



Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione
Ufficio 2 igiene degli alimenti ed esportazione

N.
Risposta al Foglio del
N.



Regioni e Province Autonome
Servizi Veterinari
Loro pec

Ep.c

Centro di Referenza Nazionale
Per le Salmonellosi
Dott.ssa A.Ricci
izsvenezie@legalmail.it

Assica
assicaroma@assica.it

Assocarni
segreteria@assocarni.it
assocarni@assocarni.it

Uniceb
uniceb@tin.it

Consorzio Regionale Operatori
Filiera Carni Dell'Umbria
bonumbria@libero.it

Oggetto: Relazione annuale Salmonella nelle carni suine 2016 –Richiesta dati.

In riferimento all'oggetto ed alla nota di questo Ministero prot. DGISAN n.31817 del 5/8/2014 si invia (All.1), la scheda per la raccolta dei dati 2016 relativa alla verifica della corretta attuazione da parte degli operatori del settore alimentare dell'Allegato I, punto 2.1.4(criteri di igiene del processo per Salmonella nelle carcasse di suino) del Reg.(CE) 2073/2005.

Tale richiesta è finalizzata alla raccolta dei dati da inviare alla Commissione Europea, secondo quanto previsto al punto 3 lettera G, capo IX sezione IV dell'Allegato I del Reg. (CE) 854/2004. Si segnala che la scheda sarà inviata anche per posta elettronica in formato " file excel".

Le SS.VV. sono invitate a trasmettere la scheda compilata in formato elettronico, entro il 30 Aprile 2017 ai seguenti indirizzi di posta elettronica: dgsan@postacert.sanita.it, f.difortunato@sanita.it.

Si ringrazia per la cortese collaborazione.

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE	
DIREZIONE PREVENZIONE	
SICUREZZA ALIMENTARE E VETERINARIA	
Data di arrivo	
Data registraz.	25 GEN. 2017
Prot. N.	29613
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E 900.02.16	

Il Direttore Generale
(Dott. Giuseppe Ruocco)

Responsabile dell'uff. Dott. Pietro Noè
Referente del procedimento:
dr.ssa Loredana Iuliano - 06.5994 2409
e-mail: l.iuliano@sanita.it

Allegato L al Decreto n. 292 del 23/05/07 - Appendice

14. CRITERI MICROBIOLOGICI REG. CE 2073/2005

	Punto da verificare	Specifiche	Valutazione				Note	Riferimenti cogenti
			SI	NO	NV	NA		
14.01	Documentazione e registrazione	L'operatore garantisce che i prodotti alimentari che dipendono dal suo controllo rispettano i criteri di "igiene del processo" L'operatore garantisce che i prodotti alimentari che dipendono dal suo controllo rispettano i criteri di "sicurezza alimentare" Se necessario l'operatore ha effettuato studi per verificare se i criteri sono rispettati per l'intera durata del periodo di conservabilità						2073: art. 3
	Disponibilità di un elenco dei documenti e delle registrazioni relative ai criteri di "igiene del processo" e di "sicurezza alimentare"	È stata presa in considerazione la crescita di listeria monocytogenes L'operatore ha effettuato nei modi appropriati le analisi per verificare il rispetto dei criteri microbiologici relativi al proprio prodotto						
14.02	Monitoraggio rispetto criteri microbiologici	E' stata stabilita una frequenza in base alla quale effettuare tali campionamenti salvo i casi dove è già indicata una frequenza specifica La frequenza è stata adattata alla natura ed alle dimensioni dell'impresa						2073: art. 4
	Disponibilità di prove che verificano il rispetto dei criteri	Sono applicati i metodi ed i piani di campionamento di cui all'allegato 1 del regolamento						
14.03	Modalità di analisi e campionamento	Quando necessario, per verificare il rispetto dei criteri, sono prelevati campioni dalle aree e dalle attrezzature						2073: art. 5
		E' stato valutato il pericolo della listeria monocytogenes con relativo piano di campionamento nelle aree di lavorazione del prodotto						
		È rispettato il numero di unità campionarie previsto nell'allegato 1 del regolamento						
		Sono stati autorizzati altri metodi di analisi per la ricerca microbiologica						
Disponibilità di norme specifiche per le analisi ed i campionamenti		Le analisi sono svolte presso un laboratorio esterno all'azienda. Se "SI" indicare quale.						

Allegato L al Decreto n. 292 del 23/05/07 - Appendice

14.04	Verifica esiti campionamenti in autocontrollo	Gli esiti degli esami sono conformi					Rapporti di prova dal _____ al _____	2073: art. 4 e art. 5
		Gli esiti degli esami sono registrati					Rapporti di prova dal _____ al _____	
14.05	Risultati insoddisfacenti	Sono stati adottati i provvedimenti conseguenti nel caso di risultati delle prove insoddisfacenti						2073: art. 7
		Sono state accertate le cause						
		Sono state applicate nei confronti degli alimenti attività di ritiro/ricambio conformemente all'art. 19 del Reg. 178						
		A quale diverso uso sono stati destinati gli alimenti oggetto di ritiro/ricambio						
	Analisi risultati delle prove	Nel caso di risultati insoddisfacenti riferiti ai criteri di "igiene di processo" sono stati adottati i provvedimenti opportuni						

IL VETERINARIO UFFICIALE