

Allegato T: Scheda informativa per il laboratorio (SIAOA/SIAPZ - IZS UM)

Allegato al verbale/richiesta di prelevamento n. _____, del ____/____/____

Luogo del prelievo (campo obbligatorio)

☐ Stabilimento **ricosciuto** (Approval Number: _____ Tipo attività*: .MS. _____)

☐ Struttura **registrata** (CF/ Numero di registrazione: _____ Tipo attività*: .MS. _____)

Motivo del prelievo (campo obbligatorio)

☐ **PIANO ALIMENTI MARCHE:**

☐	Controllo criteri di sicurezza alimentare (Reg 2073/05)	☐	Controllo Contaminanti agricoli/tox. veg. naturali: Afl. M1	☐	Monitoraggio sostanze indesiderabili (Contaminanti agr./tox. veg. nat.)
☐	Controllo latte crudo vendita diretta (distributore)	☐	Controllo additivi e aromi in alimenti	☐	Monitoraggio Contaminanti amb./ind.
☐	Controllo Contaminanti ambientali/industriali	☐	Controllo miele	☐	Criteri igiene di processo - carcasse
☐	- metalli e altri elementi (zona FAO: _____)	☐	Controllo residui antiparassitari	☐	Criteri igiene di processo (Reg 2073/05)
☐	- IPA: (packaging _____)	☐	Controllo allergeni	☐	Criteri supplementari (valori guida LLGG 882)
☐	- Diossine -PCB DL- PCB NDL (zona FAO: _____)	☐	Controllo radiazioni ionizzanti	☐	
☐	- Sost perfluoroalchiliche				

☐	Controllo su richiesta UVAC
☐	Controllo per sospetto TOSSINFEZIONE alimentare: ☐ reperto ☐ Campionamento ufficiale
☐	Controllo supplementare, integrativo , a seguito di non conformità o su richiesta (es. D.Lgs. 32/2021)
☐	Controllo su LATTE in allevamento: ☐ Latte CRUDO (Reg. CE 853/04) ☐ Latte per ALTA QUALITA' (D.M. 185/1991)
☐	MACELLAZIONE SPECIALE DI URGENZA (MSU)
☐	BATTERIOLOGICO A SUPPORTO MACELLAZIONE
☐	Controllo su REPERTO

☐ Sorveglianza **AGENTI ZOOTICI** (*Salmonella* spp. *Listeria m.*, *Campylobacter* spp., *Yersinia enterocolitica*, *E.coli* STEC

☐ **Altre ricerche** (piani di monitoraggio, ecc.) (specificare): _____

Categoria dell'alimento (parte da compilare, apponendo una croce nella casella corrispondente, solo nel caso del controllo criteri di sicurezza alimentare, di igiene di processo e criteri supplementari del Piano Alimenti Marche).

CARNI <u>DA CONSUMARSI COTTE</u> Specificare SEMPRE la/le specie animale/i	Carni macinata da consumarsi previa cottura	
	Preparazione di carni da consumarsi previa cottura	
	Carni separate meccanicamente	
	Carne fresca di pollame	
CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI e PRODOTTI A BASE DI CARNE <u>READY TO EAT</u>	Carne macinata	
	Preparazioni di carne	
	Insaccato fresco (stagionatura ≤ 30gg) (es. ciauscolo, salame morbido, ...)	
	Insaccati stagionato (stagionatura > 30gg)	
	Prodotti salati	
PRODOTTI A BASE DI CARNE destinati ad essere consumati <u>COTTI</u>	Prodotto di salumeria cotto (es. coppa, prosciutto cotto, mortadella, ...)	
	Prodotto a base di <u>carne di pollame</u> destinato ad essere consumato cotto	
PRODOTTI LATTIERO – CASEARI: formaggi, burro e panna Specificare SEMPRE la/le specie animale/i	Da latte crudo	
	Da latte trattato con temperatura PIU' BASSA della pastorizzazione	
	Da latte trattato con temperatura ALMENO EQUIVALENTE la pastorizzazione	
GELATI		
MOLLUSCHI BIVALVI, ECHINODERMI, TUNICATI e GASTEROPODI VIVI		
PRODOTTI DELLA PESCA	Per istamina, specificare:	
	Trasformati: da <u>consumarsi tal quali senza ulteriore trattamento</u> , per esame microbiologico. Specificare:	
CIBI PRONTI IN GENERE: preparazioni gastronomiche a base di carne, latte e vegetali da consumarsi tal quali senza ulteriore trattamento.	es. porchetta, insalata russa, galantina, tramezzini, arrosti vari.....	
GELATINE E COLLAGENE		
CONSERVE/SEMICONSERVE		
PASTA ALL'UOVO, FARCITA	Farcita fresca non confezionata	
	Farcita fresca confezionata	
	Farcita precotta surgelata	
	All'uovo fresca non confezionata	
	All'uovo fresca confezionata	
	All'uovo secca	

☐ Trattamento*: _____

*: vedi legenda (indicare attività prevalente)