



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA
NUTRIZIONE
Ufficio 2

| | |
|--|---------------------|
| REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE | |
| Data di arrivo | |
| Data registraz. | 23 GIU. 2016 |
| Prot. N. | 266310 |
| Indice classificazione E. 900.02.16 E. 920.02.9 | Pratica / Fascicolo |

Regioni e Province Autonome
di Trento e Bolzano
Servizi Veterinari
Loro Sedi

p.c. II.ZZ.SS.
Loro Sedi

Associazioni di categoria
ASSICA
UNICEB
ASSOCARNI
UNAITALIA

Consorzio del Prosciutto di Parma
Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Loro Sedi

Oggetto: Audit USDA - FSIS anno 2016 – esiti preliminari

Con la presente si desidera portare all'attenzione di tutti gli Enti in indirizzo l'esito preliminare relativo all'attività di audit condotta da FSIS dal 16 maggio al 3 Giugno 2016.

L'audit si è svolto presso le seguenti strutture:

- Il Ministero della Salute
- 2 Regioni (Friuli V.G. ed Emilia Romagna)
- 2 IZS per gli aspetti microbiologici (sedi di Brescia e Parma)
- 1 IZS per gli aspetti chimici (sede di Brescia)
- 13 stabilimenti (tra cui 2 impianti di macellazione)

Nel corso dell'Exit meeting svoltosi a Roma il 3 Giugno 2016, sono stati messi in evidenza le seguenti non conformità suddivise per aree tematiche:

[C¹] Supervisione del Governo

A) laboratorio di chimica e PNR

1. Le registrazioni delle temperature dei freezer devono sempre riportare valori puntuali e l'indicazione + o - a seconda che le temperature siano da riferirsi a valori positivi o negativi;
2. La documentazione dei laboratori deve mettere in evidenza le attività di processazione dei campioni (es. registrare i tempi e l'attività di incubazione del campione laddove prevista)

Si porta all'attenzione dei Servizi Veterinari che nel corso della revisione documentale effettuata in sede di CCA e relativamente alle non conformità riferibili al Piano Nazionale Residui (*Questionario Sulle Attività Conseguenti a Non Conformità*) FSIS ha messo in evidenza che:

- In alcuni casi, la reportistica non forniva informazioni complete relativamente alle attività successive alla notifica di non conformità (**follow-up sampling or on-farm investigations**)
- In altri casi, i questionari di non conformità erano stati modificati dall'utilizzatore.

Di conseguenza, non era facile dimostrare da parte della CCA che quanto elaborato nel piano nazionale residui in materia di gestione delle non conformità veniva implementato come richiesto. Si richiama l'attenzione pertanto sulla necessità della puntuale applicazione delle procedure previste dal Piano Nazionale Residui che, in caso di attività di follow up a seguito di non conformità, prevede l'inserimento nel sistema NSIS/PNR del questionario di non conformità, debitamente compilato in ogni sua parte, in particolare per ciò che riguarda l'indicazione di tutte le azioni correttive effettuate.

B) ispezione al macello

Si riporta l'attenzione dei servizi veterinari al rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento (EC) No 854/2004 Section IV - riconosciuto equivalente da FSIS prima della modifica che prevede la sola ispezione visiva al post mortem al macello.

[C³] Sanificazioni (SSOP)

Si rammenta che per effetto delle circolari ministeriali vigenti (*DGSAN 0035655-P-16/09/2015*) è obbligatorio l'uso dei guanti per gli operatori che lavorano nelle aree post letali dello stabilimento. Più in generale, è un'aspettativa di FSIS che tutti gli operatori del settore nonché il controllo ufficiale abbiano familiarità con tutte le disposizioni vigenti in materia di esportazione dei prodotti a base di carne verso gli Stati Uniti d'America.

[C⁴] Controllo del Sistema HACCP

Il controllo ufficiale richiede e verifica che presso tutti gli stabilimenti di produzione sia predisposto un piano HACCP conforme alle disposizioni della circolare ministeriale DGISAN 26639 del 30/06/2014 e s.m.i. e dei regolamenti statunitensi.

E' necessario pertanto assicurare che:

- tutta la documentazione relativa alle attività di monitoraggio e di verifica dei CCP riporti in chiaro l'esito dell'attività svolta e la data, l'ora e la firma della stessa;
- le azioni correttive comprendono sempre: l'identificazione dei lotti di prodotto interessati e le azioni conseguenti; l'identificazione e l'eliminazione della causa della deviazione; il ripristino della situazione di conformità; azioni preventive in grado di assicurare che la deviazione non si verifichi ulteriormente.
- Si ricorda inoltre che le attività di verifica del CCP comprendono sempre: calibrazione degli strumenti di misura; verifica on site e verifica documentale
- L'analisi dei pericoli deve comprendere sempre tutti i pericoli che si possono ragionevolmente verificare (tali pericoli devono essere elencati singolarmente per ogni step identificato). I pericoli da identificare comprendono anche l'utilizzo di allergeni che devono essere indicate in etichetta e pertanto devono essere riportati anche nella formulazione del prodotto.

[C⁶] Controlli microbiologici**PRODOTTI CRUDI**

Stante la definizione di Prodotti "deli" ripresa dalla circolare Ministeriale *DGSAN 0035655-P-16/09/2015 e di cui al 9 CFR 430.1 as only those products sliced onsite, rather than a product that is typically sliced, either in an official establishment or after distribution from an official establishment, and assembled in a sandwich for consumption*, tutti i prodotti della salumeria italiana rientrano nella definizione di Prodotti "deli".

Pertanto, tutti gli stabilimenti produttori di prosciutto con osso e precedentemente inquadrati come Prodotti RTE "not-deli" di cui alla circolare DGISAN 441 del 11/01/2016 sono ricollocati, a partire dalla data riportata nella circolare, in alternativa 3 DELI.

Si pregano pertanto i servizi veterinari di:

1. Verificare che gli stabilimenti modifichino le procedure e i piani di campionamento in accordo con l'alternativa vigente.
2. Effettuare entro l'anno in corso almeno 1 campionamento ufficiale in più di prodotto per ogni stabilimento interessato da detto cambiamento (Piano RTE PROD RAND).

PRODOTTI COTTI - DEFINIZIONI AREE POST LETALI

Per applicazione della normativa vigente in merito di esportazione di Prodotti alimentari pronti al consumo, un prodotto è considerato RTE quando ha subito un trattamento letale.

A seguito dell'applicazione del trattamento, devono essere identificate le aree post letali dove il prodotto viene riesposto all'ambiente.

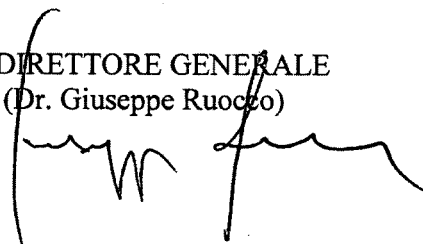
Nell'ambito dei prodotti RTE cotti sia in griglie che con metodo cook-out, tale ambiente è da riferirsi a tutte le aree dello stabilimento dove il prodotto transita e/o viene stoccato a seguito dell'uscita dal forno dei prodotti.

In ogni modo, al fine di rendere più evidente la zona post letale, è opportuno che tutti gli stabilimenti evidenzino sia sul diagramma di flusso sia nelle planimetrie le aree post letali.

Alla luce di quanto sopra si pregano gli Enti in indirizzo di trasmettere le informazioni agli operatori interessati e verificarne l'implementazione.

Si ringrazia per la collaborazione e si porgono cordiali saluti.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Giuseppe Ruocco)



Ref. Anna Beatrice Ciorba
06 59946937
ab.ciorba@sanita.it



