



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Ufficio 2



Regione

Lombardia ed Emilia Romagna

Servizi Veterinari

welfare@pec.regione.lombardia.it

segrsanpubblica@postacert.regione.emilia-romagna.it

p.c.

Associazioni di categoria

Oggetto: campionamenti per la ricerca di Salmonella spp in stabilimenti di macellazione abilitati ad esportare in USA. Chiarimenti.

In riferimento anche all'ultima visita FVO in materia di antimicrobicoresistenza e in relazione ai rilievi effettuati dagli ispettori comunitari presso uno degli stabilimenti di macellazione, appare opportuno fornire i seguenti ulteriori chiarimenti.

La nota DGISAN 2627 del 29/01/2016 stabilisce i controlli che devono essere effettuati presso gli stabilimenti di macellazione abilitati ad esportare in USA e alla fornitura di carne fresca, nonché le modalità di campionamento ed analisi delle carcasse secondo quanto stabilito al § 310.25 del 9 CFR.

Per quanto riguarda la ricerca di Salmonella spp. sulle carcasse, detta nota, tra le altre cose, stabilisce:

- che il campionamento deve essere condotto dal veterinario ufficiale o comunque sotto la supervisione dei Servizi Veterinari competenti;
- che devono essere effettuati 55 campioni e che il campionamento deve riferirsi a 3 siti (prosciutto, pancetta e gola)

Al punto 5 della lettera B la suddetta nota stabiliva che, per il periodo durante il quale sono condotti i campionamenti, questi stessi avrebbero sostituito quelli da svolgersi nell'ambito dell'autocontrollo aziendale ai sensi del Regolamento UE 2073/2005. A rettifica di quanto sopra riportato i campioni ufficiali effettuati ai fini del mantenimento dell'equivalenza con gli USA, non sostituiscono l'attività di campionamento ed analisi effettuata in autocontrollo dallo stabilimento ai sensi del Regolamento UE 2073/2005 che, pertanto, deve essere applicato rispettando la frequenza stabilita.

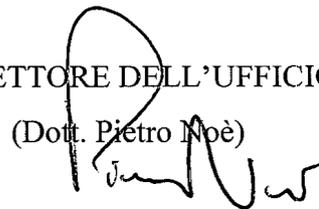
Qualora i 55 campioni ufficiali USA siano effettuati su 4 siti (gli stessi individuati nell'intesa Stato-Regioni atti n.41/CSR del 3 marzo 2016 a pag. 10 – LOMBO, GUANCIALE, FACCIA MEDIALE DELLA COSCIA/PROSCIUTTO E PANCETTA – e/o in conformità a quanto previsto dalla norma ISO 17604), tali campionamenti assolvono anche a quanto stabilito dal Regolamento UE 854/2004 Sez.4 Cap.IX punto 1 lettera (a) per quanto riguarda la verifica da parte del controllo ufficiale sulla corretta attuazione da parte degli operatori del settore alimentare dell'allegato I, punto 2.1.4 (criteri di igiene del processo per la *Salmonella* nelle carcasse di suini), sempre che se nel caso di 4 o più positività su 50 campioni consecutivi, vengano adottate le opportune azioni correttive ai sensi del Reg.2073/2005.

Nel caso in cui il servizio veterinario abbia optato per l'applicazione della Sez.4 cap.IX lettera b) dovrà allora effettuare solo i previsti 55 campioni secondo la metodica USA.

Cordiali Saluti,

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO 2

(Dott. Pietro Noè)



Ref.:

Nicola Santini – n.santini@sanita.it