

## Piano regionale di campionamento alimenti 2012- 2013

### Allegato 1. Risultati piano regionale alimenti 2010-2011

In base alla rendicontazione fornita dalle Aziende AUSL (Servizi Veterinari e SIAN) i risultati del PRA sono stati riepilogati nelle seguenti tabelle, distinte per conferente (SIAN/SVET), luogo di prelievo (produzione/distribuzione) e, per quanto riguarda i SIAN, analisi microbiologiche e chimiche.

In totale sono stati prelevati 3449 campioni, per un totale di 6221 analisi eseguite da IZSLER da gennaio 2010 a maggio 2011. Dall'esame dei dati è emerso che tutte le AUSL hanno prelevato un numero maggiore di campioni rispetto a quanto programmato dal Piano Alimenti regionale (2847 campioni).

I risultati ottenuti dal PRA 2010-2011 sono riportati nelle seguenti 5 tabelle:

<b>PRELIEVI SERVIZI VETERINARI ALLA PRODUZIONE PER ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE</b>				
<b>Matrici da campionare</b>	<b>Numero campioni attesi</b>	<b>Numero campioni effettuati</b>	<b>Ricerche effettuate</b>	<b>N. campioni non regolari</b>
<b>carne macinata e preparazioni - non pollame</b>	110	115	Salmonella	2
			Listeria monocitogenes	2
			Campylobacter	1
<b>Carni macinate e preparazioni -pollame</b>	100	128	Salmonella	18
			Listeria monocitogenes	1
			Campylobacter	8
<b>Insaccati freschi</b>	84	95	Salmonella	15
			Listeria monocitogenes	3
			Campylobacter	1
<b>prodotti a base carne affett. e conf.</b>	77	74	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	4
			Campylobacter	0
<b>uova</b>	76	101	Salmonella	1
<b>ovoprodotti</b>	24	25	Salmonella	0
<b>molluschi vivi</b>	100	108	Salmonella	0
			E. coli	14
<b>miele</b>	100	114	Clostridium Botulinum spore	3
<b>pesci molluschi crostacei</b>	30	31	Piombo	0
			Cadmio	0
			Mercurio	1
<b>prodotti a base carne cotti</b>	40	41	Additivi	0
<b>Totale</b>	<b>741</b>	<b>832</b>	<b>Totale irregolari</b>	<b>74</b>

<b>PRELIEVI SERVIZI VETERINARI ALLA DISTRIBUZIONE PER ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE</b>				
<b>Matrici da campionare</b>	<b>Numero campioni attesi</b>	<b>Numero campioni effettuati</b>	<b>Ricerche effettuate</b>	<b>N.campioni non regolari</b>
<b>carne macinata e preparazioni - non pollame</b>	32	36	Salmonella	3
			Listeria monocitogenes	5
			Campylobacter	1
<b>Carni macinate e preparazioni -pollame</b>	32	35	Salmonella	9
			Listeria monocitogenes	0
			Campylobacter	1
<b>Insaccati freschi</b>	21	27	Salmonella	3
			Listeria monocitogenes	0
			Campylobacter	0
<b>prodotti a base carne affett. e conf.</b>	19	21	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	2
			Campylobacter	0
<b>formaggi da latte crudo o a bassa pastor.</b>	48	47	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	1
<b>uova</b>	19	26	Salmonella	0
<b>molluschi vivi</b>	27	29	Salmonella	0
			E. coli	1
<b>miele</b>	50	53	sostanze inibenti	1
	40	41	esteri fosforici	0
<b>pesce fresco e conservato e prodotti a base di pesce</b>	100	109	Istamina	0
<b>pesce fresco/decong./sfilett.</b>	40	43	additivi	3
<b>alimenti di origine animale</b>	10	13	radiazioni ionizzanti	0
<b>Totale</b>	<b>414</b>	<b>480</b>	<b>Totale irregolari</b>	<b>30</b>

**PRELIEVI SIAN ALLA PRODUZIONE PER ANALISI MICROBIOLOGICHE**

<b>Matrici da campionare</b>	<b>Numero campioni attesi</b>	<b>Numero campioni effettuati</b>	<b>Ricerche effettuate</b>	<b>N. campioni non regolari</b>
frutta e ortaggi pretagliati pronti per il consumo	50	57	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
prodotti di pasticceria fresca farciti con crema e assim.	156	212	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
paste alimentari all'uovo fresche	67	86	Salmonella	0
gelati e dessert	148	204	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
semilavorati per gelato	20	23	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
preparazioni per salse e salse	73	68	Salmonella	0
cacao e preparazioni a base di cacao	48	56	Salmonella	0
pasti pronti cotti	96	134	Salmonella	0
			Stafilococchi enterotossici	0
preparazioni multingredienti pronte per il consumo	48	62	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
			Stafilococchi enterotossici	0
alimenti per lattanti e proseguimento	16	12	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
			Enterobacter sakazakii	0
alimenti a base di cereali e alimenti destinati a lattanti e bambini	16	4	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
			Enterobacter sakazakii	0
alimenti per diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso	10	10	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
alimenti per sportivi	15	4	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
alimenti ai fini medici speciali	15	7	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
			Enterobacter sakazakii	0
alimenti per persone intolleranti al glutine	20	20	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
<b>Totale</b>	<b>798</b>	<b>959</b>	<b>Totale irregolari</b>	<b>0</b>

PRELIEVI SIAN ALLA DISTRIBUZIONE PER ANALISI MICROBIOLOGICHE				
Matrici da campionare	Numero campioni attesi	Numero campioni effettuati	Ricerche effettuate	N. campioni non regolari
frutta e ortaggi pretagliati pronti per il consumo	74	104	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	1
semi e semi germogliati	30	39	Salmonella	1
			Listeria monocitogenes	0
succhi e nettari di frutta e di ortaggi non pastorizzati	30	40	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
altre bevande non alcoliche	78	103	Salmonella	0
paste alimentari all'uovo fresche anche farcite	17	26	Salmonella	0
cacao e preparazioni a base di cacao	48	67	Salmonella	0
			Salmonella	0
preparazioni multingredienti pronte per il consumo	48	68	Listeria monocitogenes	0
			Stafilococchi enterotossici	0
			Salmonella	0
preparazioni per salse e salse	19	27	Salmonella	0
alimenti per lattanti e di proseguimento	11	17	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
			Enterobacter sakazakii	0
			Salmonella	0
alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini	33	47	Listeria monocitogenes	0
			Enterobacter sakazakii	0
			Salmonella	0
alimenti per diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso	22	32	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
alimenti ai fini medici speciali	12	23	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
			Enterobacter sakazakii	0
alimenti per sportivi	13	27	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
alimenti per persone intolleranti al glutine	23	36	Salmonella	0
			Listeria monocitogenes	0
<b>Totale</b>	<b>458</b>	<b>656</b>	<b>Totale irregolari</b>	<b>2</b>

<b>PRELIEVI SIAN PER ESAMI CHIMICI</b>				
<b>Matrici da campionare</b>	<b>Numero campioni attesi</b>	<b>Numero campioni effettuati</b>	<b>Ricerche effettuate</b>	<b>N. campioni non regolari</b>
frutta	80	20	Piombo	0
			Cadmio	0
succhi di frutta		18	Piombo	0
			Cadmio	0
Cereali		15	Piombo	0
			Cadmio	0
Vini e cocktail aromatizzati		48	Piombo	0
			Cadmio	0
Cibi in contenitori metallici		27	Stagno	0
Bibite in lattina, compresi succhi di frutta ed ortaggi		21	Stagno	0
Alimenti in scatola metallica per lattanti e di proseguimento, compreso il latte		12	Stagno	0
Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini in scatola metallica		8	Stagno	0
Alimenti a fini medici speciali in scatola metallica		7	Stagno	0
Ortaggi di produzione locale		60	13	Nitrati
Spinaci freschi,surgelati/congelati	14		Nitrati	0
Lattuga fresca,lattuga tipo iceberg	8		Nitrati	0
alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini	20		Nitrati	0
Succhi di frutta	30	11	Furano	0
Caffè		16	Furano	0
Marmellate e omogeneizzati di frutta , verdura e carne		8	Furano	0
Latte in brique o in bottiglia		0	Furano	0
Zucchine	55	8	Diossine , PCB	0
Olii e grassi vegetali		44	Diossine , PCB	0
Alimenti per lattanti e di proseguimento		8	IPA	0
Alimenti a base di cereali ed altri alimenti destinati a lattanti e bambini		7	IPA	0
Ortaggi di produzione locale	11	14	PFAS	0
Alimenti per persone intolleranti al glutine	110	74	Glutine	0
piatti pronti per celiaci prodotti nelle mense		101	Glutine	0
<b>Totale</b>	<b>346</b>	<b>522</b>	<b>Totale irregolari</b>	<b>0</b>

Il PRA 2010-2011 ha evidenziato la presenza di patogeni negli alimenti di origine animale nell'8.8% dei campioni alla produzione e nel 5.4% dei campioni prelevati alla distribuzione (figura 1 e 2), mentre per quel che riguarda gli alimenti di origine vegetale prelevati dai SIAN, le positività riscontrate riguardano solo due campioni su 1635 (figura 3).

Figura 1

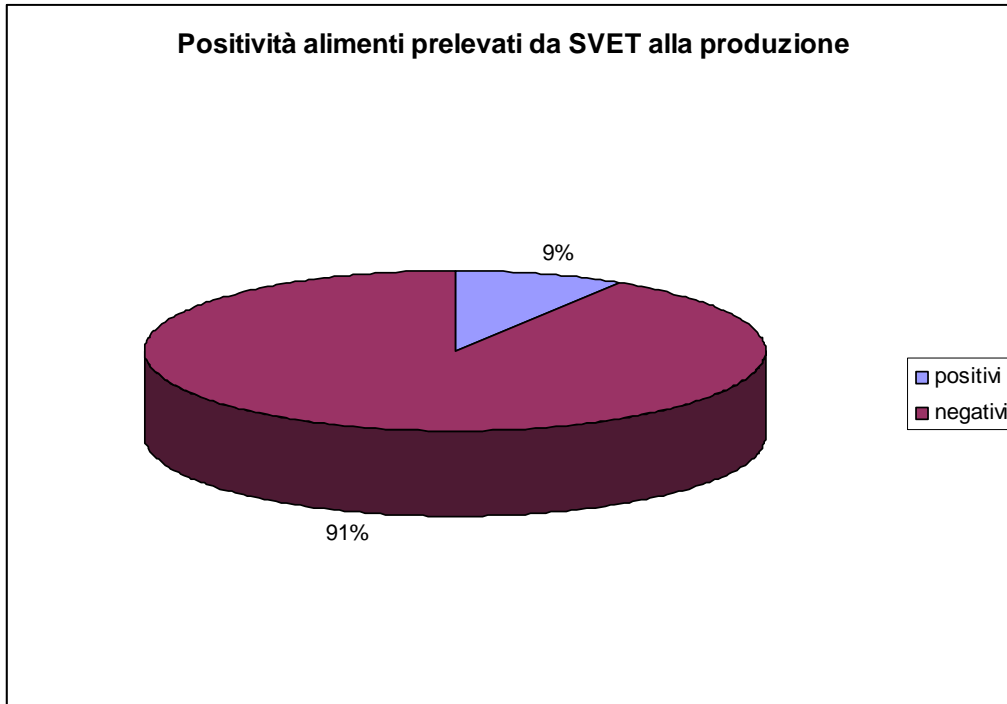


Figura 2

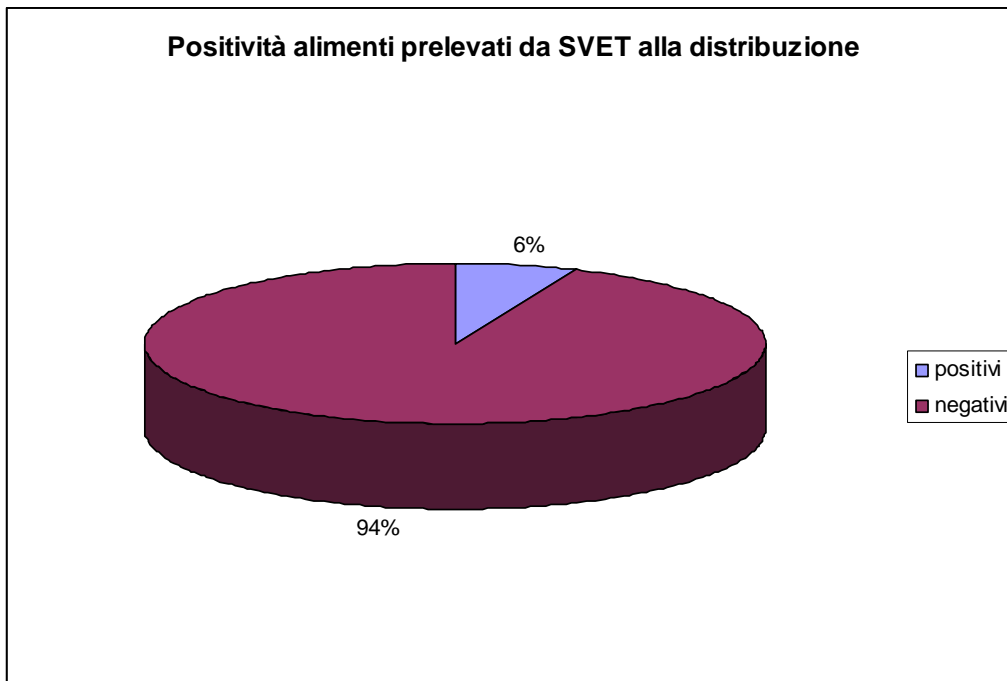
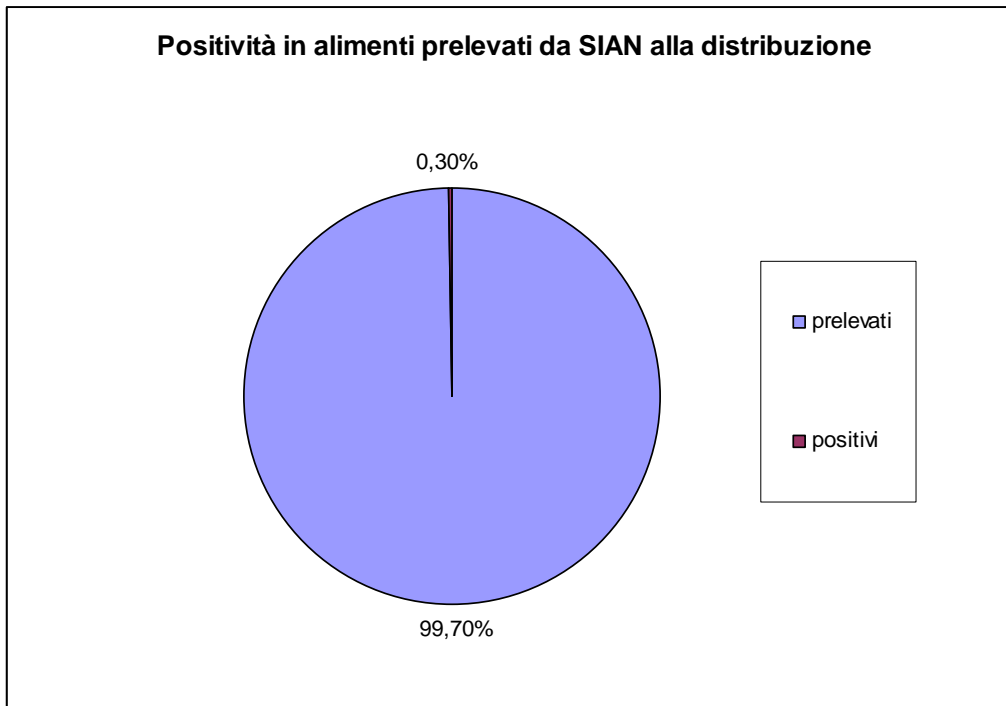


Figura 3



I patogeni maggiormente rappresentati sono *salmonella* (52 campioni positivi) e *listeria* (19 positività), *E. coli* (15 campioni positivi) e *campylobacter* (12 positività) (figura 4 e 5)

Le matrici più a rischio sono risultate le carni macinate e preparazioni a base di pollame (22.7% di positività) seguite dagli insaccati freschi (18% di positività), i molluschi (10.9% di positività) e le carni macinate e preparazioni a base di carne non di pollame (8.6% di positività).

Per quanto riguarda le ricerche di sostanze chimiche, le positività hanno riguardato essenzialmente tre campioni di pesce irregolari per additivi (3.6% di irregolarità), un campione di pesce positivo per mercurio (3.2% di positività) e un campione di miele positivo per sostanze inibenti (0.6% di positività).

Figura 4

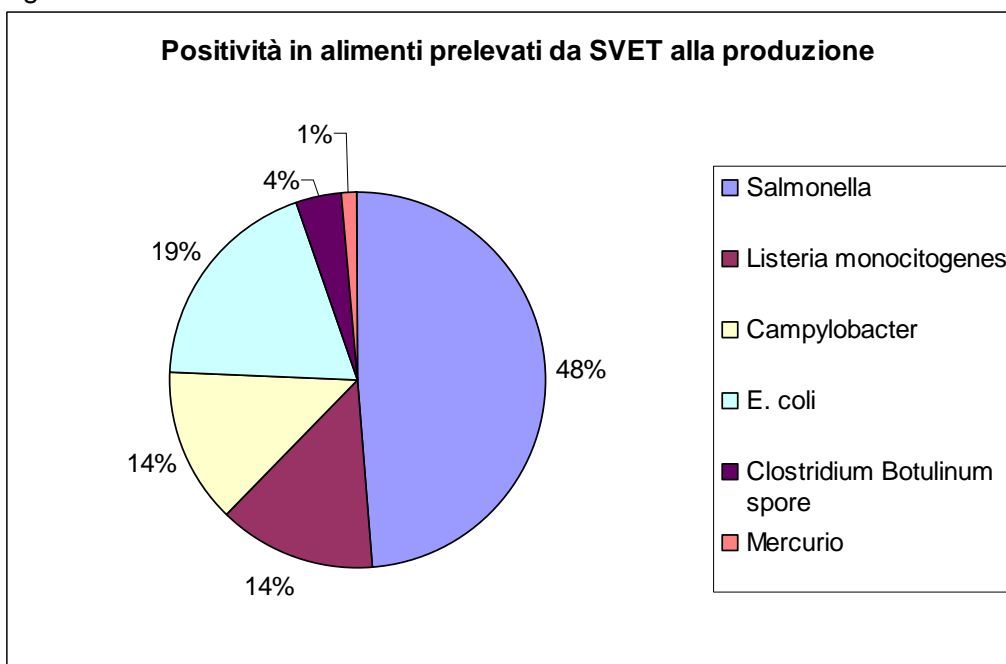
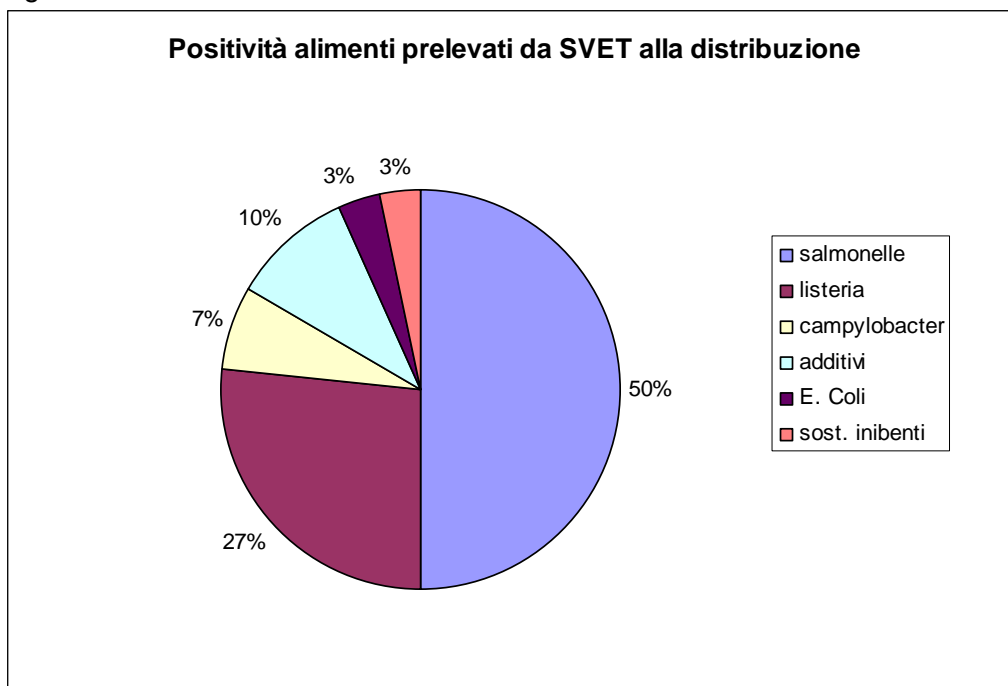


Figura 5



**Criticità:** non è stato possibile ottenere una rendicontazione precisa dei campioni conferiti mediante l'estrazione dei dati del laboratorio IZSLER per problemi riguardanti soprattutto la definizione delle matrici rispetto alla categoria di campione prevista dal PRA e per problemi di accettazione relativi alla finalità del conferimento. Da un'analisi a campione dai dati presenti sul sistema informativo IZSLER i campioni conferiti con finalità PRA risultano quasi sempre molto più numerosi di quanto rendicontato dalle rispettive AUSL.