

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”.

In attesa di una informatizzazione dei dati, come avvenuto 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.

Pertanto, la **Tabella 2-6** si riferisce solo ai dati trasmessi da 13 Laboratori regionali.

Per quanto riguarda le contaminazioni microbiologiche, dovute principalmente a E. Coli, il maggior riscontro di non conformità sui campioni analizzati è stato rilevato nei pesci, crostacei e molluschi e nei piatti preparati.

Per le contaminazioni chimiche le più rilevate sono riferite alla presenza di sostanze non consentite nelle categorie frutta e verdure e pesci, crostacei e molluschi.

Tabella 2-6 Attività analitica –Modello B

Mod. B (attività analitica)	DETTAGLIO DELLE VOCI "ALTRO"													
	Carne/Pollo/Altri		Salsiccia/Insalata		Pasta/Verdura		Fagioli/Grano		Frutta/Verde		Uova/Olio		Altri	
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI		25	1		1	1	1			1				
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME	8	1	9			5			4					
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI		20		1										
5. GRASSI ED OLI														
6. ZUPPE, BRODI, SALSE						1								
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA				1	1	3	18	21	5					
8. FRUTTA E VERDURE						1	1	4						
9. ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TE'								1	2					
10. BEVANDE NON ALCOLICHE							3	1						
11. VINO														
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO														
13. GELATI E DESSERT					1	1			7					
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO											1	1		
15. DOLCUMI							1				1			
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI							1				1			
17. PIATTI PREPARATI	1		9	9	5	3	3	8				1		
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE											1	1		
19. ADDITIVI												1		
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI					1				10			2		
21. ALTRI ALIMENTI						2	6	1						

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

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, 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 2010, la **Tabella 2-7** 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 (**Tabella 2-8**).

I campioni di alimenti e bevande sottoposti a controllo analitico sono stati complessivamente **87.192**, in aumento rispetto ai **77.235** dello scorso anno.

Dei campioni analizzati **2.304** sono risultati non regolamentari (**2,6%**) maggiore del dato percentuale del 2009 (**2,0%**).

La **Tabella 2-9** illustra l'andamento dell'attività analitica effettuata dagli I.Z.S. dal 2001 al 2010.

La **Tabella 2-10**, **Tabella 2-11** e **Tabella 2-12** considerano gli stessi parametri analitici delle similari tabelle viste per i laboratori A.R.P.A. e L.S.P..

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 quelle relative alla composizione e alle contaminazioni chimiche di altro tipo non espressamente specificate nel modello B.

Le maggiori irregolarità sono state riscontrate nei pesci, crostacei e molluschi (**3,8%**), seguite dai prodotti lattiero-caseari (con il **3,6%** di irregolarità), frutta secca e spuntini (**2,4%**), come da **Tabella 2-11**.

Inoltre i dati che si riferiscono al dettaglio della voce “altro” sono pervenuti solo da 14 sezioni. Nella **Tabella 2-13** sono riportati i dati ricadenti nella generica voce “altro”.

Dai dati ricevuti, in particolare quelli inviati dalla regione Calabria, è emerso che la contaminazione microbiologica più frequente è stata quella da Stafilococchi nei prodotti lattiero caseari, seguita da E. Coli nei prodotti lattiero caseari e in pesci, crostacei e molluschi, e da Brucella sempre nei prodotti lattiero caseari .

Per quanto riguarda le contaminazioni chimiche alla voce “altro” la principale irregolarità riscontrata è stata la presenza di sostanze allergeniche in carne e prodotti a base di carne, seguiti da sostanze inibenti in prodotti lattiero caseari.

Tabella 2-7 Attività analitica svolta dagli IIZZSS nel 2010

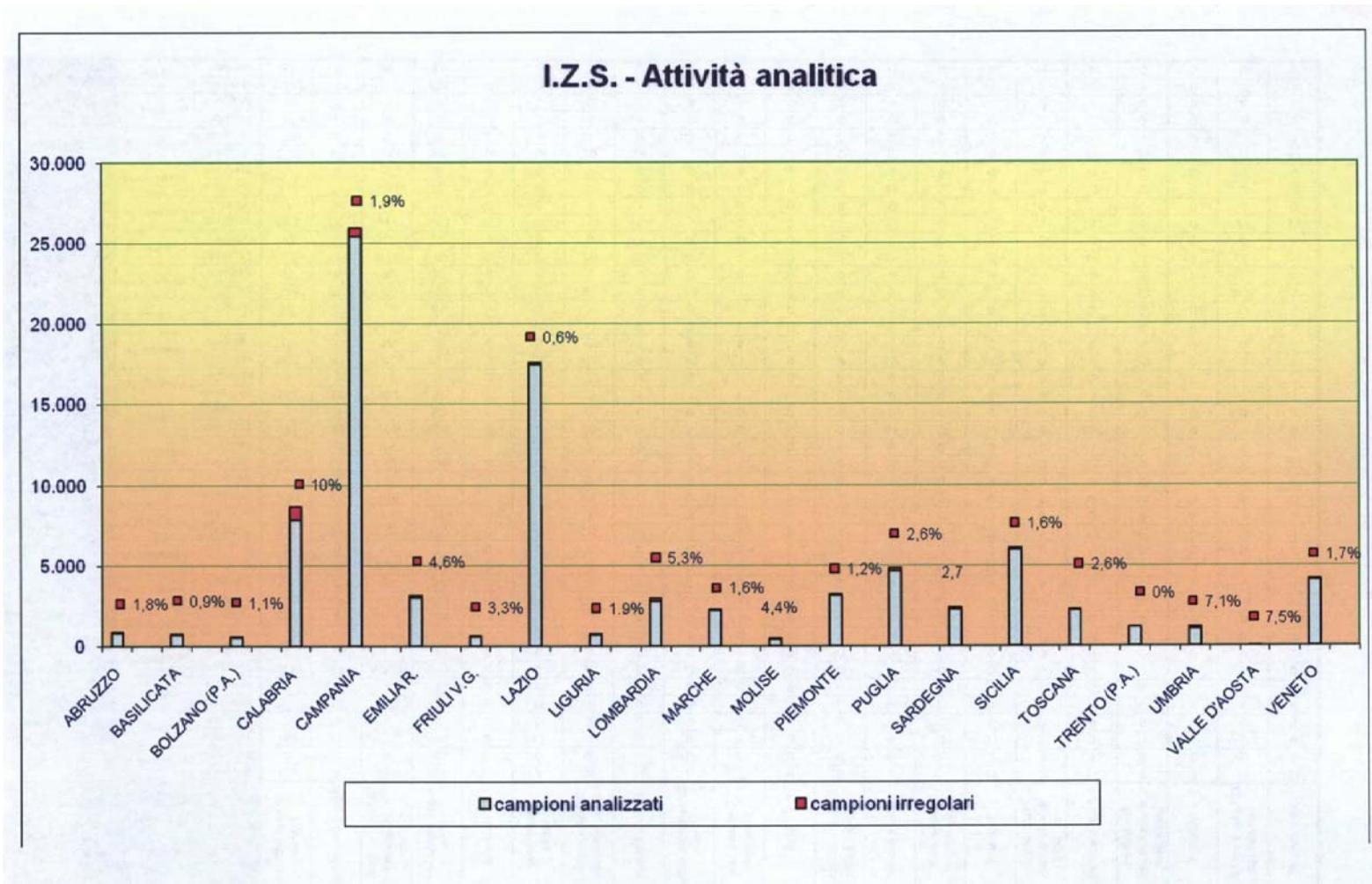


Tabella 2-8 Riepilogo nazionale dell'attività analitica II.ZZ.SS.

RIEPILOGO NAZIONALE														
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Inregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Altre	Mitotossine			
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	25.509	167	35	35	61	-	19	11	3	3	5	172	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1.015	49	24	15	10	-	-	3	-	-	1	53	
02 04	Altre carni	171	12	1	-	11	-	-	-	-	-	-	12	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	9.205	413	193	147	14	-	45	33	3	1	1	436	
TOTALE		35.900	641	253	197	96	-	19	59	36	6	7	673	
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	42	7	-	-	-	-	6	1	-	-	-	7	
03 02	Teleostei	1.303	64	-	3	5	-	22	17	6	-	16	69	
03 03	Filetti e trance di pesce	1.078	43	2	2	-	-	18	15	5	-	3	45	
03 05	Molluschi gasteropodi	14	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
03 06	Molluschi bivalvi	5.062	230	19		202	-	-	7	-	-	11	239	
03 07														
03 08	Molluschi cefalopodi	558	10	2	-	2	-	6	-	-	-	-	10	
03 09	Echinodermi	5	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	
03 10	Crostacei		21	-	-	-	-	3	12	5	-	1	21	
16 04	Preparazione e conserve di pesce	1.882	41	-	22	6	-	-	2	12	-	-	42	
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	236	3	-	1	1	-	-	1	-	-	-	3	
TOTALE		10.987	421	24	28	216	-	55	55	29	-	31	438	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Impegnati	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotoxine	Metalli pesanti	Altre						
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	5	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
15 01	Grassi alimentari animali	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 01 001	Olio di oliva	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		136	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	121	2	-	1	2	-	-	-	-	-	-	3
21 03	Prep. per salse e salse	120	2	-	-	1	-	-	-	-	-	1	2
22 10	Aceti commestibili e succedanei	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		270	4	-	1	3	-	-	-	-	-	1	5

RIEPILOGO NAZIONALE																	
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRÒ	TOTALE INFRAZIONI				
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE										
		Total	In regelmä	Salmonella	Listeria Mon	Altre	Micobac	Metalli pesan	Altre								
11. VINO																	
22 04	Mosti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
22 05	Vini di uve fresche	124	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
TOTALE		124	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO																	
22 03	Birra	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
22 06	Vermut e vini aromatizzati	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
22 08	Alcole etilico	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
TOTALE		13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
13. GELATI E DESSERT																	
21 05	Gelati e dessert	582	5	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5				
TOTALE		582	5	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5				
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO																	
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
TOTALE		45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
15. DOLCIUMI																	
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	348	1	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2				
04 10	Miele	412	7	-	-	-	-	-	4	3	-	-	7				
TOTALE		760	8	-	-	-	-	-	4	5	-	-	9				
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI																	
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	41	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1				
TOTALE		41	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1				

RIEPILOGO NAZIONALE													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						CONDIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	TOTALE INFEZIONI	
		Totali	Inregolari	MICROBIOLOGICHE	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	CHIMICHE E DIVERSE	Micotoxine	Metalli pesanti	Altre		
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.117	15	4	3	5	-	-	3	-	-	-	15
TOTALE		1.117	15	4	3	5	-	-	3	-	-	-	15
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	307	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
TOTALE		307	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 00	Coloranti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	449	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
TOTALE		449	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	170	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	263	3	-	1	-	-	-	-	1	-	1	3
TOTALE		433	4	-	1	-	-	-	-	2	-	1	4
TOTALE NAZIONALE		87.192	2.304	314	316	1.266	8	74	140	120	71	59	2.368

Tabella 2-9 IZS: raffronto anni 2001-2010

I.Z.S. - Attività analitica										
N. di campioni analizzati	85.217	73.134	56.868	60.459	64.119	54.263	49.764	99.108	77.235	87.192
Campioni irregolari	1.688	1.907	2.252	1.555	1.962	1.446	1.796	2.057	1.547	2.304
% di campioni irregolari	2,0	2,6	4,0	2,6	3,1	2,7	3,6	2,1	2,0	2,6
Anno	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010

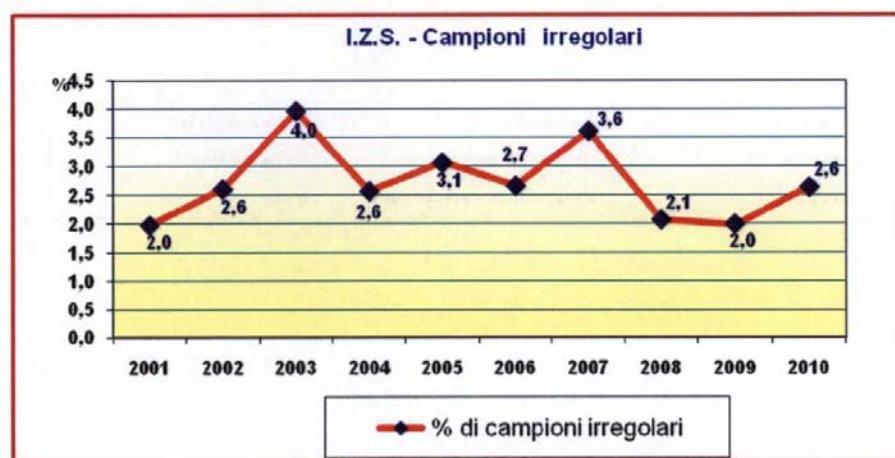
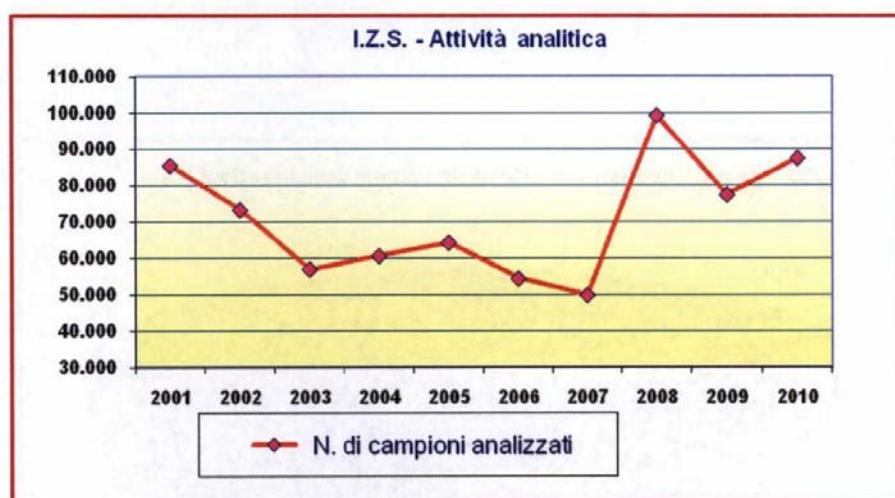
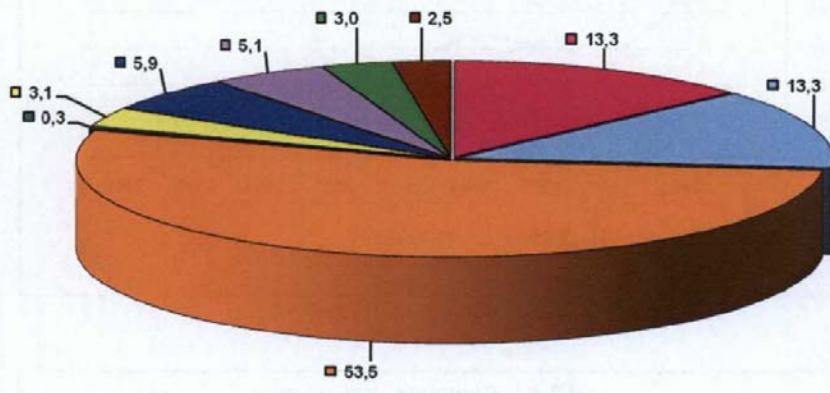


Tabella 2-10 IZS: distribuzione delle infrazioni

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI	
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	composizione	etichettatura e presentazione	altro		
<i>n° infrazioni</i>	314	316	1.266	8	74	140	120	71	59	2.368	
<i>% infrazioni</i>	13,3	13,3	53,5	0,3	3,1	5,9	5,1	3,0	2,5		

I.Z.S. - Analisi effettuate nel 2010: distribuzione delle infrazioni (%)



- | Categoria | Percentuale (%) |
|-------------------------------|-----------------|
| salmonella | 13,3 |
| listeria monoc. | 13,3 |
| altre biologiche | 53,5 |
| micotossine | 3,0 |
| metalli pesanti | 2,5 |
| altre chimiche | 5,9 |
| composizione | 0,3 |
| etichettatura e presentazione | 3,1 |
| altro | 5,1 |

Tabella 2-11 IZS: campioni analizzati e campioni irregolari per classi di alimenti

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	32.763	1.181	3,6
Uova e ovoidotti	1.034	2	0,2
Carni e loro preparazioni	35.900	641	1,8
Pesci, crostacei, molluschi	10.987	421	3,8
Grassi e oli	136	1	0,7
Zuppe, brodi, salse	270	4	1,5
Cereali e prod. panetteria	1.299	10	0,8
Frutta e verdura	613	8	1,3
Erbe, spezie, caffè, tè	160	0	0,0
Bevande non alcoliche	144	0	0,0
Vino	124	0	0,0
Bevande alcoliche	13	0	0,0
Gelati e dessert	582	5	0,9
Cacao e sue preparazioni	45	0	0,0
Dolciumi	760	8	1,1
Frutta secca, spuntini	41	1	2,4
Piatti preparati	1.117	15	1,3
Prodotti per alim. particolare	307	1	0,3
Additivi	15	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	449	2	0,4
Altri alimenti	433	4	0,9
TOTALI	87.192	2.304	2,6

Principali classi di alimenti e bevande analizzate nel 2010

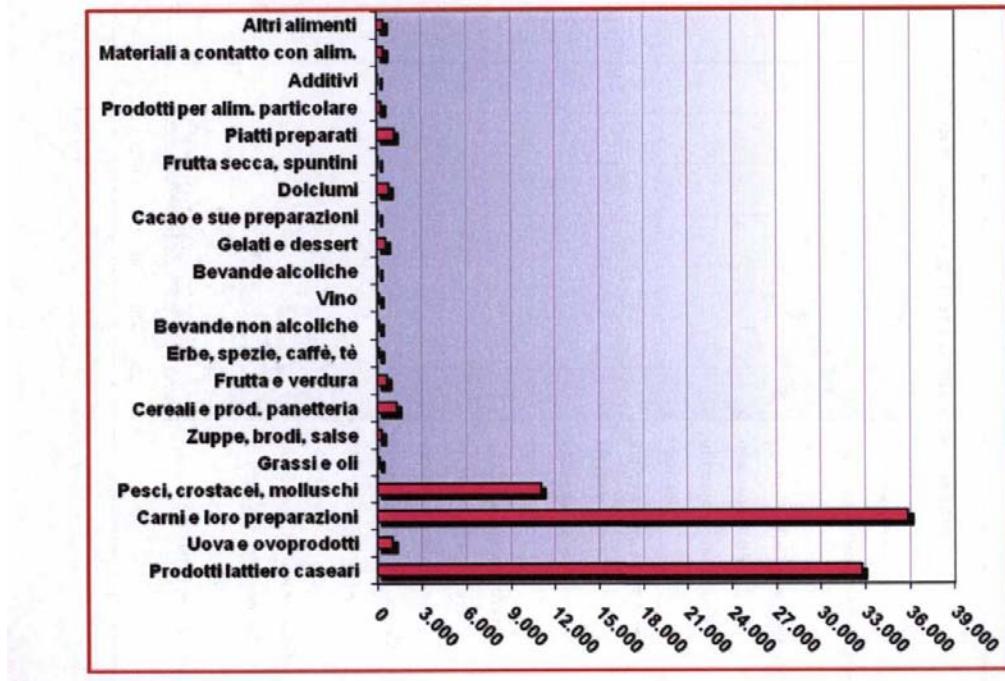


Tabella 2-12 Campioni irregolari per classi di alimenti nel 2010

