REGIONE PIEMONTE

Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria
sanita.pubblica@regione.piemonte.it

Il Dirigente

Torino, 30 OTT. 2014
Protocollo n. 22250 /DB 2017
Classificazione

Ai Responsabili dei Servizi Veterinari
Area B delle ASL

LORO SEDI

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

Facendo seguito alla nota regionale prot. n. 7837/DB2017 del 04/04/2014, si trasmette la nota ministeriale prot. n. 31817-P del 05/08/2014, con la quale il Ministero della Salute ha inteso fornire alcuni chiarimenti relativamente ai Regolamenti (CE) n. 217/2014 e n. 218/2014, già in parte richiamati nella nota di questo Settore.

La nota ministeriale tende a rimarcare quanto contenuto nel Reg. (UE) n. 218/2014 e nello specifico all'opportunità di integrare nell'attività di ispezione delle carni suine, il controllo del criterio di igiene di processo per la ricerca della Salmonella sulle carcasse, di cui al regolamento (CE) n. 2073/2005. Tale esigenza scaturisce da un parere espresso dall'EFSA, la quale raccomanda di evitare la contaminazione da Salmonella nelle carcasse suine prevedendo, per l'appunto, una modifica del criterio di igiene di processo.

Pertanto, nei macelli suini, a fronte di una riduzione della manualità sulle carcasse, come previsto dal Reg. CE/219/2014, e dell'intensificazione del controllo visivo per tutti gli aspetti richiamati nella succitata nota regionale, a far data dal **1 gennaio 2015**, si raccomanda di eseguire il controllo ufficiale sulla corretta applicazione dei criteri microbiologici secondo quanto disposto dalla nota ministeriale allegata.

A tal fine, si ricorda che i campionamenti per la ricerca della Salmonella nelle carcasse suine sono definiti nella norma ISO 17604 e sono da effettuarsi secondo quanto previsto dal Reg. CE/2073/2005 e s.m.i..

Sperando di far cosa gradita e al fine di uniformare le modalità di campionamento e la raccolta di tutte le informazioni da trasmettere annualmente alla Commissione europea, si riassumono di seguito i principali aspetti relativi alle procedure di prelievo, premettendo che

Via Lagrange, 24 - 10123 TORINO
Tel. (011) 432.15.15 - Fax (011) 432.25.70

l'Autorità competente deve pianificare la modalità più adatta al macello nel quale saranno individuate, in maniera casuale, le carcasse da campionare:

- **Macelli di grandi dimensioni (>300 capi a settimana):**
  - 49 campioni annuali, circa 5 campioni al mese;
- **Macelli di piccole dimensioni (<300 capi a settimana):**
  - 12 campioni annuali, 1 campione al mese (sulla base della valutazione del rischio che tenga conto, tra l'altro, delle condizioni igieniche dello stabilimento, della numerosità degli allevamenti fornitori e la loro distanza, dell'approvvigionamento consolidato degli allevamenti);
- **per tutti i tipi di macelli:**
  - ogni campione corrisponde a una carcassa di suino;
  - i siti da campionare sono lombo, guanciale, faccia mediale della coscia (prosciutto) e pancetta;
  - ciascuna delle quattro aree di campionamento deve essere almeno di 100 cm^2 per un totale di 400 cm^2;
  - la metodica di campionamento è esclusivamente quella non distruttiva mediante l'utilizzo di spugnetta abrasiva (sponge bag);
  - il verbale di prelevamento è quello attualmente in uso;
  - il campione si può inviare a qualunque sede dell'IZS.

A tal fine si raccomanda di provvedere all'acquisizione del materiale necessario al campionamento in relazione all'attività di macellazione; nel frattempo è necessario provvedere alla raccolta di tutte le informazioni relative al numero totale di campioni effettuati ed a quello di campioni positivi per Salmonella, prelevati in autocontrollo dall'OSA ai sensi del Reg. CE 2073/05, secondo la tabella allegata, da trasmettere al Settore scrivente contestualmente alle rendicontazioni annuali.

Restando a disposizione per eventuali chiarimenti, si porgono distinti saluti.

Gianfranco CORGIAT LOIA