

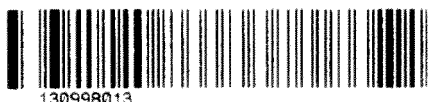


Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI
ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Ufficio IX-EX DGSAN

6/12/13

Ministero della Salute
DGSAN
0049086-P-04/12/2013



Regioni e Province Autonome
di Trento e Bolzano
Servizi Veterinari
LORO SEDI

p.c. UNICEB
Fax: 06 5921478

ASSICA
Fax: 02 57510607

ASSOCARNI
Fax: 06 69925101

Consorzio prosciutto di Parma
Fax: 0521 243983

Consorzio Prosciutto di San Daniele
Fax: 0432 940187

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| REGIONE DEL VENETO - UNICO REGIONALE | |
| DIREZIONE REGIONALE | |
| Data di arrivo | |
| Data registrazione | - 6 DIC. 2013 |
| Prat. N. | 536027 |
| Codice identificazione | Pratica / Fascicolo |
| E.900.02.16 | |

Oggetto: Procedura per uscita delle aziende dalla Black List - Giappone

Si fa seguito alla nota DGSAN 13039/P del 29/04/2010 di pari oggetto.

Al riguarda si comunica che le Autorità competenti Giapponesi hanno inoltrato allo scrivente Ministero le Check List allegate (allegato 1 e 2) per verificare che le relazioni inoltrate in Giappone contengano le informazioni necessarie per procedere con la richiesta di rimozione dalla Black List.

Sono qui di seguito elencati i punti da verificare:

1. Esiti della ricerca sulle cause della contaminazione
 - a) Contenuti dell'indagine
 - b) Esiti dell'indagine
2. Condizioni precedenti all'insorgere della contaminazione (stabilimento)
 - a) Condizioni igieniche dell'impianto
 - b) Esiti dei test su ingredienti base, prodotti finiti, stabilimento, macchinari; dati conservati nell'impianto di

- b) Esiti dei test su ingredienti base, prodotti finiti, stabilimento, macchinari; dati conservati nell'impianto di produzione; procedura di verifica norme igieniche seguita nel processo di lavorazione del prodotto alimentare in questione
3. Condizioni precedenti all'insorgere della contaminazione (organo pubblico di controllo)
Contenuti e esiti delle ispezioni
 4. Interventi di miglioria e di prevenzione
Interventi effettuati alla luce dei risultati della ricerca sulle cause della contaminazione. (migliorie applicate al processo di lavorazione, rafforzamento del monitoraggio ecc.)
 5. Verifica sugli interventi di prevenzione (stabilimento)
Esiti delle verifiche sugli interventi preventivi sulla contaminazione da Listeria, in seguito alla riorganizzata gestione delle condizioni igieniche
 6. Controlli successivi agli interventi di miglioria (organo pubblico di controllo)
Controllo effettuato per verificare la corretta e continuata gestione degli interventi di migliorie igieniche
(inclusa la data del controllo)
 7. Esiti dei test sui prodotti successivamente agli interventi di miglioria
Listeria non riscontrata su campioni di 25gr. di 60 lotti prodotti nello stabilimento, in seguito agli interventi di miglioria (60 campioni)
 8. Procedimento seguito per i test
(modalità di campionamento e di esecuzione)

Si prega codesti Assessorati Regionali di informare di quanto sopra le ditte interessate.
Ringraziando per la fattiva collaborazione si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Silvio Borrello)

BC 

Verifiche pratiche per punti

(nel procedimento per l'esclusione dalla "black list" *Listeria* degli stabilimenti di lavorazione, N.d.T.)

Si richiede che nella documentazione presentata (anche se direttamente dagli stessi produttori) le Autorità Sanitarie italiane certifichino quanto segue:

- **Cause di contaminazione:** tipo di indagine svolta per definire le cause di contaminazione e esiti relativi.
- **Condizioni precedenti la contaminazione:** esiti di controlli sulle condizioni igieniche dell'impianto precedenti all'insorgere del problema, sugli ingredienti base, prodotti, ambienti/macchinari ecc; documenti d'archivio presenti nello stabilimento; materiale che illustri quanto adottato per garantire gli standard igienici nel processo di lavorazione del prodotto in questione (ad es., esiti di ispezioni eseguite dall'Autorità sanitaria competente prima del verificarsi dell'episodio).
- **Prevenzione futura:** materiale che definisca chiaramente il tipo di provvedimenti decisi sulla base degli esiti dei controlli eseguiti (ad es., rapporto che indichi le migliorie apportate alle fasi del processo di lavorazione, al sistema di controllo, al monitoraggio).
- **Verifica dei sistemi di prevenzione:** esiti delle ispezioni eseguite a garanzia dell'efficacia del nuovo regime igienico-sanitario adottato per prevenire future contaminazioni del batterio *Listeria* (ad es., rapporti di verifica su analisi di materia grezza, su prodotti, ambienti, macchinari).
- **Controlli successivi alle migliorie:** esiti dei controlli eseguiti per garantire la corretta e continuata applicazione nel tempo delle migliorie apportate al sistema di monitoraggio sanitario (rapporto sulle ispezioni eseguite successivamente dalle Autorità sanitarie competenti ecc.).
- **Esiti dei controlli eseguiti sui prodotti, successivamente alle migliorie:** analisi che confermino l'assenza di batterio *Listeria* in 25 gr di prodotto di 60 lotti/partite (qualora l'esame effettuato nello stabilimento di lavorazione non copra almeno 60 campioni, il documento andrà integrato con altri esami effettuati in sede doganale).
- **Modalità di analisi:** qualora lo stabilimento esegua delle analisi di controllo, indicarne il contenuto (ad es., metodologia di campionamento, tipo di analisi utilizzata).

Nota: in assenza di quanto indicato sopra, possono venire accettate documentazioni diverse, sempre che forniscano spiegazioni soddisfacenti in merito.

Nome stabilimento (numero)

| Punti da verificare | Dettaglio | Contenuto in pratica |
|---------------------|--|----------------------|
| | Contenuti dell'indagine | |
| | Esiti dell'indagine | |
| | Condizioni igieniche dell'impianto | |
| | Esiti dei test su ingredienti base, prodotti finiti, stabilimento, macchinari; dati conservati nell'impianto di produzione; procedura di verifica nome igieniche seguita nel processo di lavorazione del prodotto alimentare in questione. | |
| | Contenuti e esiti delle ispezioni | |
| | Interventi effettuati alla luce dei risultati della ricerca sulle cause della contaminazione. (migliorie applicate al processo di lavorazione, rafforzamento del monitoraggio ecc.) | |
| | Esiti delle verifiche sugli interventi preventivi sulla contaminazione da Listeria, in seguito alla riorganizzata gestione delle condizioni igieniche | |
| | Controllo effettuato per verificare la corretta e continuata gestione degli interventi di migliore igieniche (inclusa la data del controllo) | |
| | Listeria non riscontrata su campioni di 25 gr. di 60 lotti prodotti nello stabilimento, in seguito agli interventi di miglioria (60 campioni) | |
| | (modalità di campionatura e di esecuzione) | |

Nome stabilimento (numero)

| Punti da verificare | Dettaglio | Contenuto in pratica |
|--|--|----------------------|
| 1. Esiti della ricerca sulle cause della contaminazione | <p>Contenuti dell'indagine</p> <p>Esiti dell'indagine</p> | |
| 2. Condizioni precedenti all'insorgere della contaminazione (stabilimento) | <p>Condizioni igieniche dell'impianto</p> <p>Esiti dei test su ingredienti base, prodotti finiti, stabilimento, macchinari; dati conservati nell'impianto di produzione; procedura di verifica norme igieniche seguita nel processo di lavorazione del prodotto alimentare in questione.</p> | |
| 3. Condizioni precedenti all'insorgere della contaminazione (organo pubblico di controllo) | <p>Contenuti e esiti delle ispezioni</p> | |
| 4. Interventi di miglioria e di prevenzione | <p>Interventi effettuati alla luce dei risultati della ricerca sulle cause della contaminazione. (migliorie applicate al processo di lavorazione, rafforzamento del monitoraggio ecc.)</p> | |
| 5. Verifica sugli interventi di prevenzione (stabilimento) | <p>Esiti delle verifiche sugli interventi preventivi sulla contaminazione da Listeria, in seguito alla riorganizzata gestione delle condizioni igieniche</p> | |
| 6. Controlli successivi agli interventi di miglioria (organo pubblico di controllo) | <p>Controllo effettuato per verificare la corretta e continuata gestione degli interventi di miglioria igieniche (inclusa la data del controllo)</p> | |
| 7. Esiti dei test sui prodotti successivamente agli interventi di miglioria | <p>Listeria non riscontrata su campioni di 25 gr. di 60 lotti prodotti nello stabilimento, in seguito agli interventi di miglioria (60 campioni)</p> | |
| 8. Procedimento seguito per i test | <p>(modalità di campionatura e di esecuzione)</p> | |