



0000031-04/01/2022-DGISAN-
MDS-P

Ministero della Salute

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

Servizi Veterinari
Regioni
Lombardia, Emilia Romagna, Friuli V. G.
Veneto, Marche, Toscana
Calabria, Piemonte
e Province Autonome di Trento e di Bolzano

II.ZZ.SS.
Lombardia ed Emilia Romagna,
Venezie, Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta
Abruzzo e Molise
Lazio e Toscana
Umbria e Marche

E p. c.

I.S.S.
lab.usa@iss.it

SEGGEN - Ufficio 3

Associazioni di categoria
(settore carne)

PEC

Oggetto: Esportazione di prodotti a base di carne suina negli U.S.A. – sorveglianza microrganismi
Piano di Campionamento ufficiale per *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. - anno
2022

Con la presente si desidera ricordare agli Enti in indirizzo che anche per l'anno in corso è prevista
l'esecuzione di un piano di campionamento conforme ai requisiti stabiliti nella circolare ministeriale
DGISAN/2/37041/P del 21-10-2020.

Si trasmettono pertanto i criteri di campionamento (allegato1) e la tabella riassuntiva del piano di campioni previsti per la ricerca di *L. monocytogenes* e *Salmonella* da effettuare presso gli stabilimenti autorizzati ad esportare negli USA prodotti a base di carne suina (allegato 2).

Nel piano sono inseriti in alternativa 1 gli stabilimenti che producono per l'esportazione unicamente prodotti sottoposti ad alte pressioni, laddove tale trattamento è considerato un processo post letale su un prodotto che ha già raggiunto le 5 riduzioni logaritmiche per *Listeria* e *Salmonella* previste dalla normativa statunitense quali necessarie per definire un prodotto RTE.

Inoltre, per opportuna informazione, si trasmettono le linee guida aggiornate nel corso del 2021 da USDA-FSIS relativamente a:

- trattamenti termici funzionali al raggiungimento della fase di letalità riferita alla *Salmonella* o altri patogeni da applicare ai prodotti RTE (Allegato 3 - Appendix A);
- requisiti utili alla stabilizzazione di prodotti sia RTE che NRTE trattati termicamente al fine di prevenire o limitare la crescita di spore, la formazione di batteri e altri agenti patogeni. (Allegato 4 - Appendix B).

Si ricorda che il Piano di sorveglianza per *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. si articola in RTE PROD_RAND e RTE PROD_RISK (effettuati esclusivamente sui prodotti), cui si aggiunge il Piano di monitoraggio della contaminazione da *Listeria monocytogenes* in prodotti e ambienti di lavorazione (RLm) eseguito sia su prodotto che su superfici a contatto e non a contatto.

Al fine di raggiungere la prevista percentuale del 25% di stabilimenti da sottoporre ad RLm rispetto al totale della lista, nel corso del 2022 si provvederà ad effettuare il Piano RLm presso:

- tutti gli stabilimenti autorizzati nel corso del 2021;
- quelli campionati all'inizio del ciclo quadriennale del 2018
- parte di quelli il cui ciclo quadriennale è iniziato nel 2019.

Per quanto riguarda la gestione dei ceppi, l'inserimento dei dati sul sistema informativo SINVSA, le modalità di prelievo ed analisi si rimanda alla nota del Ministero DGISAN/2/37041/P del 21-10-2020 la cui applicazione è oggetto di valutazione da parte dell'Ufficio 2 DGISAN in ambito di ispezioni di monitoraggio sugli stabilimenti, nonché in tema di audit di settore sui sistemi regionali di certificazione verso Paesi Terzi.

Si pregano i Servizi veterinari regionali e gli II.ZZ.SS. in indirizzo di trasmettere la presente Nota, rispettivamente, ai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. competenti per territorio e alle proprie Sezioni periferiche interessate.

Ringraziando per la fattiva collaborazione si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE GENERALE
Massimo Casciello

Allegati

Allegato 1: Piano di Sorveglianza - Criteri di campionamento
Allegato 2: Piano di Sorveglianza - Distribuzione dei campionamenti
Allegato 3: Appendix A
Allegato 4: Appendix B

Referenti:

Nicola Santini: n.santini@sanita.it

Beatrice Ciorba: ab.ciorba@sanita.it