

# *Ministero della Salute*

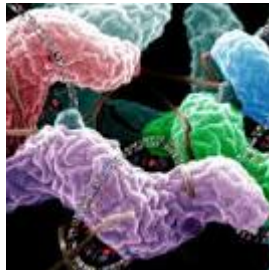
Direzione Generale per l'Igiene e Sicurezza degli alimenti e Nutrizione

Ufficio III

Igiene dei prodotti di origine animale

## **Gestione del Campylobacter: approccio comunitario e nazionale**

**Teramo 15 dicembre 2015**



Dr.ssa Alessandra Di Sandro

# Partiamo da lontano

Per comprendere l'approccio Europeo è essenziale rievocare i contenuti del Workshop della DGSANCO sul *Campylobacter* dello scorso 7 maggio 2014 a cui hanno partecipato, oltre ai rappresentanti degli Stati membri, anche rappresentanti dei portatori di interesse, consumatori e produttori.

# Workshop DGSANCO 7 maggio 2014

## 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).



# Campylobacteriosi

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

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

## In Italia :

- Dati ufficiali?



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

L'Unione europea decide di intervenire per ridurre i casi di campylobacteriosi umana attraverso la gestione del *Campylobacter* nei **polli**.



# Workshop DGSANCO 7 maggio 2014

## Conclusioni della Commissione Europea:

- La biosicurezza negli allevamenti senza l'associazione di altre misure di intervento, non basta per ridurre il rischio campylobacteriosi
- Occorre migliorare l'igiene nei macelli definendo un criterio di igiene (di processo o di sicurezza?)
- Tutti gli attori compresi i consumatori devono avere un ruolo attivo nell'igiene degli alimenti (sensibilizzare il consumatore).





A seguito del Workshop, la Commissione Europea ha inviato un Questionario ai Paesi Membri.



# Esiti del Questionario

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

**Italia : Yes** 77% of MSs (20 out of 26) support a harmonised process hygiene criterion at EU-level; even greater the support from stakeholders with 88 % (15 out of 17).

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

**Italia : No** A food safety criterion would only be supported by a minority of the participants mainly due to the high market impacts (31% of MSs and 12 % of stakeholders).

- 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)

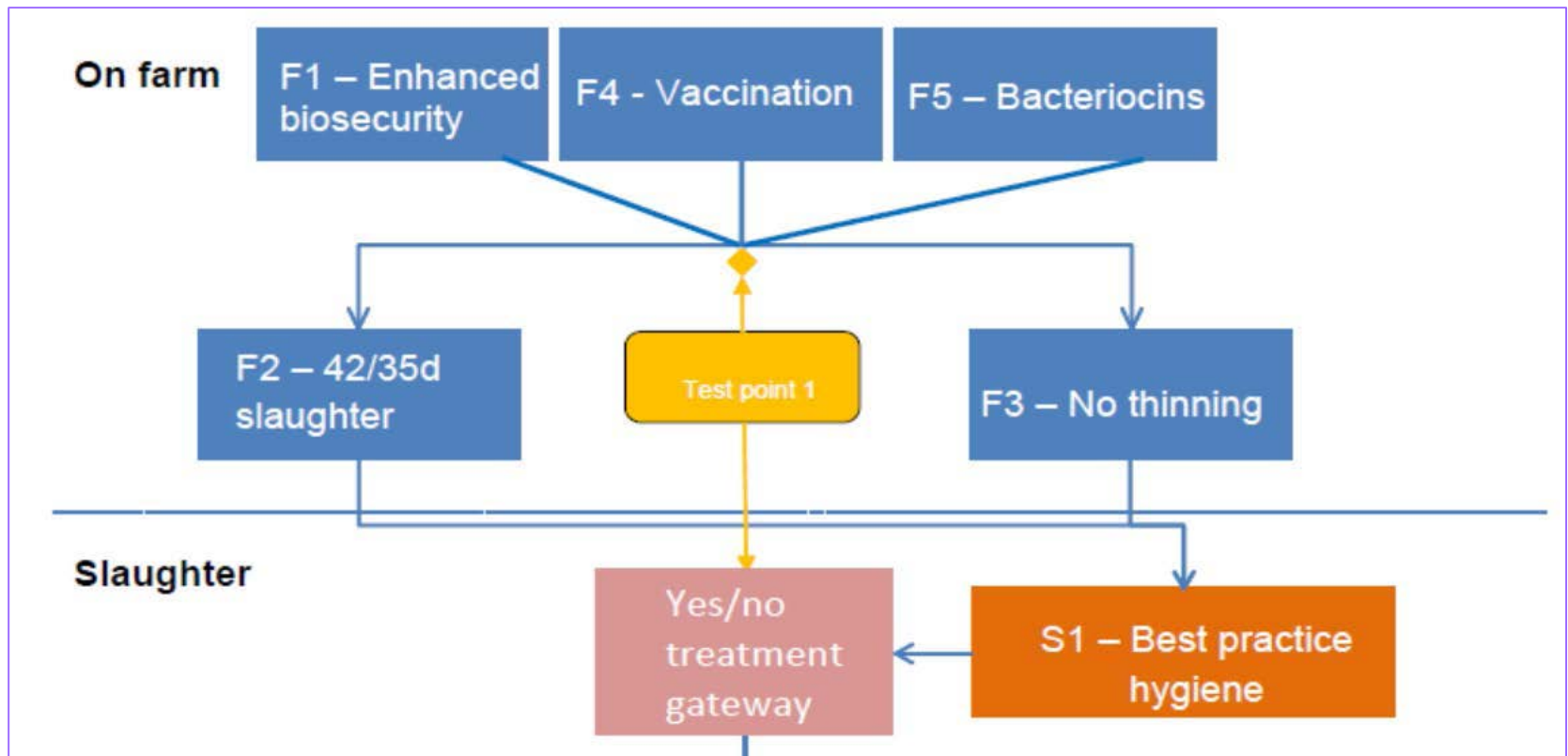
- Do you think that chemical decontamination could in principal be of additional benefit for the control of Campylobacter in the poultry meat food chain?

**Italia : No** The benefits of decontamination are seen by half of the MSs, whereas stakeholders are more sceptical (41%). Comments received indicate that it should only be applied under fixed conditions and as an additional tool for highly contaminated carcasses.

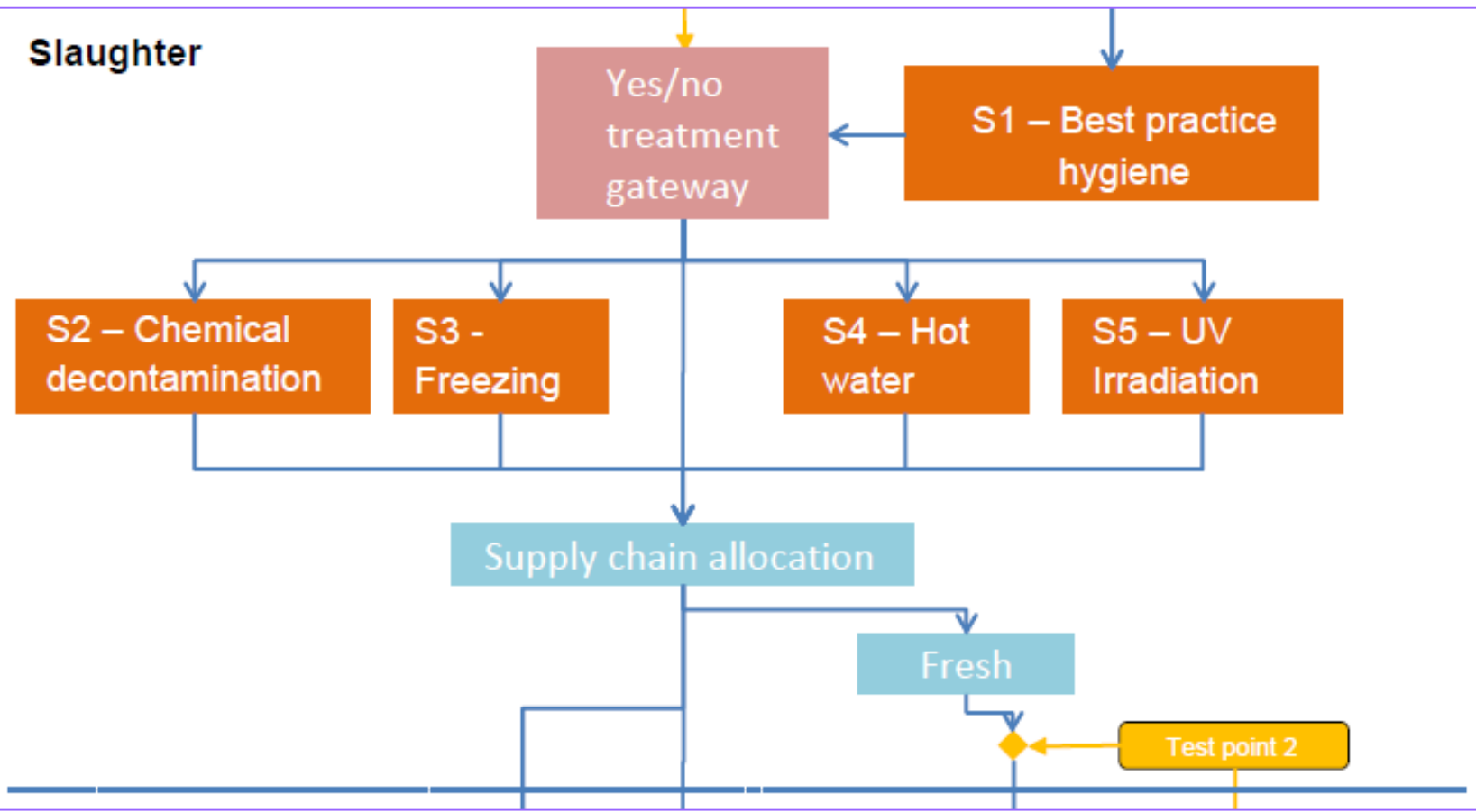


# Milano 31 Agosto 2015

Conferenza internazionale Prevenzione e controllo del Campylobacter nella filiera avicola



# Slaughter



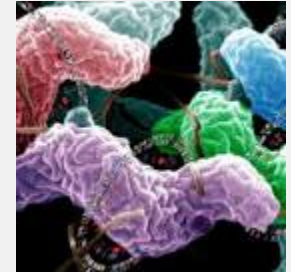
# Strategia Comunitaria per la riduzione del *Campylobacter*

La Commissione nel corso della riunione di settembre 2015 **Chief Veterinary Officer** ha presentato la strategia :

- 1. Criterio di igiene di processo -Reg. 2073/2005;
- 2. revisione del Reg. 854/2004.
- 3. decontaminazione delle carcasse .

# Working group Criteri microbiologici 30 ottobre 2015

- Viene presentata la modifica del regolamento 2073/2005



## Article 1

[Annex I to Regulation](#) (EC) No 2073/2005 is amended as follows:

- In Chapter 2, Row 2.1.9 is added:

"2.1.9 Poultry carcasses of broilers	Campylobacter spp.	50 (5)	5	1000 cfu/g	ISO/TS 10272-2	Carcasses after chilling	Improvements in slaughter hygiene and review of process controls, origin of animals and of the biosecurity measures in the farms of origin"
--------------------------------------	--------------------	--------	---	------------	----------------	--------------------------	---

# Posizione italiana sul criterio di igiene di processo

Mantenere la posizione iniziale di 10.000 ufc proponendo che tale valore si applichi solo nei primi due anni , così come fu fatto per le salmonelle quando fu prevista una fase transitoria, e poi si scenda a 1000 ufc.



# Working Group Igiene

3 dicembre 2015

- proposta di Regolamento della Commissione di modifica dell'Allegato I del regolamento 854/2004
- Proposta di Decisione sull'utilizzo di acido perossiacetico per ridurre la contaminazione microbiologica delle carcasse e parti di pollame

# Modifica allegato I reg 854- ispezione pollame

- Nel capitolo IX, sezione IV, è aggiunto il seguente punto H:  
'H. Campylobacter'
  1. Fatto salvo il primo comma dell'articolo 1 del regolamento (CE) n 2073/2005 , l'autorità competente verifica la corretta applicazione da parte degli operatori del settore alimentare del punto XXX (criterio di igiene del processo di Campylobacter su carcasse di pollame) dell'Allegato I del regolamento, applicando le seguenti misure:
    - (a) campionamento ufficiale con lo stesso metodo e la zona come operatori del settore alimentare di campionamento. Almeno XX \*\* a campione sono prelevati in ogni macello ogni anno. Questo numero di campioni può essere ridotto in piccoli macelli, basate su una valutazione del rischio;  
E / o
    - (b) la raccolta di tutte le informazioni sul numero totale e il numero di campioni positivi per Campylobacter adottate dagli operatori del settore alimentare, a norma dell'articolo X (X), del regolamento (CE) n 2073/2005, all'interno della cornice di punto XXX dell'allegato I della stessa ;
  2. Se il criterio di igiene del processo non è rispettato in varie occasioni, l'autorità competente richiede un piano d'azione da parte dell'operatore del settore alimentare interessato e ne controlla attentamente l'esito.
  3. Il numero totale e il numero di campioni positivi, differenziando tra campioni prelevati ai sensi del punto 1 (a), (b) e (c), se applicato, sono segnalati ai sensi dell'articolo 9 (1), della direttiva 2003/99 / CE del Parlamento europeo e del Consiglio \*\*\*.

# Decontaminazione

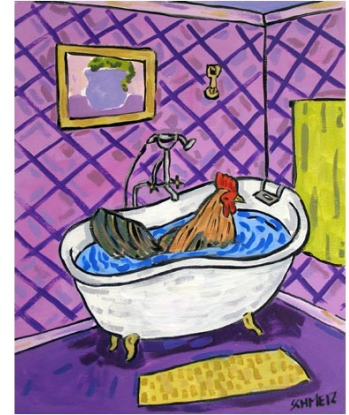
**Base giuridica** : Art.3 comma 2 del Reg. CE 853/2004 Gli OSA non usano sostanze diverse dall'acqua potabile per eliminare la contaminazione superficiale dei prodotti di origine animale, salvo che l'uso sia stato approvato secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2.

**Base scientifica** : parere scientifico **EFSA** (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. Sulla base del mandato della Commissione





# Il parere dell'EFSA



- 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. acido 1-idrossi etilidene1,1- difosfonico
- non ci sono studi sulla eliminazione in ambiente dell'HEDP.
- Ulteriori studi dovrebbero essere intrapresi per *Campylobacter* e *Salmonella*



# Decontaminazione

- Paesi a favore della decontaminazione: Olanda, Regno Unito, Austria, Portogallo
- Paesi contrari: Italia, Francia, Finlandia, Germania, Rep. Ceca, Slovacchia



# Posizione delle Associazioni

No alla decontaminazione ma .....



Perché l'UE sta spingendo ?





USA UE



Negli stati Uniti è autorizzata la decontaminazione.

USA richiede all' OMC consultazioni con l'UE.

Prima del divieto 1997 esportazioni USA verso l'Unione  
38.000 tonnellate per un valore di \$ 58.000.000.

EFSA "chemical substances in poultry are unlikely to  
pose an immediate or acute health risk for consumers.

# Piccolo passo indietro



## **REGOLAMENTO (UE) N. 101/2013**

**relativo all'impiego di acido lattico per ridurre la contaminazione microbiologica superficiale delle carcasse di bovini**

13°visto Il comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali non ha espresso alcun parere entro il termine fissato dal suo presidente. La Commissione ha pertanto presentato al Consiglio una proposta relativa a tale misura, trasmettendola nel contempo al Parlamento europeo

14°Visto che il Consiglio non ha agito e il Parlamento europeo non si è opposto alla misura entro i termini applicabili, è opportuno che la Commissione adotti tale misura,

# Posizione dei consumatori

## **Beuc contro pollo disinfettato con antisettico**

Il pollame venduto in Europa "potrebbe essere immerso in un disinfettante a base di acido peracetico al fine di eliminarne i batteri" come chiede all'Ue il Ministero dell'agricoltura Usa. L'allarme lo lancia oggi a Bruxelles l'Ufficio europeo per la difesa dei consumatori (Beuc) secondo cui "il pollo venduto in Europa dovrebbe essere sicuro senza prodotti chimici". Nell'Ue invece, la sicurezza alimentare è il frutto delle strette condizioni di igiene negli allevamenti e al momento della macellazione, che i produttori europei devono rispettare dalla stalla alla tavola. E il Beuc chiede ora agli Stati membri e alla Commissione Ue che questa filosofia non venga alterata.

# Attività del Ministero

**Piano di monitoraggio** Associazione di categoria, Ministero, IZSAM e IZSLER con i seguenti obiettivi:  
Determinare i livelli di contaminazione delle carcasse;  
Stimare i livelli di prevalenza di infezione negli allevamenti italiani.

## **Convenzione MdS, IZS AM 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*

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza  
degli alimenti e la nutrizione

## **Carni di pollame**

Consumo consapevole e benefici nutrizionali



## Mangiamo carne avicola e ricordiamoci che....

Il Servizio Sanitario Nazionale assicura attraverso i Servizi Veterinari, i controlli a tutti i livelli della filiera produttiva dall'allevamento al macello, trasformazione, magazzinaggio, trasporto e commercializzazione.

### ...ma ricordati che sei tu che prima di consumare devi:

- **Conservare la carne cruda in frigo** nei ripiani più freddi con temperature vicine a 5°C per ostacolare la proliferazione di microrganismi ed evitare il contatto con altri alimenti (soprattutto se pronti per il consumo come insalate e dessert).
- **Scongelare in frigo o forno a microonde** in un adeguato contenitore che permetta la raccolta dei liquidi
- **Manipolare la carne cruda** su taglieri che non devono essere impiegati per altri alimenti se non prima lavati impiegando acqua calda e detersivo.
- **Non lavare la carne prima della cottura.** Eventuali schizzi di acqua contaminata da microrganismi nocivi quali il *Campylobacter* rimossi dalla carne stessa potrebbero diffondersi nell'ambiente, su utensili e/o alimenti favorendo ulteriori contaminazioni.

- **Lavare accuratamente le mani** con acqua e sapone per almeno 20 secondi dopo la manipolazione della carne cruda di pollame.

- **Cuocere bene la carne**

Piccoli accorgimenti evitano di contaminare con i batteri presenti sulla pelle del pollame altri alimenti riducendo il rischio di malattie alimentari.



## **Caratteristiche della carne di pollame**

La carne di pollame è ricca di proteine ad elevato valore biologico e di amminoacidi.

Contiene un basso contenuto di grassi (l' 1% nel petto di pollo) rappresentati soprattutto da acidi grassi polinsaturi (acido linoleico e linolenico) e poco colesterolo. La carne di pollame ha il vantaggio di essere più facilmente masticabile e digeribile perché ha una minor presenza di tessuto connettivo.

## **Valori nutrizionali**

E... Buon appetito!

*Come andrà a finire?  
Ai posteri l'ardua sentenza.....*