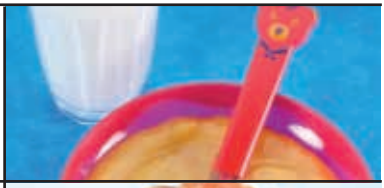
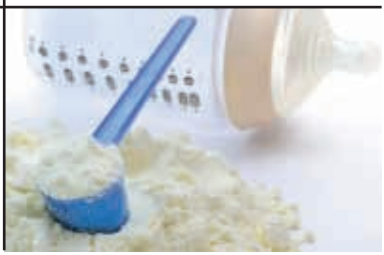
Alcuni esempi di alimenti presi in considerazione dal Reg. (CE) 2073/2005 e successive modifiche.

Tab. 2	PRODOTTO:	ESEMPIO:
PATOGENO: *L.monocytogenes*	Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali.	
PATOGENO: *L.monocytogenes*	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L.monocytogenes*, (diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali). *Alimenti RTE con più di 5 giorni di shelf life: pasticceria preconfezionata, carne cotta in fette, salmone affumicato, formaggi freschi, patè.*	
PATOGENO: *L.monocytogenes*	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L.monocytogenes*, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali). *Gelati, yogurt, formaggi a pasta dura, prodotti con shelf life < a 5 giorni (Sandwiches), alcuni prodotti di pasticceria non confezionati se prodotti all'interno dell'esercizio.*	
PATOGENO: *L.monocytogenes*	Sale alimentare.	

	PRODOTTO:	ESEMPIO:
PATOGENO: *Salmonella spp.*	Carne macinata e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate crude.	
PATOGENO: *Salmonella spp.*	Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte. *Hamburger di pollo, spiedini di pollo, kebab, salsicce.*	
PATOGENO: *Salmonella spp.*	Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte.	
PATOGENO: *Salmonella spp.*	Carni separate meccanicamente.	
PATOGENO: *Salmonella spp.*	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di *Salmonella spp*. *Alcuni salumi.*	

	PRODOTTO:	ESEMPIO:
PATOGENO: *Salmonella spp.*	Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti.	
PATOGENO: *Salmonella spp.*	Gelatina e collagene.	

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

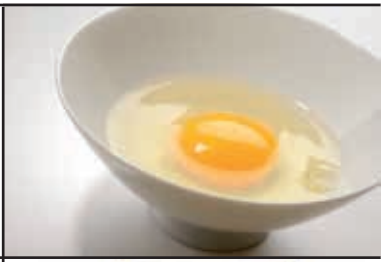
	PRODOTTO:	ESEMPIO:
PATOGENO: *Salmonella spp.*	Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione. (Sono esclusi prodotti per i quali il produttore a motivo del tempo di maturazione e l'Aw è in grado di escludere il rischio *Salmonella spp*). *Brie, Roquefort, Camembert.*	
PATOGENO: *Salmonella spp.*	Latte in polvere e siero di latte in polvere.	

	PRODOTTO:	ESEMPIO:
PATOGENO: ***Salmonella spp.***	Gelati, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di *Salmonella spp*. *Gelati fatti con latte non pastorizzato.*	
PATOGENO: ***Enterotossina Stafilococcica***	Formaggi, latte in polvere e siero di latte in polvere (come indicati nei criteri di processo relativi agli stafilococchi coag. positivi. *Formaggi, escluso i freschi (non lavorati) e quelli non fermentati.*	

ALIMENTI IN POLVERE PER LATTANTI E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE AI FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI AI BAMBINI DI ETÀ INFERIORE AI 6 MESI.

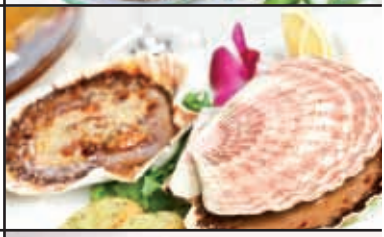
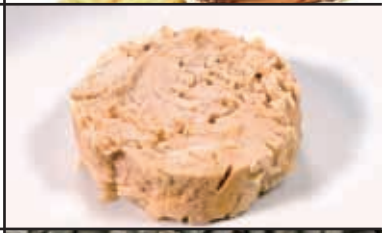
	PRODOTTO:	ESEMPIO:
PATOGENO: ***Salmonella spp.***	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi.	

PRODOTTI D'UOVO.

	PRODOTTO:	ESEMPIO:
PATOGENO: ***Salmonella spp.***	Prodotti a base di uova esclusi quelli per cui il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di *Salmonella spp*. *Uova liquide non pastorizzate.*	
PATOGENO: ***Salmonella spp.***	Alimenti pronti contenenti uova crude, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di *Salmonella spp*. *Maionese e meringhe fatte con uova non pastorizzate.*	

PRODOTTI DELLA PESCA E MOLLUSCHI.

	PRODOTTO:	ESEMPIO:
PATOGENO: ***Salmonella spp.***	Crostacei e molluschi cotti. *Gamberetti, mitili, astici, scampi, granchi.*	

	PRODOTTO:	ESEMPIO:
PATOGENO: *Salmonella spp.*	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi.	
PATOGENO: *E.coli*	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi.	
PATOGENO: *Istamina*	Prodotti della pesca ottenuti con specie ittiche con un tenore elevato di istidina. *Tonno, maccarello, sardine.*	
PATOGENO: *Istamina*	Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenute con specie ittiche con un tenore elevato di istidina *Acciughe, alici.*	

Il dato analitico microbiologico, viene fortemente influenzato da diversi fattori che pertanto non possono essere mai trascurati. Uno dei principali concetti alla base del campionamento microbiologico prevede che il campione arrivi in laboratorio nelle stesse condizioni microbiologiche in cui si trova al momento del prelievo, ciò può avvenire solo se i prelievi vengono effettuati in sterilità e i campioni vengono trasporto in laboratorio correttamente.

Il prelievo.
Va effettuato con l'utilizzo di attrezzature previamente sterilizzate specifiche per il tipo di campione.

PRODOTTI SOLIDI:
pinze-forbici-coltelli-seghe-sonde metalliche per i formaggi duri.

PRODOTTI PASTOSI:
spatole-cucchiai-sonde di vario tipo (a cucchiaio, a pistone etc.).

PRODOTTI LIQUIDI:
agitatore-mestoli-siringhe-flaconi comandati da asta metallica.

PRODOTTI IN POLVERE O GRANULI:
cucchiai-mestoli-sonde di vario tipo.

Modalità.
Variano in base al tipo di alimento da prelevare.

PRODOTTI IN CONFEZIONE:
qualora sia necessario aprire una confezione per effettuare il prelievo, questa va prima disinfettata con alcool a 70°C e lasciato evaporare, poi si effettua il campionamento con attrezzature diverse da quelle usate per aprire la confezione.

ALTRI TIPI DI PRODOTTI.
Prodotti viscosi: vanno mescolati adeguatamente staccando il prodotto aderenti alle pareti e al fondo.
Gelati sfusi: con una spatola va eliminata la parte superficiale per una profondità di circa mezzo centimetro, in seguito si effettua il prelievo con una sonda cilindrica.
Prodotti liquidi: vanno adeguatamente mescolati in modo da distribuire in maniera omogenea i microrganismi presenti, al fine da ottenere un campionamento rappresentativo.

Quantità di materiale da prelevare.
150-200g. di prodotto sono quasi sempre sufficienti per svolgere le principali determinazioni microbiologiche richieste. È comunque opportuno prelevare un quantitativo multiplo della quantità strettamente necessaria per espletare l'esame, in modo da consentire una eventuale ripetizione dell'analisi qualora

si rendesse necessario.
Non va comunque dimenticato che in alcuni casi è richiesto un quantitativo di materiale maggiore, ciò vale ad es. per i molluschi bivalvi, per i quali il quantitativo richiesto è di circa 2 Kg (es. microbiologico e biotossine algali).

Confezionamento.
Il campione prelevato va riposto in un contenitore e questo in un sacchetto di polietilene (contenitore esterno), che deve rimanere integro fino al momento in cui viene espletato l'esame.

Il tutto chiuso con un cordino in modo inamovibile, all'estremità del quale deve essere fissato un cartellino e il tutto suggellato con l'apposizione di un piombo, recante le indicazione dell'ufficio che ha disposto il prelievo.

Se il campione è deperibile e pertanto richiede la conservazione a temperatura di refrigerazione, è importante proteggere il cartellino dall'umidità e da eventuali distacchi accidentali, quindi si rende necessario porre il campione, identificato e sigillato in un altro sacchetto.

Se invece il campione per caratteristiche fisiche può determinare la lacerazione del proprio contenitore, esso va riposto in due sacchetti dei quali solo l'esterno sarà chiuso.

Il campione sarà accompagnata dal verbale o Documento di Accompagnamento.

Alla luce della pubblicazione del Piano Nazionale Integrato della Regione Campania si può utilizzare un unico verbale, comune a tutti gli operatori delle ASL, per il prelievo dei campioni da destinare alle analisi di tipo microbiologico.

Al fine di non incorrere in annullamenti del campione è importante compilare, in ogni sua parte il verbale.

Nella compilazione del verbale, non va assolutamente trascurata la leggibilità delle informazioni che vengono fornite.

Infatti in alcuni casi il laboratorio è obbligato a richiamare l'ente prelevatore al fine di ottenere informazioni più chiare in merito ai dati forniti, essendo questa la causa di inutili perdite di tempo si potrebbe ad esempio utilizzare timbri per indicare i dati del proprietario e del prelevatore.

I contenitori.
Devono essere:

1. Sterili.
2. Infrangibili.
3. Facilmente trasportabili.
4. Con apertura sufficientemente larga: per facilitare la manipolazione del campione in laboratorio.
5. Trasparenti: consente una prima

valutazione di idoneità del campione.
6. Identificabili.

Trasporto.
Il materiale prelevato dovrebbe arrivare al laboratorio in condizioni uguali a quelle nelle quali è stato prelevato. Ciò perché il trasporto rappresenta uno dei punti critici sull'esito delle analisi. Difatti il mancato rispetto delle temperature di conservazione, tempi di conservazione troppo lunghi, sono causa di variazione degli esiti analitici, soprattutto nei confronti delle conte microbiche specialmente nei mesi estivi dove l'aumento della temperatura gioca un ruolo fondamentale nella conservazione dei campioni.

Diventa quindi fondamentale il controllo di:

1. TEMPERATURE
Prodotti stabili: temperatura ambiente
Prodotti refrigerati: tra 0°C e + 4°C
Prodotti congelati: temperatura di -15°C
Prodotti surgelati: temperatura di -18°C.

Per i prodotti deteriorabili (DM del 16 Dicembre 1993), il trasporto deve essere effettuato ad una temperatura non superiore a + 4°C e non inferiore a 0°C. È fondamentale che la catena del freddo sia rispettata scrupolosamente e che quindi venga periodicamente monitorata la temperatura di trasporto.

2. CONTENITORI
I contenitori devono garantire il mantenimento della temperatura lungo tutto il tragitto dal momento del prelievo alla consegna al laboratorio di analisi.

Quelli più comunemente usati sono:
• *Frigorifero portatile elettrico*
• *Contenitori coibentati con piastre refrigeranti.*

Questi ultimi non sono adatti ai trasporti di lunga durata e/o in condizioni particolari, perché non in grado di mantenere a lungo la temperatura richiesta in modo costante.
Altro elemento non trascurabile è la necessità di non tenere a diretto contatto i campioni con le piastre refrigeranti.

Anche per i frigoriferi portatili è necessario avere alcune precauzioni, quali:
- portare gli stessi a temperatura prima di eseguire il campionamento;
- non introdurre cibi caldi, questi andrebbero raffreddati prima di introdurli nel contenitore.

3. TEMPI
Il campione dovrebbe giungere al laboratorio nel minor tempo possibile, in casi diversi fare in modo che non venga mai sospesa la catena del freddo e comunque, salvo diverse indicazioni, il campione possa arrivare in laboratorio in un lasso di tempo che vari dalle 24/36 ore.

1. Alimenti destinati a fini medici speciali (Reg. 2073/05):
gli alimenti dietetici come definiti dalla direttiva 1999/21/CE della Commissione.

2. Alimenti per lattanti (Reg. 2073/05):
i prodotti alimentari destinati specificatamente ai lattanti come definiti dalla direttiva 91/321/CEE della Commissione.

3. Alimenti pronti (Reg. 2073/05):
i prodotti alimentari destinati dal produttore o dal fabbricante al consumo umano senza che sia necessaria la cottura o altro trattamento per eliminare o ridurre a un livello accettabile i microrganismi presenti.

4. Alimenti per animali (Reg. 178/02):
vedi mangime.

5. Alimento (Reg. 178/02):
s'intende per alimento o prodotto alimentare, qualsiasi sostanza o prodotto trasformato parzialmente, trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito o di cui si prevede che possa essere ingerito da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

Non sono compresi:
i mangimi, gli animali vivi a meno che non siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano, i vegetali prima della raccolta, i medicinali ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE e 92/73/CEE, i cosmetici ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio, il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della direttiva del Consiglio 89/622/CEE, le sostanze psicotrope o stupefacenti ai sensi della convenzione unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1971, residui e contaminanti.

6. Analisi del rischio (Reg. 178/02):
processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio.

7. Assistente specializzato ufficiale (Reg. 854/2004):
persona qualificata ad assumere tale funzione nominata dall'autorità competente e operante sotto l'autorità e responsabilità di un veterinario ufficiale.

8. Audit (Reg. 854/2004, Reg. 882/2004):
un esame sistematico ed indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati sono conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni sono attuate in modo efficace e sono adeguate per raggiungere determinati obiettivi.

9. Autorità competente (Reg. 183/05):
l'autorità di uno stato membro o di un paese terzo designata per effettuare i controlli ufficiali.

10. Autorità competente (Reg. 852/04):
l'autorità centrale di uno stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente Regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza, la definizione include se del caso l'autorità corrispondente di un paese terzo.

11. Autorità competente (Reg. 854/04):
l'autorità centrale di uno stato membro responsabile per effettuare controlli veterinari o qualsiasi autorità cui sia stata delegata tale competenza.

12. Autorità competente (Reg. 882/04):
l'autorità centrale di uno stato membro competente per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra autorità cui è conferita tale competenza o anche, secondo i casi, l'autorità omologa di un paese terzo.

13. Blocco ufficiale (Reg. 882/04):
la procedura con cui l'autorità competente fa sì che i mangimi o gli alimenti non siano rimossi o manomessi in attesa di una decisione sulla loro destinazione, include il magazzinaggio da parte degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti conformemente alle disposizioni dalla autorità competente.

14. Bollo sanitario (Reg. 854/04):
bollo indicante che sono stati effettuati controlli ufficiali in conformità del presente Regolamento.

15. Campionamento per analisi (Reg. 854/04):
il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessi la salute degli animali per verificare mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti.

16. Campione (Reg. 2073/2005):
una serie composta di una o più unità o una porzione di materia selezionata tramite modi diversi in una popolazione o in una quantità significativa di materia destinata a fornire informazioni su una determinata caratteristica della popolazione o della materia oggetto di studio e a costituire la base su cui fondare una decisione relativa alla popolazione o alla materia in questione o al processo che le ha prodotte.

17. Campione rappresentativo (Reg. 2073/2005):
un campione nel quale sono mantenute le caratteristiche della partita dalla quale è prelevato, in particolare nel caso di un campionamento casuale semplice, dove ciascun componente o aliquota della partita ha la stessa probabilità di figurare nel campione.

18. Commercio al dettaglio (Reg. 178/02):
la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto vendita o di consegna al consumatore finale compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.

19. Comunicazione del rischio (Reg. 178/02):
lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra i responsabili della valutazione del rischio, tra i responsabili della gestione del rischio, tra i consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio.

20. Confezionamento (Reg. 852/04):
il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione nonché detto involucro o contenitore.

21. Conformità ai criteri microbiologici (Reg. 2073/2005):
l'ottenimento dei risultati soddisfacenti o accettabili di cui in allegato 1 nei controlli volti ad accertare la conformità ai valori fissati per i criteri, mediante il prelievo di campioni, l'effettuazione di analisi e l'attuazione di azioni correttive.

22. Conservabilità (o "shelf-life" - Reg. 2073/2005):
il periodo che corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, come definiti rispettivamente agli art. 9 e 10 della direttiva 2000/13/CEE.

23. Consumatore finale (Reg. 178/02):
il consumatore di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.

24. Contaminazione (Reg. 852/04):
la presenza o l'introduzione di un pericolo.

25. Controllo ufficiale (Reg. 882/04 - Reg. 854/04):
qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica dell'ottemperanza alla normativa in materia di prodotti alimentari comprese le norme sulla salute degli animali e sul benessere animale.

26. Criterio di igiene del processo (Reg. 2073/2005):
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.

27. Criterio di sicurezza alimentare (Reg. 2073/2005):
un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari applicabile ai prodotti immessi sul mercato.

28. Criterio microbiologico (Reg. 2073/2005):
un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o 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/metabolici per unità di massa, volume, area o partita.

29. Equivalenza (Reg. 882/04):
la capacità di sistemi o misure diversi di raggiungere gli stessi obiettivi; equivalente indica sistemi o misure atti a raggiungere gli stessi obiettivi.

30. Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Reg. 178/02):
qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento, (incluso il magazzinaggio), al trasporto, alla vendita ed erogazione al consumatore finale e ove pertinente, l'importazione la produzione la lavorazione il magazzinaggio il trasporto la distribuzione la vendita e l'erogazione dei mangimi.

31. Gestione del rischio (Reg. 178/02):
processo distinto dalla valutazione del rischio consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e se necessario compiendo adeguatamente scelte di prevenzione di controllo.

32. Igiene degli alimenti (Reg. 852/04):
le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.

33. Ispezione (Reg. 854/04):
l'esame di stabilimenti di animali di prodotti alimentari e della trasformazione, delle aziende del settore dei prodotti alimentari e del loro sistema di gestione e di produzione compresi i documenti, test sul prodotto finito e sulle prassi di somministrazione di mangimi nonché dell'origine e destinazione degli input ed output di produzione per verificare che tutte queste voci siano conformi alle prescrizioni di legge.

34. Ispezione (Reg. 882/04):

l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute, al benessere animale per verificare che tutte queste voci siano conformi alle prescrizioni di legge.

35. Legislazione alimentare (Reg. 178/02):
le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale. Sono incluse tutte le fasi di trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati.

36. Mangime o alimento per animale (Reg. 178/02):
qualsiasi sostanza o prodotto compresi gli additivi, trasformato o parzialmente trasformato, destinato alla nutrizione degli animali per via orale.

37. Microrganismi (Reg. 2073/2005):
i batteri, i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti parassiti microscopici, le loro tossine e metabolici.

38. Non conformità (Reg. 882/04):
la mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali

39. Operatore del settore alimentare (Reg. 178/02):
la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

40. Organismo di controllo (Reg. 882/04):
un terzo indipendente cui l'autorità competente ha delegato certi compiti di controllo.

41. Partita (Reg. 2073/2005):
un gruppo o una serie di prodotti, ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito.

42. Piano di controllo (Reg. 882/04):
una descrizione elaborata dall'autorità competente, contenente informazioni generali sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale.

43. Prodotti non trasformati (Reg. 852/04):
prodotti alimentari non sottoposti a trattamento compresi quelli che siano stati divisi, sezionati, affettati disossati, tritati, scuoiati, frantumati tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati.

44. Prodotti primari (Reg. 852/04):
i prodotti della produzione compresi i

prodotti della terra dell'allevamento della caccia e della pesca.

45. Prodotti trasformati (Reg. 852/04):
prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro preparazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.

46. Produzione primaria (Reg. 178/02):
tutte le fasi della produzione, l'allevamento, la coltivazione dei prodotti primari, compresi raccolto, mungitura e produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese caccia, pesca e raccolta di prodotti selvatici.

47. Rintracciabilità (Reg. 178/02):
la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione della trasformazione e della distribuzione.

48. Rischio (Reg. 178/02):
funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo (agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui si trovano un alimento o un mangime in grado di provocare un effetto nocivo per la salute).

49. Sorveglianza (Reg. 882/04):
l'osservazione approfondita di una o più aziende o di operatori del settore dei mangimi o degli alimenti o delle loro attività.

50. Valutazione del rischio (Reg. 178/02):
processo sulla base scientifica costituito da tre fasi: individuazione e valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.

51. Verifica (Reg. 854/04):
il controllo mediante esame e presentazione di prove obiettive dell'ottemperanza a requisiti specifici.

52. Verifica (Reg. 882/04):
il controllo mediante esame e considerazione di prove obiettive volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.

53. Veterinario autorizzato (Reg. 854/04):
veterinario designato dall'autorità competente ad effettuare controlli specifici per suo conto su imprese.

54. Veterinario ufficiale (Reg. 854/04):
veterinario qualificato ai sensi del presente regolamento ad assumere tale funzione e nominato dalle autorità competenti.

Bibliografia

1. *Indicazioni pratiche per l'applicazione del Regolamento (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici dei prodotti alimentari (Dott. Maurizio Ferri).*
2. *Buone pratiche di esecuzione del campione. A cura di Monica Paolini, Morena Piumi, Roberto Seghedoni. Quaderni di Informo.*
3. *Regolamento (CE) della Commissione europea n. 2073/2005 del 15-11-2005*
4. *Reg. CE 1441/2007 del 05-12-2007*
5. *Decisione 2001/471/CE del 08-06-2001*
6. *Direttiva 41/2004/CE del 19 -05-2001*
7. *D. Lgs 193/2007 del 06-11-2007*
8. *Reg. (CE) n. 852/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29-04-2004*
9. *Reg. (CE) n.853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29-04-2004*
10. *Reg. (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29-04-2004*
11. *Reg. (CE) n. 178/02 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28-01-2002*
12. *Reg. (CE) 882/04, del 02-04-2004*
13. *Legge 283/62 del 30-04-1962*
14. *DPR 327/80 del 26-03-1980*
15. *DM del 16-12-1993*
16. *D.Lvo 123/93 del 03-03-1993*
17. *D.Lgs 271 del 28-07-1989*
18. *Reg. (U.E.) n. 365/2010 della Commissione del 28-04-2010*

** Per la normativa si è deciso di indicare solo il numero e la data di promulgazione.*

INDICE

PG. 1 **PREFAZIONE DEL COMMISSARIO ANTONIO LIMONE**

PG. 2 **PREMESSA**

PG. 4 **PREMESSA** - *I destinatari del reg. (CE) 2073/05.*

PG. 5 **PREMESSA** - *I criteri microbiologici contemplati dal Reg. (CE) 2073/05.*

PG. 6 **CAP. 1** - *Modalità di campionamento ufficiale.*

PG. 8 **CAP. 1 (PARAGRAFO 1)** - *Modalità di campionamento ufficiale.*

PG. 10 **CAP. 1 (PARAGRAFO 2)** - *Modalità di campionamento ufficiale.*

PG. 14 **CAP. 1** - *Un caso a parte: L.monocytogenes.*

PG. 15 **CAP. 1** - *Esempi di alimenti.*

PG. 22 **CAP. 2** - *Fattori che influenzano il dato analitico.*

PG. 25 **GLOSSARIO**

PG. 31 **BIBLIOGRAFIA**