

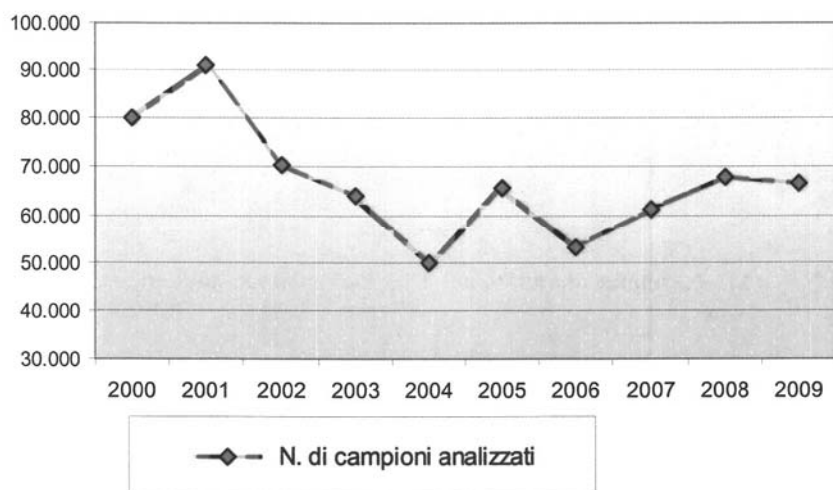
RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	7.040	181	15	16	151	4	-	2	-	5	6	199
TOTALE		7.040	181	15	16	151	4	-	2	-	5	6	199
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1.041	10	-	-	2	-	-	5	1	2	-	10
TOTALE		1.041	10	-	-	2	-	-	5	1	2	-	10
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 00	Coloranti	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1.167	14	-	-	-	-	3	5	-	-	7	15
TOTALE		1.167	14	-	-	-	-	3	5	-	-	7	15
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2.151	29	2	-	17	-	-	5	4	2	-	30
TOTALE		2.180	29	2	-	17	-	-	5	4	2	-	30
TOTALE NAZIONALE		68.860	940	47	36	600	68	7	160	69	84	80	1.070

Fig. 17 - Raffronto anni 2000-2009

A.R.P.A e LSP - Attività analitica										
N. di campioni analizzati	80.082	90.879	70.368	64.070	50.035	65.673	53.120	61.009	67.808	66.550
Campioni irregolari	3.014	3.902	2.574	2.861	1.789	1.905	2.111	1.251	1.437	940
% di campioni irregolari	3,8	4,3	3,7	4,5	3,6	2,9	4,0	2,1	2,1	1,4
Anno	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009

A.R.P.A. E LSP - Attività analitica



A.R.P.A. E LSP- Campioni irregolari

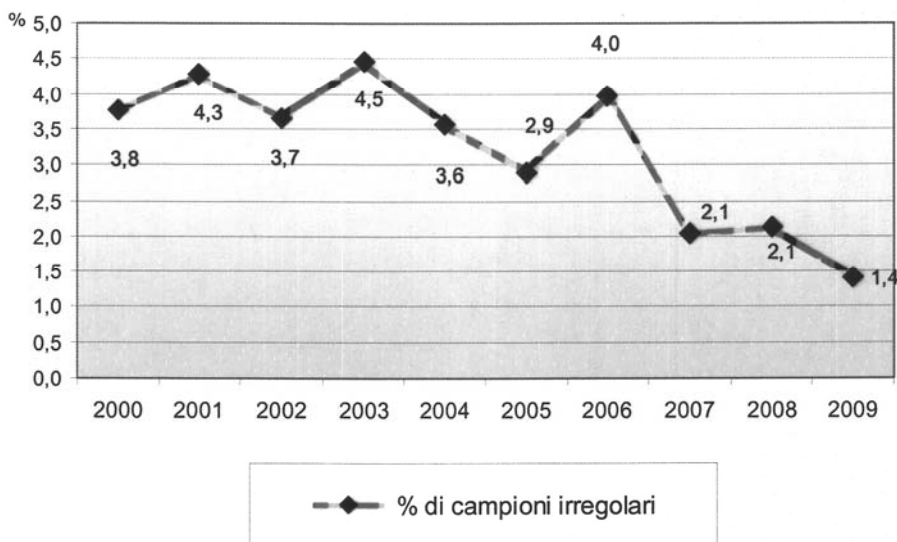


Fig. 18 – ARPA e LSP - distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche				
n° infrazioni	47	36	500	68	7	160	88	84	80	1.070
% infrazioni	4,4	3,4	46,7	6,4	0,7	15,0	8,2	7,9	7,5	

A.R.P.A. e L.S.P.- Analisi effettuate nel 2009: distribuzione delle infrazioni (%)

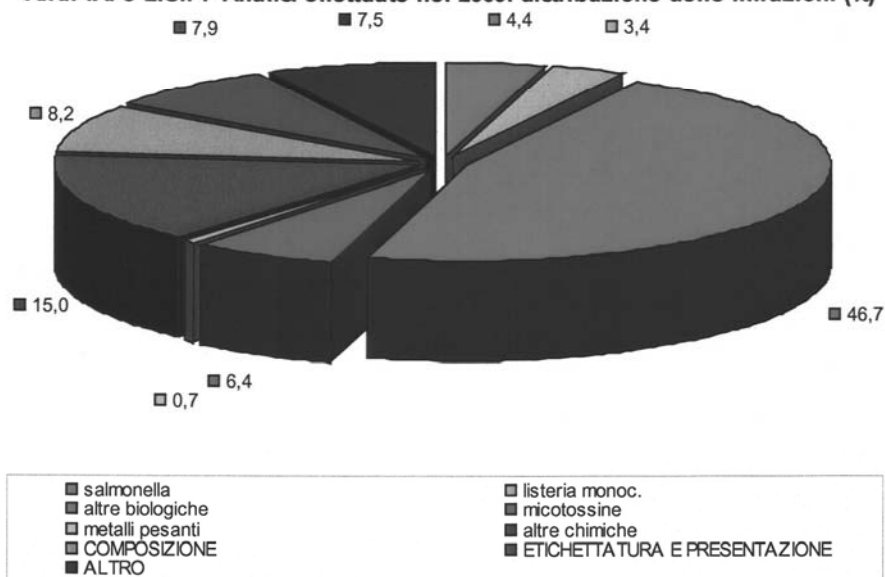
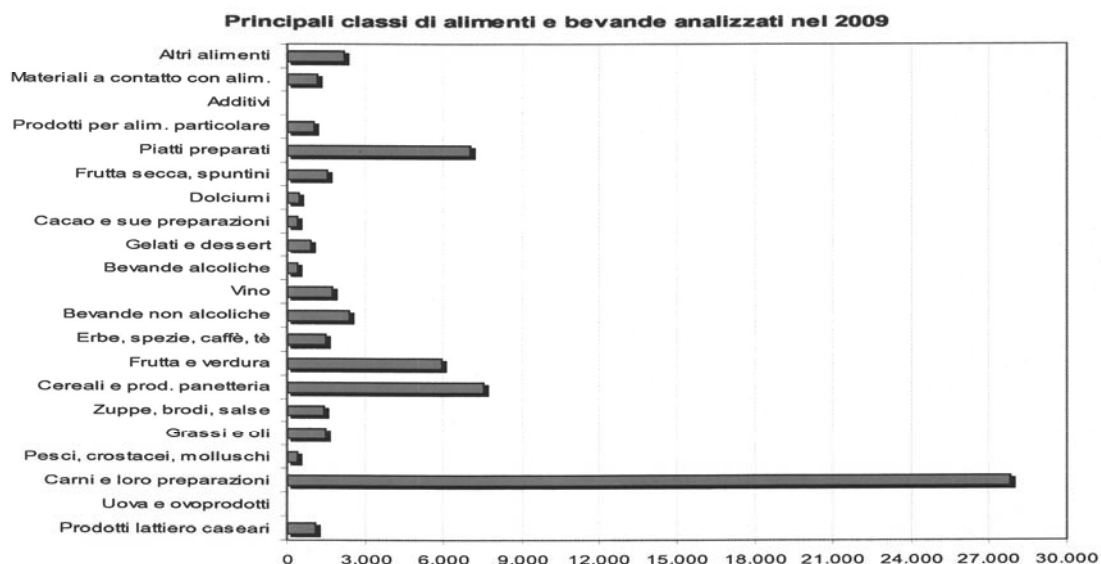
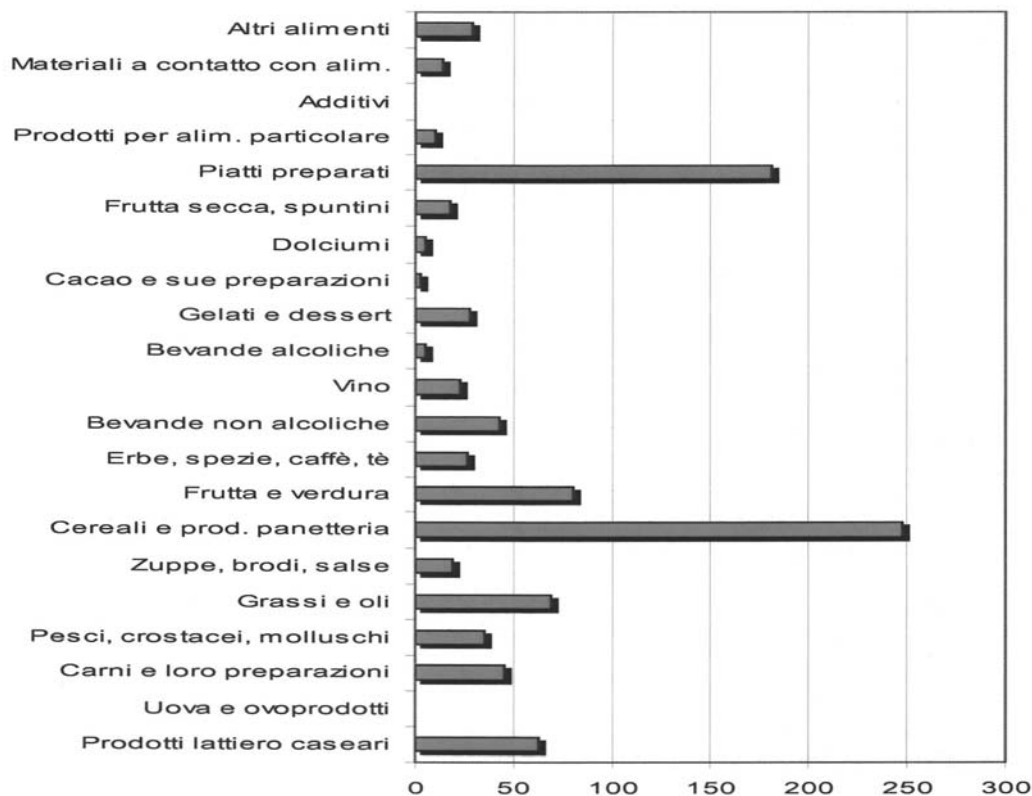


Fig. 19 - ARPA e LSP - campioni analizzati e campioni irregolari per le classi di alimenti

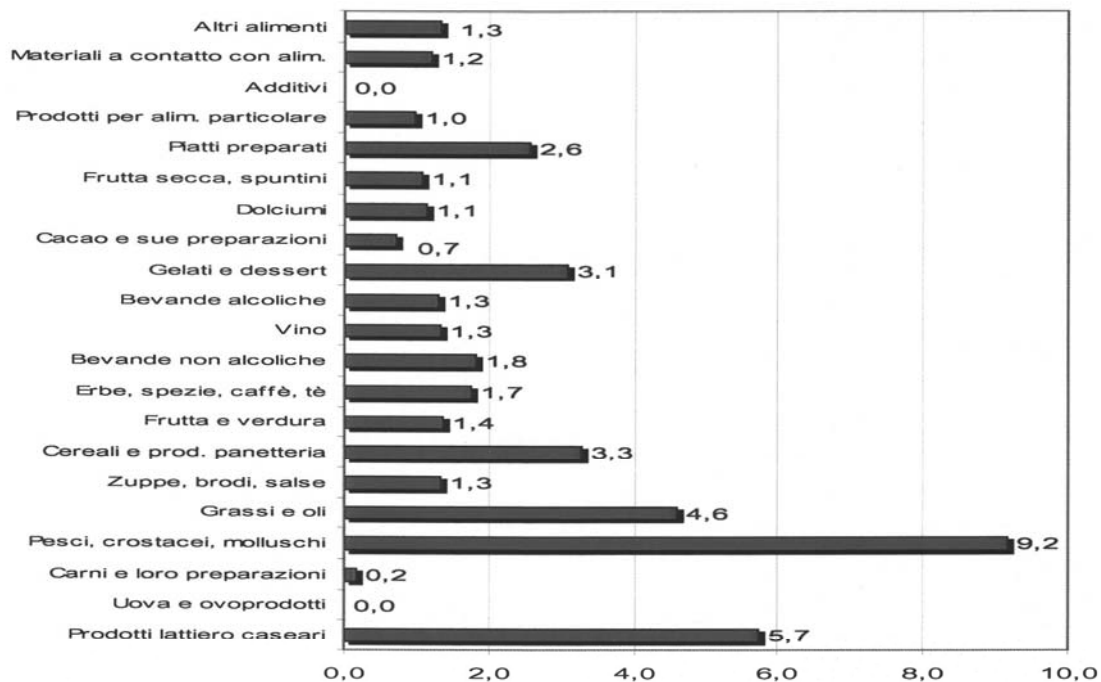
CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	1.085	62	5,7
Uova e ovoprodotti	92	0	0,0
Carni e loro preparazioni	27.817	45	0,2
Pesci, crostacei, molluschi	382	35	9,2
Grassi e oli	1.506	69	4,6
Zuppe, brodi, salse	1.422	19	1,3
Cereali e prod. panetteria	7.539	247	3,3
Frutta e verdura	5.920	80	1,4
Erbe, spezie, caffè, tè	1.487	26	1,7
Bevande non alcoliche	2.373	43	1,8
Vino	1.753	23	1,3
Bevande alcoliche	382	5	1,3
Gelati e dessert	878	27	3,1
Cacao e sue preparazioni	417	3	0,7
Dolciumi	439	5	1,1
Frutta secca, spuntini	1.570	17	1,1
Piatti preparati	7.040	181	2,6
Prodotti per alim. particolare	1.041	10	1,0
Additivi	60	0	0,0
Materiali a contatto con alimenti	1.167	14	1,2
Altri alimenti	2.180	29	1,3
TOTALI	66.550	940	1,4



Numero di campioni irregolari analizzati nel 2009



% di campioni irregolari analizzati nel 2009



Come era stato evidenziato nella relazione dell'anno precedente si sono intraprese diverse iniziative per aggiornare i Modelli di rilevazione al fine di avere informazioni più dettagliate sulle tipologie dei singoli contaminanti ricadenti nella generica voce "altro".

Nonostante le diverse proposte di informatizzazione dei dati, che non hanno portato alla revisione del sistema, come l'anno precedente è stata redatta una scheda supplementare in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazione microbiologiche e chimiche.

Malgrado ciò, si notano ancora numerose criticità, dovute al fatto che non tutti i laboratori hanno compilato il modello nel dettaglio o lo hanno fatto in modo disomogeneo o incompleto.

Pertanto, la figura. 19.1 si riferisce solo ai dati trasmessi da 13 Laboratori regionali.

Per quanto riguarda le contaminazioni microbiologiche, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato nelle preparazioni gastronomiche pronte, nella categoria "latte e crema di latte, freschi o conservati" e si tratta principalmente di E. Coli e Stafilococchi.

Per le contaminazioni chimiche le più rilevate sono riferite alla presenza di sostanze non consentite nelle categorie grassi ed oli.

Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.ZZ.SS.)

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 della Salute, 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 DM 27/02/2008, 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 2009, 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