

**Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.Z.S.S.)**

Attualmente gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali sono considerati enti sanitari di diritto pubblico ed operano quale strumento tecnico scientifico del Servizio Sanitario Nazionale ed in particolare del servizio Veterinario.

Gli Istituti con le loro 10 sedi centrali e le 90 sezioni diagnostiche periferiche, rappresentano un importante strumento operativo di cui dispone il Servizio Sanitario Nazionale per assicurare la sorveglianza epidemiologica, la ricerca sperimentale, la formazione del personale, il supporto di laboratorio e la diagnostica nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti.

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali garantiscono la salute del consumatore attraverso il controllo ufficiale sulla sicurezza degli alimenti, oltre le attività svolte nel settore della sanità animale.

Costituiscono una struttura sanitaria integrata in grado di assicurare una rete di servizi per verificare la salubrità degli alimenti e dell'ambiente per la salvaguardia della salute dell'uomo.

Svolgono, inoltre, servizi utili per il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, per l'Istituto Superiore di Sanità, per le Aziende Sanitarie Locali, per gli allevatori, per i produttori di alimenti di origine animale, per i produttori di beni e servizi per la zootecnica e per il consumatore finale.

Essi, infatti, costituiscono un supporto operativo per:

- lo sviluppo di azioni di polizia veterinaria;
- l'attuazione di piani di profilassi, risanamento ed eradicazione;
- le azioni di difesa sanitaria e di miglioramento delle produzioni animali;
- la farmacovigilanza veterinaria, in stretta collaborazione con i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali

Con il D.M 27.2.2008, sono stati attribuiti agli Istituti anche compiti di controllo ufficiale in materia di analisi chimiche, microbiologiche e radioattive su alimenti di origine vegetale non trasformati.

Relativamente ai controlli effettuati durante il 2008, la **Fig. 20** riporta il numero dei campioni analizzati dagli I.Z.S. per ogni Regione e Provincia Autonoma, nonché quello dei campioni non conformi. Gli stessi dati vengono rappresentati nel corrispondente grafico.

I risultati riepilogativi nazionali dell'attività analitica svolta dagli I.Z.S. sono mostrati nel Modello B di rilevazione (**Fig.21**).

Nei dati presentati si osserva che i campioni di alimenti e bevande sottoposti a controllo analitico durante l'anno 2008 sono stati complessivamente **99.108**, in notevole incremento rispetto allo scorso anno **49.764**.

Dei campioni analizzati **2.057** sono risultati non regolamentari (**2,1%**) inferiore in percentuale rispetto al 2007 (**3,6%**).

La **Fig. 22** illustra l'andamento dell'attività analitica effettuata dagli I.Z.S. dal 1999 al 2008 dove si è assistito al maggior numero di analisi principalmente le carni e loro preparazioni.

Le **Fig. 23** e **24** considerano gli stessi parametri analitici delle similari tabelle viste per i laboratori A.R.P.A.

Anche nel caso dei controlli eseguiti dagli I.Z.S. il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche. In misura inferiore si riscontrano infrazioni relative alla composizione e alle contaminazioni chimiche di altro tipo rispetto a quelle espressamente specificate nel modello B.

Le maggiori irregolarità sono state riscontrate nelle bevande non alcoliche (**8,7%**) seguite dai prodotti

lattiero caseari (3,1%), dalla categoria zuppe, brodi e salse, e da altri alimenti.

Tabelle e grafici allegati alla presente relazione possono fornire maggiori dettagli sui risultati delle attività ispettive e di controllo analitico condotte dagli organi deputati.

Dall’analisi dei risultati riguardanti la categoria “materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti” si è notato un trend positivo negli anni, con un notevole numero di campioni analizzati. Questi risultati trasmessi da diverse Regioni e Province Autonome, però, si riferiscono a campionamenti microbiologici effettuati presso gli operatori del settore alimentare per il monitoraggio dell’igiene ambientale e non riguardano i controlli ufficiali. In particolare questi campioni si riferiscono a tamponi di superficie e di attrezzature. E’ necessario, pertanto, che per il futuro vengano conteggiati, come previsto dalla normativa in vigore, solo i campioni sottoposti a controllo ufficiale.

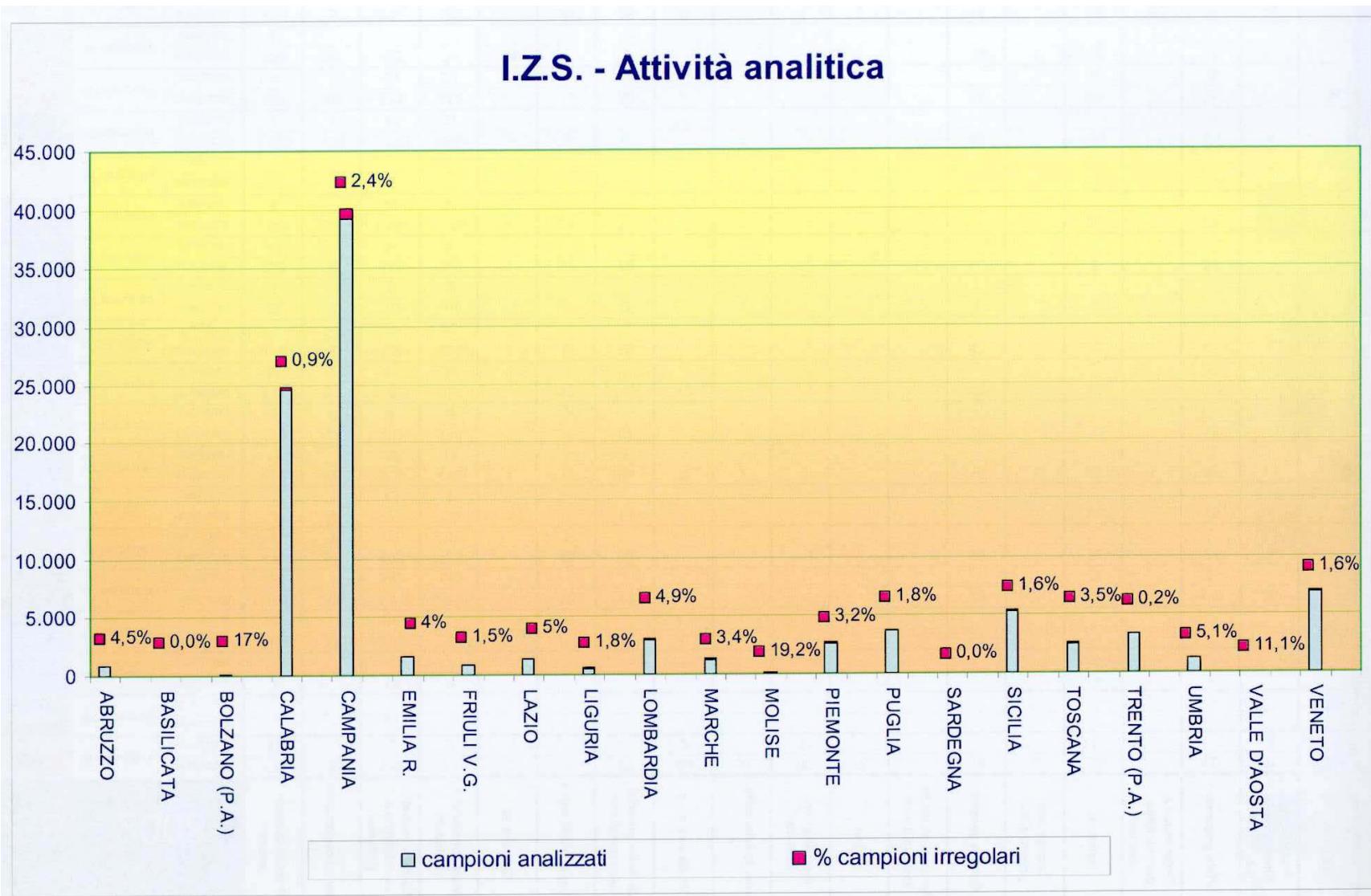
Si fa presente che mancano i dati da parte dell’I.Z.S. Basilicata e Sardegna. Inoltre i dati che si riferiscono al dettaglio della voce “altro” sono pervenuti solo da 12 istituti. Come per le ARPAT, nelle **Fig 24.1 e 24.2** sono riportati i dati relativi ricadenti nella generica voce “altro”.

E’ emerso che la contaminazione microbiologica frequente è stata quella da *Stafilococcus aureus*, seguita da *Campylobacter* e *Yersinia enterocolitica* nella classe “latte e crema di latte freschi o conservati” e *E. coli* nella categoria “altre carni”. Questa particolare problematica dovrebbe essere oggetto di ulteriori successivi approfondimenti.

Per quanto riguarda le contaminazioni chimiche alla voce “altro” la maggior irregolarità riscontrata è stata la presenza di sostanze inibenti nella categoria “latte e crema di latte freschi o conservati” e solfiti nella categoria carni lavorate o comunque preparate e crostacei.

Fig. 20

I.Z.S. - 2008



Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande  
**Analisi dei campioni**  
Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.I.ZZ.SS.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI				
		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE												
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>																	
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	9.436	665	3	5	76	4	-	64	8	1	514	675				
04 01 02	Latte pasteurizzato	683	6	-	-	-	-	-	3	3	-	1	7				
04 01 03	Latte UHT	397	9	-	-	7	-	-	5	-	-	1	13				
04 01 04	Latte sterilizzato	3	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	2				
04 01 05	Panna	142	4	1	-	1	-	-	5	-	-	-	7				
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	76	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	233	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
04 04	Siero di latte	53	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1				
04 05	Burro	220	4	-	1	-	-	-	-	3	-	-	4				
04 07	Formaggi, latticini	18.683	227	3	21	147	3	-	2	12	29	10	227				
<b>TOTALE</b>		<b>29.926</b>	<b>916</b>	<b>7</b>	<b>27</b>	<b>231</b>	<b>7</b>	-	<b>81</b>	<b>27</b>	<b>30</b>	<b>526</b>	<b>936</b>				
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>																	
04 08	Uova di volatili in guscio	1.044	4	3	-	-	-	-	-	-	-	1	4				
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	43	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2				
<b>TOTALE</b>		<b>1.087</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>6</b>					

Fig. 21

RIEPILOGO NAZIONALE																	
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI				
		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE												
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>																	
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	37.503	115	19	14	55	-	-	23	9	-	2	122				
02 02	Volatile da cortile e loro frattaglie	1.132	92	52	7	40	-	-	1	-	-	-	100				
02 04	Altre carni	462	4	3	-	-	-	-	-	1	-	-	4				
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	8.689	482	149	151	37	-	-	71	35	66	1	510				
<b>TOTALE</b>		<b>47.786</b>	<b>693</b>	<b>223</b>	<b>172</b>	<b>132</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>95</b>	<b>45</b>	<b>66</b>	<b>3</b>	<b>736</b>				
<b>4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</b>																	
03 01	Selaci	37	8	-	-	-	-	8	-	-	-	-	8				
03 02	Teleostei	1.557	76	-	1	2	6	23	11	2	2	29	76				
03 03	Filetti e trance di pesce	1.005	27	-	2	-	-	19	4	3	-	1	29				
03 05	Molluschi gasteropodi	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
03 06	Mollusci bivalvi	6.100	147	11	-	132	1	1	5	-	-	-	150				
03 07													3				
03 08	Mollusci cefalopodi	1.196	4	-	-	1	-	2	-	-	-	-	3				
03 09	Echinodermi	85	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3				
03 10	Crostacei	979	39	-	-	2	-	10	22	5	-	-	39				
16 04	Preparazione e conserve di pesce	2.022	55	1	31	4	-	4	17	2	-	-	59				
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	377	5	2	2	-	-	-	-	-	-	1	5				
<b>TOTALE</b>		<b>13.418</b>	<b>364</b>	<b>14</b>	<b>36</b>	<b>141</b>	<b>7</b>	<b>67</b>	<b>62</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>31</b>	<b>372</b>				

(\*) Sono compresi nella classe trippe, ciccioli, ecc.

RIEPILOGO NAZIONALE																
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI			
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE										
<b>5. GRASSI ED OLI</b>																
02 05	Lardo	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
15 01	Grassi alimentari animali	49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marin	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
15 07 01 001	Olio di oliva	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
15 12	Oli e grassi idrogenati	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
<b>TOTALE</b>		67	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>																
16 03	Estratti di carne e di pesce	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
21 03	Prep. per salse e salse	159	5	1	2	1	-	-	-	2	-	-	6			
22 10	Aceti commestibili e succedanei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
<b>TOTALE</b>		175	5	1	2	1	-	-	-	2	-	-	6			

(\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

RIEPILOGO NAZIONALE																		
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI				
		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				Metalli pesanti	Altre								
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti										
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>																		
10 00	Cereali	69	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1				
11 00	Prodotti della macinazione	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	19	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2				
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	105	3	3	-	2	-	-	-	-	-	-	-	5				
19 03 01	Paste alimentari secche	22	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1				
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	71	2	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	2				
19 03 03	Paste alimentari speciali	298	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
<b>TOTALE</b>		<b>604</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>11</b>				
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>																		
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	90	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2				
08 00	Frutta	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
<b>TOTALE</b>		<b>121</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>				
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>																		
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
25 00	Sale da cucina	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
<b>TOTALE</b>		<b>45</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>				
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>																		
20 07	Succhi e nettari di frutta	10	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1				
22 02	Altre bevande non alcoliche	13	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1				
<b>TOTALE</b>		<b>23</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>2</b>				