



Dipartimento di prevenzione

**LO SVILUPPO PROFESSIONALE
NELLA RICERCA E NELLE BUONE PRATICHE IN AMBITO PREVENTIVO**

**Sicurezza alimentare nella filiera delle carni di suino: norme e
problematiche microbiologiche**

Trieste, 7 GIUGNO 2011

Maurizio Bresciani

NORMATIVA DELLA FILIERA DELLE CARNI SUINE

Analisi del rischio

Rintracciabilità

Allerta sanitaria

Reg. CE n. 178 del 28/01/2002

Autocontrollo secondo i principi HACCP

Requisiti igienici generali e delle attrezzature

Obbligatorietà della formazione

Reg. CE n. 852 del 29/04/2004

Atto n. 9916/SPS-VETAL del 12/05/2008 - Regione Friuli Venezia Giulia (definisce frequenza, durata, argomenti suddivisi tra responsabili HACCP ed addetti)

Allegato III Reg. CE n. 853 del 29/04/2004 - norme specifiche stabilimenti e carni suine

Reg. CE n. 2073 del 15/11/2005 - requisiti di igiene di prodotto e di processo

Reg. CE n. 2075 del 05/12/2005 - norme specifiche ricerca trichine nelle carni suine

SITUAZIONE NELLA PROVINCIA DI TRIESTE

Sul territorio di competenza dell'A.S.S. n°1 – Triestina:

Aziende Agricole (solo prodotti stagionati da consumarsi tal quali)

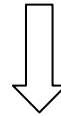
Aziende Agrituristiche (prodotti stagionati e prodotti da consumarsi previa cottura)

1412 suini macellati (2010)
(unico macello privato
presente nella Provincia di Trieste)



CRITICITA'

Sviluppo



**Aumento del quantitativo
di carni suine lavorate**

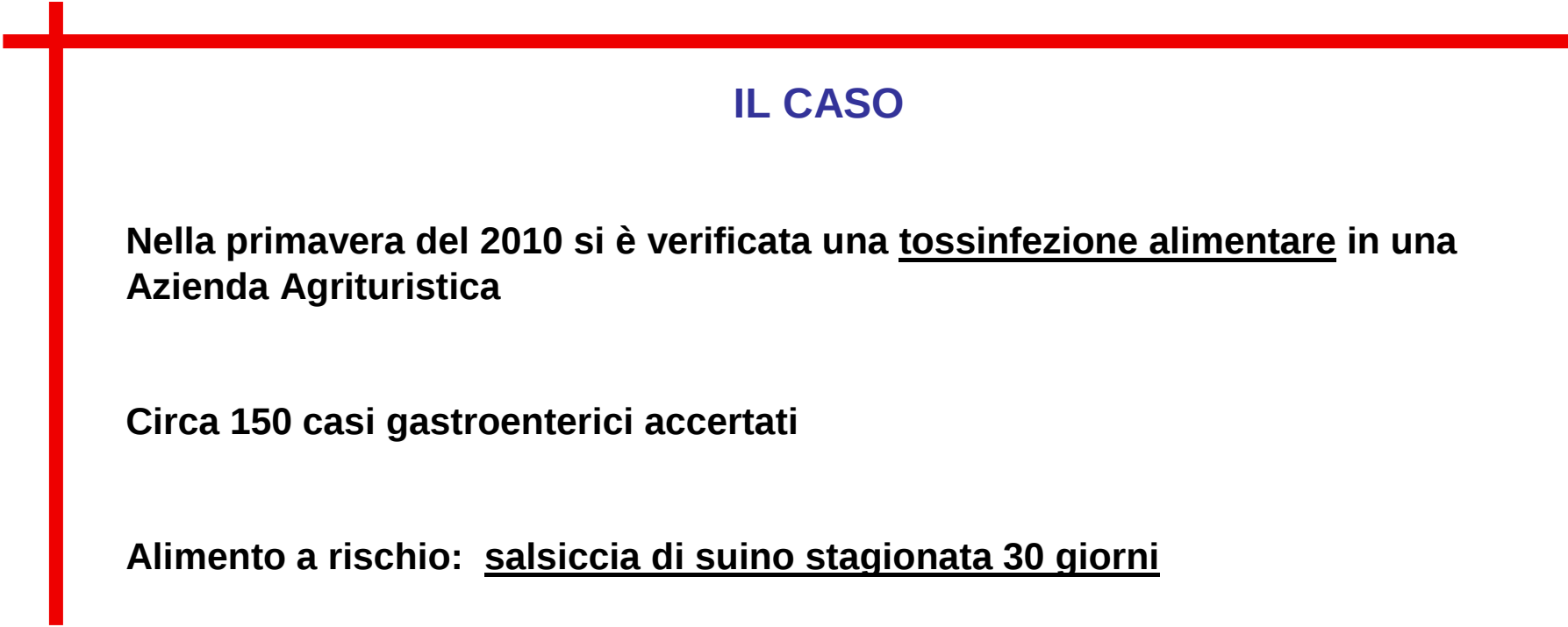
**Aumento numero di aziende
e tipologie produttive**

Aumento numero suini macellati

Prodotti preparati:

- salami, pancette, sopresse, ossocollo (da consumarsi tal quali)
- carne fresca, salsiccia fresca, cotechino (da consumarsi previa cottura)

- **Problematiche gestionali e strutturali delle aziende stesse**
- **I campionamenti ufficiali hanno evidenziato problemi di sicurezza alimentare:**
 - **Salmonella** (Reg. CE n. 2073 del 15/11/2005)
 - **Listeria monocytogenes** (Ordinanza Ministeriale del 07/12/1993)



IL CASO

Nella primavera del 2010 si è verificata una tossinfezione alimentare in una Azienda Agrituristiche

Circa 150 casi gastroenterici accertati

Alimento a rischio: salsiccia di suino stagionata 30 giorni

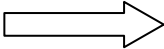
Prodotto che non garantisce la “sicurezza alimentare” a causa del breve periodo di stagionatura

LA CAUSA

Nuovo sierotipo di Salmonella (geneticamente simile alla S. Typhimurium)

Isolata per la prima volta nel 1986 in Spagna e causa di altri casi di tossinfezione in paesi europei

Tipizzata dal centro di referenza Salmonelle dell'Istituto Zooprofilattico delle tre Venezie

Le Associazioni di categoria del Carso  scheda di prodotto a seguito di uno studio finalizzato alla produzione della salsiccia di suino a 30 giorni del Carso

VIGILANZA E MONITORAGGIO LUNGO LA FILIERA PRODUTTIVA

- **Verifica dei requisiti igienici dettati dall'allegato II del Reg. CE 852/04**
- **Verifica dei criteri di sicurezza e d'igiene del processo (Reg. CE 2073/05 modificato dal Reg. CE 1441/07)**

Utilizzo di Chek list di sopralluogo dettagliate divise in macro argomenti:

- **dati relativi all'azienda**
- **quantità di carne lavorata**
- **gestione aree esterne**
- **requisiti strutturali**
- **attrezzature ed utensili**
- **gestione rifiuti**
- **igiene del personale**
- **monitoraggio animali infestanti**
- **stagionatura**
- **rintracciabilità e piano HACCP**

PRINCIPALI CARENZE RISCONTRATE

- promiscuità con altre lavorazioni (se le carni sono lavorate nel locale cucina)
- disorganizzazione degli spazi
- percorsi produttivi e flussi di lavorazione delle carni in aree non idonee
- trascuratezza nell'abbigliamento del personale (soprattutto calzature)
- piani di autocontrollo sempre presenti, ma non sempre applicati

al contrario.....

- ☐ buona la gestione degli scarti di lavorazione come sottoprodotti di cat. 3 (Reg. CE 1774/02)
- ☐ buona la gestione della rintracciabilità dei prodotti (Reg. CE 178/02)



DOCUMENTO UFFICIALE EMESSO DALL' A.S.S. n°1 - TRIESTIN A

Prevede in particolare:

- promuovere un'evoluzione nelle pratiche di lavorazione**
- controllo animali infestanti**
- pulizia animali che vanno al macello**
- attenzione alla fase di eviscerazione delle carcasse al macello**
- incremento di analisi in autocontrollo al macello**
- gestione delle aree esterne nelle aziende**
- razionalizzazione del flusso di arrivo delle carni**
- igiene dell'abbigliamento**
- corsi di formazione per il personale addetto alla lavorazione**

CONCLUSIONI

- ❖ **La prevenzione deve prevedere momenti formativi ed informativi**
- ❖ **Rispetto delle disposizioni legislative (Pacchetto igiene)**
- ❖ **Comportamento degli operatori idoneo (igienico, personale, buone prassi)**
- ❖ **Abbandono da parte degli operatori di vecchie abitudini non congrue**
- ❖ **Provvedimenti prescrittivi non solo legati alla struttura ma tendenti a modificare le modalità di gestione**
- ❖ **Emissione di un documento condiviso che detti procedure minime da rispettare a garanzia della sicurezza alimentare (Associazioni di categoria e Autorità di controllo)**