



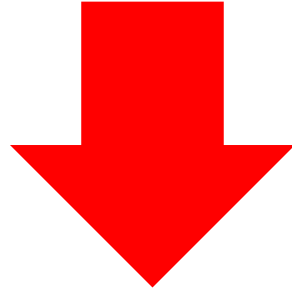
Ipotesi di gestione di Lm, in relazione agli obblighi normativi, da parte delle aziende

11 aprile 2014



Consorzio del Prosciutto di Parma
www.prosciuttodiparma.com

Procedure gestionali (PG): regole generali



**Procedure operative standard (SOP):
documenti tecnici**

Moduli operativi (MO)

Registrazioni (R)

PROCEDURA GESTIONALE 11 – PG 11

Gestione di Listeria

1- SCOPO

2- CAMPO DI APPLICAZIONE

3- DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

4- ACRONIMI E DEFINIZIONI

5- RESPONSABILITA' E ATTIVITA'

-RESPONSABILITÀ

-ATTIVITÀ:

1-PREVENZIONE

2-AZIONE

3-CONTROLLO DELL'EFFICACIA

4-VALUTAZIONE DEI RISULTATI

1 SCOPO

La presente procedura **descrive i principi generali legati alla gestione del pericolo microbiologico *Listeria monocytogenes*** e le relative attività svolte dall'azienda al fine di far fronte al pericolo stesso e di **garantire il requisito “Listeria zero” ai prodotti destinati all'export verso gli USA.**

2 CAMPO DI APPLICAZIONE

Al fine di garantire il criterio “Listeria zero” nei prosciutti di Parma destinati all'esportazione negli **USA** e stagionati per almeno 400 giorni, la seguente procedura si applica a tali prodotti, **coinvolgendo però tutto il restante prodotto** lavorato presso l'azienda, indipendentemente dalla sua destinazione finale.

3 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Title 9 CFR 430 - Requirements for specific classes of product.
- Title 9 CFR 416 - Sanitation.
- Title 9 CFR 417 – Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems
- Direttiva FSIS 10,240.4. Rev. 3 Verification activities for the *Listeria monocytogenes* (Lm) regulation and the ready to eat (RTE) sampling program; 1/10/2014.
- Circolare del Ministero della Salute prot. DGVA/IX/19678/P del 22 maggio 2006.
- Circolare del Ministero della Salute prot. DGVA/IX/26665/P del 19 luglio 2006.
- Circolare del Ministero della Salute prot. DGVA/IX/2201/P del 28 marzo 2007.
- Circolare del Ministero della Salute prot. DGISAN/1122/P del 17 gennaio 2014.
- Circolare del Ministero della Salute prot. DGISAN/2727/P del 3 febbraio 2014.
- Circolare del Ministero della Salute prot. DGISAN/2731/P del 3 febbraio 2014.
- FSIS Compliance Guideline: Controlling *Listeria monocytogenes* in Post-lethality Exposed Ready-to-Eat Meat and Poultry Products; January 2014.
- Norma ISO 2859/3: 1993.
- FSIS Directive 10,300.1: intensified verification testing (IVT) protocol for sampling of product, food contact surfaces, and environmental surfaces for *Listeria monocytogenes*.
- Grisenti M.S., Lori D., Vicini L., Bovis N., Pedrelli T., Barbuti S.: Comportamento di *Listeria monocytogenes* in prosciutto crudo stagionato in rapporto all'atmosfera di confezionamento e alla temperatura di conservazione. Industria Conserve, 79, pagg. 3-12, 2004.
- Barbuti S., Grisenti M. S., Frustoli M. A., Parolari G.: Validation of the manufacturing process of Italian dry-cured ham (Prosciutto) for the inactivation of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* spp. Proceedings: the 55th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST), Copenhagen, Denmark, 16-21 August, 2009.

•.....

4- ACRONIMI E DEFINIZIONI

- Lm**: *Listeria monocytogenes*
- LLO**: *Listeria* like organism
- CFR**: Code of Federal Regulation
- FSIS**: Food Safety Inspection Service
- APHIS**: Animal and Plant Health Inspection Service
- ICMSF**: International Commission on Microbiological Specification for Food
- RTE**: Ready to eat
- SSOP**: procedure operative standard di sanificazione
- FCS**: superfici a contatto
- NFCS**: superfici non a contatto
- IFCS**: superfici a contatto Indiretto
- a_w**: attività dell'acqua
- POC-OSA**: Programma ordinario di Campionamento in autocontrollo
- PIC-OSA**: Programma intensificato di Campionamento in autocontrollo
- PIC-ASL**: Programma intensificato di Campionamento in controllo ufficiale
- POE**: Point of Entry, punto di ingresso delle dogane americane
- AMA**: agente antimicrobico
- AMP**: processo antimicrobico
- PLT**: trattamento post-letale
- SINVSA**: Sistema Informativo Nazionale Veterinario per la Sicurezza Alimentare
- IVT**: Intensified Verification Testing
- PFGE**: Pulsed Field Gel Electrophoresis

Responsabilità

Il Titolare delega una persona interna all'Azienda, *(inserire il nominativo della persona individuata o la figura)*, per la gestione delle attività relative all'applicazione della presente procedura, che corrisponde al responsabile della SOP *(indicare quella pertinente fra SOP 12, 13 o 14)* per la gestione del Regolamento 9 CFR 430.

4 ATTIVITA'

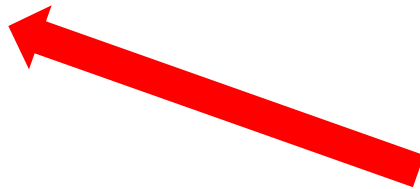
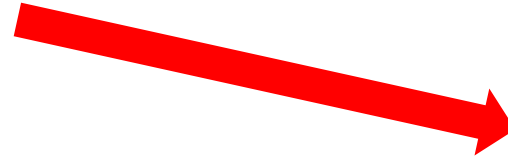
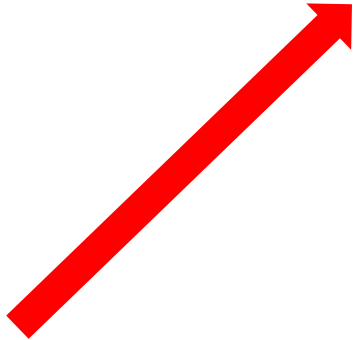
Il Programma per la gestione di Listeria si attua in 4 distinte fasi che sono:

PREVENZIONE

AZIONE

ANALISI DEI
RISULTATI

CONTROLLO
DELL'EFFICACIA



4 ATTIVITA'

Il Programma per la gestione di Listeria si attua in 4 distinte fasi che sono:

- prevenzione
- azione
- controllo dell'efficacia
- analisi dei risultati (trend)

Le precedenti fasi devono essere viste in un sistema circolare, nell'ambito della cosiddetta "gestione adattativa". Essa prevede infatti di modulare l'approccio verso un determinato pericolo in funzione dei risultati dati da un certo tipo di gestione. Questo ha il **duplice vantaggio di mirare al costante miglioramento, pur consentendo l'ottimizzazione delle risorse.**

Prevenzione

1- Formazione del personale

(Vedi Formazione del personale PG08, Igiene del personale e delle lavorazioni SOP 01, Pulizia e Disinfezione SSOP SOP 3)

2-Gestione delle cross contaminazioni

A - Separazione fresco/stagionato (Vedi Igiene del personale e delle lavorazioni SOP 01, Flusso del Personale M 11 e Flusso del Prodotto M 12)

B - Separazione prodotto USA e prodotto non-USA

C - Controllo delle contaminazioni crociate

Azione

Nell'ambito della gestione di *Listeria monocytogenes*, l'azienda attua procedure di Igiene del personale e delle lavorazioni (Vedi SOP 01) e di Pulizia e disinfezione SSOP (Vedi SOP 03). Esse si applicano allo stabilimento nella sua interezza, indipendentemente dal destino finale del prodotto che viene lavorato.

Controllo dell'efficacia

Per la stesura del Piano di Controllo per Lm (Vedi SOP 12, 13 o 14 - *indicare quella utilizzata*) sono stati presi in considerazione i seguenti elementi, che compongono il “**Programma per il controllo della Listeria**”:

- **Tipo di prodotto lavorato**
- **Alternativa scelta per la gestione di Listeria**
- **Microrganismi oggetto di campionamento**
- **Piano di campionamento per il controllo di Lm**

Controllo dell'efficacia

-Piano di campionamento-

Tipo di prodotto lavorato:

La presente procedura è riferita alla produzione di prosciutto di Parma, così come descritto nel Piano HACCP.

Il prosciutto di Parma è un prodotto RTE che vede lo **step di letalità** nel processo produttivo stesso. A supporto di ciò, sono state condotte specifiche sperimentazioni presso la sezione di Parma della Stazione Sperimentale dell'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA).

Nello specifico, il Barbuti et al., 2009 ... Grisenti et al., 2004

Controllo dell'efficacia

-Piano di campionamento-

Alternativa

L'azienda adotta la seguente alternativa per la gestione di Listeria:

- Alternativa 2B – prosciutto stagionato con osso (Vedi SOP 12)
- Alternativa 3-NOT DELI – prosciutto stagionato con osso (Vedi SOP 13)
- Alternativa 3-DELI – prosciutto disossato – prosciutto preaffettato (Vedi SOP 14)

Controllo dell'efficacia

-Piano di campionamento-

Microrganismi oggetto di campionamento

Per il controllo di *Listeria monocytogenes* l'azienda intende effettuare analisi per la ricerca dei seguenti microrganismi:

- su prodotto:(*Listeria monocytogenes per POC-OSA e PIC-OSA; Listeria spp./* ~~Listeria Like Organisms-LLO per la ricerca superficiale su prodotti in ingresso in disosso e affettamento~~)
- su superfici a contatto:(*indicare il microrganismo oggetto di ricerca fra Listeria monocytogenes, Listeria spp., Listeria Like Organisms-LLO*)
- su superfici non a contatto/superfici a contatto indiretto: *Listeria spp.*

In seguito a riscontro di *Listeria spp.*, il laboratorio di riferimento per l'autocontrollo procederà con la tipizzazione al fine di verificare se la specie presente è *Listeria monocytogenes*.

Controllo dell'efficacia

-Piano di campionamento-

Principi generali

Nonostante sia obbligatorio effettuare campionamenti esclusivamente sulle FCS (vd. Circolare del Ministero della Salute prot. DGISAN/2731/P del 3 febbraio 2014), l'azienda ha deciso di estendere tali campionamenti anche a NFCS e a prodotti finiti. In sintesi il Piano di Campionamento per il Controllo di *Listeria* si articola in:

- Programma ordinario di Campionamento in autocontrollo (POC-OSA), che si applica in modo routinario e
- Programma intensificato di Campionamento in autocontrollo (PIC-OSA), che si applica conseguentemente a episodi di non conformità.

Per i dettagli, si fa riferimento alle specifiche SOP (12, 13 o 14 - indicare quella appropriata).

Per quanto riguarda le modalità di campionamento e analisi l'azienda procederà come segue.....

5 VALUTAZIONE DEI RISULTATI

L'azienda rivaluta annualmente i dati relativi ai piani campionamento e alle non conformità (R 17) riscontrate in autocontrollo e dalla Autorità Competente nel corso dell'anno. L'azienda fa riferimento in particolare alla SOP 01 Igiene del personale e delle lavorazioni - SOP 02 Pulizia e Disinfezione - SOP 03 SSOP - PG 03 Manutenzione - Paragrafo 5.2.1.2 della presente procedura: Gestione delle cross contaminazioni (punto A - separazione fresco/stagionato, B - separazione prodotto USA e prodotto non USA, C - controllo delle cross contaminazioni). In funzione della tipologia e del numero delle non conformità riscontrate, l'azienda stabilisce se è necessario ipotizzare ulteriori interventi di revisione dell'efficacia del piano di campionamento (es. individuazione di nuovi punti, aumento della frequenza di campionamento, aumento del numero dei siti da campionare) e delle procedure SSOP, manutenzione, formazione del personale, oltre alle rivalutazioni già fatte in occasione della correzione delle singole non conformità.

Tali rivalutazioni vengono esplicitate nel Riesame del Manuale (R 23).

