

Figura 21 – ARPA e LSP: Attività analitica: Modello B

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

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:

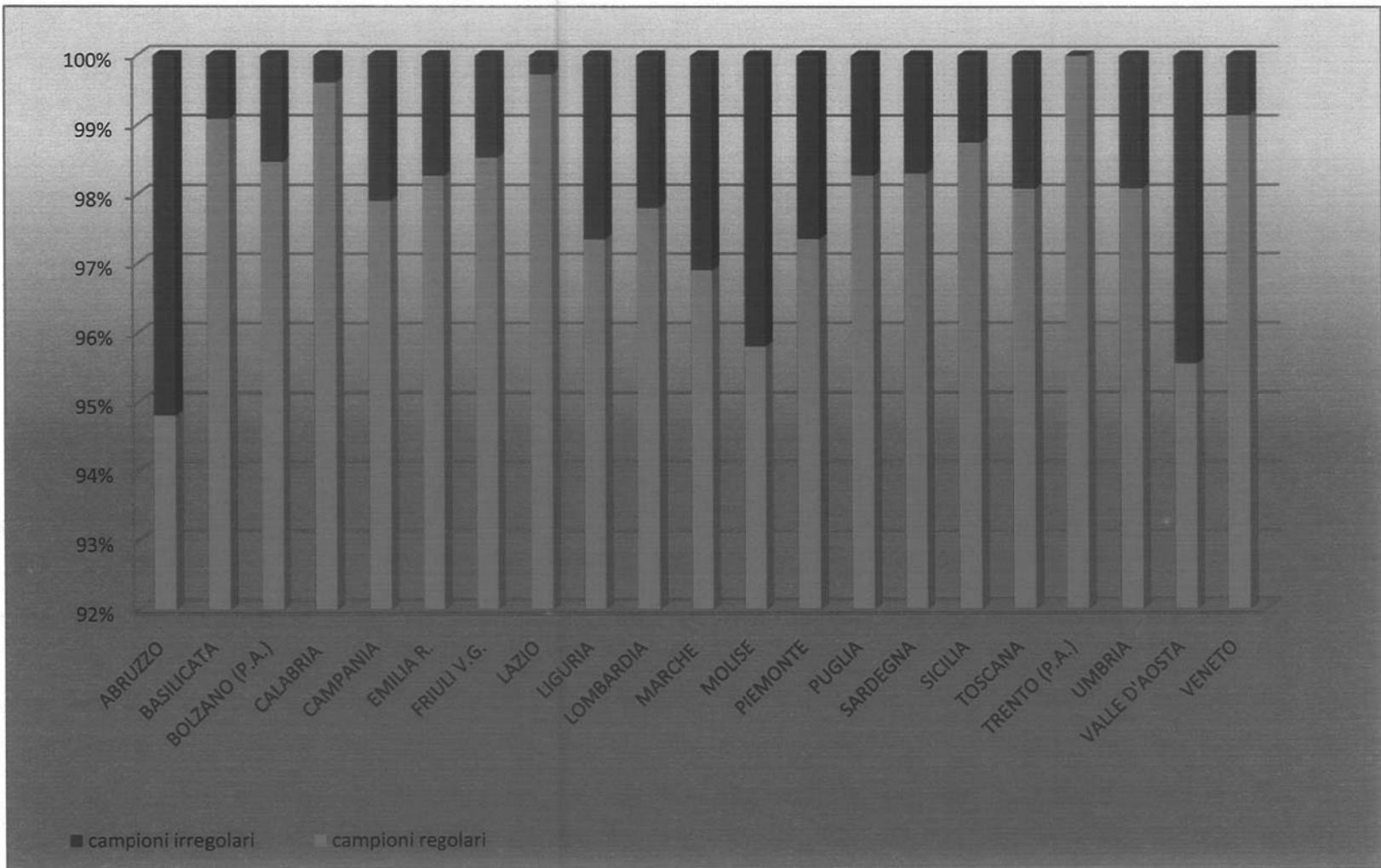
- lo sviluppo di azioni di polizia veterinaria;
- l'attuazione di piani di profilassi, risanamento ed eradicazione;
- le azioni di difesa sanitaria e di miglioramento delle produzioni animali;
- la farmacovigilanza veterinaria, in stretta collaborazione con i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie 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 2011, la **Fig. 22** riporta il numero dei campioni analizzati dagli II.ZZ.SS. per ogni Regione e Provincia Autonoma, nonché quello dei campioni non conformi, mentre nella **Fig. 23** viene evidenziata l'incidenza tra campionamenti effettuati ed esiti irregolari riscontrati.

Figura 22 – Attività analitica svolta dagli I.I.ZZ.SS. nel 2011

Figura 23 – Rapporto percentuale tra campionamenti effettuati con esiti regolari ed irregolari riscontrati nell’attività analitica svolta dagli I.I.Z.Z.S.S. nel 2011



I risultati riepilogativi nazionali dell’attività analitica svolta dagli I.I.Z.Z.S.S. sono mostrati nel Modello B di rilevazione (**Fig. 24**).

I campioni di alimenti e bevande sottoposti a controllo analitico sono stati complessivamente **95.941**, in aumento rispetto agli **87.192** dello scorso anno. Dei campioni analizzati **1.148** sono risultati non regolamentari (**1,2%**) in calo rispetto al dato percentuale del 2010 (**2,6%**).

Le **Fig. 24, 25 e 26** considerano gli stessi parametri analitici delle similari tabelle viste per i laboratori A.R.P.A. e L.S.P..

La **Fig. 25** illustra l’andamento dell’attività analitica effettuata dagli I.Z.S. dal 2002 al 2011.

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 alle contaminazioni chimiche e alla composizione.

Nella **Fig. 26** (e relativo grafico), viene schematizzata la distribuzione delle irregolarità riscontrate per tipologia di infrazione. Le maggiori irregolarità (**Fig. 27**) sono state riscontrate nella frutta secca e spuntini (**3,8%**) seguiti da pesci, crostacei e molluschi (**3,0%**). Tabelle e grafici allegati alla presente relazione possono fornire maggiori dettagli sui risultati delle attività ispettive e di controllo analitico condotte dagli organi deputati. Il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche, nell’ordine la listeria monocytogenes, le salmonelle ed in misura inferiore quelle chimiche, in prevalenza metalli pesanti.

La **Fig. 27**, inoltre, mostra il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero (con relativa percentuale) di quelli risultati irregolari. Inoltre, i dati che si riferiscono al dettaglio della voce “altro” sono pervenuti solo da 18 sezioni. Nella **Fig. 28** sono riportati i dati relativi ricadenti nella generica voce “altro”. Da questi dati emerge che la contaminazione microbiologica più frequente è stata quella da *E. coli* soprattutto in pesci, crostacei e molluschi.

Per quanto riguarda le contaminazioni chimiche alla voce “altro” la principale irregolarità riscontrata è stata la presenza di istamina in pesci crostacei e molluschi.

Figura 24 – Riepilogo nazionale dell'attività analitica svolta dagli I.I.ZZ.SS.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								TOTALE INFRAZIONI	
		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			DIVERSE					
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Mycotoxina	Metalli pesanti	Altre	Composizione	Etichettatura e presentazione		
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	5.911	83	-	2	60	-	-	2	20	-	1	85
04 01 02	Latte pasteurizzato	532	52	-	-	-	-	-	2	50	-	-	52
04 01 03	Latte UHT	473	3	-	-	4	-	-	-	-	1	-	5
04 01 04	Latte sterilizzato	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	57	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	63	2	-	-	1	-	-	1	-	-	-	2
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	179	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 04	Siero di latte	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	300	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 07	Formaggi, latticini	19.973	175	17	45	56	-	-	14	55	-	1	187
TOTALE		27.491	315	17	47	121	-	-	5	84	56	1	331
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	785	5	2	-	-	-	-	3	-	-	-	5
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	98	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		883	5	2	-	-	-	-	3	-	-	-	5
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	37.886	62	19	8	10	-	5	22	-	-	1	65
02 02	Volatile da cortile e loro frattaglie	768	20	11	4	4	-	-	2	-	-	-	21
02 04	Altre carni	113	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	9.625	303	134	76	6	-	-	62	39	14	-	331
TOTALE		48.392	386	164	88	20	-	5	87	39	14	1	418
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	32	2	-	-	-	-	3	-	-	-	-	3
03 02	Teleostei	1.170	51	-	9	5	-	16	14	4	-	11	59
03 03	Filetti e tranne di pesce	833	44	-	9	2	-	10	17	-	6	-	44
03 05	Molluschi gasteropodi	66	2	-	1	-	-	-	1	-	-	-	2
03 06	Molluschi bivalvi	6.558	179	13	-	170	-	-	3	-	-	1	187
03 07	Molluschi cefalopodi	514	6	1	-	1	-	4	-	-	-	-	6
03 09	Echinodermi	26	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
03 10	Crostacei	-	18	1	-	-	-	-	14	2	1	-	18
16 04	Preparazione e conserve di pesce	2.500	73	-	58	2	-	1	9	1	-	6	77
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	271	4	1	-	-	-	-	4	-	-	-	5
TOTALE		12.549	381	16	77	180	-	34	64	7	7	18	403

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						TOTALE INFRAZIONI	
		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			DIVERSE			
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Mycotoxine	Metalli pesanti	Altre		
5. GRASSI ED OLI											
02 05	Lardo	14	-	-	-	-	-	-	-	-	
15 01	Grassi alimentari animali	20	-	-	-	-	-	-	-	-	
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	38	1	-	-	-	-	1	-	1	
15 07 01 001	Olio di oliva	2	-	-	-	-	-	-	-	-	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	8	1	-	-	-	-	1	-	1	
15 12	Oli e grassi idrogenati	2	-	-	-	-	-	-	-	-	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTALE		75	1	-	-	-	-	1	-	1	
6. ZUPPE, BRODI, SALSE											
16 03	Estratti di carne e di pesce	13	-	-	-	-	-	-	-	-	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	2	-	-	-	-	-	-	-	-	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	184	2	-	1	-	-	-	1	-	
21 03	Prep. per salse e salse	131	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTALE		330	2	-	1	-	-	-	1	-	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA											
10 00	Cereali	224	-	-	-	-	-	-	-	-	
11 00	Prodotti della macinazione	97	-	-	-	-	-	1	-	-	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	98	-	-	-	-	-	1	-	-	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	291	3	1	-	-	-	1	-	1	
19 03 01	Paste alimentari secche	74	1	-	-	-	-	-	1	-	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	58	-	-	-	-	-	-	-	-	
19 03 03	Paste alimentari speciali	243	2	1	-	-	-	1	-	2	
TOTALE		1.085	6	2	-	-	-	4	-	1	
8. FRUTTA E VERDURE											
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	386	4	1	-	-	-	-	2	1	
08 00	Frutta	165	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTALE		551	4	1	-	-	-	-	2	1	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TE'											
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	187	1	-	-	-	1	-	-	-	
25 00	Sale da cucina	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTALE		187	1	-	-	-	1	-	-	1	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE											
20 07	Succhi e nettari di frutta	39	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 02	Altre bevande non alcoliche	98	2	-	-	2	-	-	-	2	
TOTALE		137	2	-	-	2	-	-	-	2	
11. VINO											
22 04	Mosti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
22 05	Vini di uve fresche	131	3	-	-	-	-	3	-	3	
TOTALE		131	3	-	-	-	-	3	-	3	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								TOTALE INFRAZIONI	
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE		DIVERSE				
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micosi	Metalli pesanti	Altre	Composizione	Etiologia e presentazione		
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	506	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTALE		506	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	44	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTALE		44	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
04 10	Miele	587	8	-	-	-	-	-	1	3	-	5	
TOTALE		598	8	-	-	-	-	-	1	3	-	5	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	80	3	-	-	-	3	-	-	-	-	3	
TOTALE		80	3	-	-	-	3	-	-	-	-	3	
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.769	24	4	10	6	-	-	-	4	2	-	
TOTALE		1.769	24	4	10	6	-	-	-	4	2	-	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	348	3	-	-	-	-	-	-	1	1	1	
TOTALE		348	3	-	-	-	-	-	-	1	1	1	
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
31 00	Coloranti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTALE		11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	418	3	-	-	-	-	-	4	-	-	4	
TOTALE		418	3	-	-	-	-	-	4	-	-	4	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	333	1	-	-	-	-	-	-	1	-	1	
TOTALE		348	1	-	-	-	-	-	-	1	-	1	
TOTALE NAZIONALE		95.941	1.148	206	223	329	4	39	172	139	84	28	1.224