

Procedure e tecniche di campionamento degli alimenti destinati all'alimentazione umana



Si svolgerà il 19 marzo presso l'Aula Magna del Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari il corso ECM "Procedure e tecniche di campionamento degli alimenti destinati all'alimentazione umana" organizzato dalla Asl Bari, con

la partecipazione dell'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Bari, della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e dell'associazione Italiana Veterinari Igienisti.

La legislazione comunitaria e nazionale definisce i tenori massimi di contaminanti chimici e microbiologici negli alimenti destinati all'alimentazione umana, che devono essere monitorati dalle Autorità Competenti per la verifica della loro conformità. I risultati analitici ottenuti possono essere condizionati dalla procedura utilizzata per la preparazione del campione destinato al laboratorio, così come dalle temperature di trasporto e conservazione del campione. Il campionamento pertanto svolge un ruolo cruciale in tutte le attività analitiche, soprattutto nella quantificazione di contaminanti distribuiti in modo eterogeneo all'interno di un lotto/partita di alimento.

Per tale ragione, l'Unione Europea ha individuato specifici metodi di campionamento in relazione al tipo di alimento e

all'analisi da ricercare e, quando non disponibili, ha dettato i criteri per la loro selezione, tenendo conto anche degli standard accettati a livello internazionale. La corretta applicazione delle procedure di campionamento, tuttavia, non può prescindere da un'adeguata formazione del personale addetto ai controlli ufficiali.

L'evento si propone di fornire agli operatori del Servizio Sanitario Nazionale che si occupano di sicurezza alimentare strumenti utili per un corretto campionamento delle matrici alimentari promuovendo la conoscenza della legislazione europea e nazionale per le attività di campionamento degli alimenti destinati all'alimentazione umana, la corretta applicazione dei metodi di campionamento per il Controllo Ufficiale dei contaminanti chimici e microbiologici, oltre che le corrette modalità di redazione della reportistica necessaria a documentare correttamente le attività di campionamento con l'ausilio degli strumenti "tradizionali" (cartacei) e informatici.

Lo strumento delle analisi di laboratorio nelle attività di Controllo Ufficiale è efficace se garantisce la correttezza del dato analitico, mediante il perseguimento di un costante ed elevato livello di "Qualità e sicurezza del dato" fin dalle primissime attività di identificazione della matrice alimentare da sottoporre ad analisi. Affinché i risultati delle misurazioni siano accettati come validi dalle parti interessate è necessario, non solo che le analisi siano eseguite secondo i requisiti previsti dalla norma ISO 17025, ma che anche le fasi pre e post analitiche siano correttamente attuate. L'evento si propone quindi di illustrare come il campionamento (prelievo, identificazione del campione, manipolazione, compilazione della richiesta di analisi, trasporto) influenzi significativamente la qualità del dato di laboratorio e, di conseguenza, le eventuali azioni esecutive da intraprendere.

[Scarica il programma](#)

