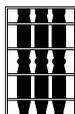


Cod.



REGIONE UMBRIA

OGGETTO:

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

_____ n. _____.

	presenti	assenti
Presidente		
Vice Presidente		
Assessore		

Presidente :

Relatore :

Direttore:

Segretario Verbalizzante :

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il documento istruttorio concernente l'argomento in oggetto e la conseguente proposta del Direttore Regionale Sanità e Servizi Sociali;

Preso atto, ai sensi dell' art. 21 del Regolamento interno di questa Giunta:

a) del parere di regolarità tecnico-amministrativa e della dichiarazione che l'atto non comporta impegno di spesa resi dal Dirigente di Servizio, ai sensi dell' art. 21 c.3 e 4 del Regolamento interno;

b) del parere di legittimità espresso dal Direttore;

Vista la legge regionale 22 aprile 1997, n. 15 e la normativa attuativa della stessa;

Visto il Regolamento interno di questa Giunta;

A voti unanimi, espressi nei modi di legge,

DELIBERA

- 1) di fare proprio il documento istruttorio e la conseguente proposta del Direttore, corredati dai pareri di cui all'art. 21 del Regolamento interno della Giunta, che si allegano alla presente deliberazione, quale parte integrante e sostanziale, rinviando alle motivazioni in essi contenute;
- 2) di approvare le norme vincolanti in materia di Sicurezza Alimentare – Aggiornamento della D.G.R. n. 5310 del 7 luglio 1994 “Art. 4 D.L. vo 123 del 3/3/93: Particolari tipologie di alimenti e modalità di analisi. Determinazioni””, Allegato A al presente atto che ne diventa parte integrante e sostanziale;
- 3) di stabilire che le suddette norme di cui all'allegato A del presente atto, siano vincolanti per le A.S.L., per i Laboratori A.R.P.A. e I.Z.S. , per i Laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari riconosciuti e iscritti nel registro regionale della Regione Umbria ai sensi della D.G.R. 1562 del 20.10.2004 (B.U.R. n. 51 del 1.12.2004), nonché per tutti i soggetti interessati operanti in Umbria, sia come produttori, sia come fornitori, che come distributori;
- 4) di revocare conseguentemente le precedenti norme di cui alla D.G.R. 5310 del 7.7.1994;
- 5) di incaricare il Servizio IV – Prevenzione e Sanità Pubblica della Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali di apportare eventuali modifiche ed integrazioni al presente atto, ove si rendessero necessarie;
- 6) di pubblicare il presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione.

IL DIRETTORE:

IL PRESIDENTE:

IL RELATORE:

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE:

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Sicurezza Alimentare: Norme vincolanti Regione Umbria – Aggiornamento D.G.R. n. 5310/1994 “Art. 4 D.L. vo 123 del 3/3/93: Particolari tipologie di alimenti e modalità di analisi. Determinazioni”

A seguito dell'entrata in vigore del Decreto Legislativo n. 123 del 3 marzo 1993 “Attuazione della Direttiva 89/397 CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari” e del Decreto del Ministero della Sanità del 16 dicembre 1993 “Individuazione delle sostanze deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali”, l'allora Ufficio III dell'Area Operativa per i Servizi Sanitari e Socio Assistenziali della Regione Umbria, oggi Servizio IV – Prevenzione e Sanità Pubblica della Direzione regionale Sanità e Servizi Sociali, ritenne opportuno regolamentare ed uniformare l'applicazione sul territorio regionale delle suddette norme.

Pertanto, alla luce di quanto emerso nel corso dei numerosi incontri tenuti sia a livello nazionale (Istituto Superiore di Sanità - Ministero della Sanità - Regioni e Province Autonome), che locale (Settore Veterinario e Settore Tutela Ambiente dell'Assessorato alla Sanità della Regione Umbria - Servizi Medici e Veterinari ASL – Laboratori Biologici dei LESP di Perugia e Terni – Laboratorio Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Perugia), furono dettate norme di indirizzo per l'applicazione nella regione Umbria dell'art. 4 del D.L. vo 123 del 3 marzo 1993, approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 5310 del 7 luglio 1994 “Art. 4 D.L. vo 123 del 3/3/93: Particolari tipologie di alimenti e modalità di analisi. Determinazioni” .

Visto il carattere innovativo del citato D.L. vo 123/1993, la rilevanza operativa delle suddette norme di indirizzo adottate in Umbria, (prima Regione a regolamentare la materia in Italia), è stata notevole tanto che il provvedimento, tutt'oggi largamente applicato, ha svolto, e svolge ancora, il ruolo di “riferimento” per analoghe applicazioni da parte di altre Regioni.

Proprio in virtù di tale ampia applicazione, nonché della validità di quanto a suo tempo previsto in tema di modalità di prelievo campioni e di limiti microbiologici, alla luce anche di normative nazionali emanate in applicazione di norme comunitarie, si è ravvisata l'opportunità di procedere all'aggiornamento di alcuni aspetti della D.G.R. 5310/1993, con particolare riguardo ai parametri microbiologici.

A tal fine, nel corso di una riunione plenaria in tema di Sicurezza alimentare – Programmi di controllo, che si è tenuta nel mese di aprile 2005 presso la Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali, coordinata dal Dott. Gonario Guaitini Dirigente Responsabile del Servizio IV – Prevenzione e Sanità Pubblica, a cui hanno partecipato i Dirigenti Responsabili dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione , dei Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche delle ASL, nonché Dirigenti dei Laboratori ARPA e IZS, è stato costituito uno specifico Gruppo di Lavoro finalizzato all'elaborazione di una proposta di aggiornamento di tale D.G.R. 5310/1993.

Tale Gruppo di Lavoro, costituito da :

- Dott. Telemaco Cenci – Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche;
- Dott. ssa Isabella Cives - Servizio IV Prevenzione e Sanità Pubblica della Regione Umbria;

- Dott. Francesco Lattanzi – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ASL n. 2;
- Dott. Stefano Monsignori – Servizio Veterinario Igiene Alimenti di Origine Animale ASL n. 2;
- Dott. ssa Stefania Scuota - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche;
- Dott.ssa Elisabetta Vannucci - Agenzia Regionale Protezione per la Ambientale;

a seguito di incontri che si sono tenuti in data 3 e 12 maggio u.s., e di contatti telefonici e a mezzo e-mail, ha elaborato un documento di aggiornamento che è stato trasmesso (nota prot. 104650 del 20.6.2005) all'attenzione dei Dirigenti Responsabili dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione , dei Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche delle ASL, nonché Dirigenti dei Laboratori ARPA e IZS.

Premesso quanto sopra, in attesa dell'emanazione di specifici eventuali provvedimenti nazionali e comunitari, nell'ambito delle azioni prioritarie per la Prevenzione, previste dal Piano Sanitario Regionale 2003/2005 (D.G.R. n. 314 del 23/7/2003 – B.U.R. n. 36 del 27/8/2003 – S.O.) e cioè "Progetto di Sicurezza Alimentare", il Servizio IV – Prevenzione e Sanità Pubblica, lo propone all'approvazione della Giunta come norme vincolanti.

Perugia, 29 giugno 2005

L'Istruttore
(Dott.ssa Isabella Cives)

VISTO DEL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Visto il documento istruttorio e riscontrata la regolarità del procedimento, ai sensi dell'art. 21, comma 2, del Regolamento interno della Giunta, si trasmette al Direttore per le determinazioni di competenza.

Perugia, 29 giugno 2005

Il Responsabile del procedimento
(Dott.ssa Isabella Cives)

PARERE IN ORDINE ALLA REGOLARITA' TECNICO-AMMINISTRATIVA E DICHIARAZIONE CONTABILE

Ai sensi dell'art. 21, commi 3 e 4, del Regolamento interno della Giunta, si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnico-amministrativa del documento istruttorio e si dichiara che l'atto non comporta impegno di spesa.

Perugia, 29 giugno 2005

Il Dirigente di Servizio
(Dott. Gonario Guitini)

PROPOSTA E PARERE DI LEGITTIMITA'

Il Direttore Regionale Sanità e Servizi Sociali;

Visto il documento istruttorio;

Atteso che sull'atto sono stati espressi il parere di regolarità tecnico-amministrativa e la dichiarazione contabile prescritti;

Non ravvisando vizi sotto il profilo della legittimità;

propone

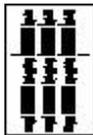
alla Giunta regionale l'adozione del presente atto.

Perugia, 1 luglio 2005

Il Direttore
(Dott. Domenico De Salvo)

DGR5310REV.doc

/pg



Sicurezza Alimentare: Norme vincolanti Regione Umbria – Aggiornamento D.G.R. n. 5310/1994 “Art. 4 D.L. vo 123 del 3/3/93: Particolari tipologie di alimenti e modalità di analisi. Determinazioni”

1. MODALITA' DI PRELEVAMENTO CAMPIONI

a) per alimenti deteriorabili con vita commerciale inferiore a 15 giorni, (siano essi confezionati o sfusi), vale la procedura del **campione unico ed irripetibile**, di cui all'art. 223 del C.P.P.

Ove possibile, e previo accordo con il laboratorio di riferimento, nel verbale di prelevamento sarà specificata la data, l'ora ed il luogo in cui verranno espletate le relative analisi e sarà altresì comunicata all'interessato la possibilità di presenziare alle stesse, eventualmente con l'assistenza di un consulente tecnico. Questa prassi assume particolare rilevanza nel caso di campionamenti di alimenti a termine della vita commerciale, per i quali, di fatto, verrebbero a mancare i tempi utili per la prevista e dovuta comunicazione di cui sopra, da parte del laboratorio competente.

In tal caso, pertanto, il verbale di campionamento, in quanto sottoscritto dall'interessato (detentore) avrà valenza di atto di notifica.

Qualora il produttore sia diverso dal detentore la notifica al produttore sarà effettuata da parte del Laboratorio. Al tal fine il verbale di campionamento dovrà riportare gli estremi (nominativo e indirizzo esatti, n° telefonico e di fax se possibile) del produttore medesimo.

Nel caso viceversa in cui non sia possibile il preventivo accordo con il Laboratorio, o comunque, ci si trovi di fronte ad un alimento non a termine di vita commerciale, la prevista e dovuta comunicazione all'interessato sarà tempestivamente effettuata dal Laboratorio stesso fermo restando l'esatta l'individuazione del detentore e del produttore sul verbale di campionamento).

b) per alimenti deteriorabili con vita commerciale compresa tra i 15 giorni e 90 giorni, (siano essi confezionati o sfusi) **il campione prelevato va ripartito in 4 o 5 aliquote**, (a seconda che trattasi di produttore e/o di detentore), di cui, rispettivamente, 3 o 4 saranno consegnate al Laboratorio competente, che procederà agli accertamenti analitici richiesti, e la rimanente sarà consegnata all'interessato.

Le previste comunicazioni, relative al giorno ed ora di effettuazione per le eventuali analisi di seconda istanza per la ripetizione dei parametri non conformi, verranno notificate all'interessato da parte del Laboratorio competente. Qualora si tratti di alimenti a termine della vita commerciale, in particolare nell'ambito degli ultimo 14 giorni, si rimanda a quanto previsto al primo capoverso del comma a).

2. LIMITI MICROBIOLOGICI (GERMI PATOGENI E POTENZIALMENTE PATOGENI)

Per il controllo ufficiale di alcuni alimenti prelevati alla produzione e/o al consumo, valgono i limiti indicati nelle tabelle allegate che sono vincolanti per le AA.SS. LL., per i Laboratori pubblici della regione Umbria, per i Laboratori riconosciuti, nonché per tutti i soggetti interessati operanti in Umbria, sia come produttori, sia come fornitori che come distributori.

a) **nel caso di alimenti deperibili, con vita commerciale inferiore a 15 giorni**, di cui al punto 1 – comma a), si procederà ad analisi unica ed irripetibile attenendosi ai valori indicati nelle tabelle allegate.

b) **per gli alimenti, con vita commerciale compresa tra 15 e 90 giorni**, di cui al punto 1) comma b), si procederà al campionamento in 4 o 5 aliquote, e il Laboratorio terrà il seguente comportamento, a seconda dei risultati delle analisi effettuate sulla prima aliquota del campione:

- A) Germi patogeni:
- 1) *Salmonella spp*
 - 2) *Listeria monocytogenes*
 - 3) *Campylobacter* termotolleranti
 - 4) *Yersinia enterocolitica*
 - 5) *Escherichia coli* O157
 - 6) *Clostridium perfringens*

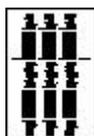
Comportamento: ripetizione del parametro difforme nella seconda aliquota del campione.

- B) Germi potenzialmente patogeni e indicatori:
- 1) *Staphilococcus aures* (*)
 - 2) *Bacillus cereus* (*)
 - 3) *Escherichia coli*
 - 4) Carica batterica
 - 5) Coliformi totali
 - 6) Clostridi solfito-riduttori

(*) ogni superamento dei valori riportati in tabella comporta la ricerca delle tossine nella matrice alimentare.

Comportamento:

- ◆ In caso di riscontro di tossine si procederà a ripetizione del parametro difforme nella seconda aliquota del campione;
- ◆ In tutti gli altri casi si procederà ad analisi garantita qualora il Servizio Medico o Veterinario della ASL territorialmente competente lo richiedano entro 15 giorni dal ricevimento del referto, al fine di adottare i relativi eventuali provvedimenti.



REGIONE UMBRIA

DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI
Servizio IV – Prevenzione e sanità pubblica

TABELLE

PRODOTTI DELLA MACINAZIONE			
Parametri		n.	UFC/MPN
<i>Carica Mesofila Totale</i>	/g	1	5×10^5
<i>Coliformi totali</i>	/g	1	1.1×10^3
<i>Staphylococcus aureus</i> *	/g	1	1×10^2
<i>Bacillus cereus</i> *	/g	1	1×10^4
<i>Muffe</i>	/g	1	1×10^3
<i>Salmonella spp.</i>	/25g	1	Assenza
<i>Filth test</i> **		1	50 frammenti di insetti assenza di peli di roditori
<i>Parassiti</i>		1	Assenti

* il superamento di tale valore deve comportare la ricerca di enterotossine
** fare campione separato per la Sezione Chimica

PRODOTTI DI PASTICCERIA				
Parametri		n.	Pasticceria fresca	Pasticceria secca
			UFC/MPN	UFC/MPN
<i>Carica Mesofila Totale</i>	/g	1	1×10^6	1×10^4
<i>Coliformi totali</i>	/g	1	1.1×10^3	5×10^2
<i>E. coli</i>	/g	1	<10	<10
<i>Staphylococcus aureus</i>	/g	1	1×10^2	<10
<i>Salmonella spp.</i>	/25g	1	Assenza	Assenza
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	1	Assenza	Assenza
<i>Enterotossine Stafilococciche</i>	/10g	1	Assenza	----

PRODOTTI DI GASTRONOMIA/RISTORAZIONE CRUDI REFRIGERATI (conservati da 0°C a +10°C)			
Parametri		n.	UFC/MPN
<i>Carica Mesofila Totale</i>	/g	1	1×10^6
<i>Coliformi totali</i>	/g	1	1.1×10^3
<i>E. coli</i>	/g	1	1×10^2
<i>Staphylococcus aureus</i>	/g	1	1×10^2
<i>Bacillus cereus</i> *	/g	1	5×10^2
<i>Clostridium perfringens</i>	/g	1	1×10^2
<i>Salmonella spp.</i>	/25g	1	Assenza
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	1	Assenza
<i>Campylobacter termotolleranti (ove richiesto)</i>	/25g	1	Assenza
<i>Enterotossine Stafilococciche</i>	/10g	1	Assenza

* il superamento di tale valore deve comportare la ricerca di enterotossine

PRODOTTI DI GASTRONOMIA/RISTORAZIONE COTTI
(conservati da 0°C a +10°C o a T. \geq + 60°C)

Parametri		n.	UFC/MPN
<i>Carica Mesofila Totale</i>	/g	1	3 x 10 ⁵
<i>Coliformi totali</i>	/g	1	1.1 x 10 ³
<i>E. coli</i>	/g	1	<10
<i>Staphylococcus aureus</i>	/g	1	<10
<i>Bacillus cereus</i> *	/g	1	<10
<i>Anaerobi solfito riduttori</i>	/g	1	<10
<i>Clostridium perfringens</i>	/g	1	<10
<i>Salmonella spp.</i>	/25g	1	Assenza
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	1	Assenza
<i>Campylobacter termotolleranti (ove richiesto)</i>	/25g	1	Assenza
<i>Enterotossine Stafilococciche</i>	/10g	1	Assenza

* il superamento di tale valore deve comportare la ricerca di enterotossine

SPEZIE

Parametri		n.	UFC/MPN
<i>Carica Mesofila Totale</i>	/g	1	5 x 10 ⁶
<i>Coliformi totali</i>	/g	1	1.1 x 10 ³
<i>E. coli</i>	/g	1	1 x 10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i> *	/g	1	1 x 10 ²
<i>Bacillus cereus</i> *	/g	1	1 x 10 ⁴
<i>Anaerobi solfito riduttori</i>	/g	1	1 x 10 ³
<i>Muffe</i>	/g	1	1 x 10 ³
<i>Salmonella spp.</i>	/25g	1	Assenza
<i>Parassiti</i>		1	Assenti

* il superamento di tale valore deve comportare la ricerca di enterotossine

VEGETALI IV GAMMA

Parametri		n.	UFC/MPN
<i>Carica Mesofila Totale</i>	/g	1	5 x 10 ⁶
<i>Coliformi totali</i>	/g	1	1x 10 ⁴
<i>E. coli</i>	/g	1	1 x 10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i> *	/g	1	1 x 10 ²
<i>Salmonella spp.</i>	/25g	1	Assenza
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	1	Assenza
<i>Yersinia enterocolitica</i>	/25g	1	Assenza

* il superamento di tale valore deve comportare la ricerca di enterotossine

FORMAGGIO FRESCO (Mascarpone, Ricotta, Cacioricotta, Caprino fresco, Robiola fresca, Tomino fresco, Fiordilatte, Mozzarella di bufala, etc.)			
Parametri		n.	UFC/MPN
<i>Coliformi totali</i>	/g	1	1.0×10^4
<i>E. coli</i> *	/g	1	1.0×10^2
<i>Staphylococcus aureus</i> **	/g	1	1.0×10^2
<i>Salmonella spp.</i>	/25g	1	Assenza
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	1	Assenza

* Il superamento di tale valore deve comportare la ricerca di E. coli patogeni
 ** Il superamento di tale valore deve comportare la ricerca di enterotossine

FORMAGGIO MOLLE (Con stagionatura inferiore a 60 gg)				
Parametri		n.	Formaggi a base di latte crudo o termizzato	Formaggi a base di latte trattato termicamente
			UFC/MPN	UFC/MPN
<i>Coliformi totali</i>	/g	1	-	1.0×10^5
<i>E. coli</i> *	/g	1	1.0×10^5	1.0×10^3
<i>Staphylococcus aureus</i> **	/g	1	1.0×10^4	1.0×10^3
<i>Salmonella spp.</i>	/25g	1	Assenza	Assenza
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	1	Assenza	Assenza
<i>Enterotossina Stafilococcica</i>	/10g	1	Assenza	Assenza

* Il superamento di tale valore deve comportare la ricerca di E. coli patogeni
 ** Il superamento di tale valore deve comportare la ricerca di enterotossine

FORMAGGIO DURO FILATO E NON (Con stagionatura superiore a 60 gg) (Pecorino stagionato, grana, parmigiano reggiano, provolone, caciocavallo, ecc.)				
Parametri		n.	Formaggi a base di latte crudo o termizzato	Formaggi a base di latte trattato termicamente
			UFC/MPN	UFC/MPN
<i>Salmonella spp.</i>	/25g	1	Assenza	Assenza
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	1	Assenza	Assenza

GELATI			
Parametri		n.	UFC/MPN
<i>Carica Mesofila Totale</i>	/g	1	1.0×10^6
<i>Coliformi totali</i>	/g	1	1.1×10^3
<i>E. coli</i>	/g	1	<10
<i>Staphylococcus aureus</i> *	/g	1	1.0×10^2
<i>Salmonella spp.</i>	/25g	1	Assenza
<i>Listeria monocytogenes</i>	/1g	1	Assenza

* il superamento di tale valore deve comportare la ricerca di enterotossine

BURRO			
Parametri		n.	UFC/MPN
<i>Coliformi totali</i>	/g	1	10
<i>Staphylococcus aureus</i> *	/g	1	<100
<i>Salmonella spp.</i>	/25g	1	Assenza
<i>Listeria monocytogenes</i>	/1g	1	Assenza

* il superamento di tale valore deve comportare la ricerca di enterotossine

CARNI MACINATE, CARNI IN PEZZI, PREPARAZIONI DI CARNE				
Parametri		n.	Laboratori annessi a macellerie Aut. L. 283-DPR327	Distribuzione e/o vendita al consumatore finale
			UFC/MPN	UFC/MPN
<i>Carica Mesofila Totale</i>	/g	1	1.0×10^7	1.0×10^7
<i>E. coli</i>	/g	1	5.0×10^2	5.0×10^2
<i>Staphylococcus aureus</i> *	/g	1	5.0×10^2	5.0×10^2
<i>Anaerobi solfito riduttori</i>	/g	1	1×10^2	1×10^2
<i>Salmonella spp.</i>	/25g	1	Assenza	Assenza
<i>Campylobacter termotolleranti (i)</i>	/25g	1	Assenza	Assenza
<i>E. coli O157 (ii)</i>	/25g	1	Assenza	Assenza
<i>Yersinia enterocolitica (iii)</i>	/25g	1	Assenza	Assenza
<i>Listeria monocytogenes (iv)</i>				
i) da carni suine e avicole ii) da carni bovine e suine iii) da carni suine iv) Se il campione reca la dicitura "da consumarsi previa cottura" vale l'O.M. 7.12.93; altrimenti si valuta l'assenza in 25 g.				

* il superamento di tale valore deve comportare la ricerca di enterotossine

PRODOTTI A BASE DI CARNE				
Parametri		n.	Prodotti crudi stagionati a maturazione	Prodotti cotti e stufati
			UFC/MPN	UFC/MPN
<i>Carica Mesofila Totale</i>	/g	1	-	3.0 x 10 ⁵
<i>E. coli</i>	/g	1	100	<10
<i>Staphylococcus aureus</i> *	/g	1	500	<10
<i>Anaerobi solfito riduttori</i>	/g	1	<10	<10
<i>Clostridium perfringens</i>	/g	1	<10	<10
<i>Salmonella spp.</i>	/25g	1	Assenza	Assenza
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25g	1	Assenza	Assenza

* il superamento di tale valore deve comportare la ricerca di enterotossine