

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma

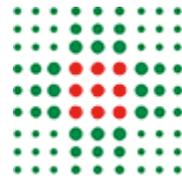
## ***Tavolo Provinciale Permanente «Settore Carni»***

***Guida pratica per la sicurezza  
microbiologica in impianti produttori  
di Prosciutto di Parma che esportano  
verso Paesi Terzi a «tolleranza zero»***

***Paolo Cozzolino***



*Unione Parmense  
degli Industriali*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma

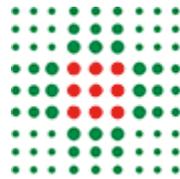


## ***Tavolo Provinciale Permanente «Settore Carni» parte nel luglio 2013***

- ***AUSL***
- ***Consorzio Prosciutto di Parma***
- ***Unione parmense Industriali***



*Unione Parmense  
degli Industriali*



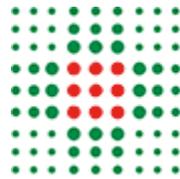
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma



***Al Tavolo Permanente sono attribuiti compiti di facilitazione e consultazione per gli attori del sistema che possono trovare in tale contesto una sede ed un metodo di lavoro attraverso cui scambiare punti di vista, illustrare e discutere i risultati delle performance del sistema agroindustriale provinciale e della Autorità competente per i controlli ufficiali nonché consultarsi reciprocamente sui temi di interesse comune;***



*Unione Parmense  
degli Industriali*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma



***Che tale punto di incontro assicuri una effettiva attività di comprensione dei problemi e dei fenomeni osservati, oltre a fornire, agli attori del sistema, uno strumento indubbiamente utile per assicurare un rafforzamento delle capacità competitive degli operatori del settore alimentare della filiera delle carni programmazione di attività formative e l'elaborazione di buone prassi a fini prevenzionistici e lo sviluppo di azioni inerenti alla salute;***

## ***La genesi del problema «L.m. 2013»***

- ***FSIS Compliance Guideline: Controlling Listeria monocytogenes in Post-lethality Exposed Ready-to-Eat Meat and Poultry Products –September 2012.***

### ***1. Le frequenze di campionamento***

- ***Impianti compresi tra 10 e 499 addetti: “2 unità di campionamento”;***
- ***Impianti compresi tra 1 e 9 addetti: “1 unità di campionamento”;***

### ***2. Si definisce Unità di campionamento il prelievo di:***

- ***10 superfici a contatto;***
- ***5 superfici non a contatto;***
- ***5 prodotti (del peso di almeno 25 gr) per ricerca di L. m.***

### ***3. Alte pressioni***

## ***La genesi del problema «L.m. 2013»***

***Settembre 2013: 100% controlli su partite esportate al POE e blocco rilascio autorizzazione per nuovi impianti***

***Audit FSIS 2014: ondivago***

***Conferenze telefoniche***

***Questionario Equivalenza sistemi di controllo ufficiale  
(maggio 2015)***

14 maggio 2014

# FSIS final audit report

Therefore, FSIS requests that MOH provide an updated list of certified establishments operating under the control program that prevents Lm from adulterating post-lethality exposed RTE products. This revised list should include newly certified establishments as well as those that are presently certified. Once this revised list is received, FSIS will post it to its webpage for export eligible foreign country establishments. Because of the significance of your commitment to transition to a zero tolerance policy, FSIS will reduce the port-of-entry testing from 100% to 50%. The 50% POE testing will remain in effect for at least 45 days. At that time, if there are been no port of entry Lm positives, FSIS will resume its normal level of reinspection where randomly selected lots will be sampled for Lm based on the FSIS annual sampling plan.

# ***Guida pratica per la sicurezza microbiologica in impianti produttori di Prosciutto di Parma che esportano verso Paesi Terzi a «tolleranza zero»***

## **Capitolo 1 - Processo produttivo del Prosciutto di Parma e analisi dei pericoli (HA)**

### 1.1 – Valutazione dei pericoli potenziali

1.2.1 - Salmonella

1.2.2 – *Staphylococcus aureus*

1.2.3 – *Clostridium botulinum*

1.2.4 – *Listeria monocytogenes*

1.2 - validazione del processo produttivo per l'abbattimento di Lm (e Salmonella) – challenge test

## **Capitolo 2: processo produttivo del Prosciutto di Parma e *Listeria monocytogenes* – Focus sulle cross contaminazioni**

## **Capitolo 3: Pulizie**

3.1 – detergenti e disinfettanti

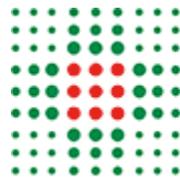
3.2 – esempio di procedura di pulizia e sanificazione con supporto fotografico

3.3 – alcune considerazioni sul design delle attrezzature

## **Capitolo 4: Campionamenti in autocontrollo**



*Unione Parmense  
degli Industriali*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma



***19-20 maggio 2015 – Langhirano, ASL***

***25-28 maggio 2015 – Langhirano, ASL***

***9-11 giugno 2015 – Parma, SSICA***

## 1° giorno

Ore	Tematica	Relatore
8.30 -9.00	Registrazione dei partecipanti	/
9.00 -9.15	Presentazione della Guida Pratica e del corso	Cozzolino
9.15-11.00	Hazard Analysis: valutazione dei pericoli potenziali (Cl. botulinum, Staph. aureus, Salmonella, Listeria)	Barbuti - Merialdi
11.00-11.30	Validazione del processo produttivo per Listeria e Salmonella	Barbuti
11.30-11.40	Pausa caffè	
11.40 -12.30	Focus su Listeria: valutazione del processo produttivo del Prosciutto di Parma rispetto al pericolo Listeria	Pongolini – Soffiantini
12.30 -14.00	Pausa pranzo	/
14.00 -15.00	Hazard Analysis Verification	Pierantoni
15.00-16.00	Focus Listeria: barriere e cross contaminazioni	Pongolini - Soffiantini - Zanardi
16.00-16.10	Pausa caffè	
16.10-17.00	Cross contaminazioni: cosa fare e cosa evitare – Esempi	Zanardi - Vannucci – Aibino
17.00-17.30	Discussione	/

## 2° giorno

Ore	Tematica	Relatore
14.00 - 14.45	Materiali costruttivi e Biofilm	Ianieri
14.45-15.30	Manuale operativo delle pulizie: detergenti e disinfettanti – Errori più comuni	Benedetti
15.30-16.30	Manuale operativo delle pulizie: valutazione del design delle attrezzature e smontaggio	Zanardi
	Evoluzione del design delle macchine	Soncini
16.30-16.45	Pausa caffè	
16.45-17.45	Autocontrollo aziendale: piano di campionamento	Soffiantini - Pongolini - Zanardi – Pierantoni - Aibino – Vannucci
17.45-18.15	Chiusura dei lavori e discussione	/