



Ministero della Salute

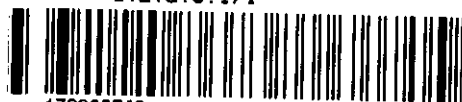
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
Ex Ufficio IX

Ministero della Salute

DGISAN

0000445-P-11/01/2016

I.2.a.c.1/1



172960742

Servizi Veterinari
Regioni e Province Autonome
Lombardia
Emilia Romagna
Friuli V. G.
Veneto
Abruzzo
Toscana
Calabria
Bolzano

II.ZZ.SS.
Lombardia ed Emilia
Venezie
Abruzzo e Molise
Lazio e Toscana

p. c. I.S.S. lab.usa@iss.it

SegGen - Ufficio II

Associazioni di categoria
Loro Sedi

Oggetto: Esportazione di prodotti a base di carne suina negli U.S.A.
Piano di Sorveglianza ufficiale per *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. - anno
2016

Con la presente si trasmette in allegato la tabella relativa ai campioni previsti per la ricerca di *L. monocytogenes* e *Salmonella* da effettuare presso gli stabilimenti autorizzati ad esportare negli USA prodotti a base di carne suina.

Al riguardo si ritiene opportuno fornire, in allegato 1, un riassunto dei campionamenti previsti ai sensi della nota DGISAN/IX35655/P del 16-9-15 e della normativa americana.

Il Piano di sorveglianza per *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. si articola in RTE PROD_RAND e RTE PROD_RISK (effettuati esclusivamente sui prodotti), cui si aggiunge il Piano di monitoraggio della contaminazione da *Listeria monocytogenes* in prodotti e ambienti di lavorazione (RLm) eseguito sia su prodotto che su superfici a contatto e non a contatto. Nel corso del 2016 si provvederà a chiudere il ciclo relativo al Piano RLm che dovrà pertanto essere effettuato presso gli stabilimenti che non sono stati selezionati nei due anni precedenti.

Per quanto riguarda la gestione dei ceppi, l'inserimento dei dati sul sistema informativo SINVSA, le modalità di prelievo ed analisi si rimanda alla nota del Ministero DGISAN/IX/35655/P del 16-09-2015 con oggetto "*Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. nei prodotti a base di carne suina destinati all'export negli USA - criteri e modalità di gestione dell'autocontrollo aziendale e modalità di verifica dell'Autorità Competente".

Si pregano i Servizi veterinari regionali e gli II.ZZ.SS. in indirizzo di trasmettere la presente Nota, rispettivamente, ai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. competenti per territorio e alle proprie Sezioni periferiche interessate.

Ringraziando per la fattiva collaborazione si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE GENERALE
(dott. Giuseppe Ruocco)



Allegati

Allegato 1: Piano di Sorveglianza - Criteri di campionamento

Allegato 2: Piano di Sorveglianza - Distribuzione dei campionamenti



(Allegato 1)

CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER I PIANI DI SORVEGLIANZA UFFICIALI ANNO 2015

I Servizi veterinari delle AA.SS.LL. sono incaricati di eseguire i prelievi previsti dai Piani di sorveglianza ufficiali presso gli stabilimenti autorizzati alla produzione di alimenti RTE a base di carne da esportare in U.S.A. Per l'anno 2015 sono previsti 2 piani di campionamento nazionali.

Il **primo piano nazionale** denominato "Piano di Sorveglianza per la ricerca di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. da prodotti (RTE PROD)" si articola in una parte denominata "RTE PROD_RISK" (risk-based, già RTE 001) e una "RTE PROD_RAND" (not risk-based, già ALLRTE).

La parte del piano "RTE PROD_RISK" (risk-based) prevede un numero di campioni annui diverso a seconda delle alternative previste e si effettua sul prodotto a maggior rischio tra quelli RTE contemplati nel Regolamento 9 CFR 430 e lavorati nello stabilimento. Tale piano coinvolge la totalità degli stabilimenti autorizzati. La frequenza di campionamento tiene in considerazione i fattori di rischio quali: quantità e livello di rischio del prodotto esportato, fasi di lavorazione effettuate e casi di positività per *Listeria monocytogenes* riscontrati nello stabilimento.

Sono esclusi dal campionamento "RTE PROD_RISK" i prodotti che non rientrano nel campo di applicazione del Regolamento 9 CFR 430 (es. prodotti RTE non esposti dopo trattamento letale). Pertanto, gli stabilimenti che esportano verso gli U.S.A. o lavorano esclusivamente tali prodotti sono esentati da questo piano.

La seconda parte, denominata "RTE PROD_RAND" (not risk-based), prevede almeno 1 campione anno e si effettua in modo indifferenziato su tutti i prodotti RTE lavorati nello stabilimento ed esportabili in USA, indipendentemente dal fatto che siano esposti o meno all'ambiente post-letale. Tutti gli stabilimenti sono sottoposti a tale piano indipendentemente dal rischio. Nel corso dell'anno possono essere raccolti da 1 a 3 campioni per stabilimento produttivo.

Sono esclusi dai piani di campionamento "RTE PROD_RISK" e "RTE PROD_RAND" i prodotti microbiologicamente stabili (es. sughi pronti): pertanto quegli stabilimenti che esportano verso gli U.S.A. o lavorano esclusivamente tali prodotti sono esentati dai suddetti piani di campionamento.

I piani di campionamento "RTE PROD_RISK" e "RTE PROD_RAND" prevedono il campionamento del solo prodotto nel quale sono ricercati contestualmente *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.

Per ogni impianto selezionato per i Piani “RTE PROD_RISK” e “RTE PROD_RAND” non sono previsti più di 1 campione al mese e pertanto in un impianto non saranno effettuati più di 12 campioni all’anno per la finalità di questi piani.

I lotti dei prodotti campionati, preferibilmente selezionati tra quelli idonei al mercato USA, dovranno essere trattenuti fino al rilascio del referto analitico.

Il secondo piano nazionale, denominato “Piano di monitoraggio della contaminazione da *Listeria monocytogenes* in prodotti e ambienti di lavorazione (RLm)”, prevede invece il campionamento, nel corso dello stesso intervento, di superfici a contatto (FCS), superfici non a contatto (NFCS) e prodotto che è stato lavorato su tali superfici, per la ricerca di *Listeria monocytogenes*.

Il Piano “RLm” ha l’obiettivo di valutare la capacità degli stabilimenti, che producono RTE esposti all’ambiente dopo un trattamento letale, di gestire il pericolo *Listeria monocytogenes*. Il Piano deve essere eseguito mediante il prelievo di campioni di un medesimo giorno, di superfici a contatto, non a contatto e prodotti nell’area post letale dell’impianto. Tale piano riguarda annualmente almeno il 33% degli stabilimenti iscritti nella lista U.S.A., ma può essere ampliato da parte della AUSL, se ritenuto necessario. Per ogni stabilimento selezionato deve essere eseguito un campionamento in relazione alle dimensioni dell’impianto. In relazione ai criteri USDA-FSIS, la dimensione dello stabilimento viene considerata in base al personale impiegato nello stesso. Si considera pertanto uno stabilimento molto piccolo se ha da 1 a 10 operai in questo caso deve essere effettuata una unità di campionamento; se lo stabilimento invece è piccolo, ovvero ha da 11 a 499 operai le unità di campionamento da effettuare sono due.

Si definisce “Unità di campionamento” il prelievo di:

- 10 superfici a contatto;
- 5 superfici non a contatto;
- 5 prodotti.

I prodotti devono essere campionati solo dopo essere stati confezionati. Nel caso di prodotti affettati o in tranci i campioni devono essere inviati nella confezione originale al laboratorio di analisi, mentre per i prodotti disossati e/o interi si procederà al campionamento in loco.

Saranno prelevati 5 prodotti confezionati da uno stesso lotto distribuendo il campionamento in modo omogeneo su tutto il lotto (un pezzo ogni quinto del lotto). Allo stabilimento deve essere notificato in anticipo l’effettuazione dei campionamenti, al fine di avere le specifiche produzioni in atto per effettuare i campionamenti.

L'effettuazione del prelievi per il Piano "RLm" deve essere notificata all'impianto almeno una settimana prima dell'esecuzione.

I lotti dei prodotti campionati, preferibilmente selezionati tra quelli idonei al mercato USA, dovranno essere trattenuti fino al rilascio del referto analitico.

Si considerano adulterati e, quindi, non idonei al mercato statunitense:

- tutti i prodotti dello stesso lotto di un campione testato e risultato positivo per *Listeria monocytogenes*.

- i lotti di produzione che sono venuti a contatto con una superficie campionata e risultata positiva per *Listeria monocytogenes*.

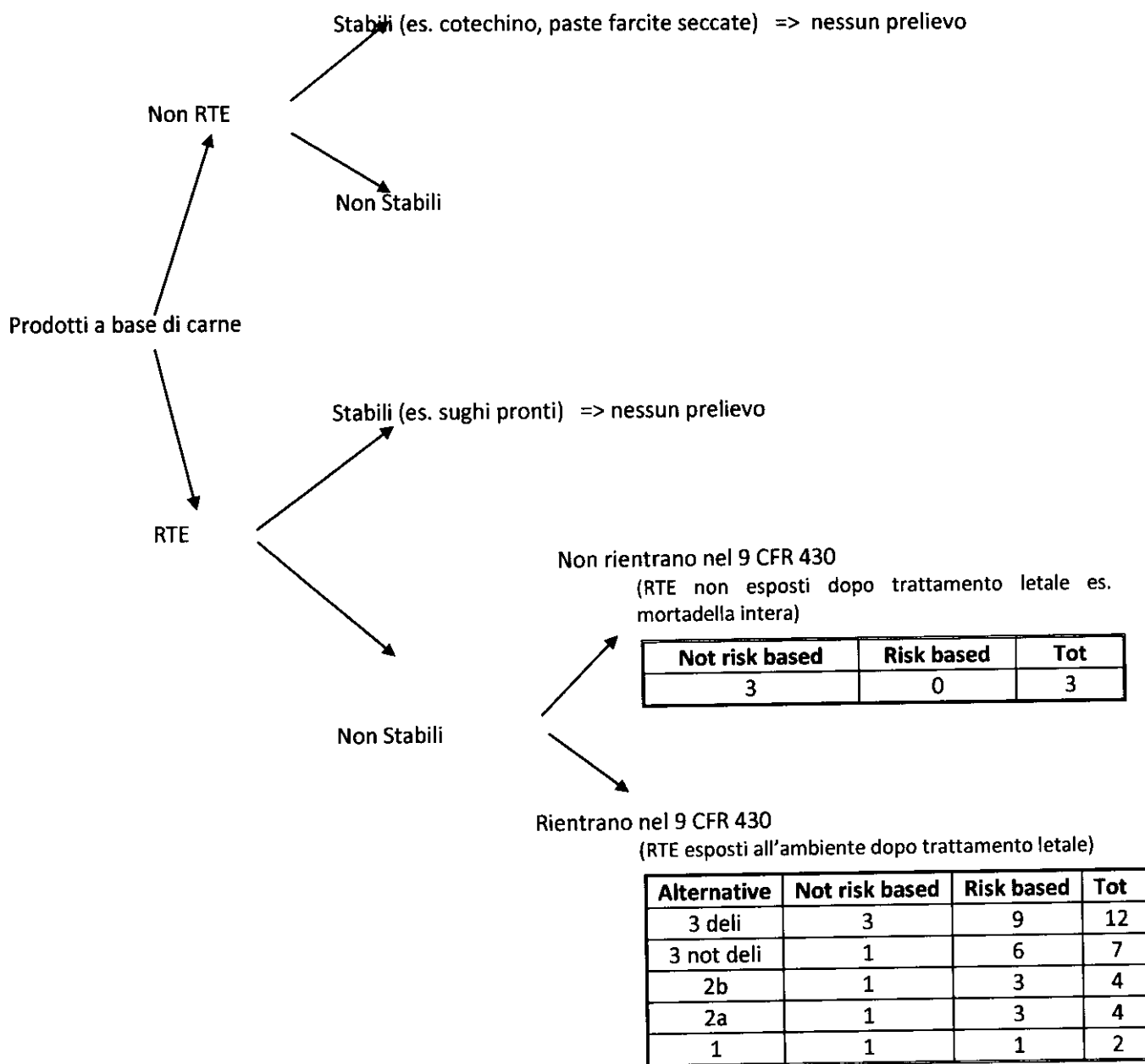
Si considerano, inoltre, potenzialmente adulterati i prodotti che sono stati in ambienti (NCSF) dove è stato riscontrato un campione positivo per *Listeria monocytogenes*. In questo caso sarà cura del servizio veterinario valutare se vi sono condizioni per ritenere opportuno destinare i prodotti al mercato statunitense. (es. se la superficie ambientale contaminata e risultata positiva è una zona con condensa che può contaminare accidentalmente il prodotto, il prodotto non dovrà essere destinata al mercato USA).

Per quanto riguarda le superfici, la maggior parte dei campioni (70 % delle FCS) dovranno essere raccolti durante la lavorazione dei prodotti RTE che sono riesposti all'ambiente dopo il trattamento letale mentre, una minore parte (non più del restante 30% delle FCS) dovrà essere raccolta prima dell'inizio della lavorazione (dopo le sanificazioni preoperative).

Per quanto riguarda l'individuazione delle superfici non a contatto, si raccomanda di campionare sia quelle che potrebbero essere accidentalmente toccate dal personale che lavora prodotti RTE (es. corde/bottoni porte), sia le altre superfici non a contatto (es. pavimenti, canaline di scolo, muri, ventole, strutture sopraelevate). In questo caso i campioni potranno essere raccolti in qualsiasi momento della giornata.

In caso di positività di prodotti e/o superfici per *Listeria monocytogenes* l'azienda dovrà adottare le misure previste nella Nota Ministeriale DGISAN/IX/35655/P del 16-09-2015.

Classificazione dei prodotti e numero annuo di campioni



PIANO DI SORVEGLIANZA 2016

(DISTRIBUZIONE DEI CAMPIONAMENTI)

N° CE	DITTA	Regione	PRODOTTO	ALTERNAT. Reg. CFR 430	N° CAMPIONI Risk-based	N° CAMPIONI Not risk-based Max 3 su qualsiasi prodotto	RLM
2 L	Salumificio F.lli Beretta	Lombardia	Mortadella intera	Non applicabile	0	1	NA
5 L	Levoni	Lombardia	Mortadella in tranci	2a	3	1	2015
23 L	B and B	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 not deli	6	1	sospeso
25 L	Tosini Pio Industria Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2015
41 L	Alcisa Italia	Emilia	Mortadella in tranci	3 deli	9	3	2014
55 L	Devodier Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 not deli	6	1	
90 L	Greci e Folzani	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2015
100 L	Fontana Ermes	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2014
144 L	Greci Enzo	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	
151 L	Leoncini Prosciutti	Friuli	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2014
163 L	Agricola Tre Valli	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2015
167 L	Prosciuttificio San Francesco	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2015
169 L	Leoncini	Veneto	Prosciutto cotto	2a	3	1	
205 L	Principe di San Daniele	Friuli	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2014
212 L	Leporati Prosciutti Langhirano	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	
302 L	Agricola Tre Valli	Emilia	PBC affettati crudi e cotti	3 deli	6	1	
316 L	Tanara Giancarlo	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2015
335 L	Cim Alimentari	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2014

	Baldo Industrie Alimentari	Lombardia	Mortadella intera	Non applicabile	0	1	NA
348 L	Baldo Industrie Alimentari	Lombardia	Mortadella intera				
357 L	Alcar Uno	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	
363 L	Agricola Tre Valli	Veneto	Prosciutto cotto	2a	3	1	2015
368 L	Salumificio F.lli Beretta	Lombardia	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2014
412 L	Crudi d'Italia	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2015
434 L	Ferrarini	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	
442 L	Levoni	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2015
475 L	Villani	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	6	1	2014
478 L	Principe di San Daniele	Friuli	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	
479 L	F.lli Martelli	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2014
480 L	Agricola Tre Valli	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2015
498 L	S. Nicola Prosciutt. del Sole	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2015
508 L	Rovagnati	Lombardia	Prosciutto cotto	2a	3	1	2014
513 L	Italfine	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2014
514 L	Grandi Salumifici Italiani	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	
515 L	Salumificio La Torre	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2014
530 L	Agricola Tre Valli	Emilia	Culatello intero	3 not deli	6	1	
549 L	Coop. Produttori Suini Pro-sus	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 not deli	6	1	2015
550 L	Casale	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2014
586 L	F.lli Galloni	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	
587 L	Rovagnati	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2015
606 L	Prosciuttificio Tre Stelle	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	
621 L	Recla	Bolzano	Speck in tranci	3 deli	9	3	2015
641 L	Corte Emilia	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 not deli	6	1	2015
648 L	G. Bellentani 1821	Emilia	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	
649 L	Morgante	Friuli	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2014
662 L	Alcisa Italia	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2015
666 L	I Fratelli Emiliani	Emilia	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	

670 L	Prosciutti Doc and G.	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	
675 L	Grandi Salumifici Italiani	Bolzano	Speck in tranci	3 deli	9	3	2014
683 L	Fillera Uno Prosciutti	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	3 not deli	6	1	
690 L	Disossatura Langhiranese di Boschi e C.	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2014
702 L	Grandi Salumifici Italiani	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	
713 L	Ferrarini	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	
714 L	Levoni	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2015
718 L	Salumificio Toscano Piacenti	Toscana	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2014
720 L	A e B Prosciutti	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2015
736 L	Zuarina	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2014
742 L	Sia.Mo.Ci	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	
744 L	Parmacotto	Emilia	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2014
757 L	Felsineo	Emilia	Mortadella in tranci	3 deli	9	3	
758 L	Langhiranese Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2014
760 L	San Marco Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 not deli	6	1	2015
770 L	Prosciuttifici Picaron	Friuli	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2015
955 L	Golfera in Lavezzola	Emilia	Mortadella affettata	3 deli	9	3	2014
972 L	ISAF Industria Salumi Faenza	Emilia	Mortadella in tranci	3 deli	9	3	
1019 L	Prosciuttificio San Michele	Emilia	Prosciutto stagionato in osso/ cotti e salami	3 deli	9	3	2014
1036 L	Stagionature Fumagalli	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 not deli	6	1	
1156 L	Royal Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 not deli	6	1	2014
1157 L	Giuseppe Citterio Salumificio	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2014
1217 L	Stag. Prosciutti del Torrione	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2014
1549 L	Barilla G. e R. F.lli	Emilia	Paste farcite seccate	Non applicabile	0	1	NA
1620 L	SAOR Italia	Calabria	Sughi pronti	Non applicabile	0	1	NA
1626 L	F.lli Galloni	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2015
1676 L	Potenza	Abruzzo	Prosciutto stagionato	3 deli	9	3	2015

				disossato						
1759 L	F.lli Martelli	Emilia		Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2014		
1820 L	Martelli Salumi	Veneto		Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2015		
1907 L	Fratelli TANZI	Emilia		PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3			
1950 L	Ruliano	Emilia		Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2014		
2002 L	Selva Alimentari	Friuli		Prosciutto stagionato in osso	3 not deli	6	1			
2050 L	Gennari Italia	Emilia		Prosciutto disossato	3 deli	9	3	2014		
2052 L	Framon	Friuli		Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1			
2086 L	Prosciuttificio il conte	Emilia		Prosciutto stagionato	3 deli	9	3			
2108 L	Sia.Mo.Ci	Emilia		Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2015		
2109 L	Devodier Prosciutti	Emilia		Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3			
2114 L	Terre verdiane	Emilia		Culatello	3 deli	9	3			
2644	Foods import dei fr.lli monti	Abruzzo		HPP	Non applicabile	0	1	NA		
Y6L19	Prosciuttificio Dok Dall'Ava	Friuli		Prosciutto disossato	3 deli	9	3	2014		
D9C5P	Salumificio Toscano Piacenti	Toscana		Prosciutto cotto affettato	3 deli	9	3	2015		
H360T	Parmacotto	Emilia		PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2014		
G4279	Ferrarini	Emilia		Salame	3 not deli	6	1	2015		
Z3L95	Fumagalli Ind. Alim.	Emilia		Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3			
T579B	Appennino Food	Emilia		Sughi pronti	Non applicabile	0	1	NA		
D321M	Vismara	Lombardia		Mortadella	3 deli	9	3			
D627X	Giuseppe Citterio Salumificio	Lombardia		Mortadella e salami	3 deli	9	3			
F2M1W	Prosciuttificio San Michele	Emilia		HPP	Non applicabile	0	1	NA		
H5H5G	Certosa Salumi	Emilia		Salami e PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3			
Z8Z6N	Sterilparma	Emilia		HPP	Non applicabile	0	1	NA		

NB:

1. I campioni risk based devono essere fatti sul prodotto più a rischio fabbricato dallo stabilimento ed indicato nella tabella; possibilmente il prodotto è esportabile in USA o della stessa tipologia. I campioni not risk based possono essere fatti su prodotti fabbricati dallo stabilimento ma diversi da quello più a rischio.

2. Gli stabilimenti produttori di prosciutto cotto, che non siano passati in alternativa 2a , come da definizione di prodotto 3 deli, sono classificati automaticamente in tale alternativa.
3. Gli stabilimenti che durante l'anno dovessero essere iscritti nella lista degli impianti autorizzati all'export in USA, se rientranti nel campo di applicazione della presente Nota, saranno oggetto di campionamenti ufficiali, secondo i medesimi criteri e con le stesse frequenze, a partire dal mese successivo a quello di iscrizione in lista.