

LE ATTIVITA' PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

ARPAL fornisce collaborazione attiva 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

Per notificare in tempo reale all'interno della UE i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi

SISTEMA DI ALLERTA RAPIDO PER ALIMENTI E MANGIMI

(Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF)



https://food.ec.europa.eu/safety/rasff_en

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search>

ARPAL a garanzia della sicurezza di alimenti e MOCA

ARPAL svolge per conto degli Enti istituzionali competenti (Aziende Sanitarie Locali della Liguria, Posti di controllo frontaliero, Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dei Carabinieri, Guardia di Finanza) controlli analitici su diverse tipologie di matrici alimentari e MOCA.

L'attività è regolata dal Piano di controllo nazionale pluriennale, elaborato secondo i principi stabiliti dal **Regolamento europeo (UE) 2017/625**, da cui discendono i **Piani Regionali Integrati della Sicurezza Alimentare (PRISA)**.

Il PRISA della regione Liguria individua ARPAL tra i laboratori ufficiali di riferimento.

<https://www.arpal.liguria.it/arpal.html>



MOD-PRCF-09-AR rev03 del 13/06/17



L'attività di ARPAL per le mense scolastiche



Il Comune di Genova, attraverso una convenzione triennale che si rinnova ormai da molti anni, si avvale del Laboratorio Arpal per il controllo analitico di alimenti, acqua destinata al consumo umano e per la verifica della corretta sanificazione delle superfici/attrezzature/utensilerie, tramite tamponi ambientali, del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Genova.

Arpal inoltre organizza eventi formativi specifici rivolti al personale impiegato nella ristorazione scolastica.

L'ACCREDITAMENTO DEI LABORATORI ARPAL PER IL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E MOCA

Il Laboratorio multisito di Arpal è
accreditato per un determinato elenco di
prove chimiche e microbiologiche su
matrice alimentare, su acque destinate al
consumo umano e su MOCA.



L'attività analitica di ARPAL sull'ACCIAIO ai sensi del DM 21/3/73 e ss. mm. ii.



Pentole
Utensili
Stoviglie
Posate



Determinazione di cromo, manganese, nichel e migrazione globale

L'attività analitica di ARPAL sul VETRO ai sensi del DM 21/3/73 e ss. mm. ii.



CATEGORIA A

vetri boro silicati e sodico-calcici incolori o colorati idonei all'utilizzo ad alta temperatura



CATEGORIA B

vetri sodico-calcici anche opacizzati, detto anche vetro comune



CATEGORIA C

vetro al piombo (noto come cristallo)

Determinazione della migrazione globale nelle condizioni previste dal DM 21/03/73 e solo per la categoria C si verifica la migrazione specifica del piombo

L'attività analitica di ARPAL sulla CERAMICA ai sensi del DM 04/04/85 e ss. mm. ii.



Migrazione di piombo
e cadmio
in acido acetico al 4%
per 24 ore a 22°C

ANALISI SVOLTE NEL LABORATORIO ARPAL: macchina per la pasta



PRIMA

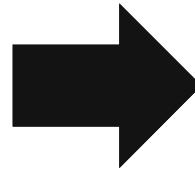


CONDIZIONI (DM 21/03/1973 e ss.mm.ii):

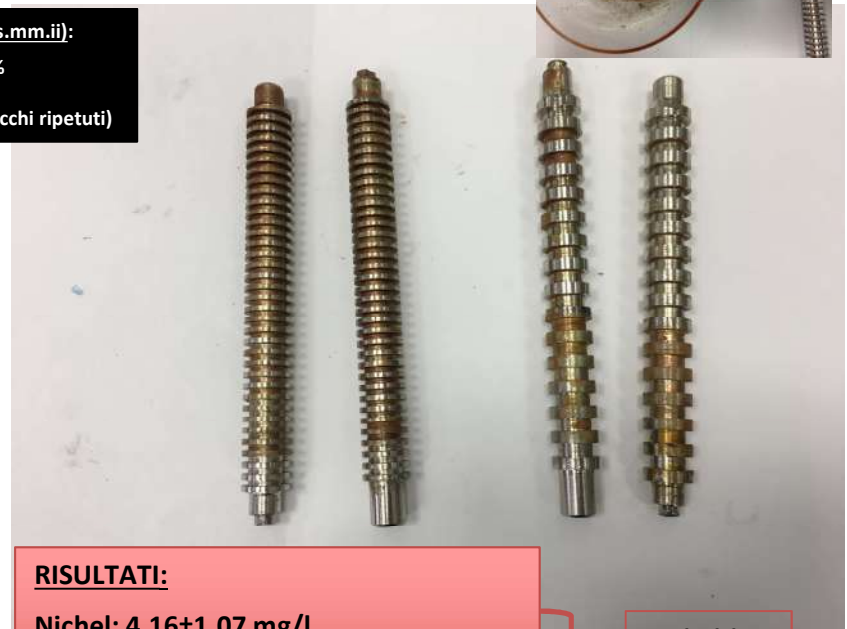
Liquido Simulante: Ac. Acetico 3%

Temperatura: 70°C

Tempo: 30 min. (3 attacchi ripetuti)



DOPO



RISULTATI:

Nichel: 4.16±1.07 mg/l

Cromo: 0.24±0.09 mg/l

Manganese: 1.84±0.54 mg/l

Migraz Globale: 128±34 mg/dm²

Limiti:
0.1 mg/l

Limiti:
8 mg/dm²

ANALISI SVOLTE NEL LABORATORIO ARPAL: padella tipo wok

Dopo il test di laboratorio:



Esito della **migrazione globale**, una misura dell'entità della cessione dal manufatto all'alimento

ANALISI SVOLTE NEL LABORATORIO ARPAL

FRULLATORI AD IMMERSIONE



DEFORMAZIONE IN CONDIZIONI D'USO

NON IDONEO TECNOLOGICAMENTE

CONDIZIONI D'USO:

Liquido Simulante: Ac. Acetico 3%

Temperatura: 90°C (iniziale)

Tempo: 5 min. (3 attacchi ripetuti)



RISULTATI:

Nichel: < 0.01 mg/l

Cromo: < 0.01 mg/l

Manganese: < 0.01 mg/l

Limiti:
0.1 mg/l

ANALISI SVOLTE NEL LABORATORIO ARPAL

FRULLATORE AD IMMERSIONE



NON IDONEO TECNOLOGICAMENTE

CONDIZIONI (DM 21/03/1973 e ss.mm.ii):

Liquido Simulante: Ac. Acetico 3%

Temperatura: 100°C

Tempo: 30 min. (3 attacchi ripetuti)



RISULTATI:

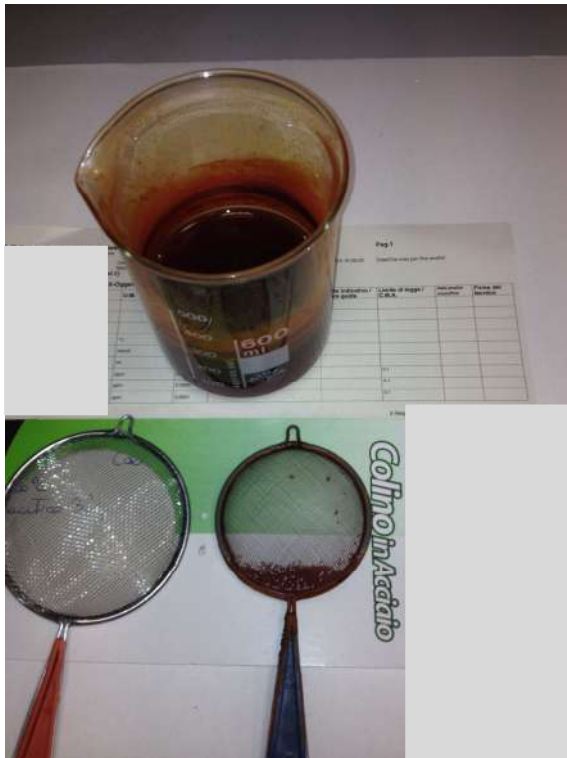
Nichel: < 0.01 mg/l

Cromo: < 0.01 mg/l

Manganese: 0.02 mg/l

Limiti:
0.1 mg/l

ANALISI SVOLTE NEL LABORATORIO ARPAL: colino



CONDIZIONI (DM 21/03/1973 e ss.mm.ii):

Liquido Simulante: Ac. Acetico 3%

Temperatura: 100°C

Tempo: 30 min. (3 attacchi ripetuti)



RISULTATI:

Nichel: 0.03 mg/l

Cromo: 1.4 ± 0.4 mg/l

Manganese: 13.7 ± 3.0 mg/l

Limiti:
0.1 mg/l

ANALISI SVOLTE NEL LABORATORIO ARPAL

CASSERUOLA ANTIADERENTE



NON IDONEA TECNOLOGICAMENTE