

SPECIFICHE SUL PIANO DI VERIFICA, MEDIANTE CAMPIONAMENTO E ANALISI, DELLE MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEL REG (CE) N. 2073/05 E S. M. E I. PRESSO GLI STABILIMENTI ALIMENTARI

Nel 2014 si è scelto di focalizzare mediante apposito piano regionale l'attenzione sui criteri di sicurezza di cui al Reg. (CE) n. 2073/05 e s. m. e i. coerentemente con quanto riportato nelle linee guida approvate con DDG Sanità n.1055/2007.

NUMEROSITA' DEI CAMPIONI

La numerosità dei campioni di cui al piano suddivisi per ASL, per matrice campionaria e per determinazione sono riportati nella tabella sottostante

Tabella 1

ASL	carne fresca di pollame prelevati al macello ¹	carne fresca di pollame prelevati al sezionamento	carne macinata prelevata allo stabilimento di produzione		preparazioni di carni prelevati allo stabilimento di produzione (ad esclusione di insaccati freschi)		Prodotti a base di carne, uova, e prodotti della pesca pronti al consumo (compresi i prodotti di gastronomia e ad esclusione di insaccati e salumi)	TOTALE
			ricosciuto	registrato	ricosciuto	registrato		
BG	16	20	20	10	28	10	10	114
BS	28	20	30	10	40	10	10	148
CO	12	10	4	6	12	5	10	59
CR	20	4	8	10	12	8	12	74
LC	0	18	10	6	12	5	10	61
LO	0	2	10	5	12	4	10	43
MN	8	10	14	8	34	8	10	92
MI	0	4	4	20		10	25	63
MI1	8	0	4	10	12	10	10	54
MI2	12	0	2	8	6	8	8	44
MB	4	2	4	10	8	10	12	50
PV	4	2	6	5	4	5	10	36
SO	4	4	6	2	12	2	6	36
VA	20	6	8	8	14	8	6	70
VC	0	6	4	3	4	3	6	26
TOT	136	108	134	121	210	106	155	970

Norme per il campionamento e per la preparazione dei campioni da analizzare

Il prelievo deve essere effettuato con le medesime modalità prescritte dal regolamento per l'OSA, riportate al capitolo 3 dell'allegato I al Reg (CE) n. 2073/05.

Si ricorda e raccomanda che il campione deve arrivare al laboratorio nelle stesse condizioni microbiologiche in cui si trova al momento del prelievo; i requisiti essenziali perché questo possa avvenire sono:

¹ Presso ciascuno stabilimento saranno condotte 4 sezioni di campionamento nell'arco dell'anno

- prelievo eseguito in sterilità (laddove possibile è consigliabile prelevare le singole u.c. in confezioni o preincarti chiusi all'origine)
- corretto trasporto al laboratorio

secondo le modalità previste dal Manuale Operativo delle Autorità Competenti Locali

Di seguito vengono riportate le specifiche circa le modalità di campionamento.

Carni avicole presso i MACELLI AVICOLI

criterio di sicurezza applicabile punto 1.28, All. I Reg. (CE) n. 2073/05: ricerca di *S. typhimurium* e *S. enteritidis*

Frequenza di campionamento: 4 campionamenti/anno presso ciascun macello riconosciuto, distribuiti 2 per ogni semestre.

Modalità di prelievo: campionamento in unica aliquota per ricerca di *S. typhimurium* e *S. enteritidis* da 15 carcasse di pollame dopo il raffreddamento. Da ciascuna carcassa sono prelevati campioni di pelle di collo del peso di circa 10 g. I campioni di pelle di collo prelevati da tre carcasse sono aggregati, in modo da formare 5 unità campionarie (u.c.) del peso di circa 25 g ciascuna. Trattandosi di campione unico e analisi non ripetibile, al momento del prelievo devono essere comunicati alla parte luogo, giorno ed ora dell'inizio delle operazioni analitiche, previamente concordati con il laboratorio, in modo da garantire all'interessato il diritto alla difesa.

Azioni successive al riscontro di NC: In caso di riscontro di *S. typhimurium* e *S. enteritidis*:

- qualora il prodotto non sia ancora del tutto nella piena disponibilità dell'OSA, applicazione di quanto previsto dall'art 19 del Reg (CE) 178/05 (ritiro e, se del caso, richiamo del prodotto dal mercato)
- qualora il prodotto non sia ancora stato immesso sul mercato o, nel caso in cui sia già stato immesso sul mercato ma non sia stato distribuito a livello del dettaglio, sono applicabili le disposizioni di cui all'art. 7 del Reg. 2073/05 (rilavorazione del prodotto al fine dell'eliminazione dei pericoli)

Carni avicole presso i SEZIONAMENTI AVICOLI

criterio di sicurezza applicabile punto 1.28, All. I Reg. (CE) n. 2073/05: ricerca di *S. typhimurium* e *S. enteritidis*

Frequenza di campionamento: Esecuzione dei campionamenti di cui alla tabella 1. 2 campionamenti/anno presso ciascun sezionamento riconosciuto distribuiti per semestre. Sono esclusi gli

impianti annessi a un macello che sezioni esclusivamente le carni degli animali macellati presso lo stesso stabilimento.

Modalità di prelievo: campionamento in unica aliquota per ricerca di *S. typhimurium* e *S. enteritidis* da carcasse o parti di pollame dando priorità alle carcasse intere con pelle del collo, se disponibili. In ogni caso deve essere garantito che vengano esaminate anche parti di pollame senza pelle o con ridotta quantità di pelle. Devono essere prelevate cinque u.c. di almeno 25 g ciascuna dalla stessa partita. Qualora la quantità di pelle non fosse sufficiente per formare un'u.c., il campionamento va effettuato facendo in modo di includere il più possibile la superficie della carne. Trattandosi di campione unico e analisi non ripetibile, al momento del prelievo devono essere comunicati alla parte luogo, giorno ed ora dell'inizio delle operazioni analitiche, previamente concordati con il laboratorio, in modo da garantire all'interessato il diritto alla difesa.

Azioni successive al riscontro di NC: In caso di riscontro di *S. typhimurium* e *S. enteritidis*:

- qualora il prodotto non sia ancora del tutto nella piena disponibilità dell'OSA, applicazione di quanto previsto dall'art 19 del Reg (CE) 178/05 (ritiro e, se del caso, richiamo del prodotto dal mercato)
- qualora il prodotto non sia ancora stato immesso sul mercato o, nel caso in cui sia già stato immesso sul mercato ma non sia stato distribuito a livello del dettaglio, sono applicabili le disposizioni di cui all'art. 7 del Reg. 2073/05 (rilavorazione del prodotto al fine dell'eliminazione dei pericoli)

Carne macinata e preparazioni a base di carne (con esclusione degli insaccati freschi)

Criterio di sicurezza applicabile punto 1.5 e 1.6 All. I Reg. (CE) n. 2073/05: ricerca di Salmonella.

Frequenza di campionamento: esecuzione dei campionamenti di cui alla tabella 1 presso gli stabilimenti riconosciuti e registrati per ricerca in unica aliquota di Salmonella: esecuzione di 2 campionamenti/anno presso gli stabilimenti riconosciuti, esecuzione di un campionamento/anno negli stabilimenti registrati fino al raggiungimento del numero di campionamenti indicato dalla tabella.

Modalità di prelievo: I campionamenti vengono effettuati per la ricerca di Salmonella spp. su prodotti confezionati/preincartati. Vengono prelevate cinque confezioni o preincarti del medesimo lotto o partita con criterio di casualità, corrispondenti a 5 unità campionarie. Trattandosi di campione unico e analisi non ripetibile, al momento del prelievo deve essere comunicata alla parte luogo, giorno ed ora dell'inizio delle operazioni analitiche, previamente concordati con il laboratorio, in modo da garantire all'interessato il diritto alla difesa. Le modalità di preparazione e consumo, deducibili dall'etichetta (quali quelle per informare il consumatore che il prodotto deve essere sottoposto ad accurata cottura prima del consumo) devono essere riportate sul verbale di prelievo.

Azioni successive al riscontro di NC: in caso di riscontro di Salmonella:

- qualora il prodotto non sia ancora del tutto nella piena disponibilità dell'OSA, applicazione di quanto previsto dall'art 19 del Reg (CE) 178/05 (ritiro e, se del caso, richiamo del prodotto dal mercato)
- qualora il prodotto non sia ancora stato immesso sul mercato o, nel caso in cui sia già stato immesso sul mercato ma non sia stato distribuito a livello del dettaglio, sono applicabili le disposizioni di cui all'art. 7 del Reg. 2073/05 (rilavorazione del prodotto al fine dell'eliminazione dei pericoli)

Prodotti a base di carne, uova, e prodotti della pesca pronti al consumo - compresi i prodotti di gastronomia e ad esclusione di insaccati e salumi)

Criterio di sicurezza applicabile punto 1.8 (Salmonella spp in prodotti a base di carne destinati a essere consumati crudi), 1.14 (Salmonella spp in prodotti a base di uova), 1.15 (Salmonella spp. in alimenti pronti contenenti uova crude) All. I Reg. (CE) n. 2073/05; si specifica che, ai fini del presente piano, si intende per "crudo" prodotto da non destinare a successiva cottura, pronto al consumo.

Punti 1.2 e 1.3 (*L. monocytogenes* in alimenti pronti) All. I Reg. (CE) n. 2073/05.

Frequenza di campionamento: esecuzione dei campionamenti di cui alla tabella 1 presso gli stabilimenti riconosciuti e registrati per ricerca in unica aliquota di Salmonella o Listeria monocytogenes.

Modalità di prelievo: I campionamenti vengono effettuati per la ricerca di Salmonella spp./*L. monocytogenes* su prodotti confezionati o preincartati. Vengono prelevate cinque confezioni o preincarti del medesimo lotto o partita con criterio di casualità, corrispondenti a 5 unità campionarie. Qualora la vita residua del prodotto sia pari o inferiore a 20 giorni, si procede al campionamento in unica aliquota e, trattandosi di analisi non ripetibile, al momento del prelievo devono essere comunicati alla parte luogo, giorno ed ora dell'inizio delle operazioni analitiche, previamente concordati con il laboratorio, in modo da garantire all'interessato il diritto alla difesa.

Qualora viceversa il prodotto abbia vita commerciale superiore ai 20 giorni il prelievo è da effettuare in 4 aliquote ai sensi del DM 16/12/93.

Azioni successive al riscontro di NC: In caso di riscontro di Salmonella/Listeria monocytogenes:

- qualora il prodotto non sia ancora del tutto nella piena disponibilità dell'OSA, applicazione di quanto previsto dall'art 19 del Reg (CE) 178/05 (ritiro e, se del caso, richiamo del prodotto dal mercato)
- qualora il prodotto non sia ancora stato immesso sul mercato o, nel caso in cui sia già stato immesso sul mercato ma non sia stato distribuito a livello del dettaglio, sono applicabili le disposizioni di cui all'art. 7 del Reg. 2073/05 (rilavorazione del prodotto al fine dell'eliminazione dei pericoli)

MODALITA' DI RENDICONTAZIONE DEL PIANO

Ai soli fini del presente piano si specificano le modalità di registrazione e rendicontazione.

- **Attività di ispezione e audit**

Al fine di verificare le attività condotte dall'OSA e i risultati pertinenti, le evidenze, le risultanze, le conclusioni e le eventuali azioni conseguenti riscontrate in fase di CU (ispezione e audit) devono essere registrate nel SIVI secondo il seguente percorso EVIDENZE > PROCEDURA CONTROLLATA > **"Applicazione regolamento (CE) 2073/05"** e procedendo successivamente con le consuete modalità di inserimento.

- **Attività di prelievo e analisi dei campioni**

Al fine della corretta rendicontazione ed estrazione dei dati, il verbale di campionamento deve riportare nelle FINALITA' la dicitura **"Verifica Reg (CE) 2073"**.