

## AZIONI VOLTE AL CONTENIMENTO DELLA *Listeria monocytogenes*

### In formaggi che ne costituiscono terreno favorevole alla crescita Attività 2014

CAPITOLO	DESCRIZIONE
<b>Finalità</b>	Ridurre la prevalenza di <i>Listeria monocytogenes</i> in formaggi DOP taleggio e gorgonzola e similari prodotti in Regione Lombardia ,sulla base dei risultati del piano di sorveglianza attuato negli anni 2011-2012 e del piano expo 2015
<b>Obiettivi</b>	Applicazione di modalità di controllo atte individuare in ogni singolo stabilimento i fattori in grado di contrastare la contaminazione e la successiva moltiplicazione di L.m. nei prodotti in esame .
<b>Soggetti attuatori</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. DPV inseriti territorialmente nelle zone di produzione dei formaggi individuati</li> <li>2. IZSLER – Reparto Microbiologia Alimenti (Sede) e sezioni territoriali di competenza</li> <li>3. OEVR</li> <li>4. Consorzi e Associazioni di produttori</li> <li>5. Stabilimenti</li> </ol>
<b>Oggetto dell'attività</b>	<p>Stabilimenti individuati sulla base delle tipologie produttive e sulla base della realtà territoriale, Il presente piano dovrà interessare tutti gli stabilimenti di trasformazione, stagionatura , porzionatura e confezionamento dei due formaggi DOP, nel territorio Regionali, in caso di assenza di tali produzioni dovranno essere identificati, in collaborazione con IZSLER i prodotti a base di latte che possono costituire un terreno favorevole alla crescita della listeria monocytogenes ,</p> <p>Agli stabilimenti coinvolti nel piano Expo 2015 verranno , a seconda dei dati raccolti e della situazione applicati modelli atti a risolvere i punti critici rilevati.</p>
<b>Descrizione attività</b>	<p>Verificare, in tutti gli stabilimenti individuati le procedure adottate per controllare il pericolo microbiologico con l'individuazione degli aspetti strutturali e/o gestionali che possano amplificare tale pericolo.</p> <p>Monitoraggio delle fasi critiche precedentemente individuate e valutazione della prevalenza di <i>L. monocytogens</i> in differenti fasi del processo di produzione, secondo il seguente schema operativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccolta e analisi dei dati relativi alla prevalenza di <i>L. monocytogens</i>. sulla base del piano di monitoraggio effettuati negli anni precedenti.</li> <li>• Applicazione protocolli applicativi elaborati ed adottati in esito alla esperienza 2013.</li> <li>• Rilievo, puntuale, da parte delle ASL coinvolte, dei processi (tutte le procedure adottate dalla ditta: progettazione, layout, processi produttivi, pulizie, ecc.) in modo da potere paragonare le attività condotte presso i diversi impianti e metterle in relazione con i risultati ottenuti in termine di prevalenza della contaminazione.</li> <li>• Sopralluoghi congiunti Operatori delle Asl ed esperti dell'IZSLER, presso gli stabilimenti oggetto delle attività .</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prelievo di campioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ tamponi ambientali</li> <li>➤ raschiato di superficie</li> <li>➤ prodotti finiti per l'identificazione su base genomica dei ceppi di <i>Li. monocytogenes</i> isolati.</li> </ul> </li> <li>• Analisi comparativa dei dati relativi ai sopralluoghi effettuati ed alle attività di campionamento in merito alla presenza e diffusione di <i>L. monocytogenes</i>.</li> <li>• Valutazione delle possibili fonti di contaminazione differenziando le situazioni nelle quali il microorganismo sembrerebbe stabilmente annidato nell'impianto e quelle nelle quali la contaminazione dei prodotti discende da un continuo apporto di nuovi ceppi.</li> <li>• Adozione ed applicazione di procedure finalizzate al contenimento di <i>L. monocytogenes</i>,</li> <li>• <i>Adozione di provvedimenti ritenuti efficaci atti a risolvere il perdurare delle nc, nonostante le indicazioni fornite</i></li> </ul>
<b>Risultati attesi</b>	Adozione da parte degli stabilimenti di tutte le misure correttive al fine di controllare il pericolo microbiologico con riduzione dei casi segnalati e maggiori garanzie per il consumatore e per l'export.
<b>Materiali e metodi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regione Lombardia trasmissione ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria di un protocollo operativo</li> <li>• DPV: individuazione degli stabilimenti di produzione coinvolti, attività di formazione specifica con l'utilizzo delle linee guida elaborate, sopralluoghi presso gli stabilimenti per gli accertamenti descritti in collaborazione con IZS. Esecuzione di eventuali campioni. Raccolta processi e trasferimento dei dati a IZSLER. Registrazione dell'attività di controllo in SIVI.</li> <li>• IZSLER: redazione protocollo operativo ,collaborazione nell'attività di formazione e sopralluoghi congiunti presso gli stabilimenti, esecuzione analisi microbiologiche e molecolari, analisi ed elaborazione dei dati, pubblicazione dei dati in Ars-alimentaria.</li> <li>• OEVR: elaborazione statistica dei dati registrati in SIVI.</li> <li>• Consorzi, Associazioni di produttori ed esperti: collaborazione nell'attività di formazione.</li> <li>• Stabilimenti: applicazione procedure definite.</li> </ul>
<b>Modalità di rendicontazione</b>	Relazioni e report nel rispetto del cronoprogramma definito in ambito di programmazione aziendale.
<b>Tempi</b>	<p>Entro il 30 gennaio 2014 identificazione degli stabilimenti da sottoporre a controllo;</p> <p>entro il 15 febbraio 2014 definizione del programma dei controlli in collaborazione con le Sezioni dell'Istituto Zooprofilattico</p> <p>entro il 15 dicembre 2014 chiusura del piano e relazione finale</p>