



Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la
Nutrizione
Ufficio III

Ministero della Salute
DGISAN

0031817-P-05/08/2014

I.6.a.r.1/5



144247604

A : Regione e Province Autonome
Servizi Veterinari

IIZZSS

E. p.c.

DGSAF

FNOVI

Oggetto: Salmonelle nelle carni suine - Norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali - Reg (UE) n. 217/2014 modifica del Reg (CE) n. 2073/2005 e Reg (UE) n. 218/2014 modifica del Reg (CE) 854/2004

Sulla base del parere dell'EFSA, che raccomanda di evitare la contaminazione da Salmonelle delle carcasse suine in quanto le salmonellosi legate al consumo di tali carni rappresentano un rischio per la salute pubblica, il relativo criterio di igiene di processo è stato modificato dal Reg (UE) 217/2014.

Tale Regolamento ha modificato l'allegato I, capitolo 2 del regolamento (CE) 2073/2005 riga 2.1.4, sancendo che dopo 3 positività consecutive, e non più dopo 5, l'operatore del settore alimentare debba adottare provvedimenti quali il miglioramento delle condizioni igieniche della macellazione, la revisione dei controlli del processo ecc.

L'OSA, dunque deve garantire che non più del 6% (3 non conformità su 50 campioni) delle carcasse sia non conforme al criterio di igiene di processo.

Il Regolamento (UE) n. 218/2014 della Commissione oltre a modificare il Reg. 854/2004 relativamente agli aspetti dell'ispezione ante e post-mortem dei suini, inserisce all'allegato I sez. IV, capo IX la lettera *G. Salmonella* concernente le verifiche da parte del controllo ufficiale sulla corretta applicazione dei criteri microbiologici relativamente alla specie suina.

Il controllo dovrà essere effettuato mediante le seguenti misure:

- a) **campionamento ufficiale**, con lo stesso metodo e sulle stesse aree campionate dall'operatore alimentare, tale campionamento verrà effettuato annualmente in un macello prelevando almeno 49 campioni casuali, circa 5 campioni al mese fino a raggiungere in numero di 49. In merito si chiarisce che il numero dei campioni è da riferirsi al numero degli animali testati e che l'autorità competente deve pianificare la modalità più adatta al macello nel quale saranno individuate, in maniera casuale, le carcasse da campionare. Se uno o più campioni (dei 49) sono positivi si può ritenere con un margine di confidenza del 95% che la prevalenza della Salmonella nelle carni è uguale o superiore al 6%. In questo caso l'Autorità competente verifica attentamente le non conformità in autocontrollo per accertare che il valore limite del 6% si è rispettato.

Referenti:

Rosa Gaglione - uff.III DGISAN

email: r.gaglione@sanita.it

Loredana Iuliano - uff. III DGISAN

email: l.iuliano@sanita.it

Nei macelli di piccole dimensioni, fino a 300 capi a settimana (come da LG 2073), il veterinario ufficiale può ridurre la frequenza del campionamento ad 1 campione al mese. Ciò può essere consentito sulla base di una valutazione del rischio che tenga conto, tra l'altro, delle condizioni igieniche dello stabilimento, della numerosità degli allevamenti fornitori e loro distanza, dell'approvvigionamento consolidato degli allevamenti.

e/o

- b) **raccolta di tutte le informazioni** relative al numero totale dei campioni effettuati ed a quello di campioni positivi per Salmonella, prelevati in autocontrollo ai sensi del Reg.(CE) n. 2073/2005 .

I dati dei controlli effettuati (il numero di campioni totali e il numero di positivi sia dei controlli ufficiali che dell'autocontrollo) dovranno essere trasmessi annualmente alla Commissione Europea a norma dell'articolo 9 della Direttiva 2003/99/CE .

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Silvio Borrello



Referenti: 
Rosa Gaglione - uff.III DGISAN
email: r.gaglione@sanita.it
Loredana Iuliano - uff. III DGISAN
email: l.iuliano@sanita.it
