

**ATTI DIRIGENZIALI DI GESTIONE
DIREZIONE REGIONALE POLITICHE DELLA PREVENZIONE E
SICUREZZA SUL LAVORO**

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE 29 aprile 2009, n. 1147.

Terza integrazione del Piano regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale (Determinazione n. 1166 del 17 marzo 2008).

IL DIRETTORE REGIONALE

Visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti;

Visto in particolare l'art. 41 del Regolamento (CE) n. 882/2004 con il quale si dispone che" ... Al fine di garantire l'effettiva attuazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 178/2002, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali e dell' articolo 45 del presente regolamento, ciascuno Stato membro ... (*elabora, ndr*) ... un unico piano integrato di controllo nazionale pluriennale";

Visto il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Visti i regolamenti (CE) n. 853/2004 e 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabiliscono, rispettivamente, norme specifiche in materia d'igiene per i prodotti alimentari di origine animale e norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Vista l'intesa tra il Governo e le Regioni del 25 gennaio 2007 (repertorio atti n. 7/CSR) relativa alle linee guida sui molluschi bivalvi e alla nuova regolamentazione comunitaria;

Vista la della determinazione n. D3130 del 24 settembre 2007 "Piano regionale per il controllo sanitario della filiera dei molluschi bivalvi" ed in particolare l'allegato A, sezione 7 che rimanda ad un documento tecnico per la definizione del numero minimo di campioni di molluschi da effettuarsi presso le attività registrate presenti sul territorio regionale;

Visto il Regolamento (CE) n. 1774/2002 e successive modifiche ed integrazioni e la deliberazione della Giunta regionale 4 agosto 2005, n. 713 "Linea guida della Regione Lazio per l'applicazione del Regolamento n. 1774/2002 del Parlamento e del Consiglio dell'U.E. recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano e procedure per il riconoscimento degli impianti e degli stabilimenti."

Vista la circolare ministeriale prot. 11181-P del 17 aprile 2009 “Indicazioni operative ed organizzazione dell’attività di controllo ufficiale sulla corretta applicazione del Regolamento CE/1774/2002”;

Preso atto della nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali prot.n.0024905-P-18/12/2008 “Regolamento (CE) n. 647/2007 della Commissione, del 12 giugno 2007, che applica il Regolamento (CE) n. 2160/2003 per quanto riguarda l’obiettivo comunitario per la riduzione della diffusione di Salmonella Enteritidis e Typhimurium nei broiler e abroga il Regolamento (CE) n. 1091/2005 – Piano nazionale di controllo.”;

Vista la deliberazione della Giunta Regionale n. 877 del 18 dicembre 2006, recante linee di indirizzo e coordinamento delle competenze degli organi regionali in materia di sicurezza alimentare, pubblicata sul BURL n. 4 del 10 febbraio 2007, che affida alla Direzione regionale Tutela della Salute e Sistema Sanitario regionale, attuale Direzione regionale Politiche della Prevenzione e Sicurezza sul Lavoro, l’adozione degli atti necessari per l’applicazione puntuale della normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti sul territorio regionale;

Vista la Determinazione n. D1166 del 17 marzo 2008 “DGR 877/2006 :Piano regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale (approvazione degli allegati tecnici relativi ai piani di controllo dell’Area di Sanità Veterinaria)”.

Considerato che la determinazione suddetta ha previsto l’integrazione del piano regionale con ulteriori sub-allegati tecnici

D E T E R M I N A

di approvare il documento “Terza integrazione del Piano regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale”, Allegato A al presente atto, che ne diventa parte integrante e sostanziale, a sua volta composto dai seguenti sub-allegati tecnici :

Sub-Allegato A/8	Piano di campionamento dei molluschi eduli lamellibranchi
Sub-Allegato A/9	Piano dei controlli sulla gestione dei sottoprodotti di origine animale
Sub-Allegato A/10	Piano di controllo di Salmonella Enteritidis e Typhimurium nei polli da carne della specie Gallus Gallus

di considerare l’integrazione di cui al presente atto parte integrante e sostanziale della determinazione n. D1166 del 17 marzo 2008 “DGR 877/2006 :Piano regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale (approvazione degli allegati tecnici relativi ai piani di controllo dell’Area di Sanità Veterinaria)”

di prevedere che il piano , di cui alla determinazione n. D1166 del 17 marzo 2008 “DGR 877/2006 :Piano regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale (approvazione degli allegati tecnici relativi ai piani di controllo dell’Area di Sanità Veterinaria)” possa essere integrato da ulteriori sub-allegati tecnici.

Il presente atto viene pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio.

Il direttore

CALABRETTA

ALLEGATO A

Terza integrazione del Piano regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale (Determinazione n. D1166 del 17 marzo 2008).

Sub-Allegato A/8

Piano di campionamento dei molluschi eduli lamellibranchi presso attività sottoposte a registrazione.

L'allegato A, sezione 7 della determinazione D 3130 del 24 settembre 2007 rimanda ad un successivo documento tecnico per la definizione del numero minimo di campioni di molluschi da effettuarsi presso le attività registrate presenti sul territorio regionale.

Sulla base dei contenuti del report degli anni 2004 – 2005 – 2006 “Produzione post primaria dei molluschi bivalvi, tunicati, echinodermi, gasteropodi, echinodermi”, è stata fatta una valutazione generale delle criticità del settore, ponendo attenzione alle non conformità riscontrate su prodotto prelevato presso Ingrossi/Cash and Carry, esercizi al dettaglio e ristorazione.

In merito alle non conformità, il 2004 ed il 2005 sono stati accomunati da percentuali assimilabili, rispettivamente del 7 e dell'8 %, mentre il 2006 è stato caratterizzato da un decremento dei valori (4%). Si è ritenuto inoltre opportuno riportare quanto osservato complessivamente, nell'ambito della produzione post primaria, onde dar luogo ad una nuova strategia di assegnazione dei campioni che dovranno essere prelevati dai Servizi Veterinari.

Per la definizione della strategia di campionamento, i Servizi Veterinari possono fare riferimento ai risultati presentati nelle tabelle 1 e 2; ovviamente mitili e vongole sono i prodotti maggiormente commercializzati e pertanto facilmente reperibili, tuttavia per consentire una valutazione più ampia i Servizi Veterinari dovranno indirizzare la propria scelta anche verso specie meno rappresentate.

In merito ai rischi legati alle contaminazioni da biotossine algali, i dati mostrano risultati confortanti, segno di un efficace controllo nelle fasi che precedono la commercializzazione; di contro, le non conformità ai parametri microbiologici, riscontrate in campioni eseguiti presso le attività di vendita al dettaglio e ristorazione (Tabella 2), possono essere imputabili a scarsa qualità del prodotto, ad errate modalità di conservazione e manipolazione.

Tabella 1 Molluschi risultati non conformi ai parametri microbiologici nel triennio 2004 - 2006

TIPOLOGIA	anno 2004			anno 2005			anno 2006		
	Prel.	N.C.	%	Prel.	N.C.	%	Prel.	N.C.	%
Cannolicchio	2	1	50,0	6	2	33,30	-	-	-
Fasolaro	5	0	0,0	6	0	0,00	-	-	-
Mitilo	135	4	3,0	201	13	6,50	203	9	4,43
MURICI	-	-	-	1	0	0,00	-	-	-
Ostrica	22	0	0,0	25	1	4,00	29	1	3,45
Tartufo	6	0	0,0	1	1	100	-	-	-
Tellina	6	1	16,7	3	1	33,30	4	2	50
Vongola	145	22	15,2	201	15	7,50	259	7	2,78

N.C : numero campioni non conformi Prel.: totale dei campioni prelevati in produzione post primaria

Tabella 2 Molluschi risultati non conformi ai parametri microbiologici nel triennio 2004 - 2006

TIPOLOGIA		anno 2004			anno 2005			anno 2006		
			N.C.	%	Prel.	N.C.	%	Prel.	N.C.	%
DET	E. coli	39	4	10	37	3	8	33	1	3
	Salmonella	39	0	0	36	1	3	31	2	6
RIST	E. coli	8	0	0	15	5	33	5	0	0
	Salmonella	8	0	0	15	1	7	5	0	0

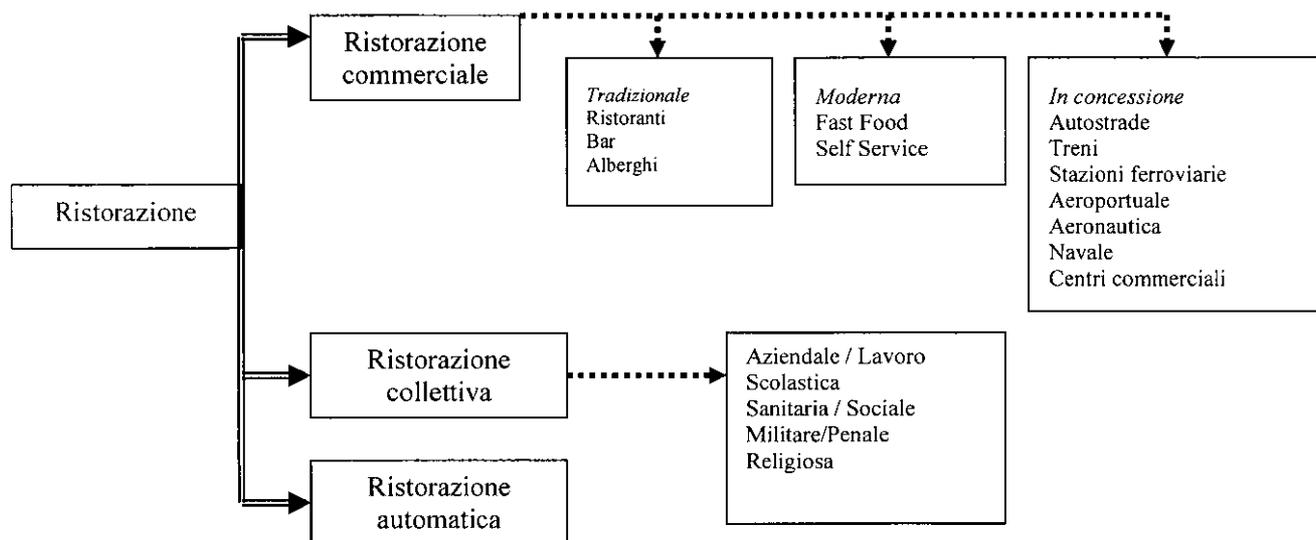
Per l'attribuzione del numero dei campioni che ogni ASL dovrà prelevare nell'ambito delle attività registrate, è stato tenuto conto dei seguenti indicatori:

- numero di attività presenti sul territorio di competenza delle singole ASL;
- presenza o meno nel territorio di mercati ittici, ove è già presente un'attività di campionamento;
- presenza o meno nel territorio di zone di produzione di molluschi bivalvi (allevamento/banchi naturali);
- presenza o meno nel territorio di centri di depurazione/spedizione molluschi;
- presenza o meno nel territorio di depositi nel proprio territorio;
- presenza o meno nel territorio di ingrossi/Cash & Carry ;
- numero di non conformità riscontrate negli anni precedenti;
- numero di campioni assegnati nelle precedenti annualità;
- stagionalità di alcune tipologie di attività (pescherie – ristoranti) nelle zone costiere;
- caratteristiche territoriali che possono incidere sulle scelte della popolazione nel consumo dei prodotti ittici (zone collinari e/o montane, stili di vita legati alle tradizioni, ecc.);
- controllo delle attività registrate da parte di altri organi istituzionali (SIAN).

Inoltre, poichè nel settore della ristorazione insistono molteplici categorie di impresa che non utilizzano molluschi bivalvi come materia prima, si è resa necessaria una valutazione di massima sulla tipologia che potrebbe trattare molluschi bivalvi vivi e sulla conseguente percentuale di questa, rispetto al totale delle aziende registrate; in tal senso sebbene nel settore della ristorazione risultino registrate più di 9000 imprese, è plausibile pensare che solo poche imprese utilizzano molluschi bivalvi vivi all'interno del proprio flusso produttivo (Fig. 1). Per tale ragione il settore della ristorazione è da intendersi come strumento di verifica finale del sistema di controllo, operato dal Servizio Veterinario delle Asl lungo la filiera dei molluschi bivalvi vivi.

Sulla base delle suddette considerazioni e degli indicatori individuati, il numero di campioni di molluschi bivalvi che dovranno essere prelevati dai Servizi Veterinari delle ASL sono:

AZIENDA USL	Vendita al Dettaglio	Ristorazione
Roma A	14	2
Roma B	8	2
Roma C	6	2
Roma D	6	2
Roma E	8	12
Roma F	6	8
Roma G	7	2
Roma H	8	10
Frosinone	10	14
Latina	6	4
Rieti	4	2
Viterbo	6	4



Nelle diverse tipologie commerciali l'attività di campionamento, espletata dall'autorità competente, è legata al rispetto della normativa comunitaria; per tale motivo, vengono di seguito riepilogate alcune delle informazioni contenute nella sezione 7 del Piano Regionale per il controllo della filiera dei molluschi bivalvi di cui alla Determinazione D3130 del 24 settembre 2007; per quanto concerne i verbali di campionamento, dovranno essere utilizzati quelli conformi a quanto riportato nell'allegato 6.7 del suddetto piano. Il Verbale di prelievo dovrà accompagnare i campioni al laboratorio ufficiale, controfirmato dal Responsabile dell'impresa registrata o suo delegato oltre che dall'operatore del Servizio Veterinario che ha eseguito il campionamento.

Il Responsabile dell'impresa o suo delegato viene inoltre informato dell'apertura del campione per consentire l'esercizio dei diritti alla difesa (art. 54 882/2004) e lo trasmetterà agli interessati al campionamento (produttore, fornitore, ecc.). In relazione a quanto espressamente indicato nella sezione 7 capitolo 7.5 del "Piano Regionale per il controllo della filiera dei molluschi bivalvi" i molluschi sono da considerarsi un alimento con ridotta shelf life e, per tale motivo, i campioni dovranno essere prelevati in duplice aliquota di cui una da lasciarsi presso il detentore. Al fine di dare le necessarie garanzie legali di difesa e certezze in merito al fatto che non vi siano cambiamenti sui valori scaturiti dalle prove di laboratorio, deve essere data comunicazione all'interessato utilizzando il modello "Avviso di comunicazione delle operazioni di analisi in applicazione dei diritti alla difesa" riportato nell'allegato 7 del "Piano Regionale per il controllo della filiera dei molluschi bivalvi".

Ai fini del corretto campionamento si rammenta che il campione dovrà essere costituito da M.B.V. appartenenti allo stessa partita/lotto.

Pertanto, presso le attività registrate, riconducibili al settore della vendita al dettaglio o della ristorazione, dovranno essere effettuati i campionamenti tenendo conto di:

TIPOLOGIA DI VERIFICA: controllo di sicurezza alimentare e parametri indicati nel Reg. 853/2004

parametri: Escherichia coli, Salmonella spp., ecc.

numero di Unità Campionarie: 5 o 1 a seconda che venga richiesta o meno la prova "Salmonella spp".

numero di aliquote: 2

verbale: utilizzando il modello riportato nell'allegato 6.7 determina regionale n.D3130 del 24 settembre 2007 (1 copia titolare impresa, 1 copia ASL, 1 copia IZSLT)

Diritti alla difesa: Si (Avviso di comunicazione delle operazioni di analisi in applicazione dei diritti alla difesa) utilizzando il modello riportato nell'allegato 7 determina regionale n. D3130 del 24 settembre 2007

Sub-Allegato A/9

Piano dei controlli sulla gestione dei sottoprodotti di origine animale e sull'applicazione del Regolamento CE/1774/2002

Uno dei criteri rilevanti della normativa comunitaria in materia di organizzazione dei controlli ufficiali, ed in particolare del Regolamento CE/882/2004, è che vengano fornite adeguate garanzie affinché detti controlli siano effettuati in modo uniforme, secondo procedure omogenee e documentate, che siano efficaci e programmati in base alla valutazione dei rischi connessi alle varie tipologie di impianto e prodotti.

Considerando che uno degli obiettivi principali del citato regolamento è quello di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per la salute pubblica e animale, siano essi rischi diretti o indiretti, l'impostazione generale dello stesso si ritiene applicabile anche al settore dei sottoprodotti di origine animale. Non a caso, la nuova proposta di regolamento comunitario in materia di sottoprodotti di origine animale prevederà in maniera esplicita che quanto previsto dagli articoli 41 e 42 del Regolamento (EC) No 882/2004 si applicherà, *mutatis mutandis*, anche ai controlli ufficiali per verificare la conformità al Regolamento CE/1774/2002.

Al fine di una pianificazione efficace dei controlli ufficiali, è necessario eseguire una classificazione in base al rischio degli impianti presenti sul territorio nazionale riconosciuti ai sensi del Reg. CE 1774/2002, in funzione alle diverse di tipologie di attività svolte con l'obiettivo di:

- determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;
- controllare gli stabilimenti con valutazione del rischio sovrapponibile, utilizzando parametri di valutazione omogenei.

Per alcune specifiche tipologie di attività, ricadenti nel campo di applicazione del Reg. CE/1774/2002, non si ritiene necessario procedere alla classificazione del rischio, in quanto difficilmente riconducibili ai criteri a tal fine individuati. Rientrano in questa fattispecie gli "Utilizzatori per l'alimentazione di animali particolari" (art. 23) e gli "Utilizzatori ai fini diagnostici, didattici e di ricerca" (art. 23).

Ciò premesso si forniscono di seguito i criteri necessari a classificare gli impianti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 1774/2002 in base al rischio effettivo connesso all'attività produttiva. I numeri dei capitoli seguenti si riferiscono alla scheda di valutazione che potrà essere utilizzata ai fini della classificazione del rischio di ogni singolo stabilimento e di cui verrà trattato nella seconda parte di questo documento ("Modalità operative").

CATEGORIA: Caratteristiche dello stabilimento**1. Tipologia dell'impianto**

Il livello di rischio cresce in funzione della lavorazione/manipolazione dei sottoprodotti freschi effettuata nell'impianto ed in rapporto alla destinazione del prodotto in uscita. Stabilimenti che introducono prodotti già trasformati, sono valutati ad un livello di rischio inferiore rispetto a quelli che ricevono materia prima grezza.

2. Condizioni generali e di manutenzione dello stabilimento

Per questo criterio occorre prendere in considerazione:

- le condizioni igieniche dello stabilimento, delle attrezzature, delle aree esterne pertinenti all'impianto;
- la manutenzione ed il funzionamento degli impianti e delle attrezzature;
- la non risoluzione in tempi brevi degli inconvenienti e l'eventuale tendenza alla ripetizione;

- l'ampiezza e la disposizione dei locali in rapporto alla tipologia e all'entità di produzione.

Per procedere alla valutazione occorre effettuare:

- un sopralluogo documentato dell'impianto (se pertinente, durante le lavorazioni);
- un esame accurato della documentazione prodotta dall'attività di controllo ufficiale.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Buone</i>	<input type="checkbox"/> nessuna carenza o carenze minori prontamente risolte con adeguati piani di pulizia e manutenzione. <input type="checkbox"/> lo stabilimento si presenta in buone condizioni strutturali
<i>Discrete</i>	<input type="checkbox"/> carenze minori, in numero limitato, che non incidono sulle condizioni igieniche globali dello stabilimento.
<i>Scarse</i>	<input type="checkbox"/> numerose carenze minori; oppure <input type="checkbox"/> ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione.
<i>Insufficienti</i>	<input type="checkbox"/> condizioni igieniche inadeguate con possibilità di ricontaminazione/contaminazione diretta del prodotto finito, condizioni di pulizia inadeguate; <input type="checkbox"/> ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione.

CATEGORIA: Entità produttiva

3. Dimensione dello stabilimento ed entità/tipologia della produzione

Considerata la varietà della tipologia di stabilimenti da sottoporre a classificazione, si è ritenuto opportuno prendere in considerazione il numero di lavoratori nell'impianto come principale parametro per la definizione dell'entità produttiva.

Nella valutazione, dovranno essere presi in considerazione solamente i lavoratori direttamente coinvolti nelle produzioni, escludendo il personale degli uffici.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Artigianale</i>	<input type="checkbox"/> stabilimenti con numero di addetti inferiore a 5 e/o con limitata movimentazione di materie prime e/o prodotti
<i>Industriale medio</i>	<input type="checkbox"/> stabilimenti industriali con produzione media, il numero di addetti è compreso tra 5 e 15 e/o con una discreta movimentazione di materie prime e/o di prodotti
<i>Industriale grande</i>	<input type="checkbox"/> stabilimenti industriali con produzione elevata, più di 15 addetti alla lavorazione e/o con notevole movimentazione di materie prime e/o di prodotti.
<i>Stabilimenti con + riconosc. 1774</i>	<input type="checkbox"/> Stabilimenti con più di una tipologia di produzione riconosciuta ai sensi del Reg. CE 1774/02 all'interno della stessa struttura

4. Dimensione del mercato servito

La dimensione del mercato servito assume importanza in funzione di un eventuale problema di sicurezza del materiale e del prodotto in uscita. Questo aspetto influenza anche la complessità della procedura di richiamo.

L'eventuale commercializzazione verso Paesi Terzi, comporta, inoltre, la necessità di esercitare un maggiore livello di controllo della produzione, sia per l'impresa sia per il controllo ufficiale, sulla base dei requisiti specifici richiesti dal Paese importatore.

Per la valutazione di questo criterio è necessario:

- prendere visione dei documenti commerciali di spedizione relativi ad un periodo di tempo adeguato;
- stabilire l'entità di eventuali scambi intracomunitari o con Paesi Terzi;
- accertare l'eventuale limitazione dell'ambito di commercializzazione ad un mercato regionale o nazionale.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Regionale</i>	<input type="checkbox"/> dimensione del mercato servito e/o dell'origine dei materiali introdotti a livello regionale.
<i>Nazionale</i>	<input type="checkbox"/> dimensione del mercato servito e/o dell'origine dei materiali introdotti verso altre regioni italiane.
<i>Comunitario/ Paesi terzi</i>	<input type="checkbox"/> dimensione del mercato servito e/o dell'origine dei materiali introdotti in ambito Comunitario; oppure <input type="checkbox"/> esportazione verso Paesi Terzi.

CATEGORIA: Materiali e prodotti**5. Tipologia di materiali introdotti**

La tipologia di materiali introdotti o prodotti è un fattore fondamentale per stabilire il profilo di rischio dello stabilimento stesso.

A questo proposito va tenuto in considerazione che, nell'ambito di ogni tipologia produttiva, è possibile vengano manipolati materiali con profilo di rischio differente.

Sono state identificate quattro tipologie di materiali introdotti, in base ai trattamenti subiti e/o alla provenienza.

Già trasformati in un impianto 1774 o già trattati in un impianto di produzione alimenti	Sottoprodotti grezzi Cat. 3	Sottoprodotti grezzi Cat. 2	Sottoprodotti grezzi Cat. 1
---	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

6. Destinazione prevalente dei materiali prodotti

Per quanto attiene la destinazione di materiali prodotti vengono indicate le classi seguenti:

Incenerimento/produzione energia	Usi tecnici	Fertilizzanti	Alimentazione animale/farmaceutici
---	--------------------	----------------------	---

La "Destinazione di materiali prodotti" non è da compilare in caso di impianti di transito e magazzinaggio.

La corretta gestione delle farine (proteine animali trasformate), destinate all'alimentazione animale, è di fondamentale importanza sanitaria, stante il frequente rischio di ricontaminazione, dovuta ad una conservazione non idonea.

Nel caso di produzioni rientranti in più categorie, dovrà essere presa in considerazione la destinazione d'uso con punteggio più elevato.

CATEGORIA: Personale**7. Professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento**

La capacità e la disponibilità a risolvere problemi costituiscono una chiara dimostrazione dell'impegno dell'azienda. Dovranno essere sottoposti a valutazione:

- il livello culturale del management, con particolare riguardo alla preparazione ed alla sensibilità sui temi dell'autocontrollo;
- la disponibilità alla collaborazione della direzione dell'azienda e dei suoi diretti collaboratori;
- il rispetto dei tempi di ottemperanza ad eventuali prescrizioni;
- la disponibilità a risolvere le carenze rilevate nel corso di ispezioni e/o audit.

Durante il sopralluogo dovrà essere accertata la coerenza tra la disponibilità e professionalità teorica, rispetto alle condizioni igieniche dell'impianto e delle lavorazioni. Ad una valutazione sfavorevole del criterio "condizioni generali e di manutenzione" dovrà necessariamente corrispondere l'assegnazione di un punteggio sfavorevole anche per questo criterio.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Elevata</i>	<input type="checkbox"/> puntuale rispetto dei tempi di prescrizione; <input type="checkbox"/> direzione collaborativa; <input type="checkbox"/> buona preparazione del management aziendale sui temi dell'autocontrollo;
----------------	---

	<input type="checkbox"/> il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente una buona gestione dell'attività svolta.
<i>Discreta</i>	<input type="checkbox"/> preparazione limitata del management aziendale sui temi dell'autocontrollo, ma con buona disponibilità a risolvere le carenze rilevate nel corso di ispezioni e/o audit; <input type="checkbox"/> puntuale rispetto dei tempi di prescrizione; <input type="checkbox"/> il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente una buona gestione dell'attività svolta.
<i>Scarsa</i>	<input type="checkbox"/> mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure <input type="checkbox"/> scarsa propensione a risolvere in modo adeguato i problemi rilevati nel corso di ispezioni e/o audit; oppure <input type="checkbox"/> il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali in funzione delle attività svolte.
<i>Insufficiente</i>	<input type="checkbox"/> conflitti tra azienda e servizio di controllo; oppure <input type="checkbox"/> indisponibilità a risolvere i problemi rilevati nel corso di ispezioni e/o audit e mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure <input type="checkbox"/> il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali in funzione delle attività svolte.

CATEGORIA: Sistema di autocontrollo**8. Completezza formale del piano di autocontrollo**

Un piano di autocontrollo efficace, basato su un'adeguata applicazione dei prerequisiti e dei principi dell'analisi dei pericoli, è di fondamentale importanza.

Nella definizione dei punteggi, è stata assegnata una maggiore valenza all'effettiva applicazione del piano di autocontrollo, rispetto alla mera predisposizione di un documento scritto.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Completo</i>	<input type="checkbox"/> piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale (procedure e analisi dei pericoli); <input type="checkbox"/> assenza di prescrizioni in sospenso da parte del Servizio veterinario.
<i>Adeguato</i>	<input type="checkbox"/> il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale; <input type="checkbox"/> le procedure presentano carenze in numero limitato e di tipo formale; <input type="checkbox"/> assenza di prescrizioni in sospenso da parte del Servizio veterinario e rispetto dei tempi di prescrizione.
<i>Da integrare</i>	<input type="checkbox"/> le procedure presentano carenze sostanziali e non sono adeguatamente documentate; oppure <input type="checkbox"/> assenza di procedure di verifica e/o analisi dei pericoli incompleta; oppure <input type="checkbox"/> mancato rispetto dei tempi di prescrizione.
<i>Inadeguato</i>	<input type="checkbox"/> assenza del piano di autocontrollo; oppure <input type="checkbox"/> assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali per la corretta gestione dei prodotti (es. pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); oppure <input type="checkbox"/> assenza del piano analisi dei pericoli; oppure <input type="checkbox"/> analisi dei pericoli non effettuata; oppure <input type="checkbox"/> mancata individuazione dei CCP; oppure <input type="checkbox"/> mancata individuazione dei limiti critici; oppure <input type="checkbox"/> mancata definizione delle procedure di monitoraggio e/o delle azioni correttive.

9. Grado di applicazione ed adeguatezza del piano di autocontrollo

Dovranno essere prese in attenta considerazione eventuali discordanze tra quanto formalizzato e quanto rilevato nel corso delle ispezioni, valutando, qualora pertinente, la gestione dei prodotti in entrata/uscita in rapporto con quanto prescritto nel piano di autocontrollo.

Durante il sopralluogo dovrà essere accertata la coerenza tra quanto previsto nel piano di autocontrollo ed i riflessi pratici sulle lavorazioni. Anche in questo caso, ad una valutazione sfavorevole del criterio "condizioni generali e di manutenzione", oppure in caso di rilievi sulla lotta agli infestanti, dovrà necessariamente corrispondere una valutazione più sfavorevole relativamente all'adeguatezza del piano di autocontrollo.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Applicato e adeguato</i>	<input type="checkbox"/> il piano viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto ed è adeguato alla realtà aziendale; <input type="checkbox"/> il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente una corretta gestione.
<i>Carenze minori</i>	<input type="checkbox"/> si evidenziano carenze in numero limitato e di tipo formale nell'applicazione del piano; oppure <input type="checkbox"/> il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali lievi.
<i>Carenze maggiori</i>	<input type="checkbox"/> si evidenziano carenze sostanziali rilevanti nell'applicazione del piano; oppure <input type="checkbox"/> mancanza o irregolarità nelle attività di registrazione delle procedure essenziali per la corretta gestione dei prodotti; oppure <input type="checkbox"/> piano CCP: irregolarità nelle registrazioni e/o monitoraggio insufficiente; oppure <input type="checkbox"/> il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali di una certa rilevanza; a fronte di queste situazioni, l'azienda ha adottato immediate azioni correttive.
<i>Inadeguato, non applicato</i>	<input type="checkbox"/> tutti i casi in cui il piano di autocontrollo (punto 9) risulta inadeguato, oppure <input type="checkbox"/> mancata applicazione di una o più procedure essenziali (es. parametri di processo, controllo infestanti, formazione); oppure <input type="checkbox"/> mancata applicazione delle azioni correttive in caso di non conformità nell'applicazione delle principali procedure; oppure <input type="checkbox"/> assenza di monitoraggio in corrispondenza dei CCP e/o mancata registrazione dell'attività di monitoraggio e/o mancato rispetto dei limiti critici e/o mancata applicazione delle azioni correttive; oppure <input type="checkbox"/> il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali gravi; azioni correttive non adottate dall'azienda.

CATEGORIA: Dati storici

10. Irregolarità e non conformità pregresse riscontrate

La valutazione dei dati concernenti i problemi storicamente riscontrati in un'impresa è un indicatore del livello di rischio della medesima, in funzione del tipo di non conformità riscontrate.

La valutazione deve essere quindi in funzione della gravità della non conformità, e di una eventuale tendenza alla ripetizione.

Più in generale, sono da considerare "non conformità" le irregolarità relative a:

- aspetti strutturali e mantenimento dei requisiti che hanno permesso il rilascio del riconoscimento;
- mancato rispetto dei parametri di processo;
- condizioni igieniche di strutture, impianti, attrezzature (che in questa tipologia di stabilimenti assume una valenza inferiore rispetto alle aziende alimentari);
- applicazione del piano di autocontrollo.

Qualora nel corso degli interventi di controllo ufficiale il veterinario riscontri una o più irregolarità relative agli aspetti sopra richiamati, è tenuto a documentare il rilievo e a prescrivere la rimozione

delle carenze. Proprio sulla base di tali prescrizioni scritte dovrà essere effettuata la valutazione relativamente all'esistenza di non conformità pregresse

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Non significative o formali</i>	<input type="checkbox"/> irregolarità lievi non ripetute e risolte che, pur avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale, igienico sanitaria e gestionale, non determinano un rischio; <input type="checkbox"/> il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano costantemente una buona gestione.
<i>Non significative o formali ripetute</i>	<input type="checkbox"/> irregolarità ripetute o non risolte; <input type="checkbox"/> il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi gestionali scarsamente rilevanti.
<i>Sostanziali o gravi, isolate e risolte</i>	<input type="checkbox"/> irregolarità che determinano un rischio, non ripetute e comunque risolte; oppure <input type="checkbox"/> il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi gestionali rilevanti; a fronte di queste situazioni, l'azienda adotta immediate azioni correttive.
<i>Sostanziali o gravi, ripetute o non risolte</i>	<input type="checkbox"/> una irregolarità che determina un rischio si è presentata ripetutamente; oppure <input type="checkbox"/> una irregolarità grave non è stata risolta; oppure <input type="checkbox"/> il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi gestionali rilevanti; azioni correttive non adottate dall'azienda.

In caso di non conformità gravi non risolte, lo stabilimento deve essere fatto rientrare automaticamente nella categoria a rischio "alto".

Modalità operative

Negli impianti riconosciuti per lo svolgimento di più attività riconosciute ai sensi del Reg. CE/1774/02, il profilo di rischio dovrà, in linea di massima, essere calcolato una sola volta, attribuendo il valore di rischio maggiore; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati).

Lo strumento messo a punto per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio è un foglio di calcolo in excell (vedi allegato A/9/1), nel quale:

- in verticale sono riportati 11 criteri di valutazione, raggruppati in sei categorie;
- in orizzontale sono state previste 4 classi di valutazione, con relativi punteggi che cambiano secondo il criterio, in base all'importanza dello stesso; da sinistra verso destra, le colonne corrispondono a situazioni via via più sfavorevoli.

Il foglio di calcolo è completato da un'intestazione che riporta i dati anagrafici identificativi dello stabilimento.

Per ottenere la classificazione, è sufficiente inserire nella casella corrispondente ad ogni criterio (colorata in verde), il punteggio assegnato in base alla valutazione. Il foglio di lavoro esegue automaticamente i calcoli e, la casella in basso a destra di colore azzurro, restituisce il risultato finale, in base al quale lo stabilimento è posto in una delle tre classi di rischio individuate

<30: rischio basso, da 30 a < 45: rischio medio, da 45: rischio alto

La classificazione di ogni stabilimento deve essere basata su elementi oggettivi. Essa dovrà pertanto essere condotta attraverso:

- l'effettuazione di un sopralluogo nell'impianto;
- l'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale all'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto.

Ai fini della classificazione in base al rischio, il sopralluogo sarà volto ad accertare:

- le condizioni strutturali e di manutenzione;
 - tipologia di materiali in entrata/uscita;
 - il piano di autocontrollo ed il sistema HACCP (presenza, adeguatezza, implementazione).
- Dovrà inoltre essere presa in considerazione tutta la documentazione ufficiale relativa allo stabilimento sottoposto a classificazione:
- atto di rilascio del riconoscimento;
 - verbali e check-list dei sopralluoghi effettuati;
 - prescrizioni, sanzioni ed altri provvedimenti adottati in via ufficiale;
 - risultati dei campionamenti ufficiali effettuati;
 - documenti commerciali per quanto riguarda il mercato servito e l'entità di lavorazione.

Al fine di evitare valutazioni dissimili e interpretazioni non corrette, è opportuno che siano adottati alcuni accorgimenti metodologici:

- la classificazione degli stabilimenti in base al rischio deve essere preceduta da una preventiva discussione a livello del Servizio;
- le valutazioni possono essere effettuate dal veterinario che attualmente controlla l'impianto o da altro soggetto all'uopo delegato dal Direttore di S.C. o, qualora le risorse lo consentano, da uno specifico gruppo di lavoro.

Il ricorso all'assegnazione di punteggi predeterminati presenta l'indubbio vantaggio di uniformare maggiormente la valutazione in realtà territoriali diverse, ma può dare luogo, in qualche caso, a risultati che non rispettano il reale livello di rischio dello stabilimento. In casi giustificati e documentandone le motivazioni, i Responsabili di Servizio potranno intervenire per apportare correttivi, in senso positivo o negativo, alle valutazioni ottenute e conseguentemente per ricalibrare l'attività di controllo.

La classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento potrà inoltre essere modificata (sia in senso negativo che positivo), anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni che intervengono nel tempo, quali ad esempio:

- rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- non conformità evidenziate nel corso della normale attività di controllo ufficiale;
- risoluzioni di non conformità pregresse.

Si dovrà comunque procedere ad una rivalutazione della classificazione di ogni singolo impianto almeno con frequenza annuale, trasmettendo i fogli di lavoro con l'aggiornamento dei punteggi attribuiti al Servizio Veterinario Regionale .

Programmazione dell'attività di controllo sull'applicazione del Reg. CE/1774/2002

Come citato in premessa, al fine di armonizzare l'attività di controllo è necessario modulare l'attività di controllo ufficiale in funzione dei rischi potenziali per la salute pubblica ed animale, collegati alle singole tipologie di impianti riconosciuti ai sensi del Reg. CE/1774/2002.

Lo schema seguente stabilisce quindi le frequenze annuali dei controlli in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti, preventivamente calcolate con le modalità citate nei precedenti paragrafi.

Le frequenze minime di controllo indicate nella presente tabella possono essere soggette a revisione nel quadro dell'armonizzazione delle attività complessive di controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti territoriali.

	FREQUENZE ANNUALI DEI CONTROLLI	
	ISPEZIONI	AUDIT

CA T.	Tipologia impianto 1774	Alto	Medio	Basso	Alto	Medio	Basso
3	Transito	mensile	bimestra le	quadrim estrale	biennale		
3	Trasformazione	settima nale	quindi nale	mensile	annuale	biennale	
3	Produzione petfood (1) (2)	quindi nale	mensile	bimestra le	annuale	biennale	
3	Magazzinaggio	trimestr ale	quadrim estrale	semestr ale	biennale		
3	Tecnico (diversi)	quadrim estrale	semestra le	annuale	biennale		
3	Compostaggio/Biogas	quadrim estrale	semestra le	annuale	biennale		
1-2	Transito	mensile	bimestra le	trimestr ale	biennale		
1-2	Trasformazione	settima nale	quindi nale	mensile	annuale	biennale	
1-2	Magazzinaggio	quadrim estrale	semestra le	annuale	biennale		
1-2	Inceneritore alta capacità 1774	mensile	quadrim estrale	semestr ale	biennale		
1-2	Inceneritore bassa capacità 1774	quadrim estrale	semestra le	annuale	biennale		
1-2- 3	Utilizzatori per l'alimentazione di animali particolari (art. 23)	quadrimestrale			NON PREVISTO		

1-2-3	Utilizzatori a fini diagnostici, didattici e di ricerca (art. 23)	annuale	NON PREVISTO
-------	---	---------	--------------

- (1) Impianti di petfood che introducono e trasformano sottoprodotti freschi
- (2) In merito agli impianti di petfood che introducono prodotti già trasformati da altri stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 1774, l'attività di controllo ufficiale ricade nella programmazione relativa ai mangimifici

Le frequenze standard riportate in tabella rappresentano un'indicazione di minima, suscettibile di variazioni nell'ambito della programmazione aziendale dell'attività di controllo dei Servizi Veterinari territorialmente competenti, in funzione delle risorse umane disponibili in Asl, delle dimensioni dell'impianto da sottoporre a controllo, della valutazione e dell'analisi dei rischi, nonché delle garanzie offerte dall'impresa in termini di contenuti ed applicazione del piano di autocontrollo.

Tutte le attività di controllo svolte presso gli impianti devono essere documentate attraverso l'utilizzo delle apposite check-list regionali.

Al fine di documentare in modo sintetico gli esiti delle ispezioni effettuate periodicamente presso gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE/1774/2002, il veterinario deve redigere il **verbale ispettivo** allegato al presente piano.

Si precisa che tale verbale non sostituisce le check-list suddette, ma rappresenta uno strumento di facile utilizzo, necessario anche per una più rapida rendicontazione dell'attività svolta.

In merito agli audit, valgono le regole generali per questo tipo di controllo, già da tempo sperimentate nell'ambito degli alimenti. In particolare, all'audit dovrà seguire l'elaborazione del "rapporto di audit", accompagnato dalla **scheda delle "non conformità"** allegata al presente piano.

Alle non conformità evidenziate e notificate dal Servizio Veterinario, l'impresa risponderà formulando un corrispondente "piano di azione" al fine della risoluzione delle carenze riscontrate.

6-6-2009 - Supplemento ordinario n. 94 al BOLLETTINO UFFICIALE n. 21

**Scheda di classificazione del livello di rischio Reg. CE/1774/2002
allegato A/9/1**

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO											
Ragione sociale											
Indirizzo											
Numero di riconoscimento											
Attività per le quali è stato rilasciato il riconoscimento											
Attività non preneni nell'elenco											
CATEGORIA	CRITERI DI VALUTAZIONE				CLASSI DI VALUTAZIONE				J	X	TOT
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	1	TIPOLOGIA DELL'IMPIANTO	MAGAZZINAGGIO, TECNICO, INCENERITORE, (6)	TRANSITO, BIOGAS, COMPOSTAGGIO (15)	PETFOOD (30)	TRASFORMAZIONE (40)	0,0				
	2	CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIONE DELLO STABILIMENTO	BUONE (0)	DISCRETE (5)	SCARSE (10)	INSUFFICIENTI (20)	0,0				
	3	DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA'/TIPOLOGIA DELLA PRODUZIONE	ARTIGIANALE (10)	INDUSTRIALE MEDIO (20)	INDUSTRIALE GRANDE (30)	STABILIMENTI CON PIU' RICONOSCIMENTI 1774(40)	0,0				
	4	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO		REGIONALE (15)	NAZIONALE (30)	ELI/PAESI TERZI (40)	0,0				
MATERIALI E PRODOTTI	5	TIPOLOGIA DI MATERIALI INTRODOTTI	GIÀ TRASFORMATI IN UN IMPIANTO 1774 O CHE HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO IN UN IMPIANTO DI PRODUZIONE ALIMENTI (6)	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 3 (15)	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 2 (30)	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 1 (50)	0,0				
	6	DESTINAZIONE PREVALENTE DEI MATERIALI (da non compilare in caso di impianti di transito e magazzino)	INCENERIMENTO/PRODUZIONE DI ENERGIA (10)	PRODOTTI TECNICI (15)	FERTILIZZANTI (30)	ALIMENTAZIONE ANIMALE/FARMACEUTICI (50)	0,0				
PERSONALE	7	PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA' ALLA COLLABORAZIONE DELLA DIREZIONE DELLO STABILIMENTO	ELEVATO (0)	DISCRETO (15)	SCARSO (30)	INSUFFICIENTE (50)	0,0		0,15	0,0	
	8	COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETA (0)	ADEGUATA (5)	DA INTEGRARE (15)	INADEGUATA (25)	0,0		0,10	0,0	
DATI STORICI	9	GRADO DI APPLICAZIONE ED ADEGUATEZZA	APPLICATO E ADEGUATO (0)	CARENZE "MINORI" (15)	CARENZE "MAGGIORI" (30)	INADEGUATO, NON APPLICATO (50)	0,0		0,20	0,0	
	10	IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RISCOSE	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI (0)	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE (5)	SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE E RISOLTE (20)	SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE O NON RISOLTE (50)	0,0		0,20	0,0	
							TOTALE	0,0	0,20	0,0	
< 30 rischio basso - da 30 a < 45 rischio medio - da 45 rischio alto											

Ministero della Salute - Regione _____ ASL _____

Mod. Vis 1774

VERBALE ISPETTIVO N°.....

Ditta _____
 Via _____ n° _____ Comune _____
 Titolare/Rappresentante legale sig. _____ Residente in _____
 N° di riconoscimento _____ Classificazione in base al rischio _____
 Tipologia/e di attività sottoposta ad ispezione _____

TIPOLOGIE ATTIVITÀ SVOLTE NELLO STABILIMENTO:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> TRANSITO CAT. 1-2 | <input type="checkbox"/> TRANSITO CAT. 3 |
| <input type="checkbox"/> TRASFORMAZIONE CAT. 1-2 | <input type="checkbox"/> TRASFORMAZIONE CAT. 3 |
| <input type="checkbox"/> MAGAZZINAGGIO CAT. 1-2 | <input type="checkbox"/> MAGAZZINAGGIO CAT. 3 |
| <input type="checkbox"/> INCENERITORE ALTA CAPACITA' CAT. 1-2 | <input type="checkbox"/> INCENERITORE BASSA CAPACITA' CAT. 1-2 |
| <input type="checkbox"/> TECNICI DIVERSI CAT. 3 | <input type="checkbox"/> COMPOSTAGGIO E BIOGAS |
| <input type="checkbox"/> UTILIZZATORI PER L'ALIMENTAZIONE DI ANIMALI PARTICOLARI (ART. 23) | |
| <input type="checkbox"/> UTILIZZATORI A FINI DIAGNOSTICI, DIDATTICI E DI RICERCA (ART. 23) | |

VERIFICA EFFETTUATA	CONFORME	NON CONFORME	N° e DESCRIZIONE SOMMARIA NON CONFORMITÀ (correlata alla relativa scheda delle non conformità)
Verifica requisiti struttura e attrezzature, e condizioni generali di pulizia			
Verifica corretta gestione materiali in ingresso			
Verifica corretta gestione prodotti finiti o dei materiali/prodotti depositati			
Verifica del rispetto dei parametri di processo			
Verifica dell'autocontrollo e identificazione dei CCP			
Verifica gestione sottoprodotti residui dopo la lavorazione (solo per petfood, impianti tecnici e biogas/compostaggio)			
Verifica del mantenimento del possesso dei requisiti di idoneità dei veicoli e dei contenitori			
Verifica del registro art. 9 Reg. 1774/2002			

Riscontri estremi di reato SI NO Prelievo campioni SI NO
 Irrogate sanzioni SI NO
 Operati sequestri SI NO
 Prescrizione lavori SI NO
 Annotazioni dell'ASL: _____

Osservazioni da parte della Ditta: _____

Data:

Presenti al sopralluogo: _____

Per la Ditta

Timbro e firma dell'Operatore ASL

REGIONE _____ **SCHEDA NON CONFORMITA'** Allegato A/9/3

Struttura sottoposta a verifica

Allegato al rapporto/verbale di
 ispezione n. _____
 audit n. _____

n.	Piano di azione dell'impresa		Verifica della risoluzione da parte dell'organo di controllo		
	Modalità di risoluzione della conformità	Termine entro cui è prevista la risoluzione	Risolta entro il termine	Non risolta	Richiesta di proroga, eventuale nuovo termine e note
Non conformità					

Qualora il piano di azione non venga concordato entro la fine dell'audit/ispezione, l'operatore del settore alimentare dovrà restituire questa scheda al Servizio Veterinario entro e non oltre 15 giorni dal ricevimento del verbale o del rapporto di audit

Luogo e data di compilazione Il Veterinario/l'Operatore che ha effettuato l'ispezione/ l'audit / Il Responsabile del Gruppo di Audit:

Luogo e data di notifica

Per l'impresa

SUB-ALLEGATO A/10**Piano nazionale di controllo di *Salmonella* Enteritidis e
Typhimurium nei polli da carne della specie *Gallus gallus*****2009-2011****Approvato con Decisione 2008/815/CE**

DATI SULL'EVOLUZIONE EPIDEMIOLOGICA DELLA MALATTIA

Consistenza del patrimonio nazionale relativamente agli allevamenti di polli da carne della specie *Gallus gallus* (dati BDN aggiornati al 31 ottobre 2008).

REGIONE	N.ALLEVAMENTI
ABRUZZO	221
BASILICATA	2
CALABRIA	13
CAMPANIA	57
EMILIA ROMAGNA	307
FRIULI VENEZIA GIULIA	136
LAZIO	707
LIGURIA	4
LOMBARDIA	510
MARCHE	1655
MOLISE	185
PIEMONTE	447
PUGLIA	84
SARDEGNA	75
SICILIA	34
TOSCANA	68
TRENTINO ALTO ADIGE (TN)	18
UMBRIA	71
VENETO	1074
TOTALE	5688

Prevalenza di infezione nei gruppi di polli da carne

Nella tabella seguente vengono riportati i risultati dello studio relativo alla valutazione della prevalenza di *Salmonella* spp. in gruppi di polli da carne pubblicati dall'EFSA (European Food Safety Authority) effettuato tra ottobre 2005 e settembre 2006 in ottemperanza alla Decisione 2005/636/CE.

Paese Membro	<i>Salmonella</i> spp.			<i>S. Enteritidis</i>		<i>S. Typhimurium</i>		<i>S. Enteritidis</i> e/o <i>S. Typhimurium</i>	
	N	P stimata	IC 95%	P stimata	IC 95%	P stimata	IC 95%	P stimata	IC 95%
ITALIA	313	28.3	25.8-30.9	2.4	2-2.8	0.1	0-0.1	2.3	1.8-2.8
EUROPA	7120	23.7	23-24.5	10.9	10.2-11.6	0.5	0.4-0.5	11	10.2-11.9

DESCRIZIONE DEL PROGRAMMA

Questo programma di controllo nazionale è stato presentato alla Commissione per l'approvazione in accordo a quanto stabilito dall'articolo 5 del Regolamento (CE) 2160/2003. Questo programma si propone di ridurre nel territorio nazionale la prevalenza dei sierotipi di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium nei gruppi di polli da carne (broiler). In accordo a quanto stabilito dal Regolamento (CE) 646/2007 questo programma ha l'obiettivo di ridurre la prevalenza di infezione da *S.* Enteritidis e Typhimurium nei gruppi di polli da carne all'1% nei tre anni di applicazione dal 2009 al 2011. Il programma si basa sullo schema di monitoraggio stabilito dal Regolamento (CE) 646/2007, che prevede campionamenti da effettuarsi su iniziativa dell'allevatore (autocontrollo) e controlli ufficiali, da eseguirsi presso l'allevamento.

Le misure di controllo previste sono: l'ottimizzazione delle misure di biosicurezza a seguito di una accurata indagine epidemiologica.

Obiettivi prefissati

Le infezioni da salmonella rappresentano in Italia, come negli altri Paesi industrializzati, una delle principali cause di malattia a trasmissione alimentare nell'uomo, e gli alimenti di origine avicola vengono ascritti fra le principali cause di infezione. I più recenti atti normativi a livello europeo sulla sicurezza alimentare (Libro Bianco, Regolamento 178/2002) individuano nel controllo di filiera l'approccio più efficace per garantire la salubrità degli alimenti per l'uomo, indicando nella produzione primaria un punto cardine per la sorveglianza e il controllo.

Il Regolamento (CE) 2160/2003 stabilisce che deve essere fissato un obiettivo comunitario di riduzione della prevalenza di salmonella, relativamente ai sierotipi rilevanti, nei polli da carne e conseguentemente identifica la necessità di disporre di dati comparabili di prevalenza nei Paesi Membri. A questo scopo è stato effettuato uno specifico studio per stimare la prevalenza di *Salmonella* spp. nei gruppi di polli da carne: gli obiettivi, i criteri di campionamento, i metodi diagnostici, come pure la raccolta, validazione e divulgazione dei dati, e la tempistica di questo studio, sono specificati nella Decisione 2005/636/CE. In Italia la prevalenza di *S.* Enteritidis e Typhimurium, identificati come sierotipi rilevanti, stimata sulla base dei criteri definiti dalla Decisione 2005/636/CE è risultata pari al 2,3% (95% IC 1,8-2,8).

L'obiettivo comunitario di riduzione della prevalenza di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium nei gruppi di polli da carne della specie *Gallus gallus* in accordo a quanto stabilito dal Regolamento (CE) 646/2007 deve essere una riduzione percentuale massima di gruppi positivi all'1% entro il 31 dicembre del 2011.

MISURE DEL PROGRAMMA

Il piano avrà durata triennale: 2009-2011

Le misure di controllo previste sono:

- il campionamento,
- l'ottimizzazione delle misure di biosicurezza

L'uso di antibiotici per il controllo delle salmonelle nel pollame è vietato ma può essere consentito in deroga e a seguito dell'autorizzazione da parte dell'Autorità competente e sotto la supervisione del Centro di Riferimento Nazionale per le Salmonellosi in circostanze eccezionali come riportato nel Regolamento (CE) 1177/2006 art. 2.

AUTORITA' COMPETENTE E LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Il Ministero della Salute è l'Autorità centrale responsabile del controllo e del coordinamento del piano di controllo sanitario. A livello periferico le Regioni, attraverso i Servizi Veterinari, sono responsabili dell'applicazione del programma.

Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per le Salmonellosi è istituito presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (D.M. 4 ottobre 1999).

Le indagini di laboratorio condotte nell'ambito dei controlli ufficiali sono eseguite dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, accreditati in accordo alla ISO 17025. Secondo quanto definito dal Regolamento (CE) 2160/2003 i laboratori privati che eseguono le analisi nell'ambito dei piani di autocontrollo devono essere accreditati.

AREE GEOGRAFICHE ED AMMINISTRATIVE COINVOLTE NEL PROGRAMMA

Il programma interessa tutto il territorio nazionale.

BASE NORMATIVA

Norme comunitarie

- **Regolamento (CE) n° 2160/2003** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sul controllo della salmonella e di altri zoonotici specifici presenti negli alimenti
- **Direttiva 2003/99/CE** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della Decisione 90/424/CEE del Consiglio e che abroga la Direttiva 92/117/CEE del Consiglio
- **Decisione 2006/965/CE** del Consiglio del 19 novembre 2006, che modifica la decisione 90/424/CEE relativa a talune spese nel settore veterinario
- **Decisione 90/638/CEE** del Consiglio, del 27 novembre 1990, che fissa i criteri comunitari applicabili alle azioni di eradicazione e di sorveglianza di talune malattie animali
- **Decisione 2004/450/CE** della Commissione, del 24 aprile 2004, che stabilisce requisiti uniformi per il contenuto delle domande di finanziamenti comunitari destinati a programmi di eradicazione, sorveglianza e controllo delle malattie animali
- **Decisione 2005/636/CE** del 1 settembre 2005 relativa ad un contributo finanziario della Comunità per un'indagine di riferimento sulla diffusione della *Salmonella* spp. fra gli esemplari da carne di *Gallus gallus* da realizzare negli Stati membri.

- **Regolamento (CE) 646/2007** del 12 giugno 2007 che applica il Regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'obiettivo comunitario di riduzione della diffusione di salmonella Enteritidis e Typhimurium nei polli da carne e che abroga il Regolamento (CE) 1091/2005.
- **Regolamento (CE) n° 1177/2006**, del 1 agosto 2006, che applica il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'impiego di metodi di controllo specifici nel quadro dei programmi nazionali per il controllo della salmonella nel pollame.
- **Decisione 2008/815/CE** recante approvazione di alcuni programmi nazionali di lotta contro la salmonella nei polli da carne della specie *Gallus gallus*.

Norme nazionali

- **Decreto Legislativo n° 191** del 4 aprile 2006 che attua la direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici
- **DM 4 novembre 1999**, Centri di referenza nazionali nel settore veterinario
- **Ordinanza del Ministero della Salute del 26 agosto 2005** e successive modifiche ed integrazioni sulle misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse nei volatili da cortile
- **Decreto del Ministero della Salute del 26 febbraio 2007** : Piano nazionale di controllo di *Salmonella* Enteritidis, Typhimurium, Hadar, Virchow e Infantis nei gruppi di riproduttori della specie *Gallus gallus*

Norme relative agli alimenti per animali

- **Regolamento CE n° 183/2005**, del 12 gennaio 2005, che definisce i requisiti per l'igiene dei mangimi
- **Piano Nazionale 2008** di vigilanza e controllo sanitario sull'alimentazione degli animali (PNAA 2008) e successivi aggiornamenti

LEGISLAZIONE RELATIVA ALLA REGISTRAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI

In accordo all'art. 1 dell'Ordinanza del Ministero della Salute del 26 agosto 2005 in Italia è obbligatoria l'anagrafe nazionale degli allevamenti avicoli.

Alle Regioni è affidato il compito di mantenere aggiornata l'anagrafe degli allevamenti avicoli. I Servizi Sanitari Locali devono informare le Regioni di qualsiasi variazione (apertura e chiusura, variazione della ragione sociale) relativa agli allevamenti di riproduttori e agli incubatoi nell'area di competenza.

NORME DI BIOSICUREZZA

Negli allevamenti delle specie animali sensibili i Servizi Veterinari con frequenza stabilita a livello regionale devono verificare la corretta applicazione delle misure di biosicurezza definite dall'Ordinanza del Ministero della Salute del 26 agosto 2005 e le successive modifiche ed integrazioni e di seguito riportate.

Requisiti strutturali degli allevamenti

1. I locali di allevamento (capannoni) devono essere dotati di:

- pavimento in cemento o in materiale lavabile per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione, fatta eccezione dei parchetti esterni;
- pareti e soffitti lavabili;
- attrezzature lavabili e disinfettabili;
- efficaci reti antipassero su tutte le aperture ad esclusione dei capannoni dotati di parchetti esterni.

Ogni capannone deve essere identificato univocamente e mantenere tale identificazione per l'intera durata del Piano.

I capannoni devono altresì essere dotati di chiusure adeguate.

2. Tutti gli allevamenti devono possedere:

- a) barriere posizionate all'ingresso idonee ad evitare l'accesso incontrollato di automezzi (cancelli o sbarre mobili);
- b) piazzole di carico e scarico dei materiali d'uso e degli animali, posizionate agli ingressi dei capannoni, lavabili, disinfettabili e di dimensioni minime pari all'apertura del capannone nonché dotate di un fondo solido ben mantenuto;
- c) una superficie larga almeno un metro lungo tutto il perimetro esterno del capannone che dovrà essere mantenuta sempre pulita;
- d) aree di stoccaggio dei materiali d'uso (lettiere vergini, mezzi meccanici ecc.) dotate di impianti di protezione;
- e) una zona filtro dotata di spogliatoio, lavandini e detergenti all'entrata di ogni azienda; deve essere prevista una dotazione di calzature e tute specifiche. Ogni arca deve essere identificata mediante cartelli di divieto di accesso agli estranei;
- f) attrezzature d'allevamento e di carico (muletti, pale, nastri e macchine di carico etc.); nel caso in cui dette attrezzature siano utilizzate da più aziende, esse devono essere sottoposte ad accurato lavaggio e disinfezione ad ogni ingresso ed uscita dalle diverse aziende;
- g) uno spazio per il deposito temporaneo dei rifiuti; non è ammesso accumulo di qualsiasi materiale nelle zone attigue ai capannoni.

Norme di conduzione

1. È fatto obbligo al detentore dell'allevamento di:
 - a) dotare il personale di vestiario pulito per ogni intervento da effettuare in allevamento,
 - b) consentire l'accesso all'area circostante i capannoni, solo agli automezzi destinati all'attività di allevamento e previa accurata disinfezione del mezzo all'ingresso in azienda;
 - c) registrare tutti i movimenti in uscita e in ingresso dall'azienda del personale (indicandone le mansioni), degli animali, delle attrezzature e degli automezzi;
 - d) predisporre un programma di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi;
 - e) vietare al personale che opera nell'allevamento, di detenere volatili propri.
2. Il detentore deve verificare tramite apposita scheda, l'avvenuta disinfezione dell'automezzo presso il mangimificio, che dovrà avvenire almeno con cadenza settimanale. La disinfezione deve essere attestata dal tagliando allegato ai documenti di accompagnamento.
3. Gli automezzi destinati al trasporto degli animali al macello devono essere accuratamente lavati e disinfettati presso l'impianto di macellazione dopo ogni scarico. Deve essere posta particolare attenzione al lavaggio delle gabbie. A tal fine deve essere predisposto un protocollo di sanificazione approvato dal Servizio Veterinario e inserito nel manuale di autocontrollo del macello.
4. Negli allevamenti avicoli, situati al di fuori di zone soggette a provvedimenti restrittivi per malattie infettive e diffuse dei volatili, dopo la verifica della scrupolosa applicazione dei requisiti strumentali e gestionali di biosicurezza prescritti e l'attuazione di efficaci controlli sanitari, i Servizi Veterinari possono autorizzare il carico degli animali, per il successivo inoltro al macello, in più soluzioni.

Pulizie e disinfezioni

1. Alla fine di ogni ciclo produttivo e prima dell'inizio del successivo, i locali e le attrezzature devono essere accuratamente sottoposti a pulizia e disinfezione. I silos devono essere puliti e disinfettati ad ogni nuovo ingresso di animali.
2. L'immissione di nuovi volatili deve essere effettuata nel rispetto del vuoto biologico. Dal giorno di svuotamento dell'allevamento a quello di immissione di nuovi volatili devono trascorrere almeno:
 - o 14 giorni: per i polli da carne;
3. Dopo le operazioni di pulizia e disinfezione, prima dell'inizio del nuovo ciclo, è obbligatorio effettuare un vuoto sanitario di almeno 3 gg dell'intero allevamento o dell'unità epidemiologica.

Animali morti

1. Per lo stoccaggio degli animali morti devono essere installate idonee celle di congelamento collocate all'esterno del perimetro dell'area di allevamento, assicurando che il ritiro sia effettuato da ditte regolarmente autorizzate. Le celle possono essere collocate anche all'interno degli impianti, a condizione che l'operazione di carico degli animali morti avvenga all'esterno dell'area di allevamento. La capienza delle celle deve essere proporzionale alle capacità produttive dell'allevamento e delle specie avicole allevate.
2. Al termine di ogni ciclo di allevamento gli animali morti devono essere inviati a stabilimenti autorizzati, ai sensi della vigente normativa in materia di smaltimento degli animali morti;
3. In deroga a quanto previsto nei precedenti punti è consentito il carico delle carcasse anche durante il ciclo di allevamento nel caso di:
 - o mortalità eccezionale, anche non imputabile a malattie infettive, previa certificazione del Servizio Veterinario competente;
 - o allevamenti con superficie dei locali superiore ai 10.000 mq.; detti impianti devono dotarsi di celle di congelamento che permettano il ritiro con cadenza superiore al mese nonché gli allevamenti da svezzamento potranno usufruire del ritiro delle carcasse ad intervalli non inferiori al mese.

Detti animali morti devono essere trasportati ad impianti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia, tramite mezzi autorizzati.

Gestione delle lettiera

1. La lettiera e la pollina, se sottoposte a processo di maturazione, devono essere opportunamente stoccate presso l'allevamento così come previsto dalla vigente normativa. Quando ciò non fosse possibile queste devono essere rimosse tramite ditte regolarmente autorizzate.
2. La lettiera deve essere asportata con automezzi a tenuta e coperti in modo da prevenire la dispersione della stessa.

Verifiche

Il Servizio veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale, nell'ambito dell'attività di controllo e vigilanza, è incaricato della verifica della sussistenza dei requisiti strutturali e dell'applicazione delle norme gestionali sopradescritte.

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il proprietario dello stabilimento dovrà redigere il proprio piano di autocontrollo aziendale, che dovrà contenere indicazioni almeno in merito a:

- dati anagrafici dell'azienda, veterinario responsabile del piano di autocontrollo;
- struttura e descrizione dell'allevamento;
- applicazione delle misure di biosicurezza;
- piano di campionamento per la ricerca di *Salmonella* spp.;
- indicazione del laboratorio accreditato che esegue le analisi e indicazione dei metodi utilizzati;
- gestione delle positività.

Il piano di autocontrollo dev'essere presentato all'Autorità competente che provvederà alla sua approvazione previa eventuale richiesta di modifiche o integrazioni: copia del piano di autocontrollo dovrà essere conservata dall'Autorità competente.

La mancanza di un piano di autocontrollo approvato comporterà l'impossibilità di richiedere l'accreditamento.

Inoltre nel piano di autocontrollo dovrà essere chiaramente riportato che sarà cura del proprietario dello stabilimento trasmettere all'Autorità territorialmente competente tutti gli esiti dei campionamenti effettuati, a tal fine gli esiti dovranno essere trasmessi insieme alla scheda accompagnatoria predisposta ai fini del presente Piano (vedi anche capitolo risultati e reportistica).

CONTROLLO DELLA MALATTIA

1) Oggetto del campionamento

Il campionamento riguarda tutti i gruppi di polli da carne della specie *Gallus gallus* così come previsto dall'articolo 1 del Regolamento (CE) 2160/2003. Devono essere inclusi tutti gli allevamenti con più di 250 capi.

2) Monitoraggio nei gruppi di polli da carne

2.1 Frequenza e modalità di campionamento

I gruppi di polli da carne devono essere sottoposti a campionamento sia nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale sia dai Servizi Veterinari competenti nell'ambito dell'attività ufficiale.

2.1.1 Campionamento in autocontrollo

Il campionamento in autocontrollo dovrà essere effettuato in tutti i gruppi entro tre settimane dalla data di macellazione prevista.

Tuttavia in deroga il campionamento in autocontrollo può essere effettuato almeno in un gruppo per ciclo negli allevamenti con più gruppi contemporaneamente presenti e comunque dopo approvazione da parte dell'Autorità competente nel caso in cui:

- (a) venga applicato il tutto pieno/tutto vuoto di allevamento
- (b) le modalità di gestione siano comuni a tutti i gruppi
- (c) vengano distribuiti medesimo mangime e acqua agli animali
- (d) nel corso di un anno e per almeno 6 cicli, il campionamento per la ricerca di *Salmonella* spp. è stato effettuato su tutti i gruppi e almeno per un ciclo tutti i gruppi sono stati campionati dall'Autorità competente e tutti i campioni sono risultati negativi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium*.

Al fine di ottemperare a quanto descritto nel punto "d" il proprietario dell'azienda dovrà richiedere all'Autorità competente che vengano effettuati i campionamenti previsti; tali campionamenti dovranno comunque avvenire entro tre settimane dalla data di macellazione prevista.

Per ottenere tale deroga il proprietario dell'azienda deve fornire all'Autorità competente documentazione comprovante quanto richiesto nei punti da "a" a "d". L'Autorità competente entro 1 mese da quando ha ricevuto tale documentazione deve provvedere ad approvare o meno la richiesta. In caso di mancata approvazione l'Autorità competente dovrà fornire un documento dove le ragioni di tale decisione vengano chiaramente riportate.

2.1.2 Campionamento ufficiale

Il campionamento ufficiale dovrà avvenire almeno:

- (a) in un gruppo per anno per azienda in tutte le aziende con più di 5000 capi;
- (b) in tutti i casi in cui l'Autorità competente lo consideri opportuno
- (c) in caso di conferma a seguito di positività per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* in autocontrollo
- (d) nel caso in cui il proprietario dell'azienda ne abbia fatto richiesta in accordo a quanto previsto dal punto "d" del paragrafo 2.1.1;
- (e) per acquisizione accreditamento in aziende con meno di 5000 capi, su richiesta del proprietario dell'azienda;
- (f) per riacquisizione accreditamento precedentemente revocato

Un campionamento ufficiale può sostituire un campionamento in autocontrollo.

2.2. Protocollo di campionamento

Dovranno essere prelevati almeno due paia di sovrascarpe per ciascun capannone. Nel caso di allevamenti *free range* i campioni devono essere prelevati solo nell'area all'interno del capannone. Tutti i campioni di sovrascarpe devono essere riuniti in un unico pool.

Utilizzare sovrascarpe di materiale sufficientemente assorbente e inumidirle prima di indossarle (con soluzione fisiologica o acqua peptonata o eventualmente acqua sterile); è proibito utilizzare per inumidire le sovrascarpe acqua contenente antimicrobici o disinfettanti.

Il campionamento deve essere effettuato in modo tale che sia rappresentativo di tutta la superficie calpestabile del capannone.

Fare attenzione a rimuovere le sovrascarpe in modo tale da non disperdere il materiale adesivo; le sovrascarpe possono essere messe in un sacchetto che deve essere identificato esternamente in modo tale che vi sia corrispondenza tra capannone campionato e materiale prelevato e quanto riportato nella scheda accompagnatoria campioni.

L'Autorità competente dovrà provvedere a istruire il personale deputato all'effettuazione dei campioni in autocontrollo a garanzia della corretta applicazione del protocollo di campionamento.

L'Autorità competente dovrà fornire un documento dell'avvenuta formazione che dovrà essere conservato sia presso l'Autorità competente sia presso l'azienda.

Nel caso in cui l'Autorità competente effettui un campionamento su sospetto o comunque nel caso in cui lo ritenga appropriato provvederà ad effettuare ulteriori campioni al fine di escludere l'uso di sostanze antimicrobiche nei gruppi/capannoni di interesse. In questo caso la ricerca inibenti dovrà essere effettuata in un minimo di 5 animali per capannone.

Nel caso in cui non venga identificata la presenza di *Salmonella* Enteritidis e/o *Salmonella* Typhimurium ma venga identificata la presenza di sostanze inibenti il gruppo di polli da carne dovrà essere considerato infetto ai fini dell'obiettivo del presente piano.

3. ESAME DEI CAMPIONI

3.1. Trasporto e preparazione dei campioni

I campioni devono essere inviati per posta celere o tramite corriere ai laboratori di analisi (di cui all'articolo 11 e 12 del Regolamento (CE) 2160/2003) entro 24 ore dal campionamento. Presso il laboratorio i campioni devono essere conservati a temperatura di refrigerazione fino all'analisi, che deve essere in ogni caso effettuata entro 48 ore dal ricevimento.

3.1.1. Campioni di sovrascarpe

(a) le due paia di sovrascarpe devono essere rimosse con cura dai rispettivi contenitori per non perdere del materiale fecale e poste entrambe in un unico contenitore in cui verranno addizionati 225 ml di acqua peptonata tamponata (APT) a temperatura ambiente;

(b) il campione deve essere agitato in modo tale che l'APT venga a contatto con tutta la massa fecale e successivamente analizzato seguendo il metodo descritto al punto 3.2.

3.2 Metodo d'indagine

Utilizzare il metodo raccomandato dal Laboratorio Comunitario di Referenza per le salmonelle di Bilthoven, Olanda; il metodo è l'Annex D della ISO 6579 (2007), e prevede l'utilizzo di un terreno semisolido (MSRV) come unico terreno di arricchimento selettivo.

3.3 Sierotipizzazione, fagotipizzazione e analisi del profilo di antibioticoresistenza

Per ogni campione positivo almeno una colonia sospetta dovrà essere sottoposta a identificazione biochimica e tipizzazione sierologica completa. La tipizzazione sierologica verrà seguita seguendo

lo schema di Kauffmann-White presso i laboratori che partecipano regolarmente al circuito interlaboratorio organizzato dal Laboratorio Nazionale di Riferimento.

Tutti i ceppi di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium dovranno essere inviati al Laboratorio Nazionale di Riferimento, che provvederà ad allestire la collezione ed a sottoporre a tipizzazione fagica i ceppi trasmessi secondo la metodica elaborata dall'HPA di Londra (UK).

I risultati della tipizzazione fagica verranno inviati ai laboratori che hanno eseguito l'isolamento e la tipizzazione sierologica.

3.4 Metodi alternativi

Relativamente ai campioni eseguiti in autocontrollo, possono essere utilizzati metodi di analisi diversi da quello descritto al punto 3 come da articolo 11 del Regolamento (CE) 882/2004, se validati in accordo con EN/ISO 16140/2003.

3.5. Conservazione degli isolati

Almeno un ceppo isolato per gruppo per anno dovrà essere conservato dai Laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali che hanno effettuato l'isolamento. Il metodo di conservazione utilizzato dovrà garantire l'integrità degli isolati per almeno due anni.

I ceppi saranno a disposizione del Laboratorio Nazionale di Riferimento per l'Antibioticoresistenza per l'analisi del profilo di antibioticoresistenza.

NOTIFICA DELLA MALATTIA

L'isolamento di *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* in campioni ufficiali dovrà essere notificato tempestivamente via fax direttamente al Servizio Veterinario Regionale.

Inoltre, in caso di isolamento di *S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, dovranno essere inviati al Servizio Veterinario Regionale e al Centro di Riferimento Nazionale per le Salmonellosi gli esiti delle indagini epidemiologiche svolte e una relazione sintetica relativa alle misure sanitarie messe in atto.

MISURE DA INTRAPRENDERE IN CASO DI RISCONTRO POSITIVO

Qualora, a seguito di un campionamento ufficiale, venga isolata in un gruppo di polli da carne una salmonella non appartenente ai sierotipi *S. Enteritidis* e *S. Typhimurium*, il Servizio Veterinario di competenza deve condurre un'indagine epidemiologica.

Nel caso in cui venga accertata la presenza di *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium* devono essere applicate le seguenti misure:

1) se riscontrata la presenza di *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium*, a seguito di accertamenti eseguiti in autocontrollo, il proprietario dello stabilimento o il veterinario aziendale, deve dare immediata comunicazione al Servizio Veterinario. Dopo la notifica il Servizio Veterinario deve applicare senza indugi i controlli necessari per confermare l'isolamento.

Al fine di dare la possibilità all'azienda di rispettare la data prevista di macellazione sarà cura del proprietario dello stabilimento eseguire i campioni in autocontrollo in tempo utile affinché in caso di positività l'Autorità competente possa svolgere il campionamento di conferma.

Sarà altresì cura del proprietario dello stabilimento notificare le positività senza indugi al fine di consentire all'Autorità competente di programmare il campionamento di conferma in tempi brevi ;

2) se è confermata la presenza di *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium*, gli animali devono essere posti sotto vincolo sanitario e macellati mettendo in atto misure finalizzate ad evitare il rischio di diffusione di salmonelle. Tutta la carne ottenuta dal gruppo positivo deve essere trattata

termicamente prima di ulteriori trasformazioni. Se il gruppo di animali è di provenienza estera, il Servizio Veterinario che ha eseguito i controlli deve dare immediata comunicazione dell'esito dell'accertamento microbiologico al Ministero della Salute e al Servizio Veterinario Regionale, trasmettendo tutti i dati relativi al gruppo di animali e segnalando l'intenzione di inviarli alla macellazione.

In seguito alla conferma di positività il Servizio Veterinario, in collaborazione con il proprietario dello stabilimento e del veterinario aziendale, deve eseguire immediatamente un'accurata indagine epidemiologica.

Opportune misure sanitarie devono essere applicate senza indugi in allevamento al fine di evitare o limitare la diffusione dell'infezione o contaminazione ed, eventualmente, ulteriori misure dovranno essere applicate sulla base dei risultati dell'indagine epidemiologica.

A seguito dei risultati dell'indagine epidemiologica i Servizi Veterinari potranno decidere di intensificare la frequenza dei controlli ufficiali in allevamento al fine di verificare l'efficacia delle misure sanitarie adottate.

INDAGINE EPIDEMIOLOGICA

L'indagine epidemiologica dovrà essere effettuata seguendo le linee guida elaborate dal Ministero con la collaborazione del Centro Nazionale di Riferenza per le Salmonellosi.

Durante l'indagine potranno essere prelevati campioni di mangime con l'obiettivo di chiarire il ruolo nell'ingresso/diffusione delle salmonelle.

Inoltre il Ministero provvederà ad organizzare dei corsi di formazione, su richiesta dei Servizi Veterinari, e qualora lo ritenga appropriato, al fine di garantire che l'indagine epidemiologica e le misure sanitarie adottate a seguito dell'indagine stessa siano considerate efficaci e uniformi sul territorio nazionale.

MACELLAZIONE DEI GRUPPI INFETTI

Gli animali dei gruppi risultati positivi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* devono essere inviati al macello in vincolo sanitario. Il veterinario ufficiale dispone che la macellazione degli animali infetti avvenga a fine giornata di macellazione in modo da consentire la corretta separazione tra partite, inoltre devono essere adottate misure atte a garantire procedure di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

Le manipolazioni/trasformazioni cui viene sottoposta la carne cruda dovrà avvenire in modo tale da evitare il rischio di diffusione di salmonella. Inoltre tutta la carne ottenuta da gruppi positivi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* deve essere trattata termicamente prima di ulteriori trasformazioni.

DISINFEZIONI DEGLI AMBIENTI

I capannoni presso i quali erano stabulati gli animali positivi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* devono essere sottoposti ad un'accurata disinfezione e disinfestazione, effettuate sotto controllo ufficiale. L'avvenuta decontaminazione dovrà essere confermata da un controllo microbiologico ambientale da effettuarsi prima dell'immissione dei nuovi gruppi.

QUALIFICHE SANITARIE UFFICIALI DELLE AZIENDE

Un allevamento è accreditato se è stato sottoposto ad un controllo ufficiale con le modalità previste dal presente programma e se tale controllo ha dato esito negativo. Devono inoltre essere garantiti i campionamenti in autocontrollo con le modalità descritte.

L'accreditamento è mantenuto fino a che ulteriori controlli non facciano sospettare la presenza di salmonella in allevamento e a condizione che il veterinario ufficiale constati che nell'allevamento sono presenti i requisiti strutturali minimi.

L'accreditamento sarà revocato, e il gruppo positivo verrà inviato alla macellazione in vincolo sanitario, nel caso in cui a seguito di campionamento ufficiale si identifichi una positività per *Salmonella Enteritidis* e/o *Typhimurium*.

L'allevamento riacquisterà l'accreditamento a seguito di un controllo ufficiale negativo effettuato su tutti i gruppi della stessa azienda.

RISULTATI E REPORTISTICA DA TRASMETTERE ALLA COMMISSIONE EUROPEA

I risultati del piano ed ogni altra informazione rilevante andranno ad implementare le informazioni nell'ambito dell'attività prevista dalla Direttiva 2003/99/CE.

A tal fine è necessario che la documentazione allegata al Piano venga scrupolosamente compilata.

Le schede di accompagnamento dei campioni saranno disponibili a partire dal mese di Gennaio 2009 sul sito delle zoonosi all'indirizzo www.zoonosi.izs.it, nell'ambito dei documenti del "Piano nazionale di controllo di Salmonella Enteritidis e Typhimurium nei polli da carne della specie *Gallus gallus* 2009-2011".

I Servizi veterinari regionali identificano il referente territoriale (per il territorio regionale e/o per le singole Aziende USL) responsabile dell'alimentazione del database nazionale sia relativamente ai campionamenti ufficiali sia per quelli eseguiti in regime di autocontrollo. Istruzioni dettagliate per richiedere l'accesso al programma di inserimento dati saranno disponibili all'indirizzo internet sopra riportato.

**Piano nazionale di controllo di salmonella Enteritidis e
Typhimurium nei polli da carne della specie *Gallus gallus***

2009-2011

Approvato con Decisione 2008/815/CE

ALLEGATO INDAGINE EPIDEMIOLOGICA

L'indagine epidemiologica dovrà essere svolta dall'Autorità Competente in collaborazione con il proprietario dell'azienda e il veterinario responsabile degli animali ogni qualvolta venga isolata dall'Autorità Competente una salmonella appartenente a qualsiasi sierotipo. In caso di isolamento di *Salmonella* Enteritidis e/o Typhimurium l'indagine epidemiologica assume carattere d'urgenza e l'esito di tale indagine, redatto utilizzando il modello allegato (MODELLO IE) insieme ad una relazione sintetica relativa alle misure sanitarie messe in atto, devono essere trasmessi in tempi brevi al Servizio Veterinario Regionale e al Centro di Riferimento Nazionale per le Salmonellosi. In caso di isolamento di sierotipi diversi da *S. Enteritidis* e/o *Typhimurium* l'indagine epidemiologica dovrà essere conservata per un periodo di almeno tre anni presso l'Autorità Competente.

L'indagine epidemiologica dovrà contenere tutte le informazioni e documenti ritenuti necessari dall'Autorità Competente; in ogni caso è previsto vengano almeno riportate le seguenti informazioni:

- a) Motivazione per cui si esegue l'indagine epidemiologica con allegato copia della scheda accompagnatoria campioni e del rapporto di prova: deve essere chiaramente identificabile il/i capannone/i campionato/i
- b) Identificazione dell'azienda presso cui si è svolta l'indagine (codice aziendale, ragione sociale, indirizzo e se disponibili le coordinate geografiche) con descrizione della struttura dell'allevamento (numero e capacità di ogni capannone, numero di animali presenti per capannone al momento dell'indagine).
- c) Descrizione e documentazione relativa alla provenienza/movimentazione degli animali
- d) Descrizione stato vaccinale degli animali
- e) Descrizione trattamenti farmacologici nei 15 giorni antecedenti il campionamento
- f) Descrizione dei seguenti aspetti relativi alla gestione dell'allevamento:
 - delimitazione perimetro allevamento
 - approvvigionamento e distribuzione mangime
 - approvvigionamento e gestione acqua
 - presenza zona filtro dotata di spogliatoio dedicato al personale e sua manutenzione ed equipaggiamento
 - modalità gestione ingresso visitatori o comunque personale non routinario
 - modalità e frequenza pulizia e/o disinfezione dei capannoni/locali/attrezzature
 - presenza altri animali liberi nell'azienda
 - misure e manutenzione attrezzatura per lotta animali indesiderati (reti antipassero, programma di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi)
 - gestione animali morti
 - gestione lettiera
- g) Valutazione dello stato sanitario degli animali

Se lo ritiene necessario l'Autorità Competente può procedere all'effettuazione di campioni di mangime con l'obiettivo di chiarirne il ruolo nell'ingresso/diffusione delle salmonella; in questo caso nell'indagine epidemiologica dovranno essere riportati i dettagli del campionamento (numero di campioni, quantità prelevata, luogo prelievo); ciascun campione dovrà comunque avere un peso minimo di circa 500 grammi e almeno un campione dovrà essere effettuato a livello della bocca del silos/tramoggia.

Piano nazionale di controllo di salmonella Enteritidis e Typhimurium nei polli da carne della specie *Gallus gallus* MODELLO IE

Indagine epidemiologica svolta presso azienda _____

Codice aziendale _____

Indirizzo _____

Eseguita da Dott. _____

ASL _____ Regione _____

in collaborazione con il veterinario responsabile dell'azienda

Dott. _____ e con il proprietario dell'azienda

Sig./Dott. _____.

A seguito di:

Esito positivo campione ufficiale effettuato in data _____ dal

Dott. _____ analizzato presso _____

Si allega copia scheda accompagnatoria campioni e rapporto di prova da cui si evince chiaramente che sierotipi di salmonella sono stati isolati e in quali gruppi/capannoni.

L'Indagine epidemiologica è stata svolta sulla base delle indicazioni riportate sulle linee guida allegate al Piano di controllo, contestualmente sono stati effettuati non sono stati effettuati campioni di mangime, si allega rapporto di prova da cui si evince numero di campioni effettuati ed esito.

SULLA BASE DELL'INDAGINE EPIDEMIOLOGICA L'AUTORITA' COMEPENTE HA VALUTATO:

 IN MODO FAVOREVOLE IN MODO SFAVOREVOLE

Gli aspetti gestionali e le misure di biosicurezza implementati presso l'allevamento

