



DIREZIONE GENERALE SANITÀ E
POLITICHE SOCIALI

SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE DEGLI ALIMENTI
IL RESPONSABILE

GABRIELE SQUINTANI

TIPO ANNO NUMERO
REG. **PG** | **2015** | **63622**
DEL 03/02/2015

Responsabili A.D.S.P.V.

Direttori U.O. Igiene degli alimenti
di origine animale

A.U.S.L. Emilia Romagna

e, p.c. Coordinatore I.Z.S.L.E.R
Emilia Romagna

Ministero della Salute
Direzione Generale per l'Igiene e
la Sicurezza degli Alimenti e della
Nutrizione - Ufficio III

Oggetto: Regolamento 217/2014

Con riferimento alla nota ministeriale allegata (**DGISAN 0031817-P-05/08/2014, Allegato 1**) si specifica quanto segue.

Nei macelli di suini della Regione Emilia Romagna verrà applicata la modalità di raccolta dati **di cui al punto b)** della suddetta nota.

Per ogni stabilimento di macellazione il controllo ufficiale, nell'ambito dell'attività di controllo dell'autocontrollo, dovrà raccogliere e mantenere aggiornati i dati riferiti al numero di campioni per Salmonella e relativi esiti effettuati dall'OSA in autocontrollo, verificando il rispetto delle frequenze e numerosità campionarie previste dal relativo piano e le eventuali azioni intraprese a seguito di positività, come previsto dal Regolamento 2073/2005, allegato I, capitolo 2, punto 2.1.4.

Il veterinario ufficiale, sulla base dei dati storici del macello e delle valutazioni complessive effettuate, potrà, come ulteriore verifica dell'autocontrollo eseguire campionamenti ufficiali secondo le seguenti modalità:

Viale Aldo Moro 21
40127 Bologna

tel 051.527.7455 – 6
fax 051.527.7064

segrvet@regione.emilia-romagna.it
segrvet@postacert.regione.emilia-romagna.it

	ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5		ANNO	NUMERO	SUB
a uso interno	DP		Classif.	5111	600	130	025		Fasc.	2015	1	



1. il campionamento andrà effettuato in parallelo al campionamento in autocontrollo dell' OSA, nella stessa giornata di macellazione e sui suini della medesima partita in cui viene svolto l'autocontrollo, utilizzando lo stesso metodo ed area di campionamento specificato dall' OSA nel piano di autocontrollo (almeno 5 campioni per seduta, vedi Intesa Stato Regioni rep. n. 93/CSR del 10 maggio 2007, "linee guida 2073/2005");
2. esecuzione di campioni con metodo non distruttivo (spugnette/tamponi/garze) su carcasse di suino in fase di macellazione, prima della refrigerazione (Regolamento 2073/ 2014, Allegato I, capitolo 2, riga 2.1.4, così come sostituita dal Regolamento 217/2014, Articolo 1, punto 2.1.4). I campioni vanno prelevati secondo le modalità previste dalla norma ISO 17604.

Tale verifica potrà essere ripetuta più volte nel corso dell'anno, indicativamente fra le due e le quattro volte salvo diverse valutazioni del veterinario ufficiale effettuate sulla base delle evidenze emerse dai risultati dell'autocontrollo e del controllo ufficiale.

I campioni ufficiali andranno conferiti alla sezione locale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, accompagnati dal verbale allegato alla presente nota (**Allegato 2**).

Sul verbale di campionamento dovranno essere riportate le seguenti indicazioni:

- macello in cui è stato effettuato il campionamento (Approval number);
- allevamento di origine dei suini campionati;
- tipo di materiale conferito (tampone, garza ,spugnetta);
- finalità del campionamento "**igiene dalla macellazione – carcasse**";
- ricerca: **salmonella**.

Tutte le informazioni così raccolte saranno trasmesse annualmente alla Commissione Europea da parte del Ministero della Salute: a tal fine i Servizi Veterinari delle AUSL dovranno inviare a questo servizio, entro il **31 gennaio** i dati raccolti nel corso dell'anno precedente, utilizzando il modello in allegato, (**Allegato 3**), in attesa di eventuali diverse indicazioni ministeriali.

Cordiali saluti.

Gabriele Squintani
(documento firmato digitalmente)

Referente
Anna Padovani
Tel. 051/5277375