



Ministero della Salute



**Direzione Generale per l'Igiene e Sicurezza degli alimenti e
Nutrizione**

Ufficio III

Igiene degli alimenti di origine animale

**Campylobacter: contesto
comunitario, nazionale e scenari
futuri**

Teramo 26 novembre 2014

Dr.ssa Rosa Gaglione



Ministero della Salute



Ufficio III DGISAN

Igiene degli alimenti di origine animale

Competenze:

- Igiene alimenti di o.a ("Hygiene Package") – Verifica del rispetto dei requisiti della normativa vigente
- Piano Nazionale Residui (PNI) e Piano Siti di interesse Nazionale (SIN)
- Zoonosi
- Sottoprodotti di o.a.



Ufficio III DGISAN

Main Tasks

1. Attività di coordinamento (Linee Guida, Note, risposte su richiesta etc.)
2. Presenza attiva sul territorio nazionale (Audit di settore e ad hoc)
3. Presenza in ambito comunitario (Working groups etc.)
4. Supporto settore export



Uffici interessati a livello centrale del coordinamento ed indirizzo nel settore avicolo:



- **Ufficio III DGISAN:** AC responsabile del coordinamento ed indirizzo per quanto concerne l'igiene degli alimenti di origine animale



- **Ufficio II DGSAFV:** AC responsabile del coordinamento ed indirizzo nel settore della sanità animale ed anagrafe zootecnica

Campylobacteriosi

A livello mondiale : infezione batterica gastrointestinale maggiormente diffusa nei paesi industrializzati e in via di sviluppo.

In Unione Europea :

- dal 2006, C. è il principale agente di zoonosi nell'uomo e rappresenta un problema di salute pubblica, di impatto socio-economico considerevole.
- l'incidenza stimata dell'infezione nell'uomo è di circa 9 milioni di casi ogni anno con un costo di 2,4 miliardi di euro (ECDC/EFSA 2013, EFSA/ECDC,2014).
- le principali fonti di contaminazione per l'uomo rilevati sono la carne di pollo poco cotta e le cross-contaminazioni che possono avvenire durante la manipolazione e preparazione degli alimenti (EFSA 2011).

In Italia :

- sono disponibili dati nazionali sulle contaminazioni delle carcasse al macello (EFSA, 2010).
- attualmente non esistono dati nazionali sulla reale contaminazione della carne di pollo nella fase di vendita al dettaglio né delle carni bovine e suine, **necessari** per valutare l' **incidenza** di questi alimenti per lo sviluppo della campylobacteriosi **nell'uomo**.

Il *Campylobacter*, con 214.268 casi confermati nel 2012, rappresenta la prima causa di gastroenterite batterica nell'uomo in Europa. (EFSA/CDC,2014).

La carne di pollo resta l'alimento maggiormente contaminato e la metà delle tossinfezioni da *Campylobacter* (17/37) riportate nel 2011 sono risultate causate da questo alimento (EFSA/ECDC 2011, EFSA 2011).

È quindi evidente che una riduzione dell'incidenza dei casi nell'uomo non può prescindere da una decisa azione di riduzione della contaminazione lungo la filiera di produzione del pollo da carne.



Ministero della Salute



La fissazione di obiettivi nell'Unione europea per la riduzione di *Campylobacter* nei **polli**, è indispensabile per la diminuzione del rischio di contaminazione per l'**uomo**.

Obiettivo della CE è la definizione di un criterio microbiologico anche per C.



Ministero della Salute



Una reale strategia di controllo della contaminazione da *Campylobacter* nelle carni di pollo, non può portare ad alcun risultato significativo a meno che non si consideri l'intera filiera di produzione, ponendo in atto adeguate misure di controllo sia negli allevamenti che negli stabilimenti di macellazione e trasformazione degli alimenti (parere scientifico EFSA, 2011)



Ministero della Salute



Per comprendere l'attuale contesto Europeo è essenziale rievocare i contenuti del Workshop della DGSANCO sul *Campylobacter* dello scorso 7 maggio a cui hanno partecipato, oltre ai rappresentanti degli Stati membri, anche rappresentanti dei portatori di interesse, consumatori e produttori.



Ministero della Salute



Workshop DGSANCO 7 maggio 2014

ECDC (European Centre for disease Prevention and Control) :

- ha evidenziato dati molto allarmanti sull'impatto del *Campylobacter* in termini di salute.
- tra tutti i patogeni alimentari, non solo è responsabile della malattia con l'impatto più alto sulla salute umana, ma è anche la più onerosa (in termini di costi).



Ministero della Salute



Workshop DGSANCO 7 maggio 2014

EFSA (European Food Safety Authority) : ha illustrato il parere scientifico (del 6 Marzo del 2014) sulla valutazione della sicurezza e dell'efficacia dell'acido perossiacetico per la riduzione dei patogeni nelle carcasse e nelle carni di pollame.

Art.3 comma 2 del Reg. CE 853/2004 fornisce la base legale.

La Commissione europea infatti ha dato mandato all'EFSA di valutare i possibili effetti nocivi di una soluzione contenente acido peracetico (APA) come ingrediente attivo, insieme a acido 1-idrossi etilidene1,1- difosfonico (HEDP) per il trattamento decontaminante delle carcasse di pollame.



Il parere dell'EFSA si conclude sostenendo che:

- si osserva riduzione di casi umani e aumento della shelf life carcasce.
- si assiste alla riduzione del rischio per l'uomo del 50% per partite con un livello di 1000 ufc/gr e del 90% se il livello fosse di 500 ufc/gr.
- i trattamenti piu' efficaci sono quelli che avvengono per immersione rispetto alla nebulizzazione.
- i piani di autocontrollo devono includere il monitoraggio della concentrazione di HEDP.
- non ci sono rischi per la sicurezza dell'ambiente connessi con i vari componenti della soluzione eccezion fatta per l'HEDP.
- dati relativi alla diminuzione di Salmonella e Campylobacter a seguito della decontaminazione con acido perossiacetico sono, ad oggi, insufficienti.



Ministero della Salute



Workshop DGSANCO 7 maggio 2014

Presentazione progetto CAMCON

- Il progetto 'Campylobacter control - novel approaches in primary poultry production' (CAMCON) è il frutto di un consorzio di 10 istituti di 7 paesi europei. Terminerà ad aprile del 2015.
- Obiettivo: esaminare i fattori eziologici di rischio per la trasmissione e la colonizzazione dei batteri e trovare poi metodi efficaci per prevenire o curare questo tipo di contaminazione nel pollame.
- Testati allevamenti studio con polli da carne in tutta Europa.
- Risultati ottenuti fino ad ora: nessun allevamento è risultato completamente privo di Campylobacter.

Per il progetto CAMCON la parola chiave è **biosicurezza**.

Infatti

In Norvegia, Polonia e Spagna è attualmente in corso la tipizzazione del *Campylobacter jejuni*, per valutare la diffusione dei sottotipi batterici su base geografica. Si è scoperta l'analogia tra quelli trovati nelle mosche e nei polli da carne. Ciò suggerisce che il controllo dell'ingresso delle mosche nei pollai tramite zanzariere sia un mezzo efficace per prevenire la trasmissione dei batteri. In due allevamenti pilota si sta quindi valutando l'efficacia delle zanzariere. I risultati saranno condivisi prossimamente.

Workshop DGSANCO 7 maggio 2014

AVEC (Association of poultry processors and poultry trade in EU) :

- necessità di intervenire sia a livello di allevamento che sulla revisione dell'ispezione post mortem, integrando le ICA con le informazioni relative al *Campylobacter*.
- necessità di approccio armonizzato tra tutti i Paesi.



Ministero della Salute



Workshop DGSANCO 7 maggio 2014

Conclusioni della Commissione Europea:

- Tutti gli attori compresi i consumatori devono avere un ruolo attivo nell'igiene degli alimenti (sensibilizzare il consumatore).
- La biosicurezza negli allevamenti senza l'associazione ad altre misure di intervento, non basta per ridurre il rischio campylobacteriosi.
- Occorre migliorare l'igiene nei macelli definendo un criterio di igiene di processo dandosi obiettivi raggiungibili e solo successivamente si potrà pensare a misure di lavaggio e decontaminazione chimica.

Posizione Italiana in ambito comunitario:

Appoggiare la Commissione nell'individuazione di un criterio di igiene di processo che sia compatibile con le prevalenze del nostro Paese sulla base dei risultati del Piano in itinere (vedi slides successive).

Sostenere la necessità di un processo integrato che parta dagli allevamenti analogamente a quanto fatto per la riduzione del rischio Salmonellosi (vedi applicazione misure di Biosicurezza già esistenti nel nostro Paese).



Ministero della Salute



UK : tra i Paesi più attivi

L'UK ha creato la sua prima strategia nel 2001 ottenendo una riduzione considerevole del *Campylobacter*; dal 2012, non avendo avuto risultati soddisfacenti, ha messo a punto un procedimento di refrigerazione superficiale con spruzzo di vapore (brevetto).



Italia e UK : punti condivisi e divergenze

Divergenze

- L'utilizzo del procedimento di refrigerazione superficiale con spruzzo di vapore (brevetto) sulle carcasse non può essere la soluzione del problema.
- Il limite per il criterio di igiene di processo di 1000 ufc/gr proposto dal Regno Unito non può essere supportato dall'Italia. Sulla base dei dati fino ad oggi disponibili nel nostro Paese, l'applicazione di un tale limite, comporterebbe una non conformità di partite con percentuali considerevoli.



Italia e UK : punti condivisi e divergenze

Punti condivisi

- L'UK, (come sostenuto nel corso del workshop dello scorso 7 Maggio), è contraria alla eventuale applicazione della decontaminazione chimica.
- L'UK sostiene la necessità di applicare severe misure di bio-sicurezza negli allevamenti così da contribuire ad una riduzione della prevalenza del *Campylobacter*.
- L'UK sostiene la necessità di introdurre un criterio di igiene di processo per il *Campylobacter*.



A seguito del Workshop, la CE ha inviato un Questionario a tutti i Paesi Membri.

Il Questionario è stato compilato in collaborazione con l'IZS di Abruzzo e Molise.

Questionario: i punti salienti

- Would you support an EU-wide harmonised process hygiene criterium for Campylobacter?

Italia : Yes

- Would you support an EU-wide harmonised food safety criterium for Campylobacter?

Italia : No

- Which of the following thresholds for a process hygiene criterium would you consider providing the most appropriate public health protection in view of the public health burden and the contamination of carcasses with Campylobacter in your country:

Italia : < 10.000 cfu/g neckskin (altre proposte: < 500 cfu/g neckskin; < 1000 cfu/g neckskin; < 5000 cfu/g neckskin)

- Do you think that chemical decontamination could in principal be of additional benefit for the control of Campylobacter in the poultry meat food chain?

Italia : No

Esempi di 2 Paesi che hanno attuato progetti per ridurre Campylobacter in ambito comunitario:

sul controllo di campylobacter : «*Novel ways to reduce Campylobacter levels*»

Regno Unito: il miglioramento si raggiunge aumentando livelli di biosicurezza a livello di azienda, buone prassi igieniche a livello di macello, e trattamenti fisici tipo la refrigerazione rapida delle carcasse.

Paesi Bassi: il miglioramento si raggiunge combinando la decontaminazione delle carcasse con sostanze chimiche (nello specifico acido lattico) e attuazione di misure tecniche mirate per ridurre la contaminazione da feci durante la macellazione (quest'ultima ovviamente indicata come «*the most economic method to improve the safety of broiler meat*»).



Ministero della Salute



Italia: passato, presente e futuro



Ministero della Salute



Anno 2008:

Primo dato rappresentativo della situazione nazionale scaturito dal **piano di monitoraggio** svoltosi in UE.

Prelievo ed esame quali-quantitativo di campioni di contenuto ciecale e di pelle del collo prelevati in lotti di macellazione casualmente selezionati.

Gli esiti del piano hanno evidenziato una **peculiarità italiana**: mentre nella maggioranza dei Paesi dell'UE il ***Campylobacter jejuni*** è risultata essere nettamente prevalente sia nel contenuto ciecale che sulle carcasse, in Italia il ***Campylobacter coli*** è risultato invece predominante sia nel contenuto ciecale che sulla carcassa) (*Di Giannatale et al., 2010*).

Inoltre, le due specie di Campylobacter, sembravano possedere **livelli di contaminazione diversi nel corso dell'anno** (Di Giannatale et al., 2014), il che quindi avrebbe potuto far ipotizzare meccanismi differenti di contaminazione e diffusione all'interno degli allevamenti e lungo la catena di macellazione.

Quindi



Ministero della Salute



Anno 2008:

E'risultato indispensabile che qualsiasi piano di monitoraggio futuro includesse come attività obbligatoria l'identificazione di specie di tutti gli isolati.



Ministero della Salute



Anno 2014:

Il Ministero, in collaborazione con l'IZS Abruzzo e Molise e IZS Lombardia e Emilia R ha avviato un **Piano di monitoraggio**, prefiggendosi i seguenti obiettivi:

- fare il punto sulla situazione epidemiologica della contaminazione da *Campylobacter* spp. lungo la filiera di produzione del pollo da carne in Italia, riportando i dati e le conoscenze disponibili
- formulare una proposta realistica di piano nazionale di monitoraggio, da svolgersi in collaborazione con i produttori, per la formulazione di strategie di controllo mirate e specifiche per la situazione italiana



Ministero della Salute



Progetti futuri:

- 1- Progetto Europeo *Shared Experiences in Slaughter Hygiene* (2014-2016)
- 2- Preparazione visita FVO 2015
- 3- Sintesi risultati Piano italiano
- 4- Nuovo progetto convenzione MdS, IZS Abruzzo e Molise e ISS



1

Progetto Europeo *Shared Experiences in Slaughter Hygiene* (2014-2016)

Con il “Workshop on Shared Experiences in Slaughter Hygiene” - FVO, Grange - 5-6 November 2014, si è dato avvio ad un progetto che si concluderà nel 2016 costituito da workshops e visite studio in Stati membri(nel 2015 Belgio, Irlanda, Lituania, Slovacchia, Svezia, UK) con lo scopo di facilitare lo sviluppo di sistemi efficaci per il **controllo ed il monitoraggio delle condizioni igieniche della macellazione** con una **conseguente riduzione della contaminazione delle carcasse.**



Ministero della Salute



Study visits : main topics

- **Procedures and their implementation for carcass contamination**
- **Support mechanisms from hierarchy to officials at local level**
- **Monitoring of FBO own procedures**
- **Enforcement and penalties**



2

Preparazione visita FVO 2015

Nel corso del 2015 si prevede una missione del Food Veterinary Office (FVO) sul settore avicolo **con particolare interesse per gli aspetti relativi alla contaminazione da *Campylobacter*** delle carcasse (follow up della missione del novembre 2010).

E' indispensabile pertanto lavorare sin da ora al fine di poter far fronte alle richieste degli ispettori.

In tale contesto si inserisce tutta l'attività del Piano di monitoraggio (3) e del Nuovo progetto/convenzione MdS, IZS Abruzzo e Molise e ISS (4) in Italia.



Ministero della Salute



Hygiene package: poultry meat and products derived therefrom

Regulatory: follow up audits, based on Art. 45 of Regulation (EC) No 882/2004; based on outcome of previous audit (2010-8453).

Trade: 1.21 million of tons of poultry carcasses produced in 2011 (EU rank= 6).

Strategic: compliance and follow up audit after the 2010 audit where deficiencies were found; animal welfare requirements at time of killing; flexibility provisions (small establishments); Campylobacter provisions at slaughterhouse level; export certification.



3

Sintesi risultati Piano di monitoraggio

Nel prossimo futuro si comincerà a fare una valutazione critica dei risultati del Piano al fine di fornire il nostro contributo come Paese Italia nella definizione del criterio microbiologico in ambito comunitario.



4

Nuovo progetto convenzione MdS, IZS Abruzzo e Molise e ISS

Determinazione della prevalenza e dei livelli di contaminazione da *Escherichia coli* produttore di Shiga tossina (STEC) e *Campylobacter* spp. in carni prelevate al dettaglio; caratterizzazione degli isolati e confronto con ceppi isolati da infezioni umane.



Ministero della Salute



Quali nuove informazioni il progetto si prefigge di produrre?

Il progetto si prefigge di determinare la prevalenza e i livelli di contaminazione da STEC e *Campylobacter* spp. in carni prelevate al dettaglio e di acquisire informazioni sulle caratteristiche genetiche dei ceppi isolati dai prodotti carnei e dall'uomo.

Campionamento

Il campionamento sarà effettuato in negozi della grande/media distribuzione del nord, centro e sud Italia, situati in grandi e piccoli centri abitati, in modo da essere rappresentativo dei consumi della popolazione del territorio Nazionale, coinvolgendo i canali di vendita più rilevanti.

I campioni saranno prelevati nell'arco di un anno, direttamente **nei punti vendita**, nel rispetto della distribuzione percentuale degli acquisti per tipologia di punto vendita.



Ministero della Salute



Situazione attuale

Il Ministero della Salute ha posto in atto le azioni per poter acquisire una panoramica sulla situazione sia degli allevamenti che dei macelli nel nostro Paese circa le positività per *Campylobacter* proprio al fine di addivenire ad una proposta spendibile in ambito europeo per la definizione di un criterio microbiologico per C. da inserire nel Reg. CE 2073/2005.



Ministero della Salute



Conclusioni

- Nell'ambito della struttura piramidale delle competenze dei servizi veterinari è stato dato avvio alle misure necessarie per far sì che il sistema Italiano di controllo possa dare garanzie sufficienti circa la valutazione della reale situazione in tutto il Paese.
- Tuttavia nella fase attuale non siamo ancora in grado di poter affermare che il lavoro è definitivamente compiuto.
- Eventuali ulteriori misure saranno intraprese nell'immediato futuro dal Ministero della Salute in base alle valutazioni che si faranno circa la reale attuazione dei Piani in corso.



Ministero della Salute



Grazie per l'attenzione

Rosa Gaglione
r.gaglione@sanita.it

