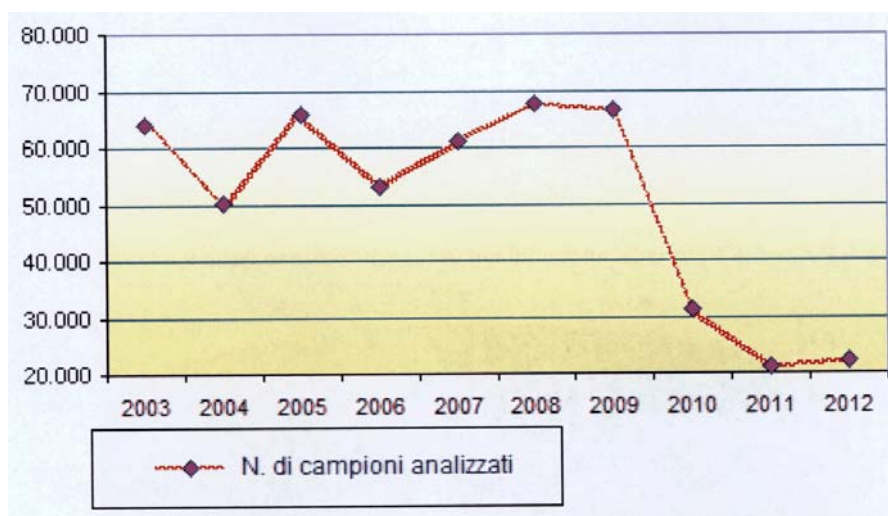


Figura 27 – ARPA e dai LSP :Confronto anni 2003 – 2012

A.R.P.A e LSP - Attività analitica										
N. di campioni analizzati	64.070	50.035	65.673	53.120	61.009	67.808	66.550	31.411	21.244	22.076
Campioni irregolari	2.861	1.789	1.905	2.111	1.251	1.437	940	816	381	407
% di campioni irregolari	4,5	3,6	2,9	4,0	2,1	2,1	1,4	2,6	1,8	1,8
Anno	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012

A.R.P.A. E LSP - Attività analitica



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

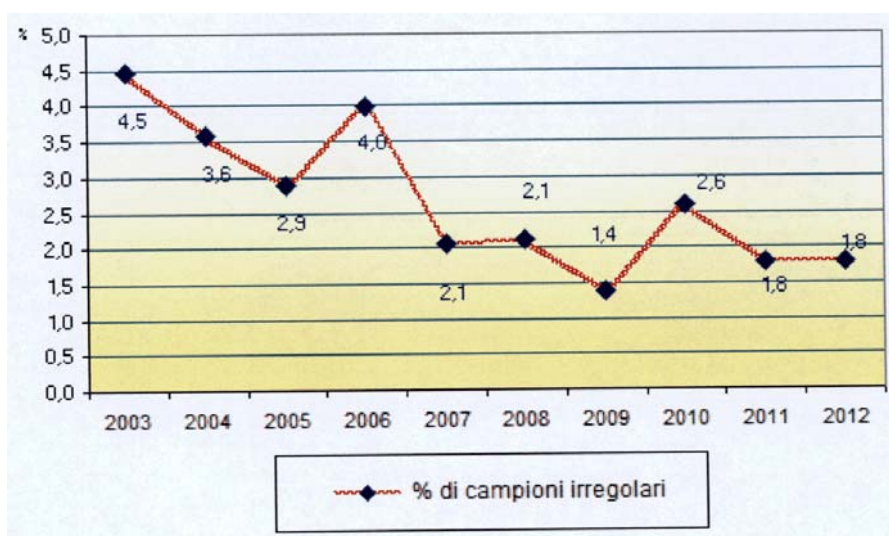


Figura 28 – ARPA e LSP - distribuzione delle infrazioni 2012

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	composizione	etichettatura e presentazione	altro	
n° infrazioni	10	13	159	36	10	96	42	42	61	469
% infrazioni	2,1	2,8	33,9	7,7	2,1	20,5	9,0	9,0	13,0	100,0

A.R.P.A. e L.S.P.- Analisi effettuate nel 2012: distribuzione delle infrazioni (%)

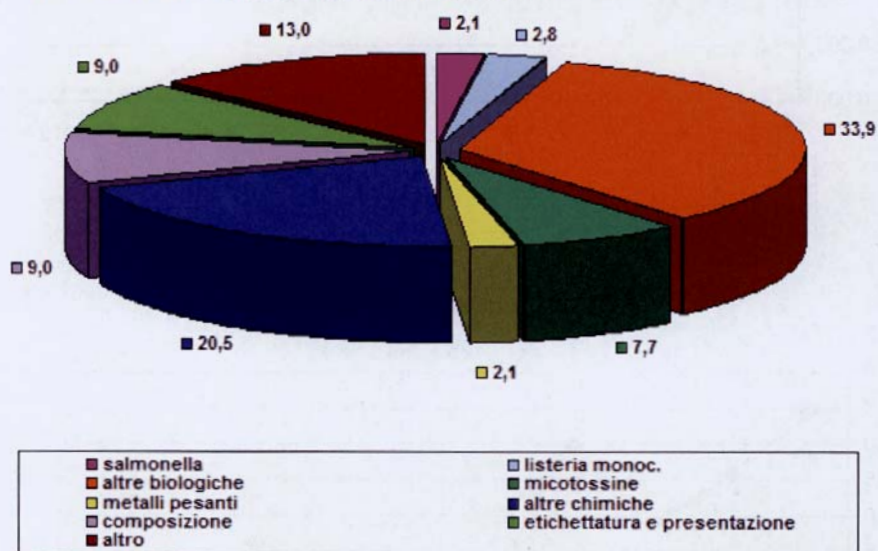
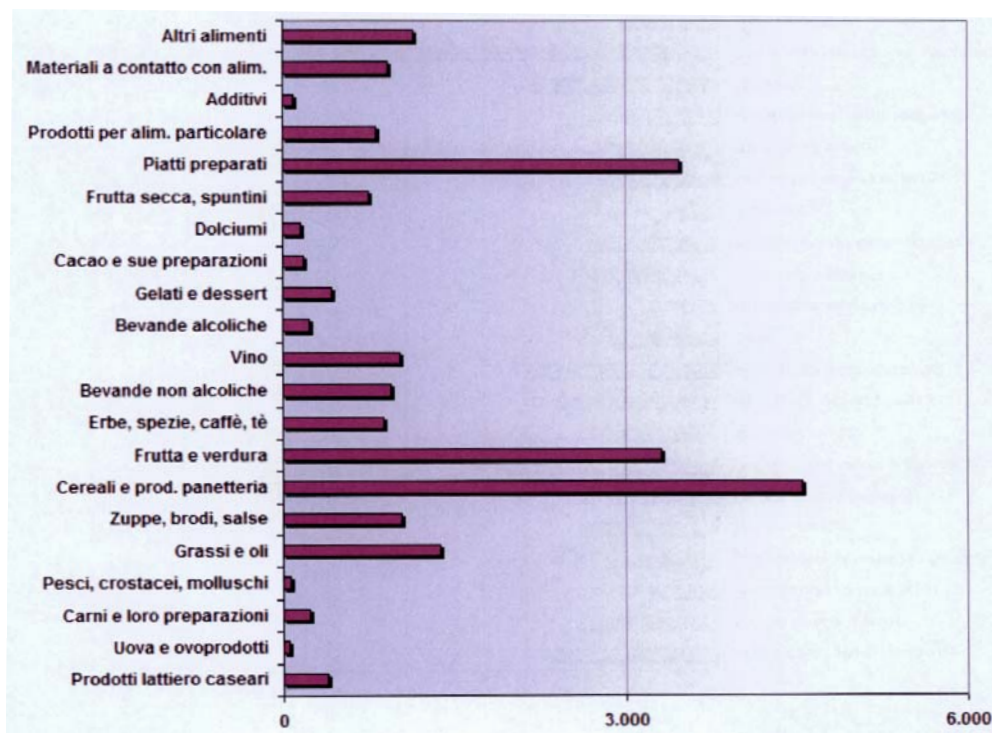
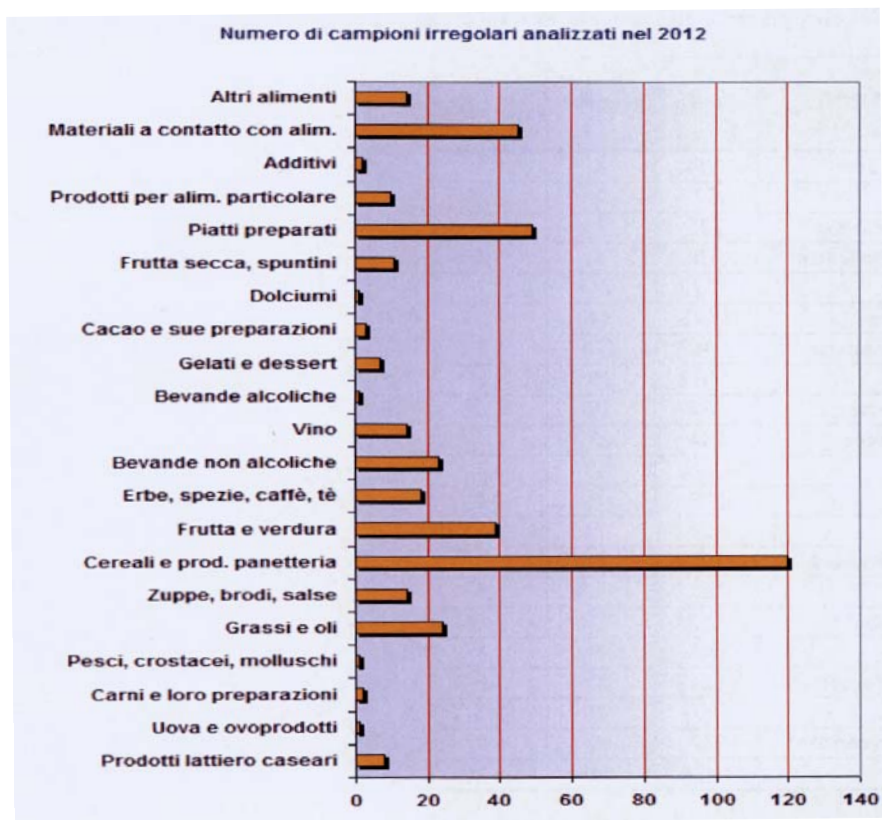


Figura 29 – ARPA e LSP - campioni analizzati e campioni irregolari per le classi di alimenti 2012

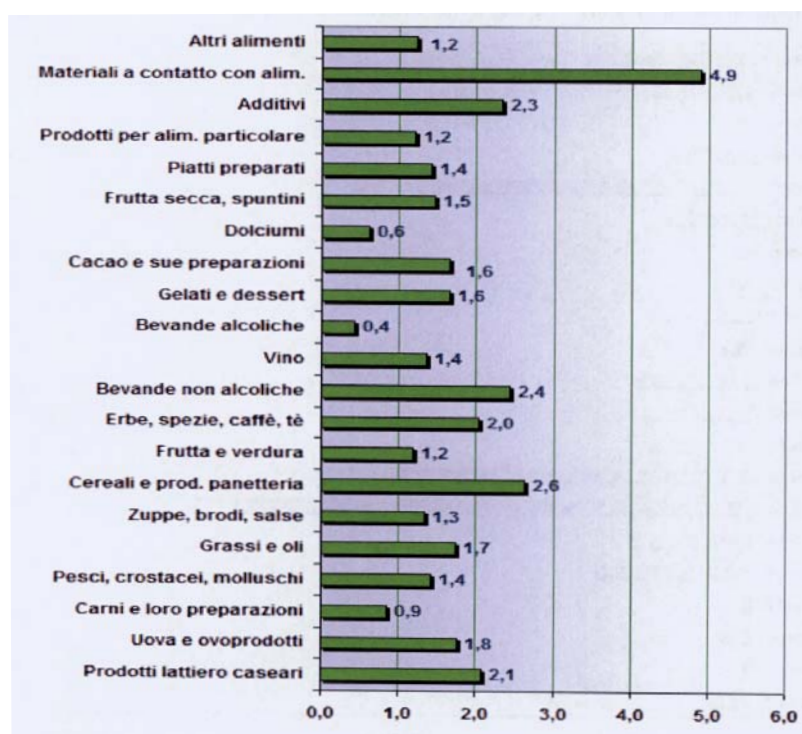
CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	384	8	2,1
Uova e ovoprodotti	57	1	1,8
Carni e loro preparazioni	233	2	0,9
Pesci, crostacei, molluschi	70	1	1,4
Grassi e oli	1.379	24	1,7
Zuppe, brodi, salse	1.043	14	1,3
Cereali e prod. panetteria	4.549	120	2,6
Frutta e verdura	3.312	39	1,2
Erbe, spezie, caffè, tè	884	18	2,0
Bevande non alcoliche	944	23	2,4
Vino	1.028	14	1,4
Bevande alcoliche	238	1	0,4
Gelati e dessert	426	7	1,6
Cacao e sue preparazioni	182	3	1,6
Dolciumi	161	1	0,6
Frutta secca, spuntini	752	11	1,5
Piatti preparati	3.468	49	1,4
Prodotti per alim. particolare	824	10	1,2
Additivi	86	2	2,3
Materiali a contatto con alim.	917	45	4,9
Altri alimenti	1.139	14	1,2
TOTALI	22.076	407	1,8

Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 2012





% di campioni irregolari analizzati nel 2012



Come già da diversi anni si sono intraprese 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 particolare si era auspicato l’inserimento dei dati relativi ai laboratori IZS e ARPA/LSP nel nuovo flusso informativo NSIS; purtroppo solo l’IZS dell’Abruzzo e la sezione del Molise hanno utilizzato la nuova procedura, che comunque a partire dall’anno prossimo dovrà essere necessariamente utilizzata da tutti i laboratori pubblici.

Come per gli anni precedenti è stata redatta una scheda supplementare in modo da poter avere conoscenza di tutte le tipologie di contaminazioni microbiologiche e chimiche.

Malgrado ciò, si notano ancora criticità, dovute al fatto che non tutti i laboratori hanno compilato il modello nel dettaglio.

Pertanto, la **Fig. 30** si riferisce solo ai dati trasmessi da 16 Laboratori regionali.

Il maggior riscontro di non conformità riguarda la migrazione di sostanze chimiche da materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti, seguiti da presenza di parassiti in campioni di cereali e prodotti della panetteria.

Figura 30 – ARPA e dai LSP: Attività analitica: Modello B 2012

Mod. B (attività analitica)	Attività analitica													
	Pseudomonas	E.coli	Stafilococchi	Bacilli	Clostridi	Muffe e Lieviti e Alghe	Parassiti	Altri patogeni alimentari come batteri, virus e protozoi	Pesticidi	Altre sostanze allergeniche (additivi, aromi e componenti alimentari)	Sostanze di migrazione	OGM	Rischi chimici prev. di natura merceologica	Caratteristiche organolettiche alterate altri rischi fisici
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI		2	2											1
2. UOVA E OVOPRODOTTI														1
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME					1									
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI							1							
5. GRASSI ED OLI									1			4	2	
6. ZUPPE, BRODI, SALSE						1	2						2	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA		3	4	5		8	23	5	1	3	6	17	3	3
8. FRUTTA E VERDURE		1					3		17			1	2	3
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'				1		2	1		2			10		
10. BEVANDE NON ALCOLICHE	4		2			5		4		1			9	2
11. VINO										2		1	1	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO														
13. GELATI E DESSERT								3					2	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO							4							
15. DOLCIUMI						1	2					1		
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI							4							
17. PIATTI PREPARATI		14	15	14	3	5	1	3					1	1
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE							3			1				
19. ADDITIVI														
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI		2						2			33			
21. ALTRI ALIMENTI							1					1		

Attività analitica svolta dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (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:

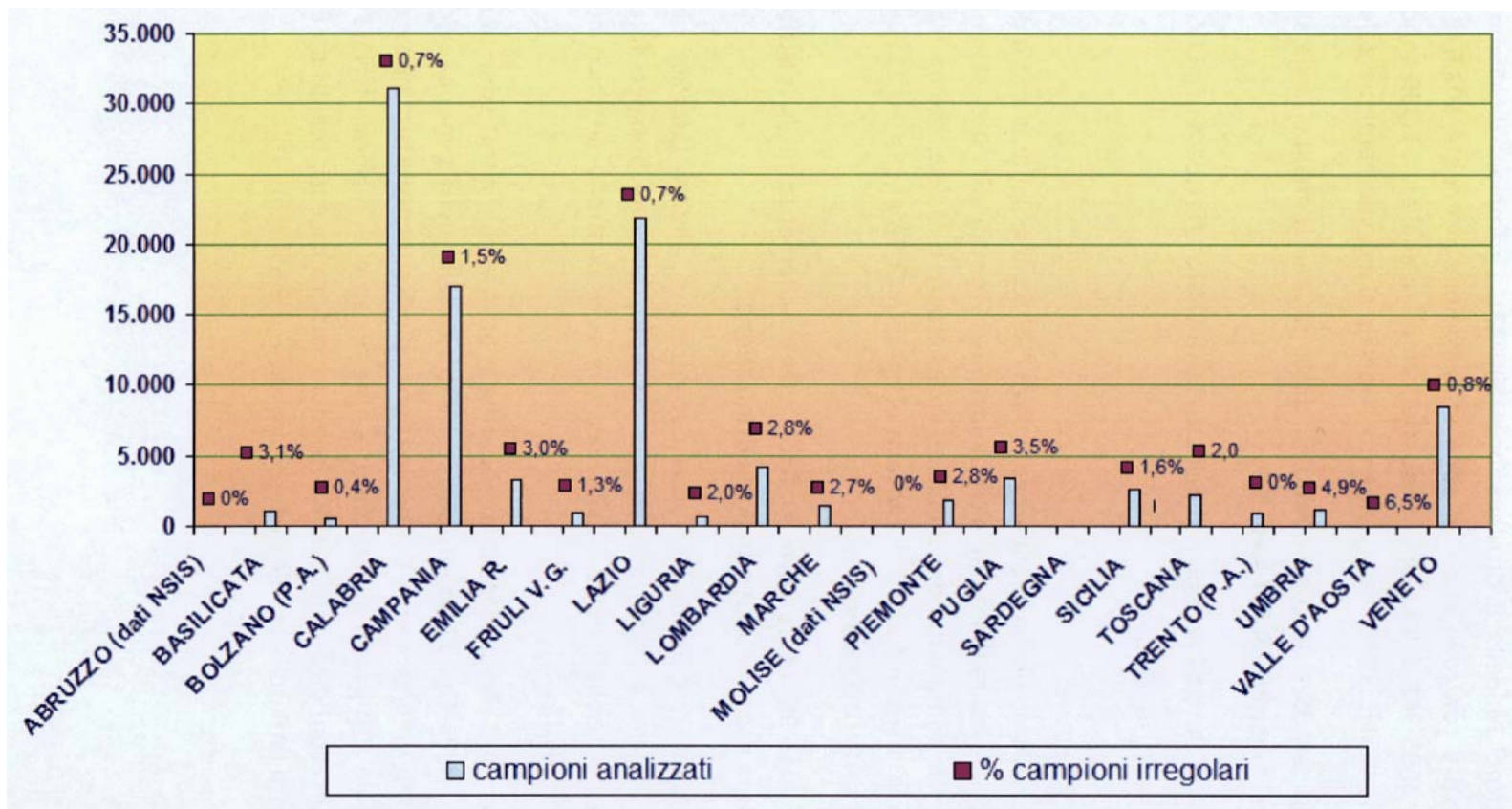
- lo sviluppo di azioni di polizia veterinaria;
- l'attuazione di piani di profilassi, risanamento ed eradicazione;
- le azioni di difesa sanitaria e di miglioramento delle produzioni animali;
- la farmacovigilanza veterinaria, in stretta collaborazione con i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie 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 2012, la **Fig. 31** riporta il numero dei campioni analizzati dagli I.Z.S. per ogni Regione e Provincia Autonoma, nonché quello dei campioni non conformi, mentre nella **Fig. 32** viene evidenziata l'incidenza tra campionamenti effettuati ed esiti irregolari riscontrati.

Figura 32 – Campionamenti effettuati ed esiti irregolari riscontrati nell'attività analitica svolta dagli I.ZZ.SS. nel 2012

I.Z.S. - Attività analitica



I risultati riepilogativi nazionali dell'attività analitica svolta dagli II.ZZ.SS. sono mostrati nel Modello B di rilevazione (**Fig. 33**). I campioni di alimenti e bevande sottoposti a controllo analitico sono stati complessivamente **102.572**, in aumento rispetto ai **95.941** dello scorso anno. Dei campioni analizzati **1.339** sono risultati non regolamentari (**1,3%**) in lieve aumento rispetto al dato percentuale del 2011 (**1,2%**).

Le **Figg. 34, 35 e 36** considerano gli stessi parametri analitici delle similari tabelle viste per i laboratori A.R.P.A. e L.S.P. .

La **Fig. 34** illustra l'andamento dell'attività analitica effettuata dagli I.Z.S. dal 2003 al 2012.

Anche nel caso dei controlli eseguiti dagli II.ZZ.SS. il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche. In misura inferiore si riscontrano quelle relative alle contaminazioni chimiche. L'IZS Abruzzo e Molise, che ha trasmesso i dati attraverso il sistema NSIS, ha invece effettuato 5098 analisi su 1870 campioni dei quali 74 sono risultati non conformi.

Nella **Fig. 36** (e relativo grafico), viene schematizzata la distribuzione delle irregolarità riscontrate per tipologia di infrazione.

Le maggiori irregolarità sono state riscontrate in additivi (**16,7%**), seguiti da vino (**3,5%**). Tabelle e grafici allegati alla presente relazione possono fornire maggiori dettagli sui risultati delle attività ispettive e di controllo analitico condotte dagli organi deputati.

Inoltre i dati che si riferiscono al dettaglio della voce "altro" sono pervenuti da 20 sezioni. Nella **Fig. 37** sono riportati i dati ricadenti nella generica voce "altro". Da questi dati emerge che la contaminazione più frequente è stata una elevata carica batterica e altri patogeni in prodotti a base di carne. In misura inferiore sono emerse contaminazioni da Stafilococchi in prodotti lattiero caseari, seguiti da E. coli sempre in prodotti lattiero caseari e in pesci, crostacei e molluschi.

3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	47.898	131	39	30	38	-	2	15	29	-	-	153
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	565	17	5	5	8	-	-	-	-	-	1	19
02 04	Altre carni	184	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	4
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	7.245	301	133	94	25	-	1	45	2	1	17	318
TOTALE		55.892	453	181	129	71	-	3	60	31	1	18	494
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	56	12	-	-	1	-	11	-	-	-	-	12
03 02	Teleostei	1.728	107	3	2	57	-	28	16	3	-	2	111
03 03	Filetti e trance di pesce	723	47	1	2	1	-	4	29	5	1	5	48
03 05	Molluschi gasteropoidi	156	6	-	-	2	-	4	-	-	-	-	6
03 06	Molluschi bivalvi	6.421	107	24	-	87	-	3	20	-	-	-	134
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	453	14	1	1	-	-	6	2	2	3	-	15
03 09	Echinodermi	61	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
03 10	Crostacei	485	20	-	-	-	-	-	16	4	-	1	21
16 04	Preparazione e conserve di pesce	1.275	44	2	16	9	-	-	13	-	2	3	45
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	219	2	-	1	-	-	-	1	-	-	-	2
TOTALE		11.577	360	31	22	157	-	56	98	14	6	11	395

7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	272	8	-	-	3	1	-	-	-	3	1	8
11 00	Prodotti della macinazione	188	9	1	-	-	6	-	1	-	2	-	10
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	289	2	-	1	-	-	-	1	-	-	-	2
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	337	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
19 03 01	Paste alimentari secche	86	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19 03 03	Paste alimentari speciali	149	2	-	-	1	-	-	-	-	1	-	2
TOTALE		1.371	24	1	1	5	7	-	2	-	8	1	25
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	607	8	-	-	7	-	-	1	-	-	-	8
08 00	Frutta	264	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
TOTALE		871	9	-	-	7	-	1	1	-	-	-	9
9. ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	191	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
25 00	Sale da cucina	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		192	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	64	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
22 02	Altre bevande non alcoliche	129	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
TOTALE		193	3	-	-	2	-	-	-	-	-	1	3

11. VINO													
22 04	Mosti	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 05	Vini di uve fresche	82	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
TOTALE		86	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	462	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
TOTALE		462	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	68	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		68	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 10	Miele	498	3	-	-	1	-	-	1	1	-	3	6
TOTALE		528	3	-	-	1	-	-	1	1	-	3	6
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	86	2	-	-	-	3	-	-	-	-	-	3
TOTALE		86	2	-	-	-	3	-	-	-	-	-	3

17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.739	34	5	13	11	-	-	3	-	-	2	34
TOTALE		1.739	34	5	13	11	-	-	3	-	-	2	34
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	639	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
TOTALE		639	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	18	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
31 00	Coloranti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		18	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	85	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		85	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	484	5	-	-	2	-	-	-	-	-	9	11
TOTALE		491	5	-	-	2	-	-	-	-	-	9	11
TOTALE NAZIONALE		102.572	1.339	233	255	512	31	60	198	58	15	71	1.433