



**PRESTAZIONI ANALITICHE  
DEL LABORATORIO REGIONALE ARPAL  
CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E DEI MATERIALI  
A CONTATTO CON GLI ALIMENTI**

**CARTA DEI SERVIZI**



## SOMMARIO

<b>CONTESTO ISTITUZIONALE E COMPETENZE ASSEGNATE AD ARPAL .....</b>	<b>3</b>
<b>ORGANIZZAZIONE.....</b>	<b>5</b>
<b>SISTEMA QUALITÀ E ACCREDITAMENTO .....</b>	<b>6</b>
<b>STANDARD DEI SERVIZI OFFERTI .....</b>	<b>7</b>
<b>ARPAL - ELENCO PROFILI ANALITICI DI CONTROLLO ALIMENTI - PROTOCOLLI REGIONALI E CARTA DEI     SERVIZI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE .....</b>	<b>9</b>
<b>PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI .....</b>	<b>12</b>
<b>ALLEGATI SCARICABILI DAL SITO DI ARPAL .....</b>	<b>12</b>

## CONTESTO ISTITUZIONALE E COMPETENZE ASSEGNATE AD ARPAL

**ARPAL**, Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente Ligure, è l'Ente pubblico di riferimento in materia ambientale, operativo dal 1 gennaio 1998 a supporto di Regione, Province, Comuni e Comunità Montane per la protezione dell'ambiente e della natura, la tutela delle risorse idriche, la difesa del suolo, la protezione civile, **la prevenzione e promozione della salute collettiva e della sicurezza.**

ARPAL è stata istituita con Legge Regionale 39/95, in attuazione della Legge 61/94 ed attualmente l'Agenzia è regolata dalla legge regionale n° 20 del 4 agosto 2006 e ss.mm.ii., "Nuovo ordinamento dell'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente Ligure e riorganizzazione delle attività e degli organismi di pianificazione, programmazione, gestione e controllo in campo ambientale", che mantiene in capo ad ARPAL le competenze istituzionali in campo ambientale.

ARPAL, in quanto **parte della rete laboratoristica per l'esercizio delle funzioni di sanità pubblica**, effettua determinazioni che consentono la caratterizzazione qualitativa delle matrici alimentari, intervenendo nel controllo ufficiale degli alimenti. Tale controllo ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni.

L'attività istituzionale è regolata dal Piano Nazionale Integrato dei controlli ufficiali, elaborato secondo i principi stabiliti dal Regolamento europeo 882/2004, i cui obiettivi sono rappresentati dal rafforzamento dei controlli per la tutela del consumatore, mediante la verifica dei requisiti di sicurezza alimentare e di qualità nei principali settori produttivi e lungo tutta la filiera alimentare.

Dal Piano Nazionale ricade il Piano regionale Integrato Controlli in Sicurezza Alimentare e Sanità Animale (PRISA 2015-2018 per la Liguria, DGR 533/15 e successivi aggiornamenti) che, nell'ambito dell'organizzazione dei controlli ufficiali a livello locale, individua ARPAL come laboratorio di riferimento principalmente per gli alimenti di origine vegetale, in linea con quanto sancito nel Protocollo di Intesa tra ARPAL ed IZS attuativo del sistema integrato dei laboratori ARPAL-IZS della Liguria.

Inoltre si fa tuttora riferimento anche alla Legge 283 del 1962, relativa alla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e bevande, che contempla, all'art. 5, una serie di fattispecie penalmente rilevanti, sanzionate dal successivo art. 6.

ARPAL, oltre all'attività svolta su programma annuale, risponde alle richieste analitiche relative ad emergenze derivanti da allerte a livello nazionale e comunitario o per programmi di sorveglianza e controllo attivati dalla Regione e/o dal Ministero in seguito ad episodi di contaminazioni o frodi su alimenti. Il Laboratorio partecipa, infatti, al Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi (Rapid Alert



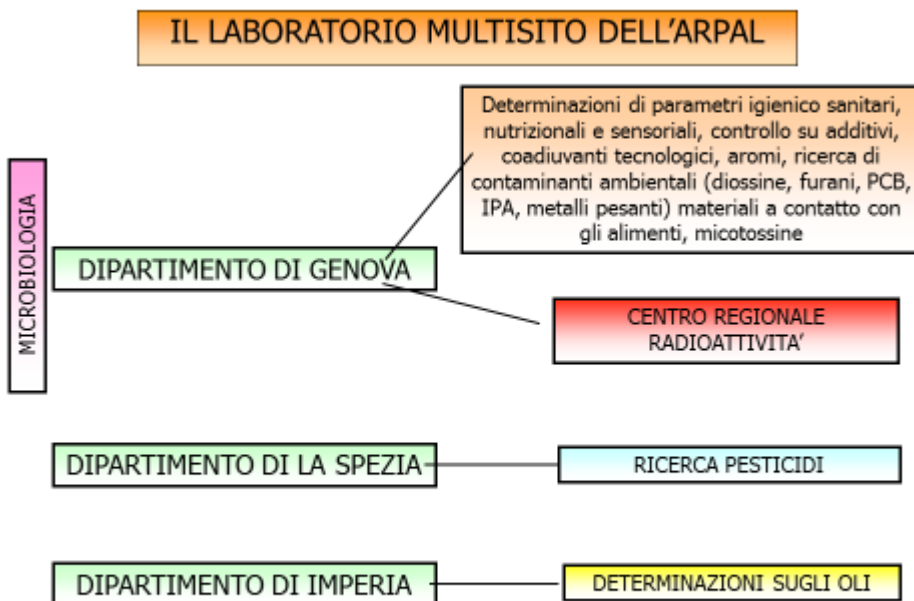
System for Food and Feed – RASFF) istituito dal Reg. CE 178/2002 segnalando le eventuali Non Conformità che vengono notificate sul Sistema (<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal>) dalle Autorità Competenti.

Il Laboratorio Regionale ARPAL svolge per conto degli Enti istituzionali competenti (Aziende Sanitarie Locali della Liguria, Sanità Marittima e Aeroportuale, Nuclei Antisofisticazioni e Sanità, Guardia di Finanza) i controlli analitici su diverse tipologie di matrici alimentari. Il Laboratorio può svolgere, inoltre, attività regolate da apposite Convenzioni con Enti Locali (es. attività di controllo delle mense scolastiche) e, a seguito di specifiche segnalazioni, controlli analitici richiesti da clienti privati.

Per quanto riguarda il rapporto ARPAL/ASL Liguri, ai sensi della DGR 1652 del 22/12/2014, sono formalizzati momenti di confronto ai fini di programmare le attività operative e sistematizzare le attività di riesame del contratto, sulla base delle criticità rilevate nel corso dell'anno con l'obiettivo di migliorare la collaborazione ed aumentare l'efficienza nell'ambito del Controllo Ufficiale.

## ORGANIZZAZIONE (Le strutture, distribuzione territoriale, centri di referenza regionale)

L'organizzazione dei laboratori ARPAL preposti al Controllo Ufficiale degli alimenti segue una logica di rete che prevede un polo principale per il controllo degli alimenti in generale e due poli per alcune attività specialistiche. Come illustra il seguente schema di dettaglio, l'attività di analisi chimica e microbiologica relativa alla sicurezza alimentare è centralizzata presso la Sede di Genova, andando a coprire gran parte delle attuali problematiche di contaminazione alimentare, mentre la ricerca di residui di pesticidi in alimenti vegetali viene svolta dal Polo Laboratoristico di La Spezia e le prove chimiche specifiche degli oli alimentari vengono effettuate dal Polo Laboratoristico di Imperia. Infine, presso il Polo di Genova, opera il Centro di Riferimento Regionale per il controllo della Radioattività Ambientale (CRR, istituito con Circ. Min. San. n.° 2 del 3 Febbraio 1987), appartenente alla rete RESORAD coordinata da ISPRA ed incaricato di svolgere il controllo degli alimenti al fine di accertare l'eventuale contaminazione da radionuclidi.





## **SISTEMA QUALITÀ E ACCREDITAMENTO**

Il Laboratorio Multisito di ARPAL è accreditato presso l'Ente Nazionale ACCREDIA ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura", in conformità all'art.12 del Reg. CE 882/2004. Le prove accreditate sulle sedi di Genova, Imperia, La Spezia e Savona sono state scelte dando priorità ai temi della sicurezza alimentare e della prevenzione collettiva, e riguardano quindi principalmente le matrici Alimenti e Acque destinate o da destinare al consumo umano. Si allega al presente documento il certificato Accredia di accreditamento relativo alle prove effettuate dal Laboratorio Multisito.

Gli elenchi delle prove accreditate sempre aggiornate sono consultabili sul sito [www.accredia.it](http://www.accredia.it) nella sezione "Banche Dati".

Per gli ulteriori approfondimenti:

<http://www.arpal.gov.it/l-agenzia/accreditamento-e-certificazione/l-accreditamento-uni-cei-iso-iec-17025.html>

## STANDARD DEI SERVIZI OFFERTI

### (Prestazioni fornite, tempi di risposta, modalità di ricevimento dei campioni)

Al fine di fornire uno strumento utile per giungere ad una migliore razionalizzazione ed omogeneità nelle attività laboratoristiche di controllo ARPAL ha provveduto, in prima battuta, ad elaborare e fornire ai suoi clienti istituzionali il Protocollo “Profili analitici di controllo degli alimenti” (PRT-CONT-01-AR rev.03 del 27/05/14).

La possibilità di disporre di profili analitici standard, è infatti utile per:

- la pianificazione dei controlli a livello regionale ed il loro miglioramento grazie alla scelta dei tipi di parametri effettuabili sulle diverse matrici;
- il coordinamento interno ad ARPAL delle attività di controllo secondo una logica di rete;
- il coordinamento tra i laboratori dell'ARPAL e gli Enti preposti all'attività ispettiva e di vigilanza.

Nel corso del 2015-2016 con il coordinamento Regionale ed insieme al Laboratorio dell'IZS si è provveduto ad aggiornare/integrare tali schede che sono confluite in due protocolli tecnici di riferimento condivisi con tutte le ASL Liguri, uno per la parte della sicurezza microbiologica (Decreto Dirigenziale Regione Liguria n° 1965 del 6 luglio 2015) e l'altro relativo alla sicurezza chimica degli alimenti e dei materiali a contatto con alimenti (Decreto Dirigenziale Regione Liguria n° 3348 del 15 luglio 2016).

La logica dunque diventa quella di una rete regionale del Controllo Ufficiale ARPAL/IZS. I dati contenuti nelle schede dei protocolli tecnici regionali dei controlli illustrano, per ciascuna tipologia di matrice, tutte le informazioni necessarie a partire dal ricevimento dei campioni da parte delle accettazioni, alla tipologia e qualificazione della prestazione fino ad arrivare alle indicazioni utili alla trasmissione dei dati sui sistemi informativi del Ministero della Salute.

In particolare, per quanto riguarda il protocollo di sicurezza chimica, vengono riportate:

la descrizione della matrice oggetto del controllo corredata dai codici ministeriali previsti per la trasmissione informatica dei dati sulla sicurezza alimentare. Si ricorda che tale informazione è determinante per tutta la filiera che va dal campionamento fino al giudizio di conformità del laboratorio e agli eventuali provvedimenti intrapresi dalle Autorità Competenti;

le indicazioni relative al n° di aliquote ed alle quantità minime da campionare necessarie per l'effettuazione delle analisi;

il gruppo di analiti che possono essere esaminati (Profilo analitico) dal Laboratorio multisito sulla specifica matrice campionata;

il quesito diagnostico, cioè la motivazione di effettuazione dell'analisi (PRISA, parametri di sicurezza alimentare prescritti dalle norme, etc.);

i limiti di riferimento a norma di legge o, in alternativa, il valore indicativo a cui tendere con la relativa norma nella quale sono espressamente indicati tali limiti;

i tempi di risposta espressi in giorni;

i riferimenti del metodo di prova utilizzato con l'informazione sullo stato di accreditamento e l'eventuale laboratorio pubblico di supporto per i parametri prescritti dal PRISA;

particolari specifiche inerenti l'effettuazione della prova.

I tempi di risposta medi indicati per i pacchetti/profili analitici processati dal Laboratorio Regionale ARPAL si intendono a partire dalla data di accettazione del campione con tutta la documentazione a corredo prevista, sino all'invio del rapporto di prova che avviene via posta elettronica certificata. In caso di parametro non conforme viene subito trasmesso un riscontro parziale degli esiti via fax/mail come concordato con le singole ASL.

Per quanto concerne i tempi di risposta forniti nel presente documento occorre, inoltre, precisare che:

- si ritengono cogenti per tutte le prove svolte ai fini del Controllo Ufficiale;
- si riferiscono alle prove analitiche effettuate presso i laboratori ARPAL e non sono applicabili nel caso in cui si rendano necessarie analisi da parte di laboratori pubblici esterni;
- considerando l'effettuazione di un gruppo di prove con tempi diversi, il tempo di risposta al cliente sarà quello relativo alla prova analitica la cui esecuzione richiede il tempo più lungo;
- in caso di emergenze o richieste urgenti i campioni verranno processati con priorità riducendo in maniera concordata il tempo di risposta indicato;
- sono fatti salvi accordi stipulati con committenti per fattispecie specifiche.
- in caso di criticità o di particolari campioni problematici il tempo di risposta viene concordato con la struttura che ha disposto il prelievo;
- in caso di guasto alla strumentazione di analisi che si protragga per oltre un mese si provvede alla comunicazione al cliente così come previsto dalla normativa in ambito di Controllo Ufficiale.

Le tempistiche saranno assicurate compatibilmente con un afflusso dei campioni programmati che risulti distribuito in modo regolare lungo tutto l'arco dell'anno.

Si riporta, di seguito, l'elenco delle schede di controllo ARPAL contenute nei succitati protocolli regionali, con un riepilogo dei tempi di risposta al cliente.



ARPAL - ELENCO PROFILI ANALITICI DI CONTROLLO ALIMENTI - PROTOCOLLI REGIONALI E CARTA DEI SERVIZI  
PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

PROFILI ANALITICI CHIMICI	TEMPI RISPOSTA
<b>OLIO VEGETALE</b>	
Controllo chimico generale	60 gg
Controllo chimico generale + IPA	90 gg
Ricerca Pesticidi	60 gg
<b>VINO</b>	
Controllo chimico generale (inclusi gli additivi)	60 gg
Ricerca Micotossine	60 gg
Ricerca Pesticidi	60 gg
<b>FRUTTA SECCA ED ORTOFRUTTA ESSICCATA</b>	
Controllo chimico generale (additivi)	60 gg
Ricerca Micotossine	60 gg
Ricerca Pesticidi	60 gg
Controllo Radioattività	60 gg
<b>CAFFE', TE', ERBE AROMATICHE E INFUSIONALI, SPEZIE</b>	
Ricerca Micotossine	60 gg
Ricerca Pesticidi	60 gg
<b>INTEGRATORI ALIMENTARI</b>	
Controllo chimico generale (inclusi gli additivi)	60 gg
Ricerca Micotossine	60 gg
Ricerca Pesticidi	60 gg
<b>PROFILI DI CONTROLLO CEREALI E FARINE</b>	
Controllo chimico generale (inclusi gli additivi)	60 gg
Ricerca Micotossine	60 gg
Ricerca Pesticidi	60 gg
Controllo Radioattività	60 gg

<b>MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI</b>	
Profili chimici specifici per tipo di materiale	60 gg
<b>PRODOTTI DA FORNO</b>	
Controllo chimico generale (inclusi gli additivi)	60 gg
Ricerca Micotossine	60 gg
Ricerca Pesticidi	60 gg
Controllo Radioattività	60 gg
<b>PASTE ALIMENTARI</b>	
Controllo chimico generale (inclusi gli additivi)	60 gg
Ricerca Micotossine	60 gg
Ricerca Pesticidi	60 gg
Controllo Radioattività	60 gg
<b>SALE DA CUCINA</b>	
Controllo chimico generale ( <i>i metodi di prova non sono accreditati e la prova dello iodio viene effettuata fuori sede in caso di positività</i> )	60 gg
<b>BIRRA</b>	
Controllo chimico generale (inclusi gli additivi)	60 gg
Ricerca Micotossine ( <i>la prova non è accreditata</i> )	60 gg
<b>ACETO</b>	
Controllo chimico generale (inclusi gli additivi) ( <i>i metodi di prova non sono accreditati tranne la determinazione degli zuccheri nell'a. balsamico</i> )	60 gg
<b>CONSERVE E ALTRE PREPARAZIONI VEGETALI (1.Conserve di pomodoro;2.Conserve sott'olio, sott'aceto, in salamoia;3.Confettere, preparazioni e succhi di frutta)</b>	
Controllo chimico generale (inclusi gli additivi)	60 gg
Ricerca Micotossine (3.Confettere, preparazioni e succhi di frutta)	60 gg
Ricerca Pesticidi	60 gg
Controllo Radioattività (3.Confettere, preparazioni e succhi di frutta)	60 gg

PROVE PER LA RICERCA DI DIOSSINE SU ALIMENTI (PRODOTTO ITTICO, UOVA, BURRO ETC.) (SCHEDA ARPAL-IZS)	
Ricerca di diossine e PCB diossina simili	90 gg
<b>PROFILI ANALITICI MICROBIOLOGICI</b>	<b>TEMPI RISPOSTA</b>
1.ALIMENTI IN POLVERE INFANZIA E DIETETICI A FINI MEDICI SPECIALI	30 gg
21.PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE PRONTE AL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGR CRUDI	20 gg
22A.PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE COTTE PRONTE AL CONSUMO NON MANIPOLATE	20 gg
22B.PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE COTTE PRONTE AL CONSUMO MANIPOLATE	20 gg
24.CONSERVE SEMICONSERVE E REPFED PRONTI PER IL CONSUMO	20 gg
25.CACAO E PRODOTTI A BASE DI CACAO E CIOCCOLATO	20 gg
26.FARINE E FARINE MISTE PER DOLCI PER ALTRE PREPARAZIONI	20 gg
27.PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI-PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO-PANE	20 gg
28A.SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI NON PASTORIZZATI (PRONTI AL CONSUMO)	20 gg
28B.SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI PASTORIZZATI (PRONTI AL CONSUMO)	20 gg
29.SPEZIE-ERBE AROMATICHE (DISIDRATATE)	20 gg

Tutte le schede, approvate dalla Regione, vengono inserite sul sito web ARPAL e costituiscono la carta dei servizi per i controlli ufficiali ARPAL sulla sicurezza alimentare.

Ulteriori informazioni inerenti I metodi di prova utilizzati dal Laboratorio Regionale sono scaricabili dal nostro sito all'indirizzo <http://www.arpal.gov.it/l-agenzia/prodotti-e-servizi/metodi-di-prova.html> alla voce > qualita > metodi di prova cliccando su ELENCO METODI LABORATORIO ARPAL. Il file aggiornato semestralmente contiene tutti i metodi di prova utilizzati e filtrabili per la matrice alimenti. Ogni prova è

corredata dal relativo Codice Tariffario consultabile al link <http://www.arpal.gov.it/l-agenzia/prodotti-e-servizi/tariffario/tariffario-2014/prestazioni-analitiche.html> in modo da poter risalire al costo dell'analisi (nei casi previsti).

In relazione alle prove accreditate, il riferimento è costituito dalla banca dati del sito dell'Ente Italiano di Accreditamento <http://www.accredia.it>

Le modalità di ricevimento dei campioni e di refertazione degli esiti (luoghi e orari per l'accessibilità ai servizi, indicazioni di prelievo, consegna Rapporti di Prova al cliente) sono consultabili all'indirizzo <http://www.arpal.gov.it/l-agenzia/prodotti-e-servizi/accettazione.html> da dove è possibile scaricare anche la specifica documentazione a riguardo.

## PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

**REG CE 178/2002** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

**REG CE 882/2004** 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;

**DGR Regione Liguria N.533/2015** "Piano Regionale Integrato della Sicurezza Alimentare (PRISA)" e successive modifiche ed integrazioni;

**DGR Regione Liguria N. 141 DEL 20.02.2015** "Piano Annuale delle Attività di ARPAL 2015" punto 1.9.1;

**DGR Regione Liguria N.1652/2014** "Indirizzi per il Controllo Ufficiale dei laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari" e indirizzi per garantire la capacità di laboratorio tra AASSLL e laboratori ufficiali";

**DD Regione Liguria N.1965/2015** "Protocolli Tecnici per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici e accertamenti analitici di microrganismi e loro tossine responsabili di Malattie Trasmesse";

**DD Regione Liguria N.3348/2016** "Protocollo tecnico per l'effettuazione dei controlli fisici e chimici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici".

## ALLEGATI SCARICABILI DAL SITO DI ARPAL

**DD Regione Liguria N.1965/2015** "Protocolli Tecnici per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici e accertamenti analitici di microrganismi e loro tossine responsabili di Malattie Trasmesse";

**DD Regione Liguria N.3348/2016** "Protocollo tecnico per l'effettuazione dei controlli fisici e chimici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici"