

ESERCITAZIONE N. 5

IL CAMPIONAMENTO DI PRODOTTI ALIMENTARI

Scopo e obiettivo

L'esercitazione prevede la simulazione di attività di campionamento di diverse matrici alimentari

Premesse metodologiche alla luce del D. Lgs 27/2021

In relazione alla modalità di campionamento di matrici inerenti alla sicurezza alimentare sulle quali vengono disposte analisi di laboratorio per verificare il rispetto di limiti di sicurezza, al fine di evitare contenziosi tra le autorità competenti e gli operatori economici dovuti alla differente garanzia del diritto alla difesa espressa nel regolamento (UE) 2017/625, esplicitata negli articoli 7 e 8 del decreto legislativo n. 27/2021, rispetto alla normativa nazionale in materia penale, si continuano ad applicare le disposizioni previste dal DPR n. 327/1980.

Qualora si tratti di analisi per la ricerca di pericoli in matrici per cui non è assicurata la riproducibilità dell'esito analitico, in considerazione della prevalenza e della distribuzione del pericolo nelle matrici stesse, della deperibilità dei campioni o delle matrici, come nel caso delle analisi microbiologiche finalizzate alla verifica dei criteri di sicurezza alimentare o dei valori guida di cui all'Intesa Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016 che devono essere gestiti come criteri di sicurezza, l'autorità competente procederà ad effettuare un campione in unica aliquota, specificando nel verbale di campionamento i relativi motivi che escludono l'opportunità, la pertinenza o la fattibilità tecnica per la ripetizione dell'analisi o della prova (art. 7, comma 2 primo periodo, del d. lgs n. 27/2021).

Al fine di garantire la difesa in sede penale, a questi campioni si applicano le disposizioni previste nel comma 1 dell'articolo 223 del decreto legislativo n. 271 del 1989.

L'autorità competente procederà ad effettuare un campione in 4 o 5 aliquote, qualora si tratti di analisi per la ricerca di pericoli in matrici per cui è assicurata la riproducibilità dell'esito analitico e sono presenti limiti di legge, come è il caso della maggior parte delle analisi chimiche; in tal caso le aliquote sono suddivise come segue:

1. Prima analisi
2. Controperizia per produttore/confezionatore (NON può esserci rinuncia dell'operatore)
3. Controperizia per detentore (salvo rinuncia dell'operatore)
4. Controversia (NON può esserci rinuncia dell'operatore)
5. Autorità giudiziaria

Metodo di lavoro

Il lavoro di ricerca viene svolto a gruppi di tre/quattro persone.

Ogni gruppo di lavoro dovrà provvedere alla compilazione di un verbale di campionamento descrivendo puntualmente modalità e criteri di esecuzione del campione

Di seguito sono individuati i gruppi di lavoro:

Gruppo 1

Esercitazione 1



Setting: esercizio di commercio al dettaglio di prodotti alimentari

Impresa: Tuttifrutti srl, via della Guardia 16, Trieste

Matrice alimentare: mele golden, categoria II, origine Italia

Tipo di campionamento: pianificato

Ambito di prelievo: prodotto esposto alla vendita in cassette di materiale plastico

Lotto: A030521 – kg. 50 *Fornitore:* Melascelgo s.r.l. via San Giorgio n. 23 Palmanova (UD)

Documento di fornitura: DDT n. 256897 dd. 30/04/2021

Parametri oggetto di campionamento: residui di prodotti fitosanitari

Normativa di riferimento: D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 27

Esercitazione 2



Setting: stabilimento industriale di produzione di caffè torrefatto

Impresa: Pellini Caffè Spa – Via I Maggio n. 8, Bussolengo (VE)

Matrice alimentare: caffè macinato torrefatto in barattoli da 250 g

Tipo di campionamento: pianificato

Ambito di prelievo: prodotto presente nel magazzino dell'impresa

Lotto: A042BU

Dimensioni partita: 750 kg

TMC: da consumarsi preferibilmente entro: 31/12/2022

Etichetta:



Parametri oggetto di campionamento: ocratossina A

Normativa di riferimento: Reg. CE N. 401/2006 - D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 27

Esercitazione 3



Setting: laboratorio di gastronomia con vendita al dettaglio

Impresa: Al buongustaio s.r.l. , Via Romani n. 25, Tolmezzo (UD)

Matrice alimentare: baccalà mantecato

Tipo di campionamento: pianificato

Ambito di prelievo: prodotto esposto alla vendita nella vetrina refrigerata dell'esercizio

Lotto: produzione dd. 24/5/21

Scadenza: 26/5/21

Dimensioni partita: 3 kg

Ingredienti: stoccafisso (Gadus Morhua), latte, olio extravergine di oliva, aglio, sale

Parametri oggetto di campionamento: listeria monocytogenes

Normativa di riferimento: Reg. CE N. 2073/2005 - D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 27

Gruppo 2

Esercitazione 1



Setting: pescheria

Impresa: Sardonbon s.r.l. , Via Delle Acque n. 33, Grado (GO)

Matrice alimentare: cozze – mytilus galloprovincialis

Tipo di campionamento: pianificato

Ambito di prelievo: prodotto esposto alla vendita nella vetrina refrigerata dell'esercizio

Etichetta: vedasi foto

Dimensioni partita: 5 kg – *peso singolo sacchetto:* 500 g

Documento di fornitura: DDT n. 543265 dd. 30/04/2021 *fornitore:* Marevivo s.r.l.

Parametri oggetto di campionamento: salmonella

Normativa di riferimento: Reg. CE N. 2073/2005 - D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 27

Esercitazione 2



Setting: mulino industriale

Impresa: Grandi Molini Italiani , Punto Franco Nuovo, Trieste

Matrice alimentare: farina di grano tenero tipo 00

Tipo di campionamento: pianificato

Ambito di prelievo: – il campionamento viene effettuato durante la fase di trasferimento in silos dopo la macinazione da una bocchetta di ispezione (tempo di trasferimento 30 min)

Identificazione partita: ATS0456K01 *data produzione:* 5/5/2021

Dimensioni partita: 15000 kg – *peso singolo sacchetto:* 500 g

Documento di fornitura materia prima: DDT n. 987564 dd. 30/04/2021 *fornitore:* Granoro S.p.a.

Parametri oggetto di campionamento: deossinivalenolo e zearalenone

Normativa di riferimento: Reg. CE N. 401/2006 - D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 27



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TRIESTE

CORSO DI LAUREA INTERATENEO
TECNICHE DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE



Esercitazione 3



Setting: supermercato

Impresa: Aldi s.p.a. – via del Coroneo n. 1 – Trieste

Matrice alimentare: biscotti

Tipo di campionamento: pianificato

Ambito di prelievo: prodotto esposto alla vendita su una scaffalatura dell'esercizio

Etichetta:



Dimensioni partita: 26 kg confezioni

Documento di fornitura: DDT n. 559865 dd. 3/05/2021 *fornitore:* Cash and Carry S.p.a.

Parametri oggetto di campionamento: Pb, Cd

Normativa di riferimento: Reg. CE N. 333/2007 - D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 27

Gruppo 3

Esercitazione 1



Setting: supermercato

Impresa: Conad City s.r.l. – Viale XX Settembre n. 20 - Trieste

Matrice alimentare: petto di pollo a fette

Tipo di campionamento: pianificato

Ambito di prelievo: prodotto esposto alla vendita nella vetrina refrigerata dell'esercizio

Etichetta: vedasi foto

Dimensioni partita: 8 confezioni dello stesso lotto

Documento di fornitura: DDT n. 458265 dd. 24/05/2021 *fornitore:* CONAD SOC. COOP

Parametri oggetto di campionamento: salmonella

Normativa di riferimento: Reg. CE N. 2073/2005 - D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 27

Esercitazione 2



Setting: pastificio industriale

Impresa: Grandi Molini Italiani , Punto Franco Nuovo, Trieste

Matrice alimentare: farina di grano tenero tipo 00

Tipo di campionamento: pianificato

Ambito di prelievo: – il campionamento viene effettuato nel magazzino di stoccaggio sul prodotto confezionato



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TRIESTE

CORSO DI LAUREA INTERATENEO
TECNICHE DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE



Etichetta:



Dimensioni partita: 3000 kg – *peso singolo sacchetto:* 500 g

Documento di fornitura materia prima: DDT n. 987564 dd. 30/04/2021 *fornitore:* Granoro S.p.a.

Parametri oggetto di campionamento: deossinivalenolo

Normativa di riferimento: Reg. CE N. 401/2006 - D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 27

Esercitazione 3



Setting: esercizio di commercio al dettaglio di prodotti alimentari

Impresa: Tonilamponi snc, via Ginnastica 16, Trieste

Matrice alimentare: lamponi, categoria I, origine Italia

Tipo di campionamento: pianificato

Ambito di prelievo: prodotto esposto alla vendita in confezioni di materiale plastico

Lotto: vedi etichetta **Fornitore:** vedi etichetta

Dimensioni partita: 1,5 kg

Documento di fornitura: DDT n. 269875 dd. 20/05/2021

Parametri oggetto di campionamento: residui di prodotti fitosanitari

Normativa di riferimento: D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 27

Gruppo 4

Esercitazione 1



Setting: piattaforma di distribuzione

Impresa: Coop Alleanza 3.0 – Viale Kennedy n. 25 – San Vito al Tagliamento (PN)

Matrice alimentare: cuori di filetti di merluzzo surgelati

Tipo di campionamento: pianificato

Ambito di prelievo: cella surgelati



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TRIESTE

CORSO DI LAUREA INTERATENEO
TECNICHE DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE



Etichetta:

coop

Il merluzzo, pescato e pulito, viene sfilettato e surgelato per lasciarne inalterato sapore e proprietà nutritive. I cuori di filetti di merluzzo Coop sono già puliti e pronti per essere cucinati, avvolti singolarmente per proteggerli dall'ossidazione, sono perciò individualmente utilizzabili per la preparazione.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

	per 100g	per porzione (150g)
ENERGIA	281 kJ 66 kcal	422 kJ 99 kcal
GRASSI	0 g	0 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	0 g	0,2 g
CARBOIDRATI	0 g	0 g
di cui ZUCCHERI	0 g	0 g
FIBRE	0 g	0 g
PROTEINE	16 g	24 g
SALE	0,40 g	0,60 g

La confezione contiene 2-3 porzioni

Prodotto e confezionato in Namibia per Coop Italia S.C., Casalecchio di Reno (BO), Via del Lavoro 6-8, nello stabilimento di Walvis Bay (Riconoscimento n° NAMIBIA 3C) e importato da Emme Gel Srl, Calenzano (FI), Via di Le Prata 33/Int.

Coop per l'ambiente
COS'È > DOVE VA
C/PAP 81 ASTUCCIO CARTONCINO Raccolta carta
07 SACCHETTO PLASTICA Raccolta plastica

CUORI DI FILETTI DI MERLUZZO SUDAFRICANO SURGELATI COSTITUITI DA PARTI DI PESCE - Ingredienti: **merluzzo sudafricano (pesce)** (*Merluccius capensis* e *Merluccius paradoxus*)
pescato con reti da traino / ami e palangari in Oceano Atlantico sud orientale FAO 47. Può contenere **molluschi** e **crostacei**. È possibile la presenza occasionale di lische.

400 g e

CONSERVAZIONE DOMESTICA

Nel congelatore
**** 0 *** (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione
** (-12°C) 1 mese
* (-6°C) 1 settimana

Nello scomparto del ghiaccio 3 giorni

DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

SUGGERIMENTI PER L'USO
Fai scongelare il prodotto portandolo dal congelatore al frigorifero la mattina per la sera (o viceversa). Per uno scongelamento più rapido, togli l'astuccio ed immergi la confezione interna ancora chiusa in un po' d'acqua fredda. Procedi a cucinare nel modo desiderato, come faresti con il prodotto fresco.

Se vuoi preparare una speciale ricetta, scalda in una casseruola 4 cucchiai d'olio d'oliva e fai rosolare, per circa 7 minuti, 1 porro e 2 peperoni gialli precedentemente lavati e tagliati a listarelle; a metà cottura aggiungici una spolverata di sale e pepe. Distribuisci il composto di verdura, così ottenuto, su 4 fogli di alluminio e adagiaci sopra ognuno un cuore di filetto di merluzzo (precedentemente scongelato); cospargi il tutto di prezzemolo e aglio tritati, sale, pepe ed un poco di olio. Sigilla i cartocci e cuoci in forno preriscaldato a 200°C per 20 min.

Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi lato.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore. Per mantenere il prodotto ad una temperatura idonea alla conservazione ti consigliamo di prelevare i surgelati dai banchi alla fine della spesa e di utilizzare gli appositi sacchetti per mantenere più a lungo la loro temperatura nel trasporto dal negozio a casa.

www.e-coop.it
Numero Verde gratuito 800 80 55 80

I prodotti Coop sono realizzati senza discriminazioni né sfruttamento del lavoro

coop

Cuori di filetti di merluzzo sudafricano surgelati costituiti da parti di pesce

400 g e

Surgelato il: 11/01/2021
Lotto: L. 130121 5 3C T02
01/2023

Da consumarsi preferibilmente entro fine:

Secondo le modalità di conservazione riportate sulla confezione: vedi retro.

Dimensioni partita: 1270 kg confezioni

Documento di fornitura: DDT n. 74365 dd. 1/02/2021 *fornitore*: Coop Italia S.C.

Parametri oggetto di campionamento: Cd

Normativa di riferimento: Reg. CE N. 333/2007 - D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 27



Esercitazione 2



Setting: laboratorio di produzione pasta fresca ripiena

Impresa: Al tagliolino s.n.c. – Viale Rossetti n. 25 - Trieste

Matrice alimentare: tortellini freschi con ripieno di carne

Tipo di campionamento: pianificato

Ambito di prelievo: prodotto esposto alla vendita nella vetrina refrigerata dell'esercizio

Ingredienti: pasta fresca all'uovo 60%: Farina di **grano** tenero tipo "00", semola di **grano** duro, **uova** 17%, acqua, sale. Ripieno 40%: Carne suina 25%, **pangrattato**, **formaggio** grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina dell'**uovo**), carne bovina 10%, vino rosso, olio di semi di girasole, acqua, patate, carote, sale, aromi naturali, noce moscata, pepe.

Dimensioni partita: 1 vaschetta contenente 4,2 kg di prodotto

Data di produzione: produzione giornaliera

Durabilità: 5 giorni dalla data di produzione

Parametri oggetto di campionamento: salmonella

Normativa di riferimento: Reg. CE N. 2073/2005 - D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 27



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TRIESTE

CORSO DI LAUREA INTERATENEO
TECNICHE DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TRIESTE

CORSO DI LAUREA INTERATENEO
TECNICHE DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE



Esercitazione 3



Setting: supermercato

Impresa: IN'S Mercato S.p.a., Via Catullo n. 1, Trieste

Matrice alimentare: tonno all'olio di oliva

Tipo di campionamento: pianificato

Ambito di prelievo: prodotto esposto alla vendita confezionato su scaffalature dell'esercizio

Etichetta:





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TRIESTE

CORSO DI LAUREA INTERATENEO
TECNICHE DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE



Tonno all'olio di oliva

Questo tonno ASDOMAR, proveniente da selezionate zone FAO di Oceani non sovrasfruttati (Atlantico, Indiano o Pacifico), è lavorato in Italia nello stabilimento di Pinerolo (TO) sottoposto ad attenti controlli prima, durante e dopo il processo produttivo. ASDOMAR è certificato FSC e MSC e si impegna a promuovere la sostenibilità della pesca e la tutela delle specie protette. Scopri di più sulla produzione, sulla sostenibilità della pesca e sulla tracciabilità del tuo tonno su asdomar.it



Scopri
tutti i prodotti
ASDOMAR!

960g (12x80g e)

PESO SDOCCIOLO 12x52g cad.

CONTIENE CONFEZIONI NON
VENDIBILI SEPARATEMENTE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori medi per 100g di:	Prodotto intero	Prodotto sgocciolato
energia	1479 kJ / 354 kcal	1094 kJ / 261 kcal
grassi	22 g	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,1 g	2,2 g
carboidrati	0 g	0 g
di cui zuccheri	0 g	0 g
proteine	17 g	23 g
sale	0,88 g	1,1 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:
Conservare in luogo fresco e asciutto.
LOTTO / DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE:
vedersi sul lato della confezione

PRODOTTO DA
GENERALE CONSERVE S.p.A.
Fratelli Borja Pini 26/73 Sorbus
nello stabilimento di Olbia (SS)
www.asdomar.it



Certificato da Pesca Sostenibile
MarineStewards.org

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA
INGREDIENTI: tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares*),
olio di oliva, sale.

METODO DI PESCA: reti a circuizione (specie tonno)
OCEANO (Atlantico, Pacifico, Indiano) e M. TONNO (FAO di PESCA non overfished)
vedi ultimi tre caratteri a fianco alla data di scadenza.



LOTTO / DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE: / DETTAGLI SULLA ZONA DI PESCA:

E329 112025 P71

6

Dimensioni partita: 25 confezioni

Documento di fornitura: DDT n. 689775 dd. 20/05/2021

Fornitore: Cash & Carry Italia S.p.a.

Parametri oggetto di campionamento: istamina

Normativa di riferimento: Reg. CE N. 2073/2005 - D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 27