Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Ufficio 2
Via Giorgio Ribotta 5- 00144Roma

Ministero della Salute
DGISAN
0046486-P-08/07/2019
341672376

ASSESSORATI ALLA SANITA'
REGIONI E PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
SERVIZI VETERINARI
LORO SEDI

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
SEDE

E p. c.

UNAITALIA.
Pec: unaitalia@legalmail.it

AIIPA
aiipa@aiipa.it

ASSICA
Pec: assica@promopec.it

UNICEB
info@uniceb.it
uniceb@tin.it

ASSOCARNI
segreteria@assocarni.it

CIM –CONSORZIO ITALIANO MACELLATORI
Pec: consorziocim@pec.it

ASSOLOGISTICA
milano@assologistica.it

CONFEDERAZIONE COLTIVATORI DIRETTI-
s.radazzo@coldiretti.it

FEDERCARNI
federcarni@confcommercio.it

UNIONALIMENTARI
info@unionalimentari.com

CONFAGRICOLTURA
polcom@confagricoltura.it

ALPITRADING
alpimpex@alpimpex.com

MORINI GROUP
commerciale@morinigr.com

DGSAF
- UFF.I
SEDE

OGGETTO: Chiarimenti sui test condotti sulle partite di carne fresca bovina spedite dall'Italia in Israele.

Si informa che le competenti Autorità israeliane ci hanno comunicato che le partite di carne bovina fresca spedite in Israele dai Paesi terzi, tra cui l'Italia, a partire dal 1 luglio 2019, devono esenti da agenti patogeni che possono rappresentare un rischio per la salute umana, pertanto saranno sottoposte al test per la ricerca della shiga-tossina prodotta dall'Escherichia coli (STEC) (all.1).

I servizi veterinari israeliani (IVSAH) richiedono che ogni stabilimento che esporta abbia un programma di riduzione degli agenti patogeni che includa ricerca della STEC.
Al fine di integrare l'HACCP, gli Israeliani ritengono obbligatorio stabilire standard di prestazione di sicurezza alimentare per i microrganismi patogeni sulla carne cruda per la riduzione della contaminazione da Salmonella, E. coli e Enterobatteriacee delle carcasse grezze al fine di verificare l'influenza/l'effetto dei sistemi HACCP-SSOP-SPS nell'igiene finale delle carcasse di bovini/ovini. Questi standard di prestazione servono a misurare l'efficacia del funzionamento dei sistemi HACCP nell' affrontare i rischi per la sicurezza alimentare.
Gli stabilimenti che esportano dovranno, pertanto, eseguire un test microbico giornaliero per Salmonella, E. coli e Enterobatteriacee per verificare l'espletamento del programma ufficiale.

Per quanto concerne la modalità di esecuzione del test per la ricerca della STEC, la parte israeliana ci ha fornito i seguenti elementi di chiarimento:

- I test verranno eseguiti secondo il metodo ISO 13136 nel laboratorio IVSAH;
- Saranno eseguiti nel paese esportatore e non verranno confrontati con quelli svolti dall'IVSAH;
- Il laboratorio IVSAH è riconosciuto sia dall'UE che dall'USDA-FSIS per eseguire test microbiologici per l'esportazione in quei paesi;
- Il materiale da testare è muscolo di manzo;
- L'IVSAH coprirà il costo del test;
- La dimensione del campione dovrà essere equivalente ad un pacchetto di muscolo di manzo. Gli importatori, dovranno ampliare la dimensione del campione al fine di consentire l'invio di più confezioni al laboratorio. Il test positivo sull'intera dimensione del campione causerà il rifiuto del lotto;
- Tutte le carni importate in Israele, attualmente, vengono testate a caso per gli indicatori microbiologici di igiene dei processi presso la struttura di stoccaggio a freddo. I test includono: conta delle placche aerobiche, conta dei coliformi, Escherichia coli e Salmonella spp. I prodotti non vengono trattenuti o rifiutati in base ai risultati. Il test viene eseguito senza precedente conoscenza dell'importatore, della struttura di stoccaggio a freddo o del regolatore. Il sistema informatico seleziona in modo casuale le spedizioni da testare. La frequenza testata si basa sul volume delle importazioni di ciascun stabilimento: il 20% delle spedizioni dello stabilimento sono testate. La dimensione del campione è una unità di carne nella sua confezione originale. I prodotti vengono consegnati al laboratorio IVSAH in imballaggi

numerati e sigillati preparati dalla LCA (Autorità locali competenti) del magazzino frigorifero. Il test STEC sarà semplicemente aggiunto all'elenco di altri test microbiologici quando la LCA è diretta a campionare;

- Le carni congelate saranno testate entro i tempi di consegna standard in laboratorio. Le prove di carne fresca possono essere eseguite in condizioni accelerate;
- La carne che è STEC positiva non sarà rilasciata in Israele per essere commercializzata come carne fresca. Potrà essere restituita al paese di origine o indirizzata a uno stabilimento per la trasformazione in un prodotto pronto al consumo termicamente trattato. La scelta dell'istituzione e della procedura deve essere approvata dall'IVSAH prima che la spedizione venga rilasciata dalla cella frigorifera;
- L'IVSAH non ha obiezioni all'utilizzo di sostanze che hanno la capacità di ridurre il carico batterico sulle carcasse, purché la sostanza sia approvata per tale uso nel paese esportatore;
- Si ritiene opportuno confermare con le autorità rabbiniche lo stato kosher della carcassa dopo l'uso.

Nell'invitare codesti Assessorati a voler cortesemente informare di quanto sopra i Servizi Veterinari territorialmente competenti, nonché gli Enti e gli operatori commerciali interessati, si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO 2
(Dr Pietro Noè)

Referente/Responsabile del procedimento:
Dr.ssa Alessia Garofano
Telefono: 06 5994.6921
E-mail: a.garofano@sanita.it

ANEXO Nº 1

STATE OF ISRAEL

Ministry of Agriculture and Rural Development.
Veterinary Services and Animal Health. P.O.B 12. Beit-Dagan. 50250.

06/06/2019

Attn:
Central Competent Authority
Trading Parties

Dear Colleagues,

Subject: **shigatoxin-producing *Escherichia coli* in meat**

In response to questions that have arisen based on our notification of the commencement of testing for STEC in imported beef, we would like to clarify some issues.

1. As with all importing countries, Israel expects that countries should export products that are free from pathogens that can be a risk to human health. Therefore, and in accordance with the IVSAH 2014 export requirements, every establishment should have a pathogen reduction program in place. The following is a quote from the requirements:

   PATHOGEN REDUCTION

   "In order to complement HACCP, it is mandatory to establish food safety performance standards for pathogenic microorganisms on raw meat, for the reduction of *Salmonella*, *E. coli* and Enterobacteriaceae contamination of raw carcasses. Monitoring and record of pathogen reduction activities are performed in order to check the influence/effect of HACCP-SSOP-SPS systems in the final hygiene of bovine/ovine carcasses.
   These performance standards would measure whether HACCP systems are working effectively to address food safety hazards. The Israeli veterinary services require that establishments will conduct a daily microbial testing for *Salmonella, E. coli* and Enterobacteriaceae to verify achievement of the official program. The exporting country CCA should determine and describe the Pathogen Reduction directives including the number of samples, sampling method, analysis and interpretation method. The CCA, RCA and LCA are responsible for the implementation and follow up of the methods."

   We therefore expect that each establishment will incorporate STEC into their pathogen reduction program. However, it is the IVSAH's opinion that the pathogen reduction program and testing to verify the program does not provide a guarantee that the product exported to Israel is STEC-free. Therefore, it is not correct to compare tests that were performed in the originating country and tests perform by the IVSAH.

2. Testing will begin on products that left the exporting country on 1 July 2019.
3. Testing will be performed according to method ISO 13136 in the IVSAH laboratory.
4. The IVSAH laboratory is recognized by both the EU and USDA-FSIS to perform microbiological testing for export to those countries.
5. The material being tested is beef muscle.
6. Currently, all meat imported to Israel is randomly tested for microbiological indicators of process hygiene at the cold storage facility. The tests currently include: aerobic plate count, coliform count, *Escherichia coli*, and *Salmonella spp.* Products are not detained or rejected based on the results. The testing is performed without prior

knowledge of the importer, cold storage facility, or the regulator. The computer system randomly selects shipments to be tested. The frequency tested is based on each establishment's import volume- 20% of the establishment's shipments are tested. The sample size is one unit of meat in its original packaging. The products are delivered to the IVSAH laboratory in numbered, sealed packaging that is prepared by the LCA of the cold store. The STEC test will simply be added to the list of other microbiological tests when the LCA is directed to sample.

7. The IVSAH will be covering the cost of the test.
8. Because of cost considerations and the desire to provide an uncontaminated sample to the laboratory, the sample size is one package of beef muscle. Importers are welcome to enlarge the sample size by allowing us to send more packages to the laboratory, but one positive test out of the entire sample size will cause the lot to be rejected.
9. Frozen meat will be tested within the standard turnaround time in the laboratory. Testing of fresh meat can be performed under expedited conditions.
10. Meat that is STEC positive will not be released into Israel to be marketed as fresh meat. It can be returned to the originating country or be directed to an establishment for processing into a heat-treated, ready-to-eat product. The choice of establishment and the procedure must be approved by IVSAH before the shipment is released from cold storage.
11. The IVSAH has no objection to the use of substances that have the ability to decrease the bacterial load on carcasses, as long as the substance is approved for that use in the exporting country. It is prudent to confirm with the rabbinic authorities the kosher status of the carcass after its use.

We remain at your disposal for any further questions or clarifications.

Sincerely yours,

Dr. Shlomo Garazi
Chief Import & Export Veterinary Officer

cc:
Dr. T. Goshen, Acting CVO, Israeli Veterinary Services and Animal Health
Dr. S. Dolev, Chief Veterinarian, Control of Animal Products
Dr. Riva Ben-Ezra, Deputy Chief Veterinarian, Control of Animal Products