

PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA

Cod. PO-DPVSU-05-36

**Procedura**  
**MODALITÀ OPERATIVE PER L'ESECUZIONE DELLE**  
**ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO DEGLI ALIMENTI**

**Elenco emissioni/approvazioni/revisioni**

Rev.	Autorizzazioni				
	Redazione		Verifica		Approvazione
0.0	<b>Data</b> 16/06/2025	U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro Dott.ssa E. Fabiano	<b>Data</b> 17/06/2025	Direttore U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Dr. R. L. ELETTO  Dirigente U.O.S.D. SGQ Dott.ssa A. BRAIA  Resp. I.D.F. Gestione Sistema Documentale della Qualità Dott.ssa C. GENTILE	<b>Data</b> 18/06/2025  Direttore Sanitario Dr. A. GIGLIOBIANCO

Ratifica	DATA 18/06/2025	Direttore Generale: AVV. M. N. C. FRIOLO
----------	-----------------	--

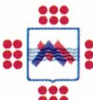
**Distribuzione:**

\_\_\_\_\_ copia originale

  X   copia in distribuzione controllata      \_\_\_\_\_ copia in distribuzione non controllata

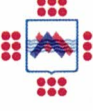
**Note:**

La responsabilità dell'eliminazione delle copie obsolete della Procedura è dei destinatari di questa documentazione. Le copie aggiornate sono presenti nella rete intranet aziendale

 azienda sanitaria locale matera	<b>PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD: Cod. PO-DPVSU-05-36</b>	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 2/20

## INDICE

1. PREMESSA.....	3
2. SCOPO/OBIETTIVO.....	3
3. CAMPO DI APPLICAZIONE.....	3
4. RIFERIMENTI NORMATIVI E DOCUMENTALI.....	3
5. ABBREVIAZIONI, DEFINIZIONI, TERMINOLOGIA.....	4
6. PROCESSO/MODALITA' OPERATIVE.....	6
6.1. Programmazione e Pianificazione.....	6
6.2 Esecuzione del campionamento.....	6
6.3 Modalità operative: le attrezzature ed il materiale necessario per l'attività di prelievo alimenti.....	8
6.4 Modalità operative: la sigillatura, il confezionamento e l'identificazione del campione per garantire l'integrità....	8
6.5 Modalità operative: conservazione, trasporto e consegna del campione al laboratorio analizzatore.....	9
6.6 Modalità operative per la determinazione delle aliquote e delle quantità del campione da sottoporre ad analisi.....	9
6.7 Modalità operative per il controllo ufficiale dei "criteri di sicurezza" e dei "criteri di igiene" nei prodotti alimentari.....	11
6.8 Modalità operative per il controllo ufficiale di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.....	12
6.9 Modalità operative per il controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari.....	13
6.10 Verbalizzazione.....	15
6.11 Azioni successive all'esecuzione delle analisi.....	16
7. MATRICE DELLE RESPONSABILITÀ.....	18
8. DIAGRAMMA DI FLUSSO.....	19
9. ALLEGATO.....	20

 azienda sanitaria locale materà	<b>PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD: Cod. PO-DPVSU-05-36</b>
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0  Pagina 3/20

## 1. PREMESSA

Il campionamento degli alimenti rappresenta una fase cruciale del controllo ufficiale, fondamentale per garantire la tutela della salute pubblica mediante la verifica della conformità degli alimenti alle norme vigenti e costituisce uno strumento essenziale per assicurare la sicurezza, la qualità e la trasparenza lungo tutta la filiera alimentare.

## 2. SCOPO/OBIETTIVO

Lo scopo della presente procedura è definire le modalità operative per il campionamento delle matrici alimentari, in conformità al Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 e successive modifiche, che disciplina l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625, ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della Legge 4 ottobre 2019, n. 117.

In particolare, la procedura mira a garantire che il campionamento venga eseguito in modo standardizzato, corretto e tracciabile, al fine di assicurare l'affidabilità dei controlli ufficiali svolti dall'UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

L'obiettivo è di tutelare la salute pubblica verificando la conformità degli alimenti ai requisiti di sicurezza, qualità e legalità previsti dalla normativa nazionale ed europea, assicurando al contempo il rispetto dei diritti degli operatori del settore alimentare.

## 3. CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura si attua per il prelievo di campioni nell'ambito del controllo dei prodotti finiti, delle materie prime, degli ingredienti (inclusi additivi, aromi ed enzimi alimentari), dei coadiuvanti tecnologici e di altri prodotti o materiali destinati a venire a contatto con alimenti e bevande.

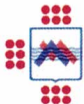
Essa si applica alle matrici alimentari prevalentemente di origine vegetale, in qualsiasi stato fisico (liquido, solido, pastoso), deteriorabili o non deteriorabili, sia sfuse che confezionate.

Attraverso l'applicazione di questa procedura si intende garantire uniformità, tracciabilità e correttezza nelle operazioni di prelievo dei campioni, favorendo un approccio professionale basato su principi di responsabilità, trasparenza e rigore tecnico, in linea con le normative di riferimento.

## 4. RIFERIMENTI NORMATIVI E DOCUMENTALI

- D.Lgs. 2 febbraio 2021, n. 27 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a) , b) , c) , d) ed e) della L. 117/2019;
- Decreto Legge 22 marzo 2021, n. 42. Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare;
- Reg. (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali;
- Ministero della Salute, Indicazioni per l'esecuzione delle attività di campionamento e analisi di matrici afferenti agli ambiti di cui all'articolo 2, comma 1 del D. Lgs. 27/2021 nell'ambito dei controlli ufficiali di cui al Reg. (UE) 2017/625;
- Circolare del Ministero della Salute sulla Controperizia e controversia - articoli 7 e 8 del d.lgs. 21 aprile 2021, n. 27, indicazioni applicative Rev. 17 maggio 23;



 azienda sanitaria locale matera	<b>PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD: Cod. PO-DPVSU-05-36</b>	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 4/20

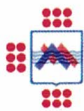
- DPR 327/1980 Regolamento di esecuzione alla legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- DM Salute 23/07/2003 Attuazione della direttiva 2002/63/CE 11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale;
- Reg. (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Accordo Stato-Regioni del 10 maggio 2007, Repertorio atti n. 93/CSR, relativo alle Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Reg. (CE) 1441/2007 modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Reg. (CE) 333/2007 Relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo[a]pirene nei prodotti alimentari;
- Direttiva 98/53/CE della Commissione, del 16 luglio 1998, che fissa metodi per il prelievo di campioni e metodi d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di taluni contaminanti nei prodotti alimentari, modificata da ultimo dalla direttiva 2004/43/CE della Commissione del 13 aprile 2004;
- Regolamento (UE) di esecuzione 2023/2782 della Commissione "relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei tenori di micotossine negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n.401/2006;
- Regolamento (UE) di esecuzione 2023/2783 della Commissione "relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei tenori di tossine vegetali negli alimenti e che abroga il regolamento (UE) 2015/705;
- Nota pr.0021355 del 22.05.2023 "Controperizia e controversia – indicazioni applicative".

## 5. ABBREVIAZIONI, DEFINIZIONI, TERMINOLOGIA

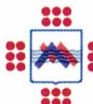
ABBREVIAZIONI	
UOC IAN	Unità Operativa Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
AC	Autorità Competente
DIR	Direttore Unità Operativa Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
DM	Dirigente Medico Unità Operativa Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione
TDP	Tecnico della Prevenzione
IZS	Istituto Zooprofilattico Sperimentale
OSA	Operatore del Settore Alimentare
LMR	Limite massimo residuo

DEFINIZIONI, TERMINOLOGIA	
Campionamento	procedura utilizzata per prelevare e costituire un campione
Lotto	frazione omogenea di una produzione, in quantità definita, proveniente da una lavorazione effettuata nelle stesse condizioni operative senza interruzione e/o sospensioni (impiegando le stesse materie prime, gli stessi operatori, gli stessi macchinari ecc).
Partita	quantità identificabile di prodotto, consegnato in una sola volta e per il quale è



 azienda sanitaria locale matera	<b>PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD: Cod. PO-DPVSU-05-36</b>	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 5/20

	<p>accertata dall'addetto al controllo ufficiale la presenza di caratteristiche comuni, quali l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, il confezionatore, lo speditore o la marcatura. Una partita può essere costituita da uno o più lotti.</p> <p>Note:</p> <p>a) se una spedizione è composta di partite che possono essere identificate come provenienti da diversi coltivatori ecc., è necessario considerare distintamente ogni partita.</p> <p>b) una spedizione può comprendere una o più partite.</p> <p>c) se le dimensioni o i limiti di ciascuna partita facente parte di una spedizione consistente non sono chiaramente stabiliti, si può considerare come una partita distinta ogni vagone, camion o carico.</p> <p>d) una partita può essere mescolata, ad esempio, in seguito a procedimenti di cernita o di fabbricazione.</p>
<b>Campione</b>	frazione di un lotto che viene prelevata e trasportata al Laboratorio analizzatore
<b>Aliquota</b>	frazione rappresentativa del campione. Si intende per aliquota la parte equivalente del campione (stessa tipologia, peso, capacità di prodotto, medesimo numero di unità campionarie, stesso numero di lotto, data di scadenza, TMC) racchiusa in un contenitore per alimenti (sacchetto di plastica, carta, ecc.), identificabile con l'applicazione di apposito cartellino e suggellato con occhiello metallico e/o piombino, recante la dicitura dell'Ente prelevatore.
<b>Unità campionaria (u.c.)</b>	Una porzione singola o confezionata, scelta a caso e rappresentativa della partita, sulla quale si effettueranno le prove analitiche. Una o più U.C. vanno a costituire un'aliquota
<b>Campione elementare</b>	Una o più unità prelevate in un solo punto di una partita. Qualora da una partita sia prelevato più di un campione elementare, ciascun campione elementare dovrebbe costituire una porzione all'incirca equivalente nel campione globale.
<b>Campione globale/campione aggregato</b>	è il totale combinato e accuratamente mescolato dei campioni elementari prelevati da una partita
<b>Campione di laboratorio</b>	Quantità rappresentativa di materiale prelevata dal campione globale, da suddividere in aliquote da destinare alle analisi. Il campione di laboratorio può essere la totalità o una parte del campione globale. Non si devono tagliare o rompere le unità per costituire i campioni di laboratorio. Dal campione di laboratorio devono essere ricavate 4 (quattro) aliquote (5 (cinque) nel caso di prodotti confezionati, non prelevati presso il produttore), secondo le modalità previste dal D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327.
<b>Criterio microbiologico</b>	un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita;
<b>Criterio di sicurezza alimentare</b>	un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato;
<b>Criterio di igiene del processo</b>	un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione. Questo criterio, che non si applica ai prodotti immessi sul mercato, fissa un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari.

 azienda sanitaria locale matera	<b>PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD: Cod. PO-DPVSU-05-36</b>	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 6/20

## 6. PROCESSO/MODALITA' OPERATIVE

### 6.1. Programmazione e Pianificazione

I campionamenti ufficiali vengono eseguiti in conformità ai Piani Regionali di Controllo Ufficiale e di Monitoraggio, predisposti per la ricerca di specifici analiti, secondo cronoprogrammi prestabiliti, ove presenti. Nei casi in cui tali cronoprogrammi non siano indicati, il DIR provvede alla pianificazione dei campioni, tenendo conto della stagionalità e della distribuzione geografica del territorio di competenza. Tali piani specificano le finalità dei controlli, le norme di riferimento, le matrici da sottoporre a campionamento e le analisi da effettuare sui campioni prelevati.

In aggiunta a quanto previsto dai Piani Regionali, il DIR provvede alla pianificazione di campionamenti supplementari, sempre considerando la stagionalità, con l'obiettivo di verificare la conformità dei processi produttivi e delle procedure adottate lungo tutte le fasi del ciclo produttivo delle attività alimentari, dalla fase iniziale fino a quella finale.

Tali campionamenti possono essere effettuati anche nei seguenti casi:

- in presenza di sospetti o segnalazioni di irregolarità;
- in situazioni di emergenza, ad esempio tossinfezioni alimentari.

In relazione ai casi sopra indicati e in funzione della finalità perseguita, della normativa applicabile, delle matrici da analizzare e delle prove da eseguire, il Direttore dell'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, sentito il laboratorio, definisce il criterio di selezione dei campioni (ad esempio campionamento casuale/random, mirato o su sospetto) e le dimensioni del campione da inviare al laboratorio, sia in termini di quantità che di numero delle unità campionarie.

### 6.2 Esecuzione del campionamento

Il campionamento rappresenta una fase fondamentale nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti. La sua corretta esecuzione costituisce il presupposto essenziale per garantire risultati analitici affidabili e rappresentativi del prodotto sottoposto a esame.

Oltre agli aspetti formali e giuridici dell'attività, è necessario prestare particolare attenzione alle principali fonti di errore nella fase di prelievo, riconducibili principalmente a:

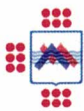
- a) un numero insufficiente di campioni elementari (cioè quantità prelevate da un solo punto della partita), che può compromettere la rappresentatività del campione;
- b) quantità inadeguata del campione globale (cioè l'insieme dei campioni elementari), che può determinare una scarsa omogeneità e ridurre l'affidabilità delle analisi.

Per ottenere un campionamento corretto, è fondamentale:

- valutare attentamente la matrice alimentare da sottoporre a controllo;
- definire con attenzione la quantità complessiva da prelevare: campioni troppo piccoli possono non essere rappresentativi, mentre campioni eccessivi possono creare problemi nella preparazione analitica.

Pertanto per ottenere un buon campionamento è sempre importante valutare attentamente la matrice che si vuole analizzare e di conseguenza la quantità del campione che dovrà essere sottoposta alle analisi (campioni troppo scarsi possono non essere rappresentativi, mentre campioni troppo abbondanti possono determinare problemi nella fase di preparazione per le analisi e quindi tali da non risultare omogenei).



 azienda sanitaria locale materà	<b>PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD: Cod. PO-DPVSU-05-36</b>	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 7/20

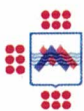
Per i fini di cui sopra e per agevolare l'addetto al controllo nella redazione del verbale di campionamento, al momento della menzione delle modalità di prelevamento, si elencano a seguire (a titolo indicativo non esaustivo) le principali casistiche previste nel D.P.R. 327/80:

- nel caso di sostanze o prodotti omogenei contenuti in un unico recipiente, se ne preleva una quantità rappresentativa della massa, dalla quale si ricava il campione per analisi;
- nel caso di sostanze o prodotti omogenei contenuti in più recipienti, se ne prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi;
- nel caso di sostanze o prodotti non omogenei contenuti in un unico recipiente e conservati alla rinfusa, se ne prelevano quantità parziali nella parte superiore, centrale e inferiore della massa; l'insieme delle quantità parziali rappresentative della partita, vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi;
- nel caso di sostanze o prodotti non omogenei contenuti in più recipienti, se ne prelevano quantità parziali da diversi recipienti scelti a caso e rappresentativi della partita; le quantità parziali prelevate vengono riunite e mescolate per ricavare il campione per l'analisi;
- nel caso di sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse e, quando la natura di tale sostanza o prodotto e il tipo di controllo analitico da effettuare ne consentano l'apertura, si prelevano a caso, da un numero di confezioni rappresentative della partita, aliquote di sostanza o prodotto dalle quali, riunite e mescolate, si ricava il campione per l'analisi;
- nel caso di sostanze o prodotti contenuti in confezioni originali chiuse, quando la natura delle sostanze o prodotti e il tipo di controllo analitico da effettuare non ne consentono l'apertura, si preleva a caso, dalla partita, un numero rappresentativo di confezioni per formare il campione per l'analisi; in ogni caso il peso complessivo del campione non deve essere inferiore a quello previsto nell'apposita tabella del DPR 327/80;
- nel caso di controlli su grandi quantità di prodotti giacenti presso stabilimenti di produzione o depositi, si devono prelevare campioni sufficientemente rappresentativi dell'intera partita;
- nel caso di prodotti alimentari contenuti in carri e in altri mezzi di trasporto, gli addetti al campionamento, chiesto l'intervento del vettore, nella persona del rappresentante in loco, ed alla sua presenza dopo aver rimosso gli eventuali sigilli provvedono ad effettuare le operazioni di prelievo, nonché ad apporre nuovi sigilli al carro e/ mezzo di trasporto;
- nel caso di trasporto sotto vincolo doganale (UVAC e/o PIF), le operazioni di ispezione e prelevamento campioni, salvo quanto previsto dalle vigenti disposizioni per le sostanze soggette a controlli fitopatologici, si effettuano d'intesa con la dogana (UVAC e/o PIF), che procede ai prescritti controlli sulle merci oggetto del trasporto.

Si ribadisce inoltre che il prelievo di campioni, o meglio la natura giuridica del campionamento ufficiale è un atto amministrativo (\*); tale intervento non rappresenta infatti una operazione fine a se stessa, ma costituisce una strumento di verifica e valutazione dell'attività pratica delle imprese alimentari sottoposte a controllo.

*(\*) Tale operazione (come del resto l'attività di controllo degli alimenti in genere) non può qualificarsi come atto di un'istruttoria penale, dal momento che ancora non siamo di fronte ad un*



 azienda sanitaria locale materà	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA		COD: Cod. PO-DPVSU-05-36	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 8/20

*preciso "indizio" di reato e tanto meno a un "indiziato" (resta inteso che, qualora l'addetto al controllo sugli alimenti, nell'espletamento della sua attività, ravvisi una violazione ad una norma penale, per l'accertamento della quale non occorrono analisi di laboratorio, possa e debba procedere a tutti gli atti che l'art. 55 del c.p.p. impone alla polizia giudiziaria).*

*È soltanto sulla base delle risultanze delle analisi che possono valutarsi degli "indizi" di reato e, quindi, possono individuarsi degli "indiziati" per cui è sempre indispensabile garantire loro il diritto alla difesa. Per i campioni di alimenti e/o bevande non altamente deperibili il diritto alla difesa è garantito con le analisi di revisione: "nella procedura di revisione di analisi si applicano, in quanto compatibili, le garanzie stabilite per gli atti peritali dagli artt. 304, 304 bis, quater e 390 del c.p.p."; mentre per i campioni di alimenti altamente deperibili, o comunque tali per cui non è possibile effettuare ripetizione delle analisi, il diritto alla difesa deve essere garantito mediante la procedura di cui all'art.223 delle norme di attuazione del c.p.p. (notifica al responsabile della data, del luogo ed ora, di apertura.*

### **6.3 Modalità operative: le attrezzature ed il materiale necessario per l'attività di prelievo alimenti**

Il personale addetto al campionamento deve essere adeguatamente formato, istruito ed equipaggiato al fine di poter svolgere il compito affidatogli nel rispetto degli obiettivi stabiliti dalla normativa vigente in materia di controlli ufficiali. Il personale addetto al prelievo dei campioni deve essere dotato di un corredo strumentale minimo necessario per effettuare prelievi in completa autonomia e, quando necessario, in condizioni di asepsi. e il corretto espletamento delle attività di prelievo di sostanze alimentari è necessario disporre di una serie di attrezzature minime, costituite da:

- pinze punzonatrici; spago e piombi per sigilli (o altro equivalente attrezzatura di sigillatura ufficiale); spatole di varie dimensioni; forbici; coltelli; pinze per alimenti; sacchetti per alimenti di tipo sterile e non; contenitori e/o vasetti per alimenti di tipo sterile e non, bottiglie di vetro; guanti monouso di tipo sterile, mascherine e camici di colore bianco o monouso; flambatore a gas; materiale di imballaggio-confezionamento adeguati e cartellini per la identificazione dei campioni e delle aliquote; valigetta-borsa termica e/o refrigerata per il trasporto dei campioni; strumenti di misurazione delle temperatura.

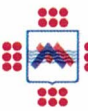
### **6.4 Modalità operative: la sigillatura, il confezionamento e l'identificazione del campione per garantire l'integrità**

Le operazioni di sigillatura, confezionamento e identificazione delle parti o aliquote che costituiscono il campione devono essere eseguite in modo da assicurare la validità giuridica e analitica dello stesso.

Ogni aliquota del campione deve essere chiusa, confezionata e sigillata utilizzando dispositivi antimanomissione, in modo da garantire l'integrità del contenuto e prevenire qualsiasi tipo di contaminazione accidentale. Su ogni aliquota del campione, oppure sul cartellino saldamente fissato alla confezione (in modo da impedirne il distacco), devono essere riportati chiaramente i seguenti dati:

- l'intestazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo;
- la data del prelievo;
- la natura della merce prelevata;



 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA		COD: Cod. PO-DPVSU-05-36	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 9/20

- il numero del verbale di prelevamento;
- la firma di chi esegue il prelievo e del responsabile dell'esercizio o di un suo rappresentante o del detentore della merce.

La busta deve risultare integra, mentre il cartellino identificativo deve essere fissato con sigilli idonei a garantire l'impossibilità di manipolazioni non autorizzate.

## 6.5 Modalità operative: conservazione, trasporto e consegna del campione al laboratorio analizzatore

Uno degli obiettivi fondamentali dell'attività di campionamento è garantire che la matrice alimentare da sottoporre ad analisi arrivi al laboratorio nelle medesime condizioni chimico-fisiche e microbiologiche in cui si trovava al momento del prelievo. Qualora non sia possibile effettuare l'analisi immediatamente dopo il prelievo, diventa essenziale assicurare una corretta conservazione e un trasporto adeguato del campione.

Durante tutte le fasi di conservazione e trasporto, deve essere rigorosamente mantenuta la **catena del freddo**, ove richiesta, al fine di evitare alterazioni della matrice che possano compromettere l'affidabilità dei risultati analitici.

I campioni devono essere conservati e trasportati nel rispetto delle seguenti condizioni termiche, secondo quanto previsto dalla normativa vigente:

- **Prodotti stabili:** conservazione a temperatura ambiente (inferiore a 40 °C);
- **Alimenti refrigerati:** mantenimento della temperatura tra +1 °C e +8 °C;
- **Alimenti congelati/surgelati:** mantenimento della temperatura tra -15 °C e -18 °C.

A tal fine, devono essere utilizzati contenitori e sistemi di trasporto idonei (es. borse termiche, contenitori isotermici, ghiaccio sintetico, refrigeratori attivi), in grado di assicurare il rispetto delle temperature prescritte per tutta la durata del trasferimento.

Eventuali interruzioni della catena del freddo devono essere evitate o, qualora inevitabili, documentate e giustificate. È raccomandata la registrazione della temperatura durante il trasporto tramite dispositivi di monitoraggio per tracciare l'intero percorso del campione e fornire evidenza della corretta conservazione fino alla consegna al laboratorio.

## 6.6 Modalità operative per la determinazione delle aliquote e delle quantità del campione da sottoporre ad analisi

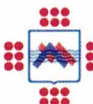
A seguito delle modifiche previste dal D.L. 42/2021, convertito nella L. n. 71/2021, che ha reintrodotto le fattispecie penali della L. n. 283/62, sono tornate in vita le disposizioni del D.P.R. n. 327/80 funzionali all'applicazione delle suddette norme penali. Ciò ha comportato un'antinomia tra le norme del D.P.R. n. 327/80 "ripristinate" e le disposizioni degli allegati 1 e 2 del d.lgs. n. 27/2021 concernenti le modalità di campionamento ed in particolare il numero delle aliquote da prelevare.

Si forniscono pertanto le seguenti indicazioni che tengono conto delle disposizioni del D.P.R. n. 327/80 per le parti non in contrasto con le successive norme dell'Unione europea e nazionali:

Nell'ambito dei campionamenti effettuati per l'accertamento di pericoli chimici, presenza di residui di fitosanitari, organismi geneticamente modificati e allergeni (elenco esemplificativo e non esaustivo), nei casi in cui siano previsti limiti di legge, si prelevano le seguenti aliquote:

1. una aliquota per l'analisi presso il primo laboratorio ufficiale;



 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA		COD: Cod. PO-DPVSU-05-36	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 10/20

2. una aliquota da consegnare all'operatore presso cui è stato effettuato il campionamento stesso; in caso di attivazione della procedura di controperizia tale aliquota potrà essere analizzata da un laboratorio accreditato di fiducia dell'operatore;
3. una aliquota a disposizione per eventuale perizia disposta dall'autorità giudiziaria, da consegnare al primo laboratorio ufficiale;
4. una aliquota, da consegnare al primo laboratorio ufficiale per l'analisi presso l'ISS, o altro laboratorio ufficiale individuato dall'ISS stesso, nell'ambito della procedura di controversia analitica, con convocazione della parte;
5. una aliquota per l'operatore produttore qualora si tratti di campionamento su alimenti preimballati per il consumatore finale oppure di campionamento nell'ambito del Piano nazionale residui (PNR), da consegnare al primo laboratorio ufficiale;
6. una aliquota ulteriore nel caso in cui il laboratorio ufficiale sia in grado di effettuare una prova di screening con metodo accreditato ma non disponga del metodo di conferma, oppure non disponga di tutte le prove accreditate richieste al fine di garantire il completamento dell'analisi richiesta.


Si preleva, invece, **un'unica aliquota** ai sensi dell'articolo 7, comma 2, nei seguenti casi:

1) campionamento per analisi microbiologiche, per le quali non è assicurata la riproducibilità dell'esito analitico in considerazione della prevalenza e della distribuzione del pericolo negli animali o nelle merci, precisando quanto segue:

- per la verifica di conformità ai criteri di sicurezza alimentare di cui al regolamento (CE) 2073/2005, il campionamento è effettuato in aliquota unica con convocazione delle parti ai sensi dell'art. 223, comma 1 del d.lgs. n. 271/89; in tali casi l'aliquota per l'operatore non deve essere prelevata;
- per la verifica di conformità ai criteri di igiene di processo di cui al regolamento (CE) 2073/2005 e dei criteri di igiene di processo aggiuntivi previsti dall'Intesa, n. 212 del 10 novembre 2016 "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" il campionamento è effettuato in aliquota unica senza convocazione delle parti; in tali casi l'aliquota per l'operatore non deve essere prelevata;
- c. per quanto riguarda gli ulteriori valori guida fissati dalle suddette Linee guida si applicano le indicazioni relative alle due precedenti lettere a seconda che si tratti di criteri di sicurezza alimentare o di igiene di processo;

2) campionamento in ambito chimico con convocazione delle parti ai sensi dell'art. 223, comma 1 del d.lgs. n. 271/89, per analisi su aliquota unica ed irripetibile nel caso in cui non è assicurata la quantità sufficiente per effettuare un campione rappresentativo. Nel caso di prelievo di un'unica aliquota, tale modalità di prelievo deve essere esplicitamente menzionata nel verbale di prelevamento. Relativamente ai controlli sulle merci provenienti da Paesi terzi o da Paesi dell'UE, tenuto conto di quanto previsto dal D.L. 42/2021 recante "Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare", continuano ad applicarsi le modalità di campionamento indicate nella nota DGSAN n. 0015199-P del 10/05/2011 (allegata). Si precisa che le indicazioni fornite nella presente nota con riferimento al prelievo di un campione in aliquota unica o al prelievo di un'ulteriore aliquota per il completamento dell'analisi si applicano anche ai controlli analitici nell'ambito degli scambi intra UE e delle importazioni da Paesi terzi.



	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA		COD: Cod. PO-DPVSU-05-36	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 11/20

L'individuazione dei metodi e delle modalità di campionamento e di analisi, prova e diagnosi di laboratorio da utilizzare nel contesto dei controlli ufficiali deve avvenire in conformità a quanto previsto dall'articolo 34 del regolamento (UE) 2017/625 e dal Capo IV, punto 2.2.1 della citata Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione del regolamento (UE) 2017/625 (2022/C/467/02), con particolare riferimento alla garanzia del valore legale e alla validità scientifica e tecnica del campione. Le modalità di campionamento e di verbalizzazione dello stesso, di cui agli allegati del d.lgs. n. 27/2021, si applicano fatto salvo quanto previsto dal D.P.R. n 327/80 e ove non esistono norme dell'Unione europea o nazionali, incluse le disposizioni adottate nei piani nazionali di controllo, che prevedono modalità di campionamento specifiche.

### **6.7 Modalità operative per il controllo ufficiale dei “criteri di sicurezza” e dei “criteri di igiene” nei prodotti alimentari**

Con il Regolamento CE 2073/2005 sono stati introdotti importanti elementi di novità sul controllo microbiologico degli alimenti, nella fattispecie, in base alla valutazione del rischio, tale regolamento: fissa alcuni criteri necessari per garantire la protezione della salute del consumatore ed una più omogenea valutazione dei prodotti nell'ambito del mercato unico, stabilisce per la prima volta criteri di sicurezza anche per gli alimenti vegetali e specifica in maniera esplicita i metodi con cui verificare la conformità degli alimenti.

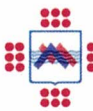
In particolare il Regolamento CE 2073/2005 suddivide i criteri microbiologici in:

- A. criteri di sicurezza; ovvero quei criteri che definiscono l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato;
- B. criteri di igiene del processo; ovvero quei criteri che definiscono il funzionamento accettabile del processo di produzione.

Da quanto sopra espresso, ne deriva che:

1. qualora venga constatato-accertato il superamento dei limiti previsti per i criteri di sicurezza, da parte delle imprese alimentari mediante le proprie procedure di autocontrollo, queste sono tenute a ritirare o richiamare il prodotto alimentare (ai sensi dell'art.19 del Regolamento CE 178/2002) e ad una revisione del sistema di autocontrollo al fine di impedire il ripetersi di tale superamento dei limiti;
2. qualora venga constatato-accertato mediante attività di campionamento ufficiale, dagli addetti al controllo in materia di sicurezza alimentare, il superamento dei limiti previsti per i criteri di sicurezza, oltre ai provvedimenti descritti nel punto precedente (direttamente a carico dell'impresa alimentare dal momento che la stessa ne viene a conoscenza), ne conseguono i provvedimenti amministrativi previsti dagli artt. 137-138 del Regolamento UE 625/2017 e dal momento che le analisi divengono definitive conseguono i provvedimenti penali per le specifiche fattispecie di reato (ad esempio art.5 Legge 283/62, art. 444 codice penale, ecc.), nonché gli eventuale /o ulteriori provvedimenti amministrativi che ne derivano in applicazione dei Decreti Legislativi n.190/2006 e n.193/2007;
3. qualora venga constatato-accertato il superamento dei limiti previsti per i criteri di igiene, da parte delle imprese alimentari mediante le proprie procedure di autocontrollo, fatti salvi gli eventuali adempimenti previsti dal Regolamento CE 178/2002, queste sono tenute ad adottare le opportune azioni correttive al fine di riportare il processo sotto controllo (ad esempio revisione delle pratiche GHP-GMP ed interventi atti a garantire l'eliminazione-riduzione dei pericoli in questione) anche per i fini di validazione del proprio sistema d'autocontrollo;



 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA		COD: Cod. PO-DPVSU-05-36	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 12/20

4. qualora venga constatato-accertato il superamento dei limiti previsti per i criteri di igiene, da parte degli addetti al controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare (premessi che la verifica-controllo dei criteri di igiene, non si attua, in linea di massima, mediante campionamento ed analisi di matrici alimentari), ne conseguono i provvedimenti amministrativi previsti dagli artt. 137-138 del Regolamento UE 625/2017, affinché l'impresa alimentare provveda ad adottare le azioni correttive opportune e riportare il processo sotto controllo; solo qualora l'impresa alimentare non ponga rimedio alla situazione possono scaturire provvedimenti sanzionatori.

Le procedure da seguire nell'attività di campionamento per il controllo microbiologico ufficiale dei criteri di sicurezza e dei criteri di igiene sono individuate negli allegati del Regolamento CE 2073/2005, nella Linee Guida di cui all'accordo Stato Regioni del 10.05.2007 Rep. N.93/CSR (pubblicate nella G.U. 124 del 30.05.2006 - Supp. Ord. 126). Per quanto non espressamente previsto e/o non contrastante con le disposizioni comunitarie continuano ad essere applicate le rispettive normative nazionali che non sono state abrogate.

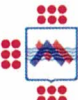
In riferimento a quanto sopra si ritiene opportuno prevedere un ulteriore chiarimento in materia di controllo del criterio di sicurezza "*Listeria Monocytogenes*", per la quale deve essere attentamente valutato se trattasi di controllo su alimenti pronti per il consumo (ready to eat) o se trattasi di controllo su alimenti da consumarsi previa cottura; in quest'ultimo caso non essendo contemplati gli alimenti da consumarsi previa cottura nel Regolamento comunitario, continuano ad applicarsi le modalità previste dall'Ordinanza Ministeriale 07.12.1993, mentre nel caso di alimenti ready to eat, considerato quanto previsto nel Capitolo I dell'allegato I del Regolamento CE 2073/2005, si riporta a seguire una tabella (non esaustiva) delle principali casistiche che si evincono dalla normativa comunitaria, anche e per il fine di agevolare l'addetto al controllo nella redazione del verbale di campionamento.

#### 6.8 Modalità operative per il controllo ufficiale di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

Le procedure di campionamento per la ricerca di specifici contaminanti o sostanze, da effettuarsi mediante analisi chimiche, sono attualmente disciplinate da una serie di regolamenti dell'Unione Europea, ai quali si rimanda per le dettagliate modalità operative. Al fine di facilitare gli addetti al controllo nella corretta indicazione della normativa di riferimento nel verbale di campionamento, si riporta di seguito un elenco (non esaustivo) della vigente regolamentazione dell'Unione Europea in materia di contaminanti:

<b>Reg. (UE) 2023/915</b>	Tenori massimi di contaminanti negli alimenti (abroga Reg. CE 1881/2006)
<b>Reg. (UE) 2023/2782</b>	Metodi di campionamento e analisi per micotossine (abroga Reg. CE 401/2006)
<b>Reg. (UE) 2023/2783</b>	Metodi di campionamento e analisi per tossine vegetali (abroga Reg. UE 2015/705)
<b>Reg. (UE) 836/2011</b>	Metodi di campionamento e analisi per diossine e PCB (modificato dal Reg. CE 333/2007)
<b>Reg. (UE) 589/2014</b>	Modifiche al Reg. CE 401/2006 per metodi di campionamento per



 azienda sanitaria locale matera	<b>PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD: Cod. PO-DPVSU-05-36</b>	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 13/20

	spezie e integratori
<b>Reg. (UE) 519/2014</b>	Modifiche al Reg. CE 401/2006 per metodi di campionamento per grandi partite
<b>Reg. (CE) 333/2007</b>	Metodi di campionamento e analisi per metalli pesanti e altri contaminanti (modificato dal Reg. UE 836/2011)
<b>Raccomandazione 2004/787/CE</b>	Orientamenti tecnici sui metodi di campionamento per OGM (nel quadro del Reg. CE 1830/2003)

## 6.9 Modalità operative per il controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari

Il campionamento per la determinazione dei residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari è disciplinato dall'articolo 27 del **Regolamento (CE) n. 396/2005** del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo ai livelli massimi di residui (LMR) di prodotti fitosanitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale.

Per quanto riguarda le modalità operative di campionamento, in assenza di un regolamento specifico comunitario aggiornato, continuano ad applicarsi le disposizioni contenute nella **Direttiva 2002/63/CE** della Commissione, recepita in Italia tramite il **Decreto del Ministero della Salute del 23 luglio 2003**, che stabilisce i metodi comuni di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui nei prodotti alimentari di origine vegetale.

Per una migliore disamina di quanto previsto da tale normativa si riporta a seguire a titolo indicativo (non esaustivo) le principali procedure previste per i prodotti vegetali.

I campioni elementari devono essere prelevati in vari punti della partita da campionare, scelti in modo

Casuale. Il numero minimo di campioni elementari da prelevare e l'entità minima delle aliquote è il seguente:

Peso della partita da campionare in Kg	Numero minimo di campioni elementari
<50	3
50-500	5
>500	10

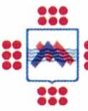
Nel caso di prodotti congelati, o quando il peso della partita da campionare non sia noto, il numero minimo dei campioni elementari da prelevare sarà il seguente:

Numero di imballaggi o di unità della partita	Numero minimo di campioni elementari
1 - 25	1
26 - 100	5
>100	10

Il campione globale viene preparato riunendo e mescolando i campioni elementari; il campione globale può essere adoperato tal quale come campione finale.

Se il campione globale è troppo grande, il campione finale può essere ricavato dal campione globale con opportuno metodo di riduzione, ad esempio, mescolando e ridividendo i quarti



 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA		COD: Cod. PO-DPVSU-05-36	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 14/20

rimanenti e, così via, raggiungendo l'entità richiesta per il campione. In questo procedimento, tuttavia, i singoli frutti od ortaggi non possono essere tagliati o divisi.

Dal campione finale vanno ricavate quattro parti (campioni di laboratorio). Nel caso di prodotti confezionati, non prelevati presso il produttore, occorre ricavare cinque campioni di laboratorio.

Per i funghi ed i tartufi, per le erbe aromatiche e per i capperi, ciascun campione di laboratorio deve pesare almeno 0,5 kg.

Per gli altri prodotti ortofrutticoli, ciascun campione di laboratorio deve avere peso minimo 1 Kg e deve contenere almeno 10 singoli frutti od ortaggi. Tuttavia se il peso di 10 singoli frutti od ortaggi supera i 5 Kg, il campione di laboratorio, può consistere solamente in 5 esemplari.

Il numero minimo di campioni elementari che devono essere prelevati da una partita è determinato in base alla matrice del campione da analizzare. Secondo il Decreto del Ministero della Salute 23 Luglio 2003 per quel che riguarda i prodotti vegetali ci si attiene ai dati della tabella.

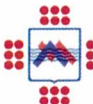
A integrazione, il **D.lgs. 2 febbraio 2021, n. 27**, che disciplina i controlli ufficiali sugli alimenti, definisce anch'esso i metodi di campionamento per la determinazione dei residui di prodotti fitosanitari, con particolare riferimento alla **conformità ai limiti massimi di residui (LMR)**, come previsto all'articolo 20 e allegato 2.

Un limite massimo di residuo relativo a vegetali tiene conto del LMR previsto in un "campione multiplo" ottenuto da un certo numero di "unità" provenienti dal prodotto trattato e che si considera essere rappresentativo della media delle unità di una "partita".

Per quanto concerne i prodotti alimentari primari di origine vegetale e prodotti alimentari trasformati di origine vegetale, nella TABELLA 4 del **Decreto del Ministero della Salute del 23 luglio 2003** viene riportata la descrizione dei campioni elementari ed entità minima delle aliquote.

Classificazione del prodotto	Esempi	Composizione dei campioni elementari da prelevare	Entità minima di ciascuna aliquota
Prodotti freschi di piccole dimensioni generalmente < 25 g di unità	Bacche , piselli, olive	Unità integre o imballaggi	1 kg
Prodotti freschi di medie dimensioni generalmente 25-250 g l'unità	Mele, arance	Unità intere	1 kg ( almeno 10 unità )
Prodotti freschi di grandi dimensioni generalmente > 250 g l'unità	Cavoli , cetrioli , uva ( a grappoli )	Unità intere	2 kg (almeno 5 unità)
Legumi da granella	Fagioli essiccati , piselli essiccati		1 kg
Cereali	Riso , frumento		1 kg
Frutti a guscio	Noci di cocco		1kg ( 5 unità )



 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA		COD: Cod. PO-DPVSU-05-36	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 15/20

Semi oleosi	Arachidi		0,5 kg
Semi per bevande e dolci	Chicchi di caffè		0,5 kg
Erbe fresche	Prezzemolo fresco	Unità intere	0,5 kg
Spezie	Essiccate	Unità intere o prelevate mediante campionatore	0,1 kg

## 6.10 Verbalizzazione

Il personale che procede al campionamento deve redigere un verbale dell'attività condotta. Il verbale deve essere redatto contestualmente all'attività di campionamento e comunque prima che il personale addetto ai controlli ufficiali lasci lo stabilimento presso il quale sono state condotte le attività di controllo.

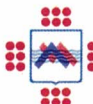
Il contenuto del verbale è quello riportato nell'Allegato I del D.lgs.27/2021. Deve riportare il metodo di campionamento utilizzato, i codici e le specifiche del flusso tracciato EFSA in versione corrente ed aggiornata.

Il verbale di campionamento deve contenere:

- l'Autorità Competente che ha eseguito il campionamento;
- l'identificazione univoca;
- la data, l'ora e il luogo del prelievo;
- le generalità e la qualifica della o delle persone che hanno eseguito il prelievo;
- nome e forma giuridica dell'operatore presso cui è stato eseguito il campionamento;
- le generalità di chi ha presenziato al prelievo della matrice e la dichiarazione che il verbale è stato letto alla sua presenza;
- la firma di chi ha presenziato al prelievo per l'operatore oppure l'annotazione relativa al rifiuto della sottoscrizione;
- l'annotazione nel caso si sia proceduto al sequestro della merce o animali interessati al campionamento;
- l'analisi, prova o diagnosi richiesta;
- i motivi del campionamento;
- le ragioni che hanno portato alla costituzione di un'aliquota unica e/o la dichiarazione dell'operatore di rinuncia alle aliquote per la controperizia/controversia;
- l'annotazione che una copia è stata lasciata nella disponibilità della persona che ha presenziato al campionamento;
- la firma del o dei verbalizzanti;
- le modalità seguite nel prelievo;
- la quantità della merce campionata;
- lotto e data di scadenza o TMC;
- l'indicazione della matrice, la linea d'attività, la fase di processo, la fase della filiera di produzione o distribuzione a livello della quale è stato eseguito il campionamento;

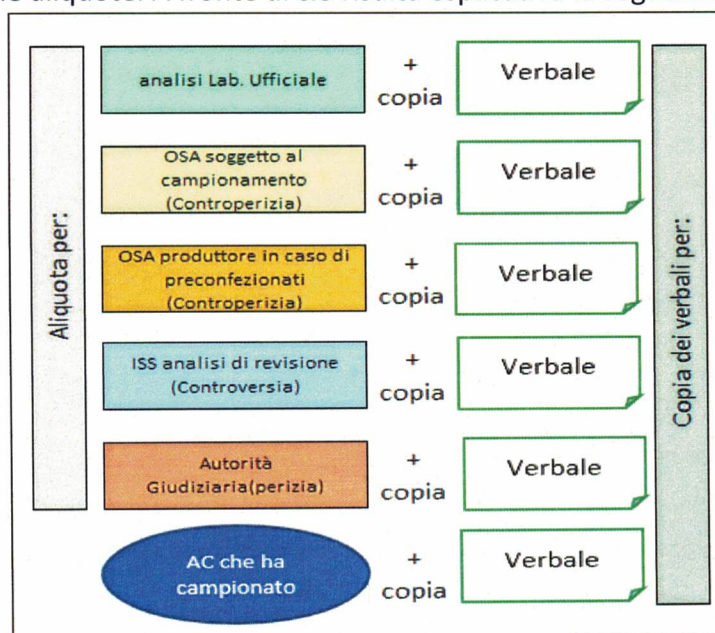
→ e ove pertinente:

- la descrizione delle condizioni ambientali di conservazione;

 azienda sanitaria locale matera	<b>PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD: Cod. PO-DPVSU-05-36</b>	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 16/20

- le indicazioni con cui è posta in vendita;
- le informazioni fornite al consumatore/utilizzatore sul modo di evitare possibili effetti nocivi per la salute (queste ultime informazioni possono essere sostituite da documentazione fotografica allegata al verbale);
- la dichiarazione se la merce è posta in vendita sfusa o in contenitori originali;
- l'indicazione del codice FOODEX della matrice prelevata, nonché i codici del flusso tracciato in versione corrente ed aggiornata, con il livello di dettaglio ritenuto opportuno in base all'obiettivo del prelevamento;
- le eventuali dichiarazioni di chi presenza al campionamento;
- l'indicazione di eventuali aggiunte o trattamenti subiti dalla merce all'atto del prelievo.

Tale verbale, anche in forma dematerializzata, deve essere prodotto in più copie perché deve accompagnare le varie aliquote. A fronte di ciò risulta esplicativa la seguente figura:



- l'operatore presso cui è stato eseguito il campionamento;
- l'impresa produttrice, qualora diversa dall'Operatore del Settore Alimentare, presso cui è stato eseguito il campionamento;
- per ogni aliquota inviata al laboratorio;
- l'autorità competente che ha eseguito il campionamento.

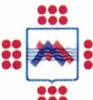
## 6.11 Azioni successive all'esecuzione delle analisi

### Valutazione del risultato e comunicazione esito analisi

Al termine delle analisi, il laboratorio ufficiale trasmette tempestivamente i risultati analitici all'Autorità Competente (AC).

L'AC, una volta ricevuto il rapporto di prova, procede a verificare la correttezza del referto analitico, con particolare attenzione alla tempistica di emissione e alla completezza degli analiti analizzati, in coerenza con quanto richiesto nel verbale di prelievo.



 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA		COD: Cod. PO-DPVSU-05-36	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 17/20

Successivamente, l'AC effettua la valutazione del referto analitico e comunica l'esito alle parti interessate, mediante PEC o raccomandata con ricevuta di ritorno.

In caso di **esito favorevole**, l'AC comunica formalmente il risultato all'OSA, mentre in caso di esito sfavorevole si allega anche il rapporto di prova e si rende edotto l'OSA sul diritto a richiedere la controperizia entro 15 gg dalla comunicazione dell'AC. In presenza di non conformità analitiche, l'AC intraprende tutte le azioni necessarie per l'adozione di provvedimenti o misure che consentano di risolvere in modo immediato le non conformità, previsti dagli art. 137 e 138 del Reg. UE 2017/625 e può procedere al blocco ufficiale, sequestro amministrativo o penale, all'informazione per attenzione, all'attivazione del sistema di allerta, alle sanzioni e alla comunicazione all'A.G., così come da procedura della Procura della Repubblica per la trasmissione telematica delle notizie di reato.

E' possibile dare seguito all'applicazione dell'articolo ex 5 della Legge 283/62 solo dopo l'esito finale della controversia da parte dell'ISS, ove eseguita. Nel caso di non conformità per criteri di igiene di processo l'AC adotta, le misure necessarie alla risoluzione delle inadeguatezze citando le azioni correttive previste e adottando le misure necessarie a seconda della matrice campionata e delle fasi del processo di lavorazione, come riportato nell'Allegato I Cap. II del Regolamento (CE) 2073/2005.

#### Controperizia

L'Operatore, ricevuta la comunicazione dell'esito sfavorevole dell'analisi, ragionevolmente, si avvale della controperizia come previsto nell'art. 7 del D. lgs. 27/2021. A tale proposito, nomina un Esperto di Parte Qualificato (EPQ) ed entro 15 giorni, dal ricevimento della comunicazione di esito sfavorevole (data della PEC e/o data di ricevimento della raccomandata con ricevuta di ritorno), comunica all'AC di procedere con la controperizia.

Consiste:

- nell'esame dei documenti, dal campionamento all'emissione del rapporto di prova;
- nell'analisi dei residui dei pesticidi, presso un laboratorio di fiducia, accreditato, sull'aliquota resa disponibile all'atto del campionamento o comunque per la controperizia.

Ultimate le verifiche, documentali ed analitiche, se l'Operatore non condivide le valutazioni dell'Autorità competente in merito alla non conformità può attivare la controversia.

#### Controversia

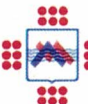
A seguito della controperizia, la nuova norma sul campionamento dei prodotti alimentari consente all'OSA di procedere ulteriormente.

Entro 30 giorni dalla data del ricevimento della comunicazione dell'esito sfavorevole della controperizia espresso dall'AC, l'OSA presenta istanza per la procedura di "controversia".

Questa azione viene attuata in due fasi.

In primo luogo, la richiesta alle Autorità competenti di effettuare, a proprie spese, il riesame della documentazione, da parte dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS). L'ISS ha quindi 30 giorni di tempo per trasmettere l'esito della valutazione documentale:

- alle parti interessate;
- all'Autorità competente;
- al laboratorio ufficiale che ha effettuato la prima analisi.

 azienda sanitaria locale matera	<b>PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD: Cod. PO-DPVSU-05-36</b>	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 18/20

### Comunicazione e notifica delle analisi all'operatore del settore alimentare in caso di analisi unica e irripetibile


Per determinate analisi, irripetibili (es. per limitata quantità del prodotto), ai sensi dell'art. 223 del C. P. P., dovrà essere comunicato all' OSA, il giorno, l'ora ed il luogo dell'espletamento delle analisi (si concorda con il laboratorio di riferimento). Nell'eventualità che vengano effettuati accertamenti analitici su campioni di alimenti prelevati nel corso di episodi di malattia alimentare, e quindi l'addetto al controllo debba prelevare campioni di alimenti in situazioni di emergenza in cui si prefigura una grave minaccia per la salute pubblica, è necessario che si proceda alle analisi sul campione senza indugio (con comunicazione anche orale all'interessato dell'esecuzione delle prove, conformemente a quanto previsto dal comma 1 dell'art. 223 del C.P.P.), poiché è responsabilità delle Autorità Competenti adoperarsi affinché alimenti contaminati o pericolosi per la salute pubblica, siano immediatamente eliminati dal circuito commerciale

## **7. MATRICE DELLE RESPONSABILITÀ**

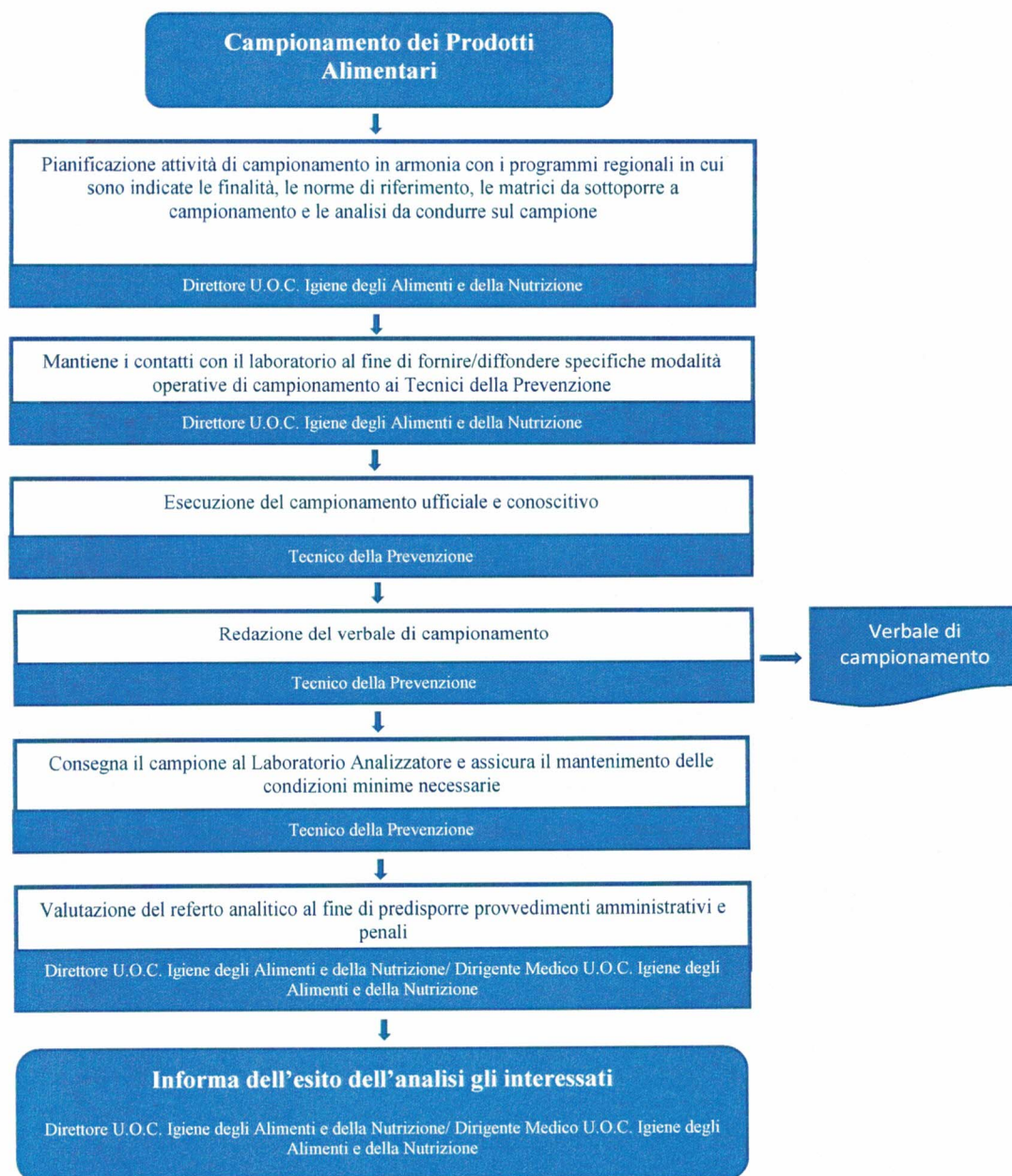
La responsabilità professionale sulla corretta applicazione della procedura è demandata alle seguenti figure professionali:

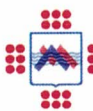
Responsabile	Attività	Descrizione attività
<b>DIR</b>	➤ Pianificazione di attività programmata o non programmabile	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pianificazione attività di campionamento in armonia con i programmi di campionamento regionali, in cui sono indicate le finalità, le norme di riferimento, delle matrici da sottoporre a campionamento e le analisi da condurre sul campione;</li> <li>▪ Mantiene i contatti con il laboratorio al fine di fornire/diffondere specifiche modalità operative di campionamento ai Tecnici della Prevenzione;</li> </ul>
<b>TDP</b>	➤ <i>Esecuzione</i> ➤ <i>Trasferimento campione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Esecuzione del campionamento ufficiale e conoscitivo</li> <li>▪ Redazione del verbale di campionamento</li> <li>▪ Consegna il campione al laboratorio Analizzatore e assicura il mantenimento delle condizioni minime necessarie</li> </ul>
<b>DIR/DM</b>	➤ <i>Valutazione del referto analitico</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valutazione del referto analitico al fine di predisporre provvedimenti amministrativi e penali</li> <li>▪ Informa dell'esito dell'analisi gli interessati</li> </ul>



 azienda sanitaria locale materà	<b>PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD: Cod. PO-DPVSU-05-36</b>	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 19/20

## 8. DIAGRAMMA DI FLUSSO



 azienda sanitaria locale matera	<b>PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA</b>		<b>COD: Cod. PO-DPVSU-05-36</b>	
	Modalità operative per l'esecuzione delle attività di campionamento degli alimenti		REV. 0.0	Pagina 20/20

## 9. ALLEGATO

Istruzione Operativa: Cod. IO-05-17-PO-DPVSU-05-36 – CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI CAMPIONI ALIMENTARI AL LABORATORIO