



IL CONTROLLO SU ALIMENTI E BEVANDE



ARPALAZIO
AGENZIA REGIONALE PROTEZIONE AMBIENTALE DEL LAZIO

**SCHEDA
INFORMATIVA**

11
2016



SOMMARIO

La sicurezza alimentare	pag	3
L'oggetto del controllo	pag	4
La responsabilità del controllo: l'Operatore del Settore Alimentare (OSA)	pag	5
La responsabilità del controllo: le autorità competenti	pag	7
I controlli ufficiali delle autorità competenti	pag	8
I fitosanitari	pag	11
Gli additivi	pag	12
I contaminanti	pag	14
I MOCA	pag	16
I laboratori ufficiali	pag	18
Le analisi dell'ARPA Lazio	pag	19
Il numero di campioni	pag	21
I servizi per il privato	pag	24
Modalità di richiesta del preventivo e consegna del campione	pag	25
Per saperne di più (sitografia)	pag	26

A cura di:

Vincenzo Addimandi, Sara Vistoli

Contatti autori:

vincenzo.addimandi@arpalazio.it

sara.vistoli@arpalazio.it

ARPA Lazio - 2016



Quest'opera è distribuita con Licenza
Creative Commons Attribuzione 3.0 Italia

Coordinamento editoriale:

ARPA Lazio - Divisione polo didattico

Foto di copertina:

Immagini tratte dal sito dell'Istituto
zooprofilattico sperimentale delle Venezie:
[http://www.izsvenezie.it/temi/alimenti-
sicuri/controllo-ufficiale/](http://www.izsvenezie.it/temi/alimenti-sicuri/controllo-ufficiale/)

Tutte le immagini riportate nel testo, salvo
diversa indicazione della fonte, sono tratte
dall'archivio fotografico dell'ARPA Lazio.

Progetto grafico e stampa:

www.revelox.it - Roma

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Per sicurezza alimentare (*food safety*) si intende la possibilità di fornire accesso ad alimenti e bevande che presentino caratteristiche igienico-sanitarie tali da garantire la buona salute di chi li consuma.

Infatti, durante le varie fasi della filiera produttiva, dalla coltivazione fino al consumo, contaminanti di tipo chimico o microbiologico, potenzialmente dannosi per la salute umana, possono venire a contatto e introdursi negli alimenti e nelle bevande.

Per i contaminanti di tipo chimico sono fissati limiti di legge, definiti sulla base della loro tossicità e della capacità di assorbimento da parte del corpo umano. Per i contaminanti microbiologici l'elemento chiave di valutazione sono le loro proprietà patogeniche.



Fonte: www.salute.gov.it

Per garantire che i livelli massimi consentiti di presenza non vengano superati, si prevede, da un lato, l'attuazione di procedure operative (individuata a livello europeo con il supporto scientifico dell'EFSA, Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare), che ciascun operatore del settore alimentare è tenuto a osservare, e, dall'altro, l'adozione di sistemi di monitoraggio e controllo per verificare che quanto predisposto sia effettuato correttamente. In questa breve pubblicazione verrà, quindi, descritto il funzionamento del sistema di controllo applicato nella regione Lazio.

L'OGGETTO DEL CONTROLLO

Nel controllo degli alimenti e delle bevande rientra:

- tutto ciò che è possibile acquistare e utilizzare per l'alimentazione da parte del semplice consumatore: frutta, verdura, carne, uova, latte ma anche i prodotti lavorati e composti da più di un ingrediente, come pane, dolci, succhi di frutta ecc.
- le materie prime, gli ingredienti, i semilavorati e i coadiuvanti utilizzati negli impianti di produzione e preparazione al consumo



Fonte: Wiki Commons , foto ©Michael Stern (Wall_Food_10246)



Fonte: <http://www.nuovaicas.net/it/prodotti/contenitori-per-alimenti>
(Wall_Food_10246)

- tutto ciò che entra in contatto con un alimento per la sua preparazione, conservazione o consumo, ad esempio padelle, contenitori in cartone o alluminio, posate, bicchieri.

LA RESPONSABILITÀ DEL CONTROLLO: l'Operatore del Settore Alimentare (OSA)

Dall'1 gennaio 2006, in materia di igiene della produzione e delle commercializzazione degli alimenti, si applicano i regolamenti attuativi previsti dal regolamento CE/178/2002 che stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare.

Il punto cardine della normativa è rappresentato dalla responsabilizzazione dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA), che è **legalmente responsabile**, in via principale, **della sicurezza degli alimenti**.

Responsabilità

- La responsabilità principale della sicurezza dei prodotti alimentari è in capo all'OSA.

Sicurezza

- L'OSA deve garantire la sicurezza dei prodotti che vengono immessi sul mercato, anche predisponendo e attuando procedure operative predefinite, verificandone l'efficacia mediante controlli e monitoraggi sulle stesse.

Tracciabilità

- L'OSA deve assicurare un sistema per la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari.



**Compiti
dell'OSA**

Urgenza

- L'OSA deve provvedere con urgenza al blocco, al ritiro o al richiamo dei prodotti usciti dallo stabilimento di produzione qualora si ipotizzino o si evidenzino pericoli per la salute dei consumatori, derivabili dal consumo di tali prodotti alimentari e deve informare le autorità competenti delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza.

Trasparenza

- L'OSA deve informare il consumatore, in maniera efficace, accurata e tempestiva, dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato di un prodotto, nel caso di arrivo effettivo o presunto al consumatore stesso, e provvedere a richiamare il prodotto quando non vi siano altre forme di salvaguardia della salute pubblica.

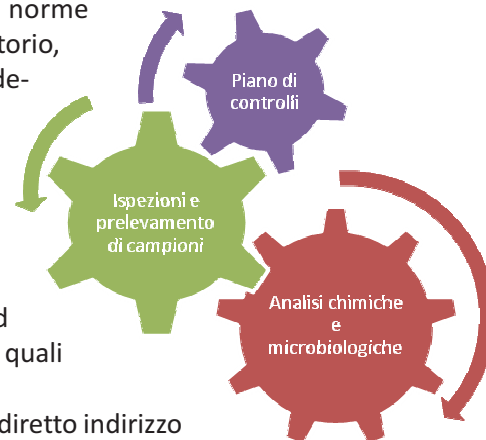
Nell'ambito della strategia per la sicurezza, l'OSA ha l'obbligo di quello che viene definito **autocontrollo**. L'OSA deve predisporre un piano che indichi quali fasi potrebbero rivelarsi critiche per gli alimenti e verificare che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate tutte le adeguate procedure di sicurezza. Il piano è finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

L'obiettivo finale dell'**autocontrollo** è l'istituzione di un **sistema documentato** con cui l'azienda dimostri di operare senza rischi per la salute umana.

LA RESPONSABILITÀ DEL CONTROLLO: le autorità competenti

Gli stessi regolamenti attuativi, precedentemente citati, stabiliscono norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali che, nel nostro territorio, vengono attuati dalle seguenti autorità competenti secondo i compiti descritti:

- Il **Ministero della salute** è l'autorità centrale dello Stato a cui spettano compiti di indirizzo in materia di sicurezza alimentare a livello nazionale, con l'elaborazione e l'adozione dei piani pluriennali di controllo nazionali (PNI, Piano Nazionale Integrato)
- Gli **uffici periferici del Ministero** pianificano, programmano ed eseguono i controlli previsti dal PNI in particolari ambiti territoriali quali porti, aeroporti e zone di frontiera
- Il **Comando Carabinieri per la tutela della salute** esegue controlli su diretto indirizzo del Ministero, sia in base al piano nazionale che per particolari ambiti di controllo
- Alle **Regioni** e alle **Province autonome** spettano compiti di coordinamento delle attività territoriali delle ASL, con l'elaborazione e l'adozione dei PRI (Piano Regionale Integrato), stilati sulla base di quello nazionale
- Alle **Aziende sanitarie locali** spettano la pianificazione, la programmazione e l'esecuzione a livello locale dei controlli ufficiali sugli OSA.



I CONTROLLI UFFICIALI DELLE AUTORITÀ COMPETENTI

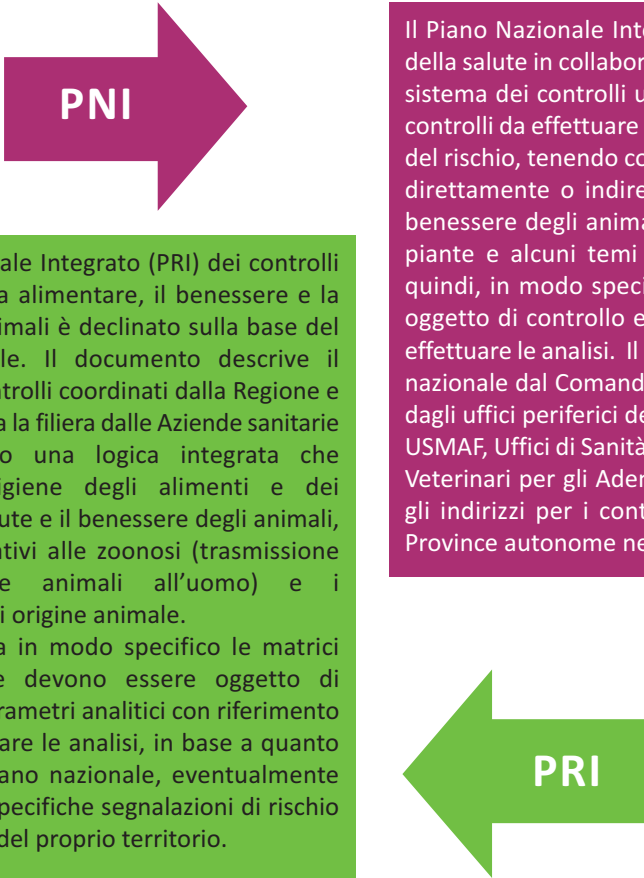
Le attività del controllo ufficiale sono dirette a verificare:

- lo stato, le condizioni igieniche e gli idonei impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture
- le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti e ogni altro prodotto utilizzato nella produzione e preparazione per il consumo
- i prodotti semilavorati
- i prodotti finiti, i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
- i procedimenti di disinfezione, pulizia e manutenzione
- i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari
- i mezzi e le modalità di conservazione.



Fonte: www.salute.gov.it

Per poter effettuare i controlli in modo efficiente vengono redatti i Piani Integrati, che hanno in genere validità quadriennale e individuano in modo specifico i compiti dei vari soggetti deputati al controllo.



PNI

Il Piano Regionale Integrato (PRI) dei controlli per la sicurezza alimentare, il benessere e la sanità degli animali è declinato sulla base del Piano nazionale. Il documento descrive il sistema dei controlli coordinati dalla Regione e applicati in tutta la filiera dalle Aziende sanitarie locali, secondo una logica integrata che comprende l'igiene degli alimenti e dei mangimi, la salute e il benessere degli animali, i problemi relativi alle zoonosi (trasmissione delle malattie animali all'uomo) e i sottoprodotti di origine animale.

Il PRI individua in modo specifico le matrici alimentari che devono essere oggetto di controllo e i parametri analitici con riferimento ai quali effettuare le analisi, in base a quanto indicato dal Piano nazionale, eventualmente integrato con specifiche segnalazioni di rischio caratteristiche del proprio territorio.

Il Piano Nazionale Integrato (PNI), che viene redatto dal Ministero della salute in collaborazione con diverse amministrazioni, descrive il sistema dei controlli ufficiali in materia di alimenti. Esso individua i controlli da effettuare sul territorio nazionale in base alla valutazione del rischio, tenendo conto di tutti i fattori che possono condizionarlo direttamente o indirettamente quali, in particolare, la sanità e il benessere degli animali, l'alimentazione zootecnica, la sanità delle piante e alcuni temi relativi alla tutela dell'ambiente. Individua, quindi, in modo specifico le matrici alimentari che devono essere oggetto di controllo e i parametri analitici con riferimento ai quali effettuare le analisi. Il PNI, inoltre, predispone i compiti svolti a livello nazionale dal Comando Carabinieri per la tutela della salute (NAS) e dagli uffici periferici del Ministero (PIF, Posti di Ispezione Frontaliera, USMAF, Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera e UVAC, Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari), contribuendo a fornire gli indirizzi per i controlli che dovranno applicare le Regioni e le Province autonome nel proprio territorio.

PRI



Fonte: <http://www.aslcn2.it/lospedale-alba-bra/servizi/laboratorio-di-analisi/>

Alcuni dei principali ambiti di controllo
oggetto del Piano regionale integrato sono:

- Fitosanitari
- Additivi
- Contaminanti
- MOCA



Fonte: Wiki Commons,
Testing_for_Arsenic_in_Rice_(6786)_(8755689630)

I Fitosanitari

Al fine di proteggere le colture dagli organismi nocivi prima e dopo il raccolto si utilizzano in agricoltura dei prodotti fitosanitari. Essi non possono essere commercializzati o utilizzati se non precedentemente autorizzati per quella specifica coltura.

Nel territorio dell'Unione europea è possibile utilizzare solo i prodotti fitosanitari per i quali è stato stabilito che:

- non hanno effetti nocivi sui consumatori, gli agricoltori o la popolazione residente
- non provocano conseguenze inaccettabili per l'ambiente
- hanno un adeguato livello di efficacia.

Per quanto concerne i controlli, è prevista la verifica della presenza di residui di fitosanitari in varie matrici alimentari e, in particolare, in ortaggi, frutta, cereali, vino, oli, carni, latte e derivati, uova.

L'elenco dei fitosanitari sottoposti a verifica può cambiare in base alla tipologia di alimento e a specifiche indicazioni provenienti dalla Commissione europea che tiene conto degli studi scientifici più recenti (il documento più recente pubblicato dalla Commissione europea è il regolamento esecutivo UE/662/2016).

La tipologia di alimenti e il numero di campioni sono stabiliti dal Piano regionale (PRI), tenendo conto del valore minimo indicato dalla Commissione europea e dei dati del consumo e della produzione di frutta e ortaggi.



Fonte: Wiki Commons, foto ©Chafer Machinery
(Potato_blight_spraying_system)

Per saperne di più...

Il regolamento CE/396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 febbraio 2005 stabilisce i Livelli Massimi di Residui (LMR) di antiparassitari ammissibili. Per consultare la banca dati dei prodotti fitosanitari autorizzati, revocati, sospesi o scaduti o l'ultima etichetta autorizzata, visita il sito http://www.fitosanitari.salute.gov.it/fitosantariwsWeb_new/FitosanitariServlet

Gli Additivi



Per additivo alimentare si intende qualsiasi sostanza, normalmente non consumata e non utilizzata come ingrediente tipico negli alimenti che, aggiunta intenzionalmente nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti, direttamente o indirettamente.

Un additivo alimentare può essere autorizzato soltanto se il suo uso soddisfa i seguenti requisiti:

- sulla base dei dati scientifici concreti, il tipo d'impiego proposto non pone problemi di sicurezza per la salute dei consumatori
- il suo impiego può essere ragionevolmente considerato una necessità tecnica che non può essere soddisfatta con altri mezzi
- il suo impiego non induce in errore e comporta vantaggi per il consumatore.

COLORANTI				CONSERVANTI			
E102	Tartrazina	E133	Blu brillante FCF	E200	Acido sorbico	E221	Solfito di sodio
E104	Giallo di chinolina	E142	Verde S	E202	Sorbato di potassio	E222	Sodio bisolfito
E110	Giallo tramonto FCF, Giallo arancio S	E150c	Caramello ammoniacale	E203	Sorbato di calcio	E223	Metabisolfito di sodio
E120	Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di Carminio	E151	Nero brillante BN, Nero PN	E210	Acido benzoico	E224	Metabisolfito di potassio
E122	Azorubina, Carmoisina	E153	Carbone vegetale	E211	Benzoato di sodio	E226	Solfito di calcio
E123	Amaranto	E154	Bruno FK	E212	Benzoato di potassio	E227	Calcio bisolfito
E124	Ponceau 4R, Rosso cocciniglia	E155	Bruno HT	E213	Benzoato di calcio	E228	Potassio solfito acido
E127	Eritrosina	E161g	Cantaxantina	E214	p-idrossibenzoato di etile	E249	Nitrito di potassio
E129	Rosso allura AC	E171	Biossido di titanio	E215	Etil-p-idrossibenzoato di sodio	E250	Nitrito di sodio
E131	Blu patentato V	E173	Alluminio	E218	p-idrossibenzoato di metile	E251	Nitrato di sodio
E132	Indigotina, Carminio d'Indaco	E180	Litolubina BK	E220	Anidride solforosa	E252	Nitrato di potassio

Alcuni esempi di additivi. Fonte: Altroconsumo

Vengono eseguiti controlli sia sull'additivo (colorante, conservante ecc.) sia sugli alimenti che ne contengono.

Nel primo caso, il controllo è finalizzato alla verifica dei requisiti di purezza specifici e riguarda la determinazione di uno o più dei seguenti parametri:

- allergeni
- metalli pesanti
- parametri specifici dell'additivo (es. carica batterica, solventi residui ecc.)

Nel secondo caso il controllo è finalizzato all'individuazione di eventuali utilizzi illegali o, nel caso di utilizzi consentiti, alla verifica del corretto uso dell'additivo nell'alimento.

Ricorda...

Un **additivo autorizzato** è una sostanza di cui è stata valutata la sicurezza d'uso, di cui sono stati fissati i requisiti di purezza chimica e il cui uso è consentito solo nel caso di documentata esigenza tecnologica.

Anche se ritenuto non nocivo, l'additivo non è consentito se non è necessario.



Per cui la verifica riguarda:

- l'impiego di additivi non presenti nell'elenco comunitario
- l'impiego di additivi presenti nell'elenco comunitario ma non consentiti nello specifico prodotto alimentare (ciascun additivo viene autorizzato solo per specifici alimenti)
- il livello massimo consentito, laddove stabilito
- la corretta dichiarazione in etichetta.

I Contaminanti



Fonte: www.salute.gov.it

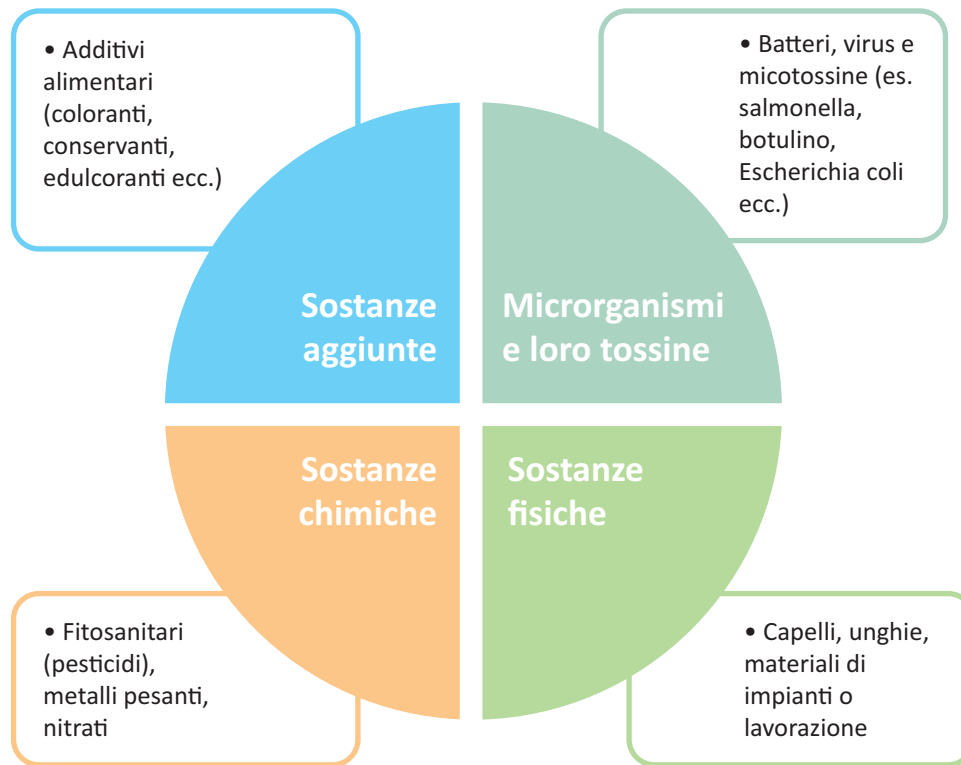
I contaminanti come, ad esempio, i nitrati, le micotossine o i metalli sono sostanze non aggiunte intenzionalmente agli alimenti, ma la cui presenza può scaturire dall'ambiente, dalla coltivazione e/o dal processo produttivo.

La materia è disciplinata a livello comunitario dal regolamento CE/315/1993 e dal regolamento CE/2073/2005 che hanno lo scopo di assicurare che gli alimenti posti sul mercato siano sicuri e non contengano contaminanti a livelli tali da costituire un rischio per la salute, fornendo indicazioni sulle misure più efficaci per individuare e ridurre la formazione del contaminante.

Un prodotto alimentare, infatti, non può essere commercializzato se contiene contaminanti in quantitativi inaccettabili per la salute pubblica, in particolare dal punto di vista tossicologico.

I controlli analitici prevedono una verifica dell'alimento dal punto di vista chimico, fisico e microbiologico: in particolare vengono effettuate verifiche microbiologiche su alimenti destinati alla ristorazione e alla distribuzione (mense, ristorazione, attività commerciali ecc.) e verifiche di specifici parametri chimici in base alla tipologia di alimento.

La raccomandazione della Commissione UE/307/2010 richiede l'attuazione di un monitoraggio dei tenori di acrilammide, un composto chimico cancerogeno che si forma solitamente nei prodotti amidacei (pane, biscotti, patate ecc.), durante la cottura (frittura, cottura al forno e alla griglia) ad una temperatura superiore ai 120 °C.



Alcuni esempi di sostanze pericolose per gli alimenti

I MOCA

Sono definiti “materiali e oggetti a contatto con gli alimenti” (MOCA) i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti quali utensili da cucina e da tavola, recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio ecc.

Essi possono cedere alcune sostanze agli alimenti e l'entità della migrazione è funzione di:

- tipo di materiale del MOCA (plastica, acciaio, carta ecc.)
- tipo di alimento
- superficie di contatto
- temperatura di contatto
- tempo di contatto.

A livello nazionale, il decreto del Ministero della sanità del 21 marzo 1973 definisce le cosiddette “liste positive” delle sostanze che possono essere impiegate per la produzione dei MOCA, fissando i limiti di cessione e indicando le condizioni d'uso.



Il decreto ministeriale disciplina i seguenti materiali:

- materie plastiche
- gomma
- cellulosa rigenerata
- carta e cartone
- vetro
- acciaio inossidabile.

Altri materiali, che non figurano nel D.M. 21 marzo 1973, sono stati oggetto di provvedimenti specifici:

- banda stagnata
- banda cromata verniciata
- ceramica
- alluminio.

I controlli analitici prevedono, quindi, la verifica del rispetto di quanto stabilito dai diversi provvedimenti normativi e sono tesi a verificare l'assenza di sostanze nocive oltre al rispetto dei limiti di migrazione delle sostanze che compongono il materiale.



Questo simbolo informa i consumatori che il materiale con cui è realizzato il contenitore è adatto al contatto alimentare



Per saperne di più...

Nel 2014 l'ARPA Lazio ha realizzato una pubblicazione per illustrare le attività di controllo sui MOCA svolte nei propri laboratori. Nella scheda informativa, disponibile anche online, si trovano molti consigli utili per i cittadini e link di approfondimento per il corretto uso dei materiali a contatto con gli alimenti.

I LABORATORI UFFICIALI

Le attività di controllo prevedono, nella fase iniziale, il prelievo di campioni che debbono essere inviati ai laboratori ufficiali, individuati dalle Regioni, per le opportune verifiche analitiche. Nella regione Lazio, i laboratori ufficiali designati a effettuare le analisi sono:

- Istituto zooprofilattico sperimentale di Lazio e Toscana, che si occupa del controllo analitico sugli alimenti di origine animale, sui mangimi e sugli OGM.
- Agenzia regionale per la protezione ambientale del Lazio, che si occupa del controllo analitico sugli alimenti e sulle bevande di origine vegetale e sui MOCA e del controllo microbiologico di cibi destinati alla ristorazione e alla distribuzione (mense, ristoranti, *catering*, pronti al consumo, attività commerciali ecc.)

Istituto zooprofilattico sperimentale del Lazio e Toscana

Con la legge regionale del 29 dicembre 2014, n. 14 è stata ratificata l'Intesa tra Regione Lazio e Regione Toscana per il riordino dell'Istituto zooprofilattico sperimentale. L'Intesa stabilisce che l'Istituto zooprofilattico sperimentale del Lazio e Toscana (IZSLT) opera nell'ambito del servizio sanitario, erogando gratuitamente alla Regione Toscana, alla Regione Lazio e alle Aziende sanitarie locali le prestazioni e le collaborazioni tecnico-scientifiche che concorrono alla garanzia dei livelli essenziali di assistenza, salvo le prestazioni poste a carico delle Regioni e delle Aziende sanitarie locali dalla normativa vigente in materia.

Agenzia regionale per la protezione ambientale del Lazio

L'Agenzia regionale per la protezione ambientale del Lazio è, ai sensi della L.R. n. 45/1998, un ente strumentale della Regione Lazio. L'ARPA Lazio effettua le attività di cui all'art. 3 della suddetta legge e, in particolare, nell'ambito della sicurezza alimentare, funge da supporto tecnico-analitico per i Dipartimenti di prevenzione delle ASL, ad eccezione delle specifiche attività demandate ad altri enti e istituti da leggi regionali o nazionali (art.3 comma 1 lettera c).

LE ANALISI DELL'ARPA LAZIO



Fonte: <http://www.izsvenezie.it/corso-ecm-i-criteri-microbiologici-il-regolamento-ce-2073-2005/>

Nel territorio del Lazio, l'ARPA svolge attività di supporto alle ASL eseguendo: le analisi di laboratorio per i controlli sugli alimenti e sulle bevande di origine non animale, i controlli microbiologici sui campioni prelevati in fase di somministrazione (mense, ristoranti ecc.) e la verifica dei materiali a contatto con gli alimenti (MOCA).

Il processo di controllo prevede:

- prelievo da parte degli ispettori dell'ASL nei punti di campionamento stabiliti dal Piano regionale integrato dei controlli o su sospetto (ad esempio su segnalazione di casi di tossinfezione da parte delle autorità sanitarie)

- analisi dei campioni presso i laboratori dell'ARPA Lazio
- trasmissione dei dati analitici all'ASL
- adozione di provvedimenti di carattere ordinatorio e cautelare (prescrizioni, sequestri, sospensioni ecc.) e segnalazione all'autorità competente, per eventuali sanzioni, da parte delle ASL nel caso di campione non conforme.

Restano in capo al sindaco i seguenti poteri:

- adozione di provvedimenti in caso di emergenze sanitarie sul territorio, per le quali il sindaco rappresenta la propria comunità locale e i suoi interessi
- adozione di provvedimenti per casi urgenti di pericolo che minacciano l'incolumità della comunità e per i quali il sindaco agisce in qualità di "ufficiale di Governo".





Il numero di campioni

Nelle tabelle seguenti viene riportato il numero di campioni di alimenti e bevande che, in ciascuno degli anni 2012-2015, le ASL hanno raccolto sul territorio del Lazio e inviato all'ARPA per le relative analisi.

I campioni sono suddivisi in base alle tipologie di controlli, elencate nei paragrafi precedenti. Per ciascuna tipologia è stato evidenziato il numero di campioni che è risultato non conforme.

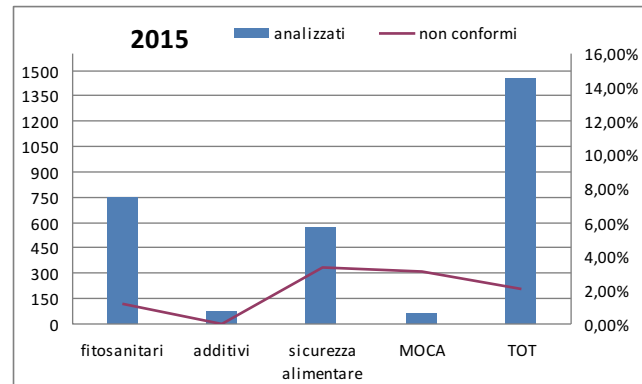
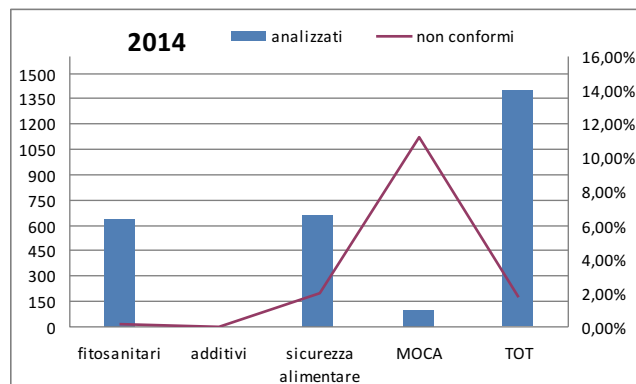
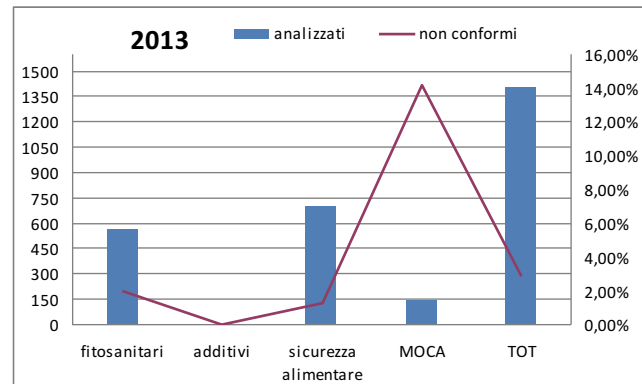
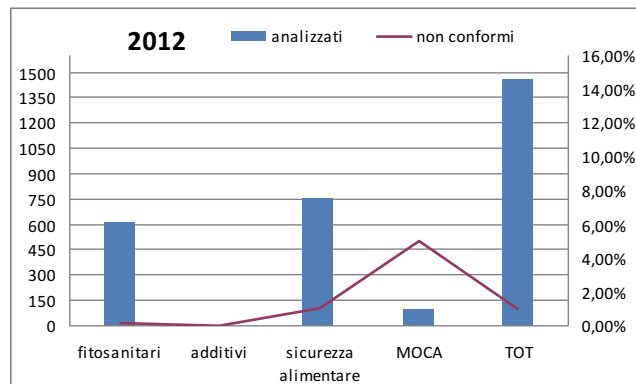
2012		
	n. campioni	n. non conformi
FITOSANITARI	616	1
ADDITIVI*	-	-
SICUREZZA ALIMENTARE	753	8
MOCA	99	5

2013		
	n. campioni	n. non conformi
FITOSANITARI	562	11
ADDITIVI*	-	-
SICUREZZA ALIMENTARE	704	9
MOCA	141	20

2014		
	n. campioni	n. non conformi
FITOSANITARI	640	1
ADDITIVI*	-	-
SICUREZZA ALIMENTARE	664	13
MOCA	98	11

2015		
	n. campioni	n. non conformi
FITOSANITARI	749	9
ADDITIVI*	73	0
SICUREZZA ALIMENTARE	573	19
MOCA	64	2

*il piano di controllo degli additivi è attivo dal 2015



I SERVIZIO PER IL PRIVATO

Compatibilmente con l'espletamento delle attività istituzionali dell'ente, i laboratori dell'ARPA possono svolgere analisi anche per soggetti privati: il singolo cittadino, ma anche attività commerciali, società o associazioni.

Il soggetto privato può richiedere l'analisi di un alimento, di propria produzione o acquistato, ai costi previsti dal tariffario regionale. Per esempio, il cittadino può richiedere l'analisi qualitativa dell'olio di propria produzione oppure una società di importazione può richiedere la verifica del rispetto dei requisiti di legge preventivamente all'acquisto di una certa partita di merce da un paese estero.

Nel caso, invece, di merce sospetta (alimenti che, ingeriti, abbiano provocato sospette tossinfezioni, alterati o non corrispondenti all'etichetta per contenuto o conservazione) è opportuno segnalare il prima possibile il caso sospetto alla propria ASL competente o alla autorità giudiziaria che potrà effettuare il controllo nelle modalità previste dalla legge.



SEI IN: HOME » INFORMAZIONI E SERVIZI » TARIFFARIO

VAI A: AMBIENTE | AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE

Tariffario

- Pubblicazioni
- Comunicati stampa
- News
- Gestione materiali da scavo
- Verifiche impiantistiche

Tariffario

Il tariffario delle prestazioni erogate dall'Agenzia, è stato adottato dall'ARPA Lazio con [deliberazione n. 99 dell'11/09/2008](#) e approvato con [deliberazione della Giunta regionale del Lazio n. 444 del 16/06/2009](#). Il **Tariffario** è entrato in vigore dal 21 settembre 2009 data di pubblicazione sul BURL n. 35.

Per l'anno 2012 il tariffario è stato aggiornato secondo l'indice Istat al 31/12/2011 ([determinazione ARPA Lazio n. 140 del 30/04/2012](#)).

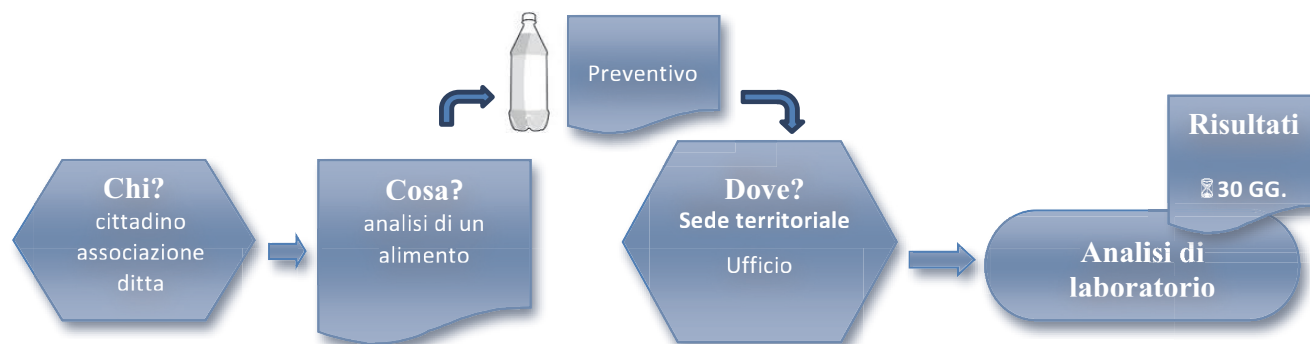
Il tariffario è consultabile sulla home page del sito dell'Agenzia al link <http://www.arpalazio.gov.it/servizi/tariffario/>

Modalità di richiesta del preventivo e consegna del campione

Contattando gli uffici accettazione della sede dell'ARPA Lazio presente nella propria provincia, un cittadino può fare richiesta di un preventivo per le analisi che intende far eseguire.

Il campione, prelevato secondo le indicazioni fornite dagli stessi uffici, dovrà essere consegnato insieme al preventivo firmato per accettazione.

I risultati delle analisi vengono comunicati, mediamente, entro 30 giorni a partire dal giorno della consegna del campione.



La comunicazione rapida, sempre più frequente, è uno strumento fondamentale per la prevenzione di eventuali rischi per la salute del consumatore. Per questo motivo anche ai cittadini è consentito fare una segnalazione o una lamentela su una non conformità in prodotti alimentari. Questa segnalazione deve essere inoltrata alla propria ASL di appartenenza per le successive verifiche del caso.

PER SAPERNE DI PIÙ (SITOGRAFIA)

Agenzia europea per la sicurezza alimentare

<https://www.efsa.europa.eu/it>

Ministero della salute – Sezione alimenti

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_3_alimenti.html

Regione Lazio - Autorità competenti e laboratori

http://www.regione.lazio.it/rl_sanita_veterinaria/?vw=contenutidettaglio&id=126

Il Piano nazionale integrato può essere consultato al link:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_4.jsp?lingua=italiano&tema=Alimenti&area=PNI

Il Piano regionale integrato della Regione Lazio può essere consultato al link:

http://www.regione.lazio.it/rl_sanita_veterinaria/?vw=contenutiDettaglio&id=120

Il tariffario può essere consultato nel sito dell'Agenzia al link:

<http://www.arpalazio.gov.it/servizi/tariffario/>



ARPALAZIO

AGENZIA REGIONALE PROTEZIONE AMBIENTALE DEL LAZIO



IL CONTROLLO SU ALIMENTI E BEVANDE

Attività

Supporto alle Aziende sanitarie locali in materia di igiene e sanità pubblica

Controllo chimico e microbiologico degli alimenti e materiali a contatto con gli alimenti

Controllo dei residui di fitosanitari negli alimenti

Contatti

URP 06/48054210
rappresentanza@arpalazio.it

Dirigente del Servizio ambiente e salute
Doriana Antonella Giorgi
Tel. 06 72961201
dorianaantonella.giorgi@arpalazio.it

LE SCHEDE INFORMATIVE DELL'ARPA LAZIO

01/2013 Attività di controllo sui prodotti cosmetici

02/2013 Gestione dei rifiuti e controlli dei siti contaminati

03/2014 Attività di controllo sul rumore

04/2014 I controlli dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti

05/2014 L'arsenico nelle acque potabili

06/2014 Autorizzazione Integrata Ambientale

07/2014 Le verifiche periodiche delle attrezzature di lavoro

08/2015 I porti del Lazio

09/2015 I campi elettromagnetici

10/2015 Le acque potabili