



Domanda

Buongiorno,
la presente per ottenere il Vs parere in merito al controllo effettuato dalla ASL competente presso il mio stabilimento circa la corretta applicazione del Reg. 2073/2015 All. I Criteri di sicurezza alimentare.

1

Al punto 1.4 inerente le carni macinate e preparazioni a base di carne destinate ad essere **consumate crude**, per la ricerca della salmonella è previsto il prelievo di 5 aliquote ed il limite m/M è l'assenza in 25 g in tutte le aliquote.

Al punto 1.6 sempre per le carni macinate e preparazioni a base di carne destinate ad essere **consumate cotte** è prevista l'assenza in 10 g in tutte le aliquote.

Ma se in autocontrollo anche per le carni da consumarsi cotte effettuo l'analisi su 25 g di prodotto anziché su 10 g sono sanzionabile?

Secondo me, la differenza tra l'analisi su 10 e 25 grammi sta nell'applicazione della tecnica della cottura che indubbiamente riduce il rischio ma non incide sulla validità dell'esame dove anzi la possibilità di evidenziare il patogeno è più che raddoppiata.

Assicuro, che non è mia intenzione fare opposizione al parere della ASL competente, ma a mio parere la ricerca su 25 g anche sul prodotto da consumarsi cotto mi garantisce maggior sicurezza.

Risposta

Buongiorno

in riferimento al quesito posto è possibile articolare le seguenti considerazioni:

- Ai fini del Regolamento CE n. 2073/2005 si applicano le seguenti definizioni:

- «criterio microbiologico», un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita;
 - «campione», una serie composta di una o più unità o una porzione di materia selezionate tramite modi diversi in una popolazione o in una quantità significativa di materia e destinate a fornire informazioni su una determinata caratteristica della popolazione o della materia oggetto di studio e a costituire la base su cui fondare una decisione relativa alla popolazione o alla materia in questione o al processo che le ha prodotte;
 - «campione rappresentativo», un campione nel quale sono mantenute le caratteristiche della partita dalla quale è prelevato, in particolare nel caso di un campionamento casuale semplice, dove ciascun componente o aliquota della partita ha la stessa probabilità di figurare nel campione;
 - «conformità ai criteri microbiologici», l'ottenimento di risultati soddisfacenti o accettabili di cui all'allegato I nei controlli volti ad accertare la conformità ai valori fissati per i criteri mediante il prelievo di campioni, l'effettuazione di analisi e l'attuazione di misure correttive, conformemente alla legislazione in materia di prodotti alimentari e alle istruzioni dell'autorità competente;
- La dimensione del campione è rappresentata dal numero di unità campionarie nonché dalla quantità di prodotto campionato per ogni unità (limiti espressi per unità di massa);
 - Ai sensi delle regole applicabili alla "statistica campionaria", aumentando la dimensione del campione aumenta la corrispondente precisione della stima fornita dal campione stesso (stima campionaria).

Alla luce delle considerazioni sin qui esposte, si ritiene pertanto che condurre delle analisi microbiologiche per un parametro cui si applica il limite della "assenza in 10g", adottando invece un limite di "assenza in 25g" (di fatto aumentando la dimensione del campione) non soltanto sia in linea con i criteri cogenti applicabili, ma che siano assicurate maggiori garanzie rispetto alla probabilità statistica di individuare parametri di sicurezza alimentare. Tale pratica andrebbe pertanto considerata in grado di soddisfare gli obiettivi del criterio.

Ogni informazione fornita ed ospitata dal sito è scritta unicamente da esperti di settore e da professionisti qualificati.

Le risposte pubblicate sono fornite a titolo gratuito e hanno il solo scopo di illustrare le opinioni dei soggetti che le predispongono; in nessun caso questi ultimi potranno essere ritenuti responsabili di eventuali danni derivanti da errori o omissioni.

