

AREA DI CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE TRASFORMAZIONI

REPARTO MICROBIOLOGIA

Relazione del Dirigente Responsabile dott. Marina Nadia Losio

ATTIVITÀ DI SERVIZIO

Rispetto al trend positivo degli anni precedenti si segnala un decremento dell'attività analitica del Reparto nel suo complesso pari a circa il 2% a fronte invece di un aumento del numero di conferimenti di circa il 2,6%. La diminuzione del numero di analisi in carico al Laboratorio Microbiologia (meno 2450 determinazioni pari al 14,1% rispetto al 2015) è stata in parte compensata dall'aumento delle analisi in carico al Laboratorio Trasformazioni sperimentali (più 1957 analisi pari al 35,4% rispetto al 2015): più nel dettaglio le analisi relative a campioni Ufficiali nel corso del 2016 sono diminuite di circa il 17,9% (circa 830 determinazioni analitiche in meno). Come negli anni precedenti il Reparto è stato coinvolto come unica Struttura dell'IZSLER incaricata dell'esecuzione delle analisi per il Piano VTEC della Regione Lombardia su cagliate / formaggi a latte crudo. Sostanzialmente invariata l'attività legata alle finalità export USA e export Russia. Si evidenzia tuttavia un incremento dell'attività a pagamento con un aumento pari a circa il 5,6% (circa 600 analisi) dell'attività se paragonato al 2015.

Si segnala inoltre che nel corso del 2016 sono proseguite ed aumentate attività, sempre a pagamento, che combinano alle attività di analisi microbiologica anche l'attività di analisi sensoriale. Anche nel 2015 è proseguito l'impegno che il Reparto nel suo complesso ha nel settore dell'analisi sensoriale (1 Dirigente impegnato sia come panel leader 4 volte, circa 3 ore per seduta di assaggio, che 10 volte come giudice, e 6 dipendenti del comparto (su un totale di 6 qualificati come giudici) i quali sono stati complessivamente impegnati per 59 (18% in più rispetto al 2015) sedute di assaggio (2-3 ore di impegno per ciascuna seduta). E' aumentata l'attività a pagamento a supporto delle produzioni che prevede la redazione di pareri tecnici basati sull'elaborazione dei dati di processo piuttosto che sull'esecuzione di attività analitiche; aumentato anche il numero di aziende (e di processi di produzione) iscritte ad ArsAlimentaria.

Da Maggio 2016 il Laboratorio esegue per la Lombardia la rendicontazione dei campioni Non Conformi per autocontrollo e gestisce la documentazione ed il flusso informativo per conto della Dg Sanità Regione Lombardia.

E' stato concluso anche un accordo con una catena della Grande Distribuzione Organizzata per la realizzazione di un progetto pilota per il monitoraggio delle temperature.

Particolare impegno è stato profuso nella Formazione, con l'organizzazione in qualità di responsabile scientifico di un Dirigente del reparto di un corso finanziato dal Ministero della Salute sul "Il controllo sugli alimenti destinati agli USA", corso riproposto anche per il 2017.

E' in corso di valutazione la partecipazione di un Dirigente all'interno dell'Advisory Group del Consorzio Combase.

ATTIVITÀ DI RICERCA

Nel corso del 2016 il reparto Microbiologia è stato coinvolto nel PRC 2013107 sul confronto tra tecniche colturali e molecolari nella ricerca di "Y. enterocolitica patogena, nel PRC 2014011 sulla caratterizzazione di isolati di Stafilococchi coagulasi positivi nella filiera lattiero casearia (da allevamenti vaccini e stabilimenti di trasformazione), e nel PRC 2014001 sulla messa a punto di metodiche molecolari per la ricerca di Cl. difficile, Aeromonas spp e Arcobacter spp.

Oltre alle attività inerenti la Ricerca Corrente in qualità di Capofila (PRC 2012/012, 2013/003, 2013/020, 2014/007) ed Unità Operativa (2013/002) sono stati presentati e finanziati nel corso del 2016 altri progetti di ricerca corrente coinvolgenti la rete degli IZZSS sempre con ruolo di capofila (2016/006); inoltre il Reparto ha partecipato a progetti del Ministero della Salute (IZSAM 12/15) ed a bandi internazionali in corso di valutazione (ADRION Interreg V-B ADRIATIC-IONIAN COOPERATION PROGRAMME 2014-2020).