		1	Micotossine
Bevande analcoliche	2	1			1	Additivi , coloranti
Vino	2	1		1		Micotossine
Liquori e acquavite	1	1				Coloranti
Salse emulsionate	2		1	1		Diossine
Margarina	1	1				Additivi, Ipa
Totali	62	26	10	16	10	

- mancano 2 campioni di acqua minerale previsti nel piano regionale in attesa che l'IZS comunichi la disponibilità

Tabella 3 a : Campioni da effettuare alla ristorazione: (20 alla pubblica)

Alimento	totale	Nu.	Sin	Mac.	Sorg.	Tipo analisi
Preparazioni gastronomiche crude	3	1	1	1		Sa,E.C., Sta, Li, C.T. , Liev. Mu, ET
Preparazioni gastronomiche cotte	3	1	1		1	Sa,E.C., Sta, Li, .ET
Ortaggi e frutta freschi pronti al consumo	4	1	1		2	Sa,E.C., Sta, Li, .ET
Conserve vegetali a bassa acidità	4	1	1	2		clostridium
Prodotti di pasticceria fresca	4	1	1	2		Sa,E.C., Sta, Li, .ET
Paste fresche farcite da cuocere	2	1	1			Sa,E.C., Sta, Li, C.T. , Liev. Mu, ET
totali	20	6	6	5	3	

Tabella 3 b : Campioni da effettuare alla ristorazione: (10 alla collettiva)

Alimento	totale	Nu.	Sin	Mac.	Sorg.	Tipo analisi
Preparazioni gastronomiche crude	2	1	1			Sa,E.C., Sta, Li, C.T. , Liev. Mu, ET
Preparazioni gastronomiche cotte	4	1	1	1	1	Sa,E.C., Sta, Li, .ET
Ortaggi e frutta freschi pronti al consumo	4	1	1	1	1	Sa,E.C., Sta, Li, .ET
totali	10	3	3	2	2	

Tabella 4: Campioni di alimenti da destinare ad un'alimentazione particolare (totale 6)

Alimento	totale	Nu.	Sinis	Mac.	Sorg.	Tipo analisi
Prodotti dietetici (alimenti pronti per fini medici speciali)	2	1		1		Listeria, salmonella (2073)
Integratori alimentari (erbe)	2	1			1	Micotossine, additivi
Alimenti per la prima infanzia	2	1	1			Micotossine, additivi
Totali	6	3	1	1	1	

Tabella 5: campioni per ricerca allergeni (totale 8)

Alimento	totale	Nu.	Sin	Mac.	Sorg.	Tipo analisi
Alimenti prima infanzia	1				1	Glutine, proteine delle uova, proteine del latte, lattosio: il campionamento non va effettuato se l'allergene è dichiarato in etichetta
Prodotti da forno	2	1			1	
Preparazioni gastronomiche	3	1	1	1		
Altro (budini, ecc)	1			1		
Bevande	1	1				
Totali	8	3	1	2	2	

B) CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ALIMENTI PER RICERCA RESIDUI FITOSANITARI

In base a quanto indicato nel “Piano Regionale di Controllo Ufficiale sulle matrici alimentari, sul commercio e sull’impiego dei prodotti fitosanitari , Anni 2012-2013-2014” i campioni da effettuare nell’ASL di Nuoro , sono rappresentati nella tabella seguente. Si rimanda al piano regionale ed aziendale per le altre indicazioni.

Tabella 6: Prelievi di alimenti per ricerca residui fitosanitari (piano regionale 2012-14)

Alimento	Riferimento normativo	Totali ASL	Luogo di prelievo	Nu.	Si.	Ma.	So.
Prodotti di provenienza extraregionale							
Fagioli con baccello	Reg. UE 788/2012	1	Commercializzazione			1	
Carote	Reg. UE 788/2012	1					1
Cetrioli	Reg. UE 788/2012	1			1		
Pere	Reg. UE 788/2012	1		1			
Prodotti in ambito regionale							
Cereali, frumento, riso	Piano Regionale 2013/2014	2	Centri di raccolta delle aziende agricole o delle cooperative			1	1
Ortaggi (comprese patate, legumi freschi, e legumi da granella)	Piano Regionale 2013/2014	3			1	1	1
Frutta	Piano Regionale 2013/2014	3		1	1	1	
Vino	Piano Regionale 2013/2014	2		2			
Prodotti al di fuori dell’ambito regionale							
Cereali, frumento, riso	Piano Regionale 2013/2014	1	Mercati generali specializzati Mercati generali non specializzati Depositi all’ingrosso Ipermercati Supermercati		1		
Ortaggi (comprese patate, legumi freschi, e legumi da granella)	Piano Regionale 2013/2014	2		1	1		
Frutta	Piano Regionale 2013/2014	2		1			1
Vino	Piano Regionale 2013/2014	1		1			
Totale		20		7	5	4	4

C) CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI ALIMENTI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI

In base a quanto indicato nel “Piano Regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di alimenti di origine animale e vegetale sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti, Anni 2013-14” i campioni da effettuare nell’ASL di Nuoro , da parte del SIAN sono rappresentati nella tabella seguente. Si rimanda al piano per tutte le altre indicazioni.

Tabella 7: campioni per ricerca alimenti irradiati (totale 5)

Alimento	TOTALI	Nu.	Sin	Mac.	Sorg.	Peso aliquote	Indicazioni per il campionamento
Pepe o peperoncino	1	1				50 gr.	Il campionamento può essere eseguito presso i punti vendita all’ingrosso e al dettaglio, i ristoranti, i centri di distribuzione per supermercati.. Le matrici oggetto di campionamento dovranno essere di provenienza extraregionale .
Frutta fresca o secca	1			1		400/500 gr.	
Miscele di spezie	1		1			50 gr.	
Funghi disidratati o condimenti vegetali *	1	1				50 gr.	
The o tisane di erbe	1				1	50 gr.	
totali	5	2	1	1	1		

- condimenti vegetali: insaporitori per alimenti di origine vegetale solo se liofilizzati, esclusi olio di semi, di oliva, condimenti cremosi

D) CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI

In base a quanto indicato nel “Piano Regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di Organismi Geneticamente Modificati negli alimenti. Triennio 2012-14” i campioni da effettuare nell’ASL di Nuoro , da parte del SIAN sono rappresentati nella tabella seguente. Si rimanda al piano per tutte le altre indicazioni.

Tabella 8: campioni per ricerca OGM (totale 5)

Alimento	Nu.	Sin	Mac.	Sorg.	Totali	Indicazioni per il campionamento
Materie prime ed intermedi di produzione contenenti mais o soia	1				1	
Prodotti finiti contenenti mais o soia				1	1	
Materie prime ed intermedi di produzione contenenti riso o patata			1		1	
TOTALI	1		1	1	3	

E) CAMPIONI TOTALI PER DISTRETTO

Tabella 9 : Suddivisione campioni per distretto

Distretto	Produz.	Distrib.	Ristoraz.	Alim. particol.	Allergeni	Fitosanitari	Radia- zioni	OGM	Total i
Nuoro	11	26	9	3	3	7	2	1	62
Siniscola	5	10	9	1	1	5	1		33
Macomer	12	16	7	1	2	4	1	1	44
Sorgono	12	10	5	1	2	4	1	1	36
	40	62	30	6	8	20	5	3	175

22/05/2014