

SEZ. 2.3.6.p)

Piano di monitoraggio per la presenza di acrilammide negli alimenti

PROGRAMMAZIONE

Il piano verte sul campionamento per analisi di vegetali destinati all'alimentazione umana per la ricerca di tali contaminanti. Il campionamento sarà effettuato nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio, e nelle industrie.

SCOPI

In sede di programmazione regionale costituisce obiettivo primario, infatti, la conoscenza e la riduzione di rischi derivanti dalla presenza di tali contaminanti nei prodotti alimentari di origine vegetale, per cui le finalità sono:

- ◆ garantire ai consumatori, alimenti igienicamente sicuri, aumentando il grado di fiducia degli stessi nei confronti delle istituzioni preposte al controllo;
- ◆ promuovere l'attività di formazione, informazione e comunicazione nei confronti delle imprese e dei consumatori sui rischi derivanti dalla presenza di tali contaminanti

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. Servizi S.I.A.N. delle AA.SS.LL.
2. USMAF - Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera

Durante l'attuazione del piano possono essere inserite altre Autorità che potrebbero implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

ATTREZZATURE

Il piano necessita di tutte le attrezzature per il prelievo di campioni

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC

DURATA

il piano si concluderà il 31/12/2010

COSTI E BENEFICI

non sono previsti al momento costi supplementari dedicati specificamente all'esecuzione di tale piano di monitoraggio, in quanto quello relativo al personale è già assolto dal C.N.L.. Per quanto riguarda i benefici, tale piano rileverà la presenza di alimenti non conformi alla normativa nazionale e comunitaria

PIANIFICAZIONE

Il presente documento, che sarà inviato anche alle organizzazioni degli esercenti commerciali per opportuna conoscenza, contiene anche i seguenti elementi per la pianificazione del piano di monitoraggio:

SCOPI

come sopra definiti

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Presenza nelle fasi di tutta la filiera dei vegetali ad uso alimentazione umana di alimenti non conformi per presenza di tali contaminanti

MODALITA'

Ai fini del programma di monitoraggio occorre attenersi alle procedure di campionamento di cui all'Allegato, parte B, del Reg. Ce n.333/2007 della Commissione del 28 marzo 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, in modo da garantire la rappresentatività dei campioni rispetto alla partita sottoposta a campionamento.

Le analisi relative all'acrilammide devono tenere conto dei criteri di cui all'Allegato III, punti 1 e 2, del reg. Ce n. 882/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

L'analisi dei campioni va effettuata sul prodotto finito (per es. dopo la frittura, la cottura al forno ecc.) in vendita e/o al consumo.

Il campionamento dei prodotti va effettuato a livello della commercializzazione (per es. grandi supermercati, piccoli negozi, panetterie, chioschi per la vendita di patate fritte a bastoncino e ristoranti) laddove la rintracciabilità sia buona, oppure nei luoghi di produzione.

Il campionamento e le analisi dovrebbero essere condotti prima della data di scadenza del campione.

Il campionamento dei prodotti pronti per il consumo dovrebbe essere effettuato presso i chioschi, le catene di fast food e i ristoranti.

Per alcune tipologie di prodotti (patatine fritte(chips) e patate fritte a bastoncino di tipo precotto (compresi i prodotti venduti surgelati) il campionamento può essere effettuato due volte l'anno, a marzo e novembre. L'analisi di ciascun campione dovrebbe essere effettuata sul prodotto una volta preparato (per es. dopo la frittura, la cottura al forno ecc.) Il numero minimo di campioni per categoria di prodotti da sottoporre annualmente ad analisi raccomandato per l'Italia è di 194.

Per garantire la comparabilità dei risultati analitici è opportuna la scelta di metodi in grado di raggiungere un LOQ di 30 mg/kg per il pane e gli alimenti per la prima infanzia e di 50 mg/kg per i prodotti a base di patate, per altri prodotti a base di cereali, per il caffè e altri prodotti.

PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

MATRICI	Informazioni specifiche da fornire su ciascun prodotto	N. 13 campioni per ciascuna delle ASL: NA/1; NA/2, NA/3
1) Patate fritte a bastoncino pronte per il consumo confezionate	Materia prima, ovvero patate fresche o prodotti a base di patate, altri ingredienti aggiunti, additivi	ASL NA1 n.campioni 2 ; ASL NA 2 n.campioni 2 ; ASL NA 3 n. campioni 2 ;
2) Patate fritte (chips) sfuse	materia prima, ovvero patate fresche o prodotti a base di patate, altri ingredienti aggiunti.	ASL NA1 n.campioni 2 ; ASL NA 2 n.campioni 2 ; ASL NA 3n. campioni 2 ;
3)Patate fritte a bastoncino/prodotti a base di patate di tipo precotto, destinati alla cottura domestica	materia prima, ovvero patate fresche o prodotti a base di patate, altri ingredienti aggiunti, prodotto venduto fresco o surgelato, condizioni di preparazione secondo quanto riportato sulla confezione, additivi	ASL NA/1 n.campioni 2 ; ASL NA2 n.campioni 2 ; ASL NA3 n. campioni 2 ;
4)pane	soffice o croccante; pane lievitato/non lievitato; tipo di fermentazione (per es. lievito); altri ingredienti; tenore di fibre; tipo di cereali; additivi.	ASL NA 1n.campioni 1 ; ASL NA2 n. campioni 1 ; ASL NA3 n. campioni 1 ;
5)Cereali per la prima colazione, esclusi muesli e porridge	tipo di cereali; altri ingredienti (per es. zucchero, frutta secca, miele, cioccolato); additivi	ASL NA1 n. campioni 1 ; ASL NA2 n. campioni 1 ; ASL NA3n.campioni 1 ;
6)Biscotti, compresi quelli per lattanti	morbidi o secchi; destinati alla popolazione normale o ai diabetici; tipo di cereali; altri ingredienti (per es. uova, zucchero, frutta secca, miele, cioccolato, etc.); additivi.	ASL NA1 n.campioni 1 ; ASL NA2 n.campioni 1 ; ASL NA3 n.campioni 1 ;
7)Caffé torrefatto	grado di torrefazione (per es. media, spinta); tipo dei chicchi; prodotto	ASL NA1 n.campioni 2 ; ASL NA2 n. campioni n. 2 ;

MATRICI	Informazioni specifiche da fornire su ciascun prodotto	N. 13 campioni per ciascuna delle ASL: NA/1; NA/2, NA/3
	macinato o in grani; tipo di confezionamento.	ASL NA3 n.campioni 2;
8) Alimenti a base di cereali per la prima infanzia	Su tipo di cereali ed altri ingredienti (per es. zucchero, frutta secca, miele, cioccolato).	ASL NA1 n.campioni 2; ASL NA2 n. campioni 2; ASL NA3 n. campioni 2;

*la selezione delle ASL deriva dalla considerazione di scegliere quelle con un rapporto maggiore tra n. abitanti e grande distribuzione

PROCEDURE DOCUMENTATE

Gli ispettori utilizzeranno i modelli per campionamento allegati alla presente Delibera ed il “Mod. 5 per ispezione” attribuendo un punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell’Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

REPORT E LORO FREQUENZA

Ogni anno i Servizi SIAN delle AA.SS.LL. tramite il sistema G.I.S.A. dell’O.R.S.A. verificheranno la corretta attuazione del piano..

VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte del Coordinatore dell’Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

Egli sarà tenuto ad analizzare l’attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l’analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale