



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO III

DIREZIONE GENERALE DELLA PREVENZIONE SANITARIA
UFFICIO V

N.....

Risposta al Foglio del.....

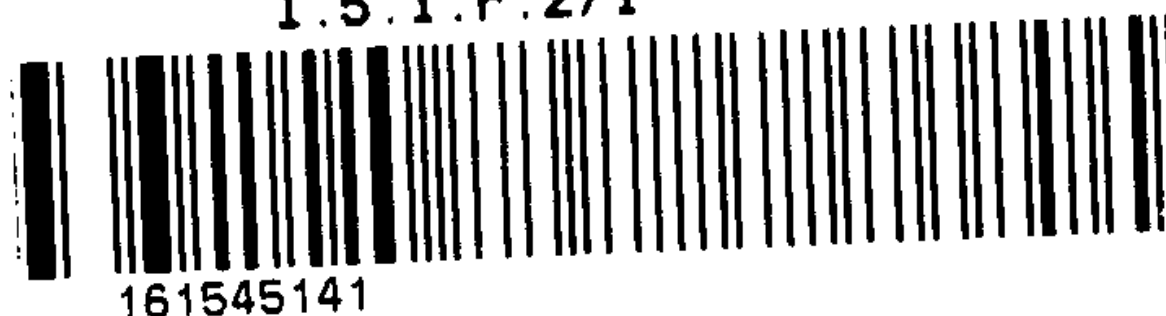
N.....

Ministero della Salute

DGISAN

0024557-P-16/06/2015

I.5.i.r.2/1



Assessorati alla Sanità
Regioni e P.A.

IIZZSS

ISS

DGSAF Uff. VIII

DGISAN Uff. VIII

**OGGETTO: Gestione delle positività per Norovirus dei Molluschi Bivalvi Vivi nelle aree di
produzione.**

In riferimento alla presenza di norovirus (NoV) nei molluschi bivalvi e considerato il parere dell'ISS del 8 giugno 2015 n. 497, si precisa quanto segue.

La normativa comunitaria di settore, pur dettando alcuni principi di gestione delle aree di produzione dei molluschi in riferimento a criteri microbiologici quali E. Coli, nulla prescrive di specifico in merito a contaminazioni da NoV.

L'EFSA si è espressa con due pareri nel 2011 e nel 2012 sulla base dei quali, a livello comunitario, la Commissione europea sta discutendo con i Paesi membri sulla definizione di alcuni aspetti legati alla contaminazione di molluschi con NoV.

Sulla base della considerazione che la maggioranza delle segnalazioni di casi umani legati al consumo di molluschi bivalvi è associata a specie tradizionalmente consumate crude, quali le ostriche, ad oggi, la posizione dei Paesi e della Commissione è tendenzialmente in linea con l'EFSA. Mantenendo un approccio basato sulla valutazione del profilo di rischio dell'alimento, è in valutazione quindi l'ipotesi di prendere in considerazione solo le ostriche nell'ambito dei controlli delle aree di produzione finalizzati alla riduzione del rischio di contaminazione da NoV, limitando pertanto l'eventuale adozione di criteri microbiologici utili a tale scopo ai soli prodotti che non riportino la dicitura "da consumarsi previa cottura".

Considerato che in Italia, come negli altri Paesi europei, non è implementato un piano nazionale di sorveglianza dei NoV, a livello locale vengono in alcuni casi effettuate delle verifiche con diverse modalità di controllo e gestione delle aree in caso di riscontro di virus.

Sulla base di quanto sopra e del parere dell'ISS, in attesa delle determinazioni comunitarie, si chiarisce che, in caso di positività per NoV, i molluschi bivalvi vivi devono essere commercializzati con l'indicazione in etichetta "da consumarsi previa cottura". La positività richiede da parte delle Autorità competenti una attenta indagine sulle fonti di contaminazione delle aree e su eventuali focolai epidemici

sul territorio. Si sottolinea inoltre come, in conformità con la normativa comunitaria e con il parere EFSA 2011, sia necessario che codesti Assessorati continuino ad adottare specifiche precauzioni in fase di produzione finalizzate alla riduzione della contaminazione virale delle aree nonché adeguate strategie di selezione delle acque adatte alla produzione dei molluschi, con particolare attenzione a quelle adibite alla produzione di molluschi destinati al consumo crudi.

Qualora si correli un focolaio epidemico umano da norovirus in atto con una positività nei molluschi è opportuno procedere al blocco della commercializzazione e ritiro/richiamo del prodotto fino all'estinzione del focolaio e la rimozione della eventuale causa.

Il Direttore Generale
F.to Dr. Giuseppe RUOCCO*

Il Direttore Generale
F.to Dr. Raniero GUERRA*

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art.3, comma 2 , del D.lgs 39/1993