AUTOCONTROLLO AZIENDALE PIANO DI CAMPIONAMENTO

Aibino Emanuele

Paola Vannucci

V.U. AUSL PARMA

Guida pratica per la sicurezza microbiologica in impianti produttori di prosciutto che esportano verso paesi terzi a «tolleranza zero»

19-20 maggio 2015

25-28 maggio 2015

09-11 giungo 0215

Nota Ministero della Salute DGISAN 0044986-P-03.12.2014

L. 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

Nota Ministero della Salute DGISAN 0044986-P-03.12.2014

ASSICURARE EQUIVALENZA NEI CONTROLLI TRA USA ED ITALIA GARANTENDO IL RISPETTO DELLA «TOLLERANZA ZERO» PER L. MONOCYTOGENES E SALMONELLA SPP.

L. monocytogenes 9CFR430 - linea guida FSIS compliance guideline: controlling Listeria monocytogenes in post-lethality exposed ready to eat meat and poultry products- gennai 2014

Salmonella spp. linea guida FSIS compliance guidelines for small and very small meat and poultry establishments that produce ready to eat products – settembre 2012

Un Prodotto RTE entrato in contatto con una superficie risultata positiva per L. Monocytogenes, Salmonella o qualsiasi altro patogeno o tossina è da considerarsi ADULTERATO



Gestione Listeria monocytogenes

Il controllo L. Monocytogenes nei prodotti RTE è in relazione all' alternativa

- Alternativa 2 b
- Alternativa 3 not deli
- Alternativa 3 deli

il processo di sanificazione è il metodo adottato dai produttori in Alt. 3 che non prevede la possibilità di usare nelle fasi di esposizione post- letale nessun trattamento (PLP, AMA, AMP)

Programma controllo Lm

Può essere gestito:

1) Prerequisiti (SPS)
2) SSOP
3) Piano HACCP

Programma controllo Lm

1. ELENCO SUPERFICI A CONTATTO DA CAMPIONARE;
2. PROGRAMMARE LE FREQUENZA DEI TEST;
3. IDENTIFICARE LE DIMENSIONI DEI SITI DA CAMPIONARE;
4. LOCALIZZAZIONE SITI DA CAMPIONARE;
5. SPIEGAZIONE DEL PERCHÉ LE FREQUENZE SONO CONSIDERATE SUFFICIENTI A CONTROLLARE IL PERICOLO L. MONOCYTOGENES;
6. INDICARE CONDIZIONI NELLE QUALI LO STABILIMENTO TRATTERÀ E TESTERÀ I PRODOTTI FINITI POTENZIALMENTE ADULTERATI (HOLD & TEST);

Verifica programma Lm
CAMPIONAMENTI SUPERFICI

1. STABILIMENTI ALTERNATIVA 2B E 3 (deli e not deli) OBBLIGATORI TEST SU FCS;
2. TEST SU NFCS SONO OBBLIGATORI SOLO NEL PROGRAMMA INTENSIFICATO DI CAMPIONAMENTO
3. TEST SU NFCS SONO RACCOMANDATI NEL PROGRAMMA ORDINARIO DI CAMPIONAMENTO
4. TEST SU IFCS SONO RACCOMANDATI NEL PROGRAMMA ORDINARIO DI CAMPIONAMENTO

FREQUENZE MINIME DI CAMPIONAMENTO

ALTERNATIVA	LINEA PRODUTTTIVA	CAMPIONAMENTI
ALTERINATIVA 1		2/anno/linea
ALTERNATIVA 2		4/anno/linea
ALTERNATIVA 3 NOT DELI		1/mese/linea
ALTERNATIVA 3 DELI	linea stagionato	1/mese/linea
	linea disosso	< 2700 Kg/giorno = 1/mese 2700-22700 Kg = 2/mese >22700 Kg = 4/mese
	linea affettamento	< 2700 Kg/giorno = 1/mese 2700-22700 Kg = 2/mese >22700 Kg = 4/mese

Gestione L. monocytogenes
Alt. 2b

- UTILIZZO DI UN AMA O AMP PER CONTROLLARE LA CRESCITA DI L. MONOCYTOGENES NEL CORSO DI CONSERVABILTÀ DEL PRODOTTO

- IL SISTEMA PER IL CONTROLLO DI L.MONOCYTOGENES NEL PRODOTTO DEVE ESSERE INCLUSO NEL PROPRIO PIANO HACCP OPPURE SSOP O IN UN PROGRAMMA PRE-REQUISITO

- CONTENIMENTO CRESCITA L. MONOCYTOGENES ENTRO 2 LOGARITMI

- OBBLIGO AD ATTUARE UN PIANO CAMPIONAMENTO SU FCS IN AMBIENTE POST LETALE

Gestione L. monocytogenes Alt. 2b

Processo antimicrobico (AMP): un operazione, ad es. congelamento, **riduzione Aw**, variazioni pH che applicato al prodotto RTE ha come effetto di **ridurre o eliminare i microrganismi** inclusi i patogeni o che ha l'effetto di sopprimere o limitare la crescita dei patogeni durante il loro periodo di conservabilità;

Gestione Listeria monocytogenes Alt. 2b

PROSCIUTTO CRUDO con osso 9CFR 94.17

- CAMPIONAMENTO PROSCIUTTI > 400 G
- CAMPIONAMENTO AW ≤ 0.93

- SULLA BASE DEL NUMERO DI PARTITE INTRODOTTE DURANTE L'ANNO PRECEDENTE

Gestione Listeria monocytogenes
Alt. 2b

Numero di lotti introdotti				Numero campioni
da	2	a	8	2
da	9	a	15	3
da	16	a	25	5
da	26	a	50	8
da	51	a	90	13
da	91	a	150	20
da	151	a	280	32
da	281	a	500	50

Gestione L. monocytogenes

Alt. 2b

CAMPIONAMENTO AMBIENTALE PER GESTIONE DI L. MONOCYTOGENES ;

CAMPIONAMENTO MINIMO SU FCS *(4 VOLTE ANNO)* POC OSA

RACCOMANDATI CAMPIONAMENTI SU NFCS e IFCS

CRITICITÀ RISCONTRATE IN CAMPO DURANTE CU

- Gli OSA non hanno ben chiaro quale è il sistema applicato per gestire il rischio L. Monocytogenes;
- Difficoltà a reperire subito in azienda la documentazione che ha portato all' ottenimento dell' alternativa 2b (AMP)
- Scarsa conoscenza delle note MINSAL riportanti il piano annuale di sorveglianza e la relativa alternativa assegnata agli stabilimenti (DGSAN 0001195-P-19/01/2015)

Gestione L. monocytogenes Alt. 3 not deli

PROSCIUTTO CRUDO con osso 9CFR 94.17

Gestione L. Monocytoges esclusivamente con la sanificazione ambientale (SPS - SSOP);

FCS campionamento mensile POC-OSA;

RACCOMANDATI CAMPIONAMENTI SU NFCS e IFCS nel POC - OSA

Gestione L. monocytogenes Alt. 3 deli

Prosciutto in osso, disossato e affettato 9CFR 94.17

Gestione L. Monocytoges esclusivamente con la sanificazione ambientale (SPS - SSOP)

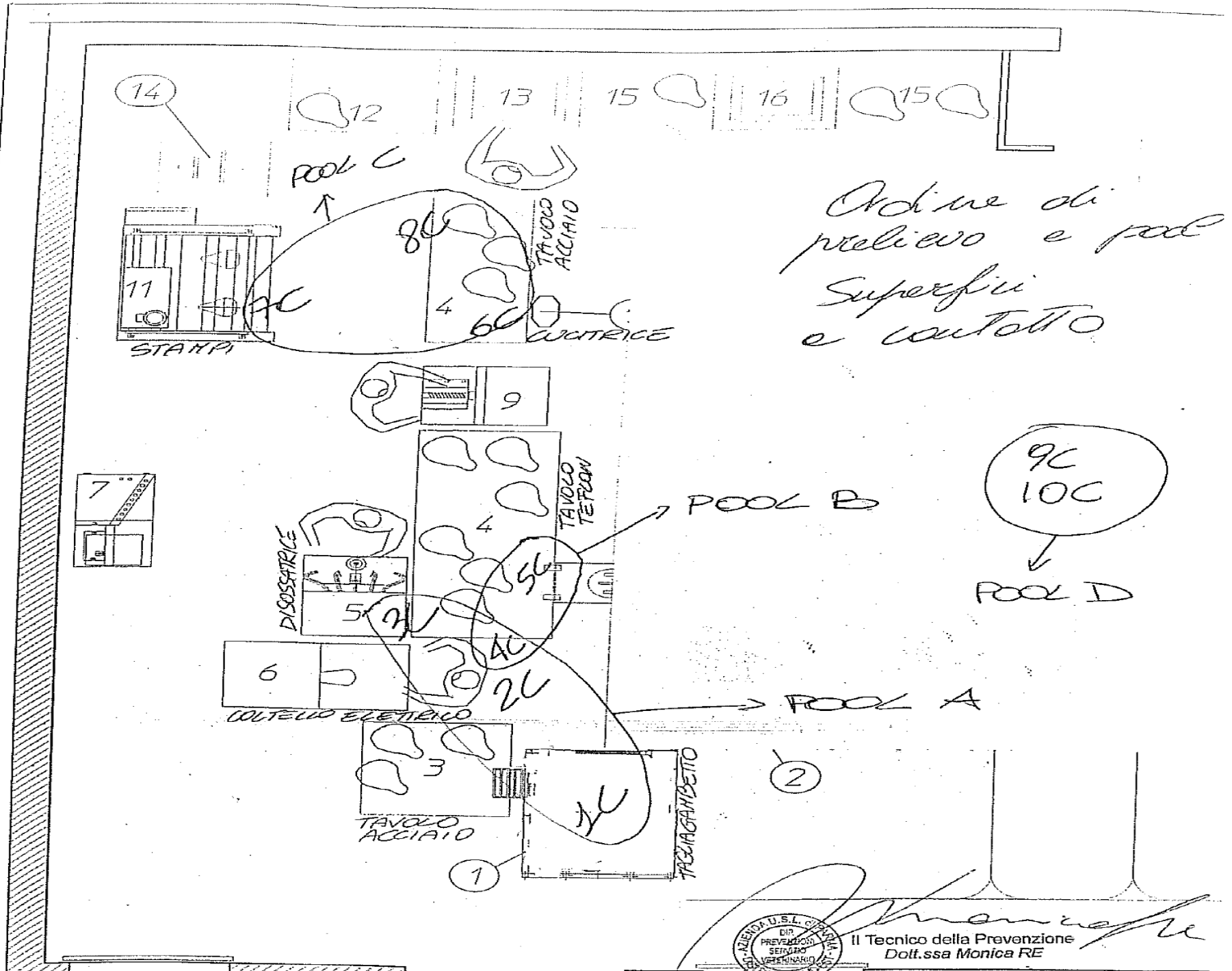
FCS campionamento mensile POC-OSA

RACCOMANDATI CAMPIONAMENTI SU NFCS e IFCS nel POC - OSA

CRITICITÀ RISCONTRATE IN CAMPO ALT.3

- CAMPIONAMAMENTI MINIMI SIA PER NUMERO DI SITI DA CAMPIONARE CHE PER FREQUENZA (SFRUTTANDO ANCHE IL CAMPIONAMENTO IN POOL);
- ERRORI NELLA PROGRAMMAZIONE DEL PIANO (ES: NON SI TIENE CONTO DELLA NECESSITÀ DI CAMPIONARE ANCHE IN PREOPERATIVA);
- IN CORSO DI POSITIVITÀ DIFFICOLTÀ A RILEVARE LA NICCHIA DI L. MONOCUTOGENES ;
- IN CORSO DI PIC-OSA UTILIZZO DI UNITÀ DI CAMPIONAMENTO MINIME;
- DIFFICOLTÀ SOPRATTUTTO IN SPEDIZIONE A CAMPIONARE ALMENO DOPO ALMENO 3 ORE DI LAVORAZIONE;
- SCARSA CONOSCENZA DELLE NOTE MINSAL RIPORTANTI IL PIANO ANNUALE DI SORVEGLIANZA E LA RELATIVA ALTERNATIVA ASSEGNATA AGLI STABILIMENTI;

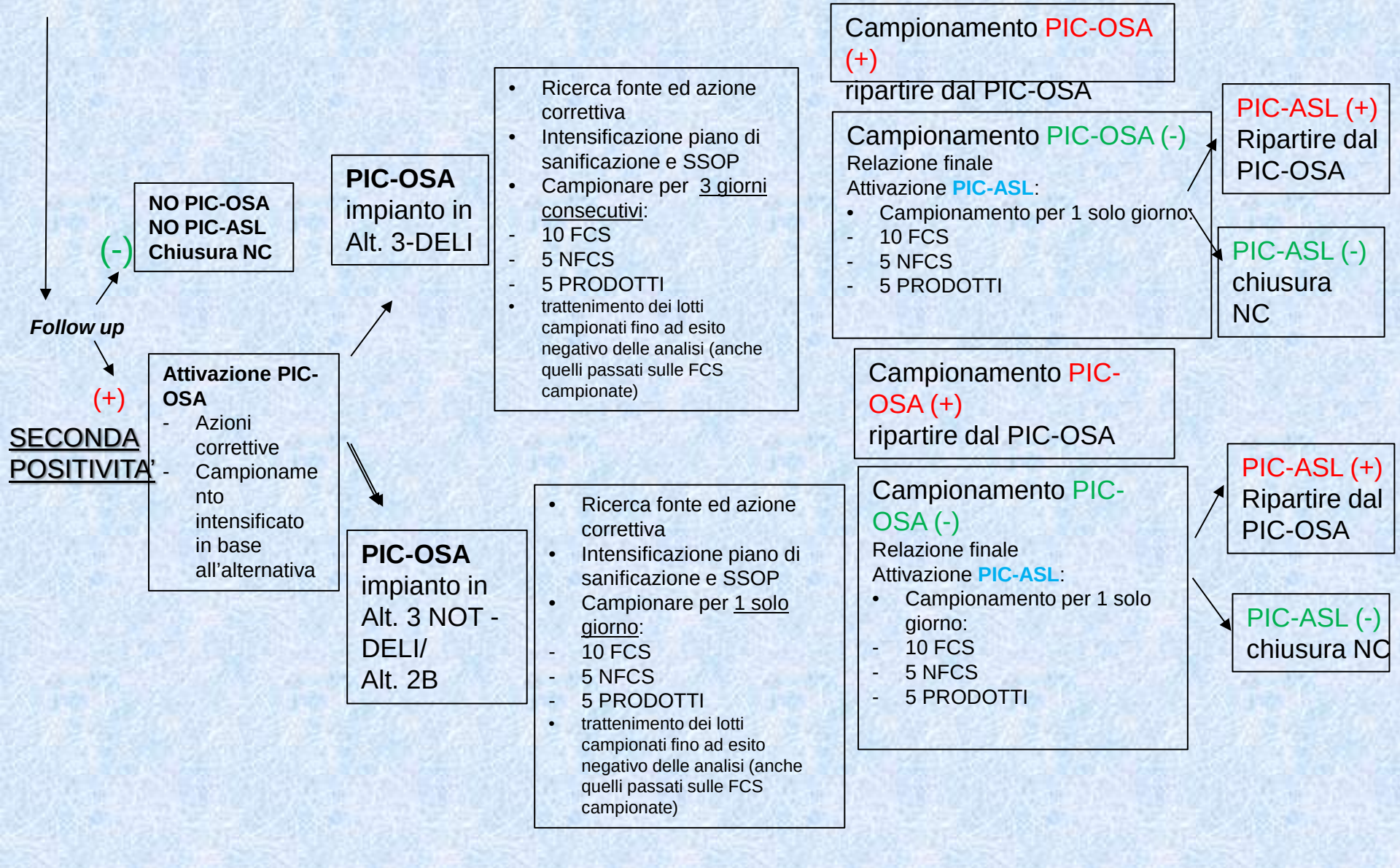
AZIONI A SEGUITO DI POSITIVITÀ SU SUPERFCI


14
12
13
15
16
15
POOL C
11
STAMPI
8C
4
6C
TAVOLO ACCIAIO
LAVATRICE
9
7
4
TAVOLO TEFLON
DISOSSATRICE
5
3C
5C
4C
2C
6
COLTELLO ELETTRICO
POOL B
9C
10C
POOL D
POOL A
3
TAVOLO ACCIAIO
1C
TRASPORTATORE
2
1
Ordine di prelievo e pool Superfici e contatto
AZIENDA U.S.L. DIR PREVENZIONE SERVIZIO VETERINARIO
Il Tecnico della Prevenzione
Dott.ssa Monica RE

AUTOCONTROLLO:

Listeria monocytogenes/*Listeria* spp su **FCS / prodotto** (PRIMA POSITIVITA')

1- Ricerca fonte contaminazione
2- Azioni correttive su macchine e ambiente
3- *Follow up (3-5 punti su superfice + superfici limitrofe)*



CONTROLLO UFFICIALE

Listeria Monocytogenes su FCS /Prodotti
Ricerca fonte di contaminazione
PIC-OSA

Piano Prod. e/o RLM (+)

PIC-OSA impianto in Alt. 3-DELI

- Ricerca fonte ed azione correttiva
- Intensificazione piano di sanificazione e SSOP
- Campionare per <u>3 giorni consecutivi</u>:

- 10 FCS
- 5 NFCS
- 5 PRODOTTI

- trattenimento dei lotti campionati fino ad esito negativo delle analisi (anche quelli passati sulle FCS campionate)

Campionamento PIC-OSA (+) ripartire dal PIC-OSA

Campionamento PIC-OSA (-)
Relazione finale
Attivazione **PIC-ASL**:
Campionamento per 1 solo giorno:
- 10 FCS
- 5 NFCS
- 5 PRODOTTI

PIC-ASL (+) Ripartire dal PIC-OSA

PIC-ASL (-) chiusura NC

PIC-OSA impianto in Alt. 3 not-DELI / Alt. 2B

- Ricerca fonte ed azione correttiva
- Intensificazione piano di sanificazione e SSOP
- Campionare per <u>1 solo giorno</u>:

- 10 FCS
- 5 NFCS
- 5 PRODOTTI

- trattenimento dei lotti campionati fino ad esito negativo delle analisi (anche quelli passati sulle FCS campionate)

Campionamento PIC-OSA (+) ripartire dal PIC-OSA

Campionamento PIC-OSA (-)
Relazione finale
Attivazione **PIC-ASL**:
- Campionamento per 1 solo giorno:

- 10 FCS
- 5 NFCS
- 5 PRODOTTI

PIC-ASL (+) Ripartire dal PIC-OSA

PIC-ASL (-) chiusura NC

Positività NFCS

AUTOCONTROLLO:

Listeria monocytogenes/*Listeria* spp/LLO su **NFCS**

- Ricerca della Fonte di contaminazione
- Azioni correttive
- Nessuna restrizione su prodotto e unità produttiva
- Generalmente la ASL non esegue attività di verifica (NO PIC-ASL)

CONTROLLO UFFICIALE:

Listeria monocytogenes su **NFCS** - durante RLm / PIC-ASL

- Ricerca della Fonte di contaminazione
- Azioni correttive
- Indagine conoscitiva aree limitrofe a quella risultata positiva (FCS ,NFCS e IFCS)
- Sanificazioni straordinarie
- PIC-OSA (una sola giornata lavorativa: 10 FCS, 5 NFCS, 5 PRODOTTI)
- Relazione finale rivolta al CU
- Generalmente la ASL non esegue ulteriori attività di verifica (NO PIC-ASL)

Gestione Salmonella spp

- CU PIANO SORVEGLIANZA USA ANNO 2015 SU PRODOTTO
- OSA PIANO DI MONITORAGGIO NON OBBLIGATORIO PER FSIS MA FORTEMENTE RACCOMANDATO

- FSIS TOLLERANZA ZERO SU PRODOTTO FINITO
- REG. 2073/05 smi ALLEGATO 1 CAPITOLO 1 criteri di sicurezza alimentare 1.8 (*prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella)* ***n=5 c=0 in 25 gr prodotto immesso sul mercato durante il periodo di conservabilità***

STESSO LIVELLO DI TOLLERANZA TRA USA E UE

Gestione Salmonella spp

- Programma intensificato a seguito di positività

UNITA DI CAMPIONAMENTO

5 FCS

8 NFCS

5 prodotti per ricerca di Salmonella spp in 325gr di prodotto

RELAZIONE FINALE A CU

CRITICITÀ RISCONTATE

- POCHE AZIENDE HANNO AGGIORNATO SPS/SSOP/HACCP CON ACCENNI TOLLERANZA ZERO SALMONELLA SPP. ED AZIONI CORRETTIVE IN CASO DI POSITIVITÀ
- POCHE RIVALUTAZIONI DELLA GESTIONE ATTUALE DI SALMONELLA SPP. ANCHE IN RELAZIONE AL REG.2073/05 SMI;
- MOLTE AZIENDE EFFETTUANO ANALISI SU PRODOTTO FINITO-FCS- CARNE FRESCA -PER RICERCA DI SALMONELLA SPP. MA NON HANNO DATO RISALTO A TALE GESTIONE E NON NE HANNO FATTO MENZIONE NEI VERBALI DI RIESAME;

Controlli Ufficiali

- Piano di sorveglianza ufficiale per Listeria monocytogens e Salmonella spp anno 2015

- Procedure di controllo ufficiale presso gli impianti iscritti in lista all' esportazione di prodotti a base di carne USA

AUTORITÀ COMPETENTE LOCALE

1. Controllo routinario (ex daily inspection) 9CFR 307.4
2. SUPERVISIONE PERIODICA (almeno 2 anno)
3. CAMPIONAMENTO UFFICLAE (Piano di sorveglianza e RLM – PIC-ASL)

CONTROLLO ROUTINARIO FIGURE E COMPITI
VU E TDP

1. CONTROLLO PRE-REQUISITI CFR 416 .1 - 416.5 (SPS- SANITATION PERFORMANCE STANDARD)
2. SSOP (SANITATION STANDARD OPERATIVE PROCEDURE) 9CFR 416.11-416.16
3. HACCP (HAZARD ANALISYS CRITICAL CONTROL POINTS) 9CFR 417.1-417.8

Ministero della Salute DGISAN 0001195-P-19/01/2015 esportazione di prodotti a base di carne negli USA piano di sorveglianza per Listeria moncocytogens e Salmenella spp- anno 2015

PRODOTTI RTE
9 CFR 430

CU EFFETTUA CAMPIONAMENTI SU PRODOTTO RTE DI Lm E SALMONELLA spp. (PIANO RTE PROD_RISK E PIANO PROD_RAND)

CU EFFETTUA CAMPIONI SU SUPERFICI A CONTATTO E NON A CONTATTO IN CORSO DEL PIANO RLm NEGLI STABILIMENTI (OLTRE CHE SU PRODOTTO) NEGLI STABILIMENTI CHE PRODUCONO RTE ESPOSTI ALL' AMBIENTE DOPO TRATTAMENTO LETALE

SI SVOLGE IN UN UNICO GIORNO (preoperativa, operativa e prodotto)

I prodotti campionati – preferibilmente selezionati tra quelli idonei al mercato USA – dovranno essere trattenuti fino al rilascio del esito analitico

ESITI CU anno 2014
attività di controllo ufficiale

Anno	n. Ispezioni giornaliere	n. supervisioni	NC riscontrate
2010	14.080	235	124
2011	9.330	228	131
2012	9.360	198	137
2013	7866	163	115
2014	8806	99	108

ESITI CU anno 2014 attività

STABILIMENTI USA RICERTIFICATI N. 54

CAMPIONI PIANO MIN SAL PROD n. 447
PROSCIUTTI IN OSSO –PO n. 191
PROSSCIUTTO DISOSSATO – PDO n. 158
PROSCIUTTO AFFETTATO – V- n.75
PRODOTTI COTTI n. 16
PRODOTTI INSACCATI n. 7

CAMPIONAMENTI UFFICIALI PRODOTTO



ESITI CU anno 2014
Positività Piano MINSAL prodotti

N. Positivi Tot.	PO	PDO	Affettati
3	0	1	2

POE 2014 n. 2 positività (PDO e Affettati)

ESITI anno 2014 stabilimenti coinvolti

Stabilimenti RLM	Linee produttive	Stabilimenti positivi
17	18	4

Stabilimenti PIC ASL	Linee produttive	Stabilimenti positivi
7	7	1

ESITI anno 2014

N campioni totali RLM	N. Campioni positivi	N. Pool positivi
90	7	9 pool/7

N campioni totali PIC_ASL	N. Campioni positivi	N. Pool positivi
35	4	3 pool/3

Esiti anno 2014
Pool positivi

	FCS Preoperative	FCS Operative	NFCS Preoperative	NFCS Operative	Prodotto
RLM	2	3	2	2	0
PIC_ASL	1	1	0	1	1

SUPERFICI positive CU



SUPERFICI positive CU

FASE	FCS	NFCS
PREOPERATIVA	NASTRO, RULLIERA, DISOSSATRICE, SGORBIATRICE, TAGLIAGAMBETTO, AGO SONDAGGIO, SPAZZOLA	POZZETTO (2), CASSONE CAT.3,
LAVORAZIONE	NASTRO RULLIERA, DISOSSATRICE (2), SGORBIATRICE, TAGLIA GAMBETTO, GREMBIULE (2), GUANTO	CALZARI, PAVIMENTO, LAVANDINO, TASTIERA, NASTRO CAT.3, SCARPA, PARETE ESTERNA CONTENITORE

Grazie per l'attenzione

