



**REGIONE SICILIANA**  
**ASSESSORATO REGIONALE DELLA SALUTE**  
*Dipartimento per le Attività Sanitarie e*  
*Osservatorio Epidemiologico*

**Piano Regionale di monitoraggio sul tenore di acrilammide  
negli alimenti per gli anni 2015-2018**

Obiettivi

Il presente Piano ha lo scopo di programmare, attuare e coordinare, nel territorio della Regione Siciliana, le attività di monitoraggio mirate alla verifica del tenore di acrilammide negli alimenti indicati nell'allegato alla Raccomandazione della Commissione del 2 giugno 2010, integrata dalla Raccomandazione UE n.647/2013 e dalla nota del Ministero della Salute n. 22778 del 03/07/2015.

L'acrilammide, amide dell'acido acrilico, si forma naturalmente negli alimenti a seguito di processi di cottura a temperatura superiore ai 120° C. La quantità di acrilammide che si forma dipende, oltre che dalla temperatura, dal tempo di cottura, dal pH e dalla quantità di asparagina e zuccheri riducenti presenti nell'alimento di partenza o aggiunti durante la lavorazione.

La Commissione Europea ha avviato una serie di studi sulla presenza e sul tenore di acrilammide negli alimenti al fine di migliorare le conoscenze e ridurre l'esposizione del consumatore a tale sostanza.

Gli alimenti con i più alti livelli di acrilammide sono le patate fritte, le patatine tipo *chips*, i cereali per la prima colazione, il caffè torrefatto ed i prodotti da forno.

Riferimenti normativi

- Raccomandazione della Commissione europea n. 307 del 2 giugno 2010 sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti;
- "CIAA Acrylamide Toolbox" Rev. 12 della Confederazione europea delle industrie alimentari del febbraio 2009;
- Raccomandazione della Commissione europea del 3 maggio 2007 sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti e successive modifiche e integrazioni;
- Raccomandazione della Commissione europea n. 647 dell'8 novembre 2013 sulle analisi dei tenori di acrilammide negli alimenti.

Il Piano

La programmazione, il coordinamento delle attività sul territorio regionale ed il monitoraggio sono affidate al servizio 4° del Dipartimento per le attività sanitarie e osservatorio epidemiologico.

I servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.) delle Aziende sanitarie provinciali (A.S.P.) della Regione si occuperanno dell'attuazione delle attività di monitoraggio tramite campionamento.

L'attività di monitoraggio da effettuare sull'intero territorio regionale, prevede il controllo materiale con campionamento per analisi e contestuale controllo documentale.

I controlli dovranno essere effettuati presso i siti della produzione, della distribuzione (panifici, chioschi per la vendita, ristoranti, et.) e depositi.

Le matrici da sottoporre a campionamento, il numero dei controlli e la loro ripartizione territoriale sono riportati nell'allegata tabella.

All'atto del campionamento deve essere compilato il modello di verbale allegato al presente Piano (All. A).

### Referenti regionali

I referenti per l'attuazione del presente Piano sono:

- il dirigente del Servizio 4 – Sicurezza Alimentare, dr. Pietro Schembri ([p.schembri@regione.sicilia.it](mailto:p.schembri@regione.sicilia.it) 091.7079339);
- il dirigente dell'U.O. 4.2 – Piani e Gestione Emergenze, dr. Donatella Manzo ([donatella.manzo@regione.sicilia.it](mailto:donatella.manzo@regione.sicilia.it) – 091.7079338).

Il laboratorio regionale al quale dovranno essere conferiti i campioni oggetto del presente piano è il

- Laboratorio di sanità pubblica dell'ASP di Agrigento, Viale della Vittoria n. 321 - 92100 Agrigento, dr. Carmela Terrazzino, tel. 0922.407473

### Flussi informativi e di rendicontazione

Entro il 31 gennaio di ciascun anno il laboratorio individuato dovrà trasmettere i dati relativi alle analisi al servizio 4° del Dipartimento A.S.O.E.

Entro il 28 di febbraio di ogni anno il servizio 4° del Dipartimento A.S.O.E, provvederà alla validazione degli stessi, alla relativa analisi e aggregazione con successiva trasmissione al Ministero.

Il presente Piano sarà inserito nel Piano Regionale Integrato dei Controlli (P.R.I.C.) ai sensi del regolamento CE n. 882 del 2004.

23/09/2015

F.to

Il Dirigente del Servizio 4  
(dr. Pietro Schembri)

Il Dirigente Generale  
(Ignazio TOZZO)

ALLEGATO A

“Piano Regionale di monitoraggio sulla presenza di acrilammide negli alimenti  
anni 2010 – 2014”

REGIONE SICILIANA - MODELLO DI VERBALE DI CAMPIONAMENTO

VERBALE DI PRELEVAMENTO n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Sezione 1 – Dati relativi all’ente prelevatore

A.S.P. di \_\_\_\_\_ Servizio \_\_\_\_\_  
Via/piazza \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ città \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_ e.mail \_\_\_\_\_

Sezione 2 – Dati relativi al detentore della merce

Ragione sociale o Ditta \_\_\_\_\_  
Responsabile \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
Residente \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ in  
via/piazza \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
Qualifica \_\_\_\_\_  
Presente all’ispezione: Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
Residente a \_\_\_\_\_ in via/piazza \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
Qualifica \_\_\_\_\_

Sezione 3 – Dati relativi all’attività di campionamento

L'anno duemila \_\_\_\_ addì \_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_,  
il sottoscritto \_\_\_\_\_ qualifica \_\_\_\_\_ si è  
presentato presso:

- mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate
- rivendita - intermediario
- stabilimento di produzione
- magazzino di materie prime
- altra sede di prelievo (specificare \_\_\_\_\_)
- mezzo di trasporto

sito in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ città \_\_\_\_\_  
e, dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha  
proceduto al prelievo di un campione di :

Sezione 4 – Dati relativi al campione

Tipo di matrice prelevata (riportare la matrice e le specifiche indicate nelle  
tabelle \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
Piano \_\_\_\_\_  
altro \_\_\_\_\_

Provenienza del prodotto:  nazionale,  comunitaria,  extracomunitaria,  regionale

Prelievo avvenuto nel circuito:  convenzionale,  biologico

Il campione è stato prelevato da:  confezione integra ;  confezione non integra;  sfuso;  altro

Nome commerciale \_\_\_\_\_, lotto/partita n \_\_\_\_\_, quantità in kg/lt/unità \_\_\_\_\_, confezioni n \_\_\_\_\_, altro \_\_\_\_\_,

Ditta produttrice \_\_\_\_\_ Sede \_\_\_\_\_

Stabilimento di produzione \_\_\_\_\_

Data di produzione \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_ Data di scadenza o TMC \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

Si allega il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale

Con le modalità atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n \_\_\_\_\_ punti n \_\_\_\_\_ campioni elementari del peso/volume/unità di \_\_\_\_\_ kg/lt/n°. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume/unità di \_\_\_\_\_ kg/lt/n°.

Dal campione globale è stato ottenuto il campione di laboratorio suddiviso in n \_\_\_\_\_ aliquote, suggellate con sigillo di ufficio e munite di cartellino, ognuna delle quali del peso/volume/unità di \_\_\_\_\_.

Dichiarazioni del proprietario o detentore: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

N° \_\_\_\_\_ aliquote (indicare dettaglio aliquote) unitamente a n° \_\_\_\_\_ copie del presente verbale vengono inviate al

in data \_\_\_\_\_

Il campione viene conservato mediante (indicare le modalità di conservazione)

N° \_\_\_\_\_ copia/e del presente verbale con n° \_\_\_\_\_ aliquota/e viene/vengono consegnate al Sig \_\_\_\_\_

La partita/lotto relativa al campione prelevato  viene/  non viene posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Altre note \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Il campionamento è stato effettuato secondo quanto previsto dal Regolamento CE n. 333/2007 della Commissione del 28 marzo 2007.

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

IL VERBALIZZANTE

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_