



Sicurezza Alimentare

Non solo esami di laboratorio

Conferenza dei Servizi
Sassari ,13 Ottobre 2015

*Marongiu E., Mancuso R., Pisanu M., Vodret B., Cogoni P. , Fadda A., Mugoni G.,
Orrù A., Virgilio S.*



Le attività dell'IZS della Sardegna nell'ambito della Sicurezza Alimentare

- ✓ **Attività analitica** mediante prove accreditate di natura microbiologica, parassitologica, biotossicologica e chimica su alimenti, mangimi e acque nell'ambito dei Piani Regionali in materia di Sicurezza Alimentare .
- ✓ Attività di **Ricerca scientifica** applicata al settore alimentare.
- ✓ Attività di **Consulenza** tecnico-scientifica e analitica.
- ✓ Attività di **Formazione** .



Attività analitica svolta dall'IZS Sardegna nel 2014 nell'ambito del Controllo Ufficiale

IZS -2014			Prodotti lattiero-caseari	Carne e derivati, cacciagione e pollame	Pesci, crostacei e molluschi	Cereali e prodotti della panetteria	Frutta e verdura	Piatti preparati	Materiali a contatto con alimenti
SARDEGNA	N. CAMPIONI	ANALIZZATI	1788	1600	3645	332	173	371	1012
		IRREGOLARI	16	7	23	5	7	8	8



Punti di forza

- ✓ Sistema aziendale di Assicurazione Qualità (*EN ISO/IEC 17025*) consolidato, accreditamento delle prove analitiche per il C.U.
- ✓ Elevata competenza tecnica e scientifica del Personale.
- ✓ Dotazione tecnologica adeguata ai fini del Controllo Ufficiale e dell'attività di Ricerca scientifica.
- ✓ Ampiezza dell'offerta analitica e tempi di risposta adeguati.
- ✓ Ricerca scientifica finalizzata al miglioramento della capacità analitica e diagnostica, all'acquisizione di dati epidemiologici, al supporto delle produzioni alimentari regionali .
- ✓ Stretto raccordo tecnico scientifico e funzionale con la “Rete nazionale” degli II.ZZ.SS. , presenti in tutte le Regioni.



CRITICITA'

- Urgente adeguamento alle normative UE
- Accreditamento nuove prove previste nei Piani
- Supporto all'utenza per problematiche emergenti
- Studio e sperimentazione di nuovi “modelli” finalizzato al miglioramento delle produzioni locali



OBIETTIVI E PROGRAMMI di ATTIVITA' e di SVILUPPO PER IL FUTURO nel SETTORE ALIMENTI

A breve termine

ALIMENTI di OA e di OV per uso umano

- ✓ Messa a punto di metodiche innovative di identificazione e caratterizzazione di *agenti di zoonosi* tradizionali ed emergenti.
- ✓ Messa a punto di metodi biomolecolari e tecnica di sequenziamento per l'identificazione di specie (*frodi alimentari*).
- ✓ Implementazione e accreditamento del metodo *EU-Harmonised Standard Operating Procedure for determination of Lipophilic marine biotoxins in mollusks by LC-MS/MS - Version 5 January 2015*.
- ✓ Prove sperimentali su alimenti mediante:
 - Studi di caratterizzazione dei prodotti.
 - Studi di *shelf-life*.
 - *Microbial challenge test* di prodotto e di processo.
 - Studi per verifica trattamenti di *decontaminazione*.



OBIETTIVI e PROGRAMMI di ATTIVITA' e di SVILUPPO PER IL FUTURO nel SETTORE ALIMENTI

A breve termine

ALIMENTI per uso zootecnico

- ✓ Prevenzione BSE: identificazione nei mangimi di proteine di specie animali non ruminanti.

ACQUE per uso umano, minerali e di sorgente

- ✓ Accreditation methods of analysis and start of activities of proof in the scope of the Regional Reference Plan.

OGM

- ✓ Passage of methods from fixed accreditation to flexible accreditation and application of new generation technologies (PCR digital and prespotted plates).



OBIETTIVI E PROGRAMMI DI ATTIVITA' E DI SVILUPPO PER IL FUTURO nel SETTORE ALIMENTI

A medio termine

- ✓ Messa a punto di nuovi metodi per analisi nutrizionale dei prodotti dietetici e alimenti prima infanzia
- ✓ Implementazione di metodi chimici in LC/MS/MS per la determinazione di biotossine algali (P.S.P., A.S.P.)
- ✓ Estensione della ricerca di additivi e allergeni su nuove matrici alimentari (Reg. CE n. 1333/08 – Annex II 2015, Racc. EFSA, 2014)
- ✓ *Filth test*: estensione dell'utilizzo ad altri alimenti, oltre a sfarinati, derivati del pomodoro, zucchero e miele
- ✓ Implementazione del Centro di controllo Micologico
- ✓ Collaborazione con CRN Produzioni Biologiche sulla tematica degli accertamenti igienico-sanitari sulle Produzioni Biologiche
- ✓ Creazione di una Piattaforma *Next Generation Sequencing*
- ✓ Implementazione del Centro di Valutazione del Rischio Alimentare
- ✓ Avvio di un programma di studio sull'utilizzo delle *nanoparticelle* nel settore alimentare



I BENEFICI per L'UTENZA DERIVANTI dal RAGGIUNGIMENTO degli OBIETTIVI

- ✓ Servizi sanitari territoriali: soddisfacimento fabbisogni analitici e di supporto tecnico scientifico
- ✓ Aziende del settore Alimentare: soddisfacimento fabbisogni di consulenza tecnico-scientifica a supporto del miglioramento della qualità e sicurezza delle produzioni alimentari
- ✓ Consumatori: contributo al raggiungimento di un più elevato livello di tutela della salute, anche attraverso la verifica delle corrette informazioni/etichettatura sugli alimenti



SINERGIE INTERNE ed ESTERNE FINALIZZATE al RAGGIUNGIMENTO degli OBIETTIVI

- ✓ Razionalizzazione delle attività e dei processi all'interno dell'Ente.
- ✓ Maggiore raccordo funzionale con RAS, Servizi territoriali ASL ed Enti di Ricerca scientifica regionali, nazionali e internazionali.



CONCLUSIONI

- ✓ L'attività di analisi di laboratorio e di ricerca scientifica nell'ambito della Sicurezza Alimentare rappresenta da sempre un *settore strategico* per l'Ente, che nel tempo ha assunto importanza crescente con la globalizzazione dei mercati alimentari.
- ✓ E' necessaria una maggiore *integrazione* tecnica e funzionale tra l'I.Z.S. e i Servizi Sanitari territoriali per attività di monitoraggio sanitario per problematiche specifiche dei singoli territori e non previste nell'ambito del PRIC.
- ✓ Contributo alla *valorizzazione* delle produzioni agroalimentari regionali mediante lo sviluppo di attività a supporto delle garanzie di sicurezza alimentare.