VERIFICHE MICROBIOLOGICHE AI SENSI DELLA DECISIONE 2001/471/CE: NOTE APPLICATIVE

Il D.Lgs. 286/94, che disciplina la produzione e l'immissione sul mercato delle carni fresche, prevede l'obbligo per il produttore di mettere in atto procedure di controllo della funzionalità dell'impianto e dell'igiene dei locali, delle attrezzature, dei prodotti e del personale con particolare riferimento ai controlli microbiologici, senza tuttavia dare indicazione circa le preventive determinazioni dei pericoli sanitari e delle probabilità che tali pericoli possano determinare un rischio per il consumatore, né circa le modalità per la loro gestione.

A questa mancanza pone rimedio la Decisione 2001/471/CE con la quale la Commissione europea ha disposto che dal giugno 2002 negli impianti autorizzati ai sensi del D.Lgs 286/94 debbano essere applicate procedure di analisi dei pericoli e controllo dei punti critici secondo il modello HACCP, e, limitatamente agli stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi del D.lgs 286/94, procedure per la verifica microbiologica dell'igiene della macellazione e delle superfici mediante la determinazione della carica batterica totale e delle Enterobatteriacee.

Al fine di consentire un'uniforme applicazione della decisione e dei controlli da parte dei veterinari delle ASL, sono state individuati le seguenti linee applicative.

CAMPIONAMENTO BATTERIOLOGICO DELLE CARCASSE

Ambiti di applicazione

La Decisione 2001/471/CE si applica ai macelli ed ai sezionamenti autorizzati ai sensi del D.LVO 286/94; non si applica agli stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. 495/97 (nota Min.San. del 25.05.2002 n. 600.8/24475/AG/866) né alla macellazione dei conigli.

Metodo di campionamento

E' preferibile il metodo non distruttivo che prevede l'utilizzo di un tampone umido e di un tampone asciutto per ciascun punto di prelievo, (i siti di prelievo sono 4 per ogni carcassa e devono trovarsi sulla medesima mezzena) per un totale di 8 tamponi per carcassa da analizzare in pool.

Le carcasse oggetto del campionamento vanno scelte in modo casuale, a metà della seduta di abbattimento e prima che inizi il processo di raffreddamento.

Punti di campionamento:

BOVINO: collo, punta di petto, pancia e scamone.
OVINI e CAPRINI: pancia, costato, punta di petto e petto.
SUINI: lombo, guanciale, faccia mediale della coscia (prosciutto) e pancetta.
EQUINI: pancia, punta di petto, lombo e scamone.

Parametri da ricercare

Le ricerche da effettuare riguardano la Carica batterica totale e le Enterobatteriacee.

Interpretazione dei risultati

I valori devono essere espressi in forma logaritmica base 10 (e ne deve **essere fatta la media**); i risultati devono essere registrati in grafici o tabelle contenenti almeno gli ultimi tredici.

L'interpretazione dei valori ottenuti con metodo non distruttivo deve tener conto, in via sperimentale, dei limiti riportati nella seguente tabella, ridotti di un quinto:

	Serie accettabile	Serie marginale (>m ma <M)	Serie inaccettabile (>M)
Carica batt. totale (CBT)	<3,5 log.	3,5 log.- 5,0 log.	>5,0 log.
Enterobatteriacee	<1,5 log.	1,5 log. – 2,5 log.	>2,5 log.

Un risultato inaccettabile oppure quattro o più marginali, sugli ultimi tredici campionamenti effettuati, devono far scattare l'adozione di azioni correttive; qualora tali azioni non bastino ad ottenere condizioni igieniche migliori, i tamponi prelevati verranno analizzati singolarmente e non più in pool, per meglio individuare le cause di contaminazione.

I documenti dovranno essere conservati nello stabilimento per almeno 18 mesi e presentati, su richiesta, al veterinario ufficiale.

CAMPIONAMENTO BATTERIOLOGICO SULLE SUPERFICI

Metodo di campionamento

I prelievi sulle superfici devono essere condotti dopo le operazioni di pulizia e sanificazione e comunque immediatamente prima dell'inizio delle lavorazioni. Se c'è sporcizia visibile le condizioni di pulizia devono essere considerate inaccettabili senza procedere ad ulteriori valutazioni microbiologiche.

Punti di campionamento

Devono essere campionate tutte le aree dello stabilimento in cui vengano effettuate operazioni di macellazione, lavorazione o movimentazione delle carni (incluse le celle frigo) e circa i 2/3 dei campioni devono essere effettuati su superfici che vengano in contatto con gli alimenti.

Parametri da ricercare

I parametri microbiologici da ricercare sono la Carica batterica totale e, su richiesta del veterinario ufficiale, oppure in caso di retrocessione da una classe alla precedente, le Enterobatteriacee.

Interpretazione dei risultati

Valori medi per il numero di colonie:

	Serie accettabile	Inaccettabile
Carica batterica totale	0-10/cm^2	>10/cm^2
Enterobatteriacee	0-1/cm^2	>1/cm^2

Criteri e modalità per la riduzione della frequenza dei campionamenti sulle superfici.

E' prevista la possibilità di **ridurre** la frequenza dei campionamenti, a fronte di esiti favorevoli, oppure di **aumentarla**, a fronte di esiti sfavorevoli, applicando un meccanismo basato sulla valutazione delle ultime quattro serie di campionamenti in ordine cronologico. **Il superamento del limite di accettabilità da parte della media dei risultati ottenuti dai tamponi superficiali prelevati in una seduta comporta la classificazione della serie come sfavorevole**.

Pertanto gli stabilimenti possono essere suddivisi in tre classi: A - B - C: l'appartenenza a ciascuna classe viene determinata secondo i criteri specificati nella tabella allegata .

Il passaggio da una classe a quella superiore dovrà essere comunicata al Veterinario Ufficiale con la presentazione dei risultati dei controlli (data della serie ed elenco delle superfici e relativi valori o

rappresentazione grafica). Il Veterinario ufficiale potrà esprimere un parere (richiedendo integrazioni o formulando prescrizioni) oppure approvare la riduzione dei controlli (silenzio assenso). La relazione della ditta verrà trasmessa all'ufficio di Carignano per essere archiviata presso il fascicolo dell'impresa.

E' importante sottolineare che ogni risultato inaccettabile deve spingere il responsabile della ditta ad avviare azioni concrete per scoprire le eventuali cause ed evitare il ripetersi delle stesse anche se tale risultato non pregiudica la permanenza nella classe di appatenenza.

In caso di retrocessione, la ditta dovrà rivedere le procedure di pulizia e sanificazione dello stabilimento e le procedure HACCP; inoltre, alla ricerca della Carica mesofita totale, dovrà essere abbinata la ricerca delle Enterobatteriacee, almeno fino alla promozione alla classe successiva.

B.Griglio, R.Goi, G.Sattanino

ASL 8 Chieri (TO) Dipartimento di Prevenzione – S.C. Igiene degli alimenti di origine animale

MACELLO CE < 500mq

Carcasse			
Da 20 a 500 UGB/sett.	A partire dal **08.06.2002**	ogni 3 settimane	n.5 carcasse
Superfici			
classe A (solo CBT) classe A (solo CBT) classe A (CBT+enterobatt.)	A partire dal **08.06.2002** 2 risultati sfav.da classe B 2 risultati sfav.da classe C	nell'arco di 15 giorni	≥ n.10 superfici (20x mac. 500-1000mq) (30x mac. > 1000mq)
classe B	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un mese	≥ n.10 superfici (20x mac. 500-1000mq) (30x mac. > 1000mq)
classe C	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un bimestre	≥ n.10 superfici (20x mac. 500-1000mq) (30x mac. > 1000mq)
HACCP	A partire dal **08.06.2002**		

MACELLO AL LIMITATA CAPACITA' OPERATIVA 40 UGB/SETTIMANA

Carcasse			
> 20 UGB	A partire dal **08.06.2002**	ogni 5 settimane	n.5 carcasse
Superfici			
classe A (solo CBT) classe A (solo CBT) classe A (CBT+enterobatt.)	A partire dal **08.06.2002** 2 risultati sfav.da classe B 2 risultati sfav.da classe C	nell'arco di un mese	≥ n. 5 superfici
classe B	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un bimestre	≥ n. 5 superfici
classe C	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un quadrimestre	≥ n. 5 superfici
classe A (solo CBT) classe A (solo CBT) classe A (CBT+enterobatt.)	A partire dal **08.06.2003** 2 risultati sfav.da classe B 2 risultati sfav.da classe C	nell'arco di 15 giorni	≥ n.10 superfici
classe B	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un mese	≥ n.10 superfici
classe C	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un bimestre	≥ n.10 superfici
PRE-HACCP SSOP	A partire dal **08.06.2002**		
HACCP	A partire dal **31.12.2002**		

MACELLI A LIMITATA CAPACITA' PRODUTTIVA FINO A 20 UGB/SETTIMANA			
CARCASSE			
Macell. 1 giorno/sett.	A partire dal **08.06.2003**	ogni 10 settimane	n.5 carcasse o tutte
Macell. 2 giorni/sett.	A partire dal **08.06.2003**	ogni 5 settimane	n.5 carcasse o tutte
SUPERFICI			
classe A (solo CBT) classe A (solo CBT) classe A (CBT+enterobatt.)	A partire dal **08.06.2002** 2 risultati sfav.da classe B 2 risultati sfav.da classe C	nell'arco di un mese	≥ n. 5 superfici
classe B	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un bimestre	≥ n. 5 superfici
classe C	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un quadrimestre	≥ n. 5 superfici
classe A (solo CBT) classe A (solo CBT) classe A (CBT+enterobatt.)	A partire dal **08.06.2003** 2 risultati sfav.da classe B 2 risultati sfav.da classe C	nell'arco di 15 giorni	≥ n.10 superfici
classe B	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un mese	≥ n.10 superfici
classe C	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un bimestre	≥ n.10 superfici
PRE-HACCP SSOP	A partire dal **08.06.2002**		
HACCP	A partire dal **31.12.2002**		

SEZIONAMENTO < 500 mq 286/94 CEE

SUPERFICI			
classe A (solo CBT) classe A (solo CBT) classe A (CBT+enterobatt.)	A partire dal **08.06.2002** 2 risultati sfav.da classe B 2 risultati sfav.da classe C	nell'arco di 15 giorni	≥ n.10 superfici (20x mac. 500-1000mq) (30x mac. > 1000mq)
classe B	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un mese	≥ n.10 superfici (20x mac. 500-1000mq) (30x mac. > 1000mq)
classe C	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un bimestre	≥ n.10 superfici (20x mac. 500-1000mq) (30x mac. > 1000mq)
HACCP	A partire dal **08.06.2002**		

SEZIONAMENTO A CAPACITA' LIMITATA

SUPERFICI			
classe A (solo CBT) classe A (solo CBT) classe A (CBT+enterobatt.)	A partire dal **08.06.2002** 2 risultati sfav.da classe B 2 risultati sfav.da classe C	nell'arco di un mese	≥ n. 5 superfici
classe B	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un bimestre	≥ n. 5 superfici
classe C	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un quadrimestre	≥ n. 5 superfici
classe A (solo CBT) classe A (solo CBT) classe A (CBT+enterobatt.)	A partire dal **08.06.2003** 2 risultati sfav.da classe B 2 risultati sfav.da classe C	nell'arco di 15 giorni	≥ n.10 superfici
classe B	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un mese	≥ n.10 superfici
classe C	da 4 serie fav.consecutivi	nell'arco di un bimestre	≥ n.10 superfici
PRE-HACCP SSOP	A partire dal **08.06.2002**		
HACCP	A partire dal **31.12.2002**		