CAMPYLOBACTER: IL PUNTO DI VISTA DELLE FILIERE DOPO 18 MESI DALL'ENTRATA IN VIGORE DEL PHC

Giornata di studio – Laboratorio Nazionale di Riferimento per Campylobacter

Nicolò Cinotti, Area tecnico-sanitaria

Unaitalia

Teramo, 03-06-2019

2

UNAITALIA E IL SETTORE AVICOLO ITALIANO

Teramo, 03-06-2019

Unaitalia e le Aziende Associate ritengono che la **filiera integrata** sia la struttura produttiva migliore per garantire la qualità del prodotto e la sicurezza del consumatore.

L'Associazione rappresenta oltre il **90%** della produzione di carni avicole, oltre il **20%** della produzione di uova e di carne suina e circa il **40%** della produzione di carne cunicola.

Gli allevamenti avicoli assicurano **l'8,5% del valore della produzione agricola nazionale** e il 4,2% degli addetti del comparto primario, la fase di macellazione e trasformazione assicurano il 4,2% delle vendite e il 5,7% degli addetti del comparto agroalimentare.

CHI È UNAITALIA

L'Unione Nazionale delle Filiere Agroalimentari delle Carni e delle Uova è l'Associazione italiana per la rappresentanza politica e sindacale delle filiere delle carni e delle uova e associa 27 Aziende del settore zootecnico italiano.

LA FILIERA INTEGRATA

- Caratteristica principale del settore avicolo italiano;
- Tutte le fasi produttive sono gestite da un unico Operatore;
- Rapidità ed efficacia di intervento.

IL SETTORE AVICOLO - 2018

1.314.000	Tonnellate di carni avicole
12.253	Miliardi di uova
5.700	Milioni di euro di fatturato
64.000	Impiegati (diretti e indotto)
20.40 Kg	Consumo pro capite carne
208	Consumo pro capite uova

4.193	Allevamenti ingrasso
1.528	Allevamenti ovaiole
379	Allevamenti riproduttori
114	Incubatoi
400	Mangimifici
174	Macelli
545	Impianti sezionamento e produzione

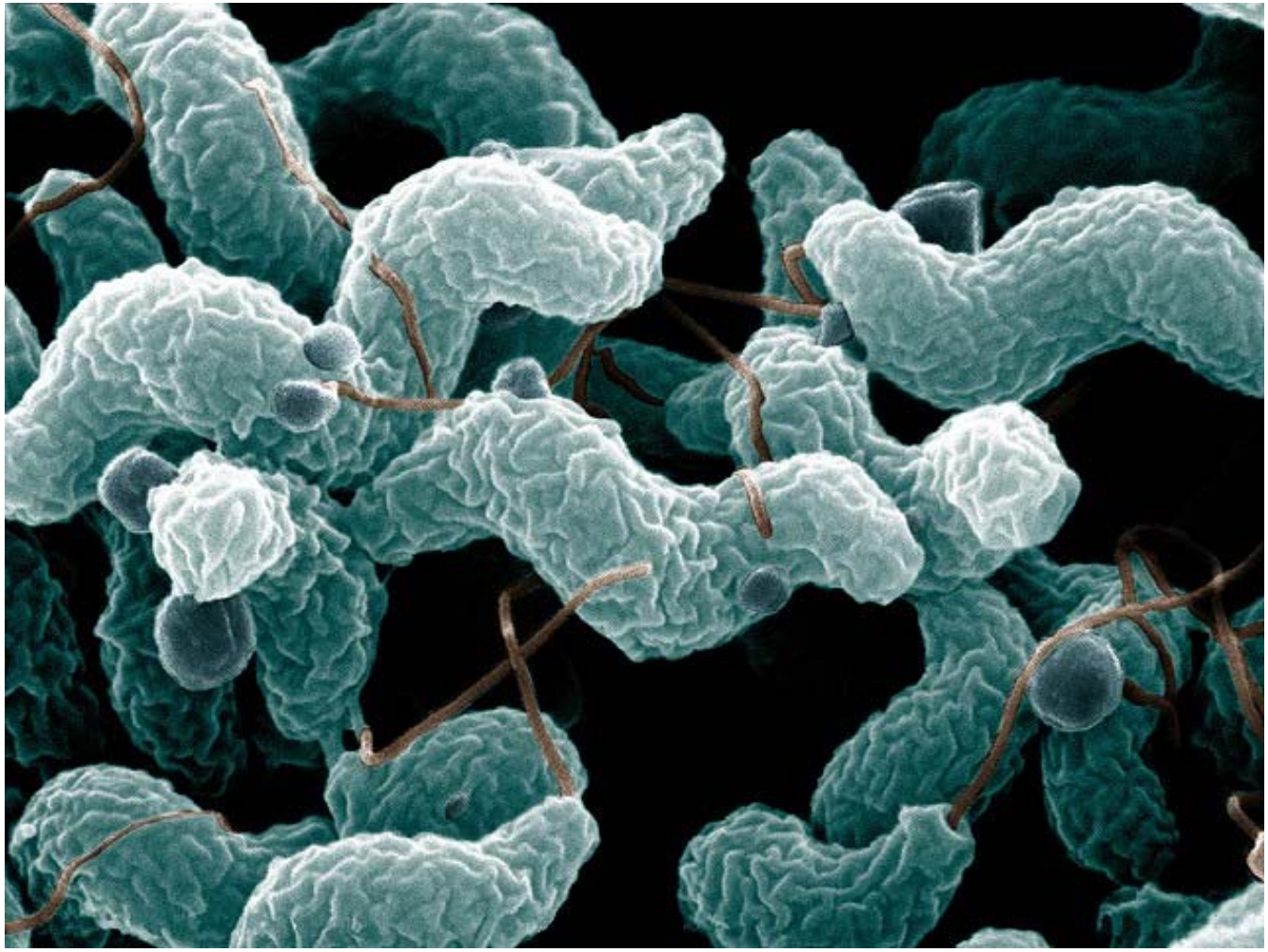
Fonte: Elaborazione Unaitalia su dati ISTAT, BDN avicola

una italia
UNIONE NAZIONALE FILIERE AGROALIMENTARI CARNI E UOVA

6

IL CAMPYLOBACTER E LA FILIERA AVICOLA ITALIANA - BACKGROUND

Teramo, 03-06-2019



Fonte: Osservatorio Regionale sulla Sicurezza Alimentare Regione Campania

IL CAMPYLOBACTER

- Già in passato oggetto di ipotesi normative;
- Ormai da alcuni anni la zoonosi alimentare maggiormente riportata in UE;
- Le specie avicole sono i principali serbatoi;
- Le aziende avicole vogliono fare la propria parte attivamente nell'affrontare i problemi del settore, come per la riduzione del farmaco;
- «Piano Nazionale di Monitoraggio sulla Contaminazione da *Campylobacter Spp.* nella filiera di produzione del pollo da carne».

Campionamento casuale di **450 gruppi** di polli da carne nel corso di 1 anno (**marzo 2015 – febbraio 2016**);

Per ciascun gruppo selezionato, sono stati selezionati 5 animali dai quali sono stati prelevati:

- **5 "pacchetti" viscerali** analizzati in pool per la verifica della presenza di Campylobacter nel contenuto ciecale;
- **5 carcasse** dopo il raffreddamento a fine catena, da cui si preleva una porzione della cute del collo.

IL PIANO DI MONITORAGGIO

Piano nazionale su base volontaria promosso da Unaitalia e finanziato dalle Filiere aderenti, rappresentanti oltre l'80% della produzione nazionale di carne di pollo da carne.

Per la stesura e realizzazione di tale piano sono stati coinvolti tre Istituti Zooprofilattici così da garantire la copertura delle principali Regioni avicole italiane, IZSAM, IZSVE e IZSLER.

LE SIMULAZIONI

Criterio	Descrizione	Probabilità di risultato sfavorevole
1º Criterio	n=5, m=10^3, c=1	19.72%
2º Criterio	n=5, m=10^4, c=1	0.23%
3º Criterio	n=5, m=10^3/g, c=2	5.76%
4º Criterio	n=50 (pools of 3), m=10^3/g, c=5	7.68%

REGOLAMENTO (UE) 2017/1495

Approvato il 23 agosto 2017, entrato in vigore il 01 gennaio 2018.

ALLEGATO

L'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 è così modificato:

1) nel capitolo 2, la sezione 2.1 è così modificata:

a) la tabella è così modificata:

i) è aggiunta la seguente riga 2.1.9:

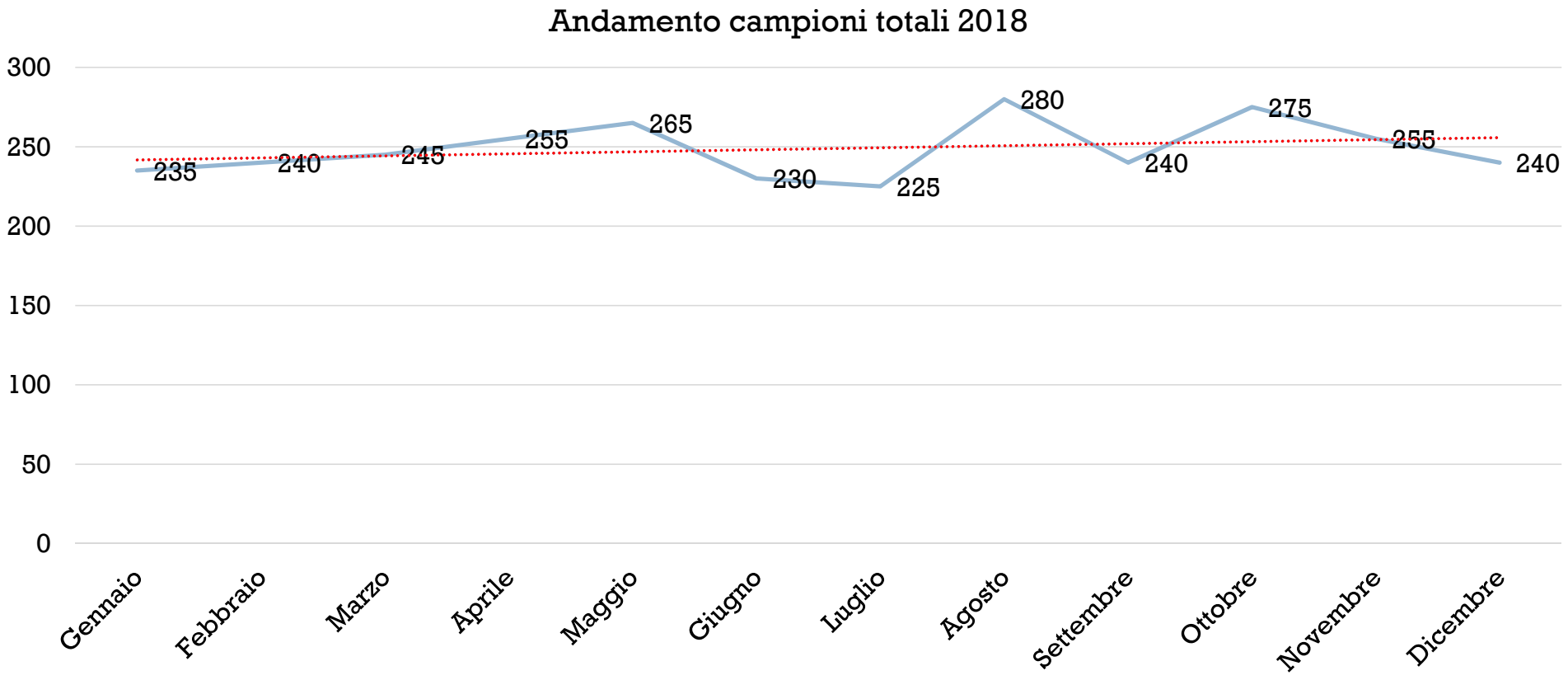
Categoria alimentare	Microrganismi	Piano di campionamento		Limiti		Metodo d'analisi di riferimento	Fase a cui si applica il criterio	Azione in caso di risultati insoddisfacenti
		n	c	m	M			
«2.1.9 Carcasse di polli da carne	*Campylobacter* spp.	50 (5)	c = 20 Dall'1.1.2020 c = 15; Dall'1.1.2025 c = 10	1 000 cfu/g		EN ISO 10272-2	Carcasse dopo il raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche della macellazione, revisione dei controlli del processo, dell'origine degli animali e delle misure di biosicurezza nelle aziende di origine»;

12

COSA È SUCCESSO NEL 2018?

I DATI - 2018

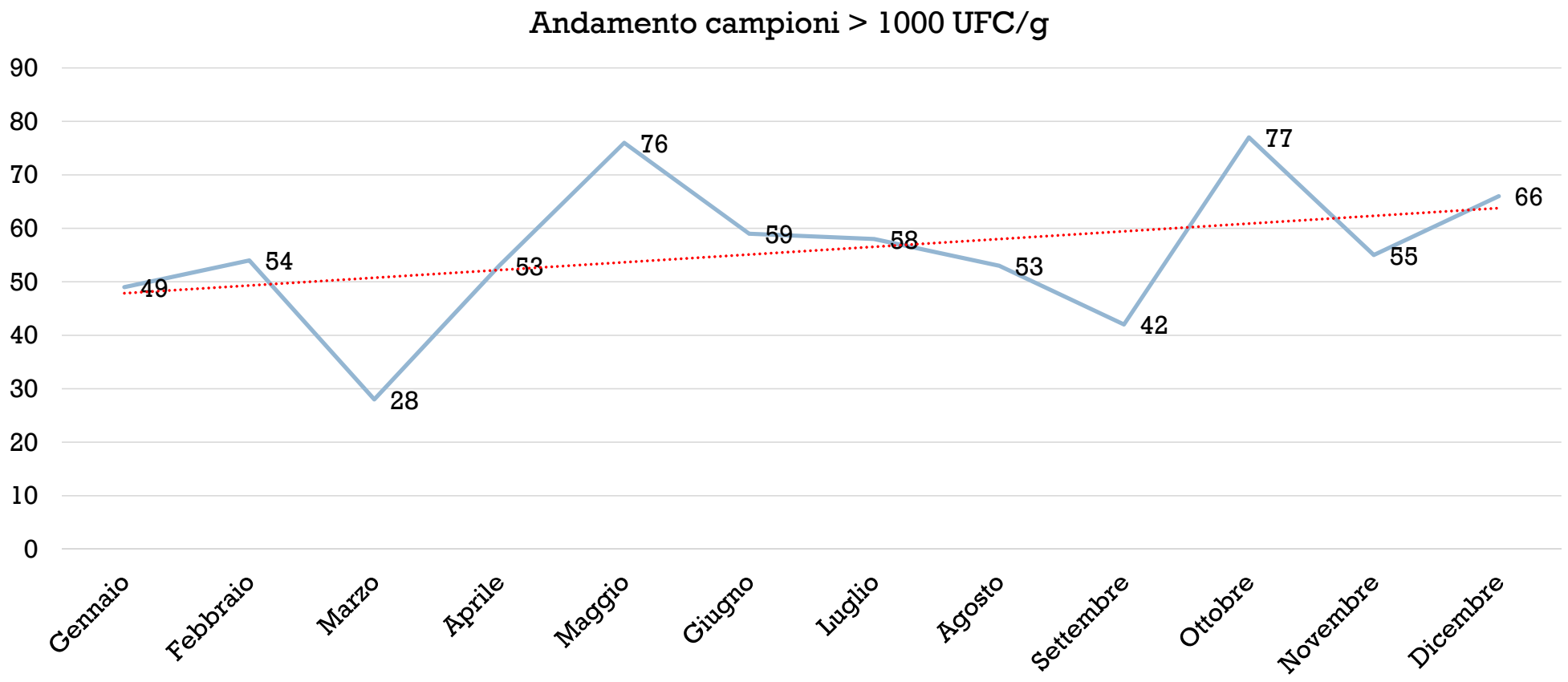
TOTALE CAMPIONI 2018 – 2985
MEDIA MENSILE - 248



Fonte: Unaitalia - 5 principali produttori, ≃85% produzione nazionale

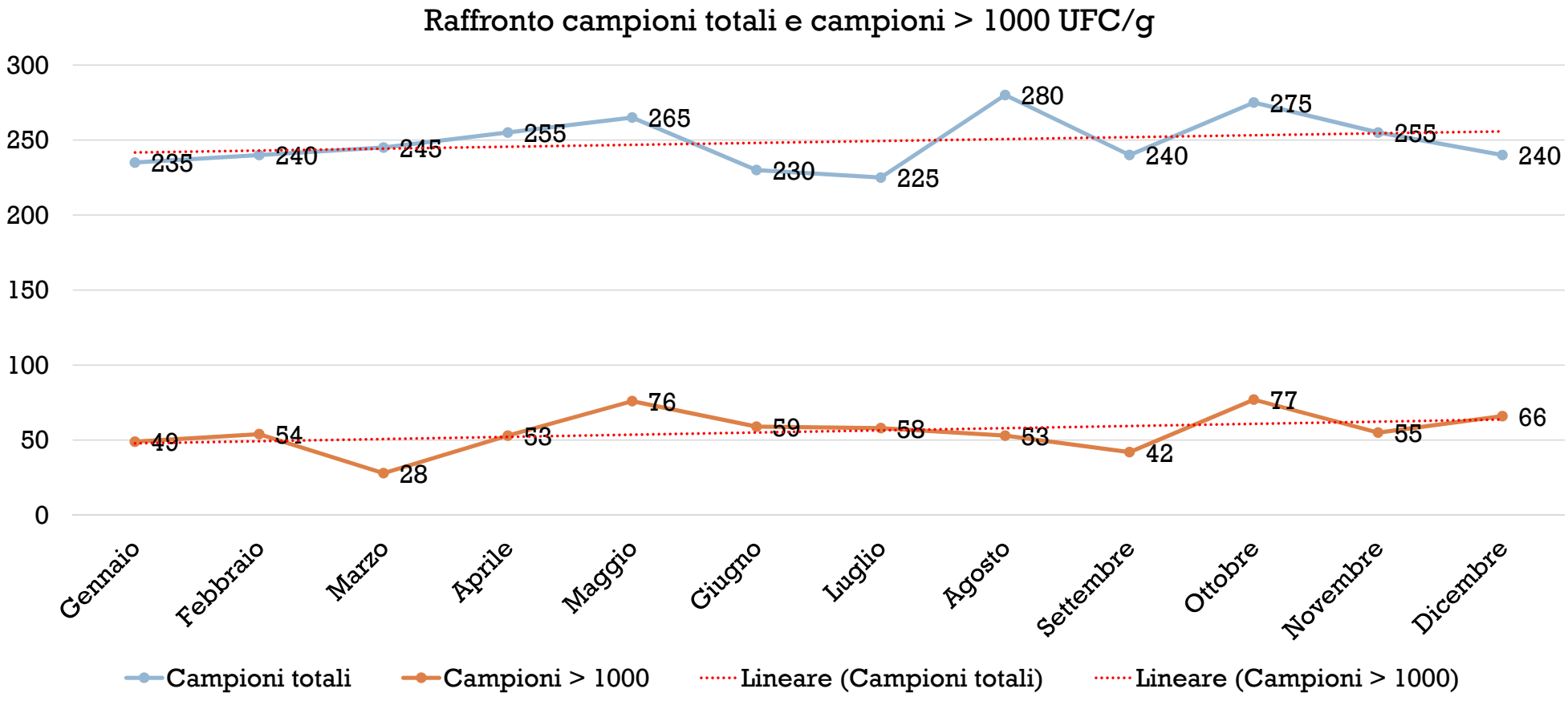
I DATI - 2018

TOTALE CAMPIONI > 1000UFC/G 2018 – 670
MEDIA MENSILE - 56



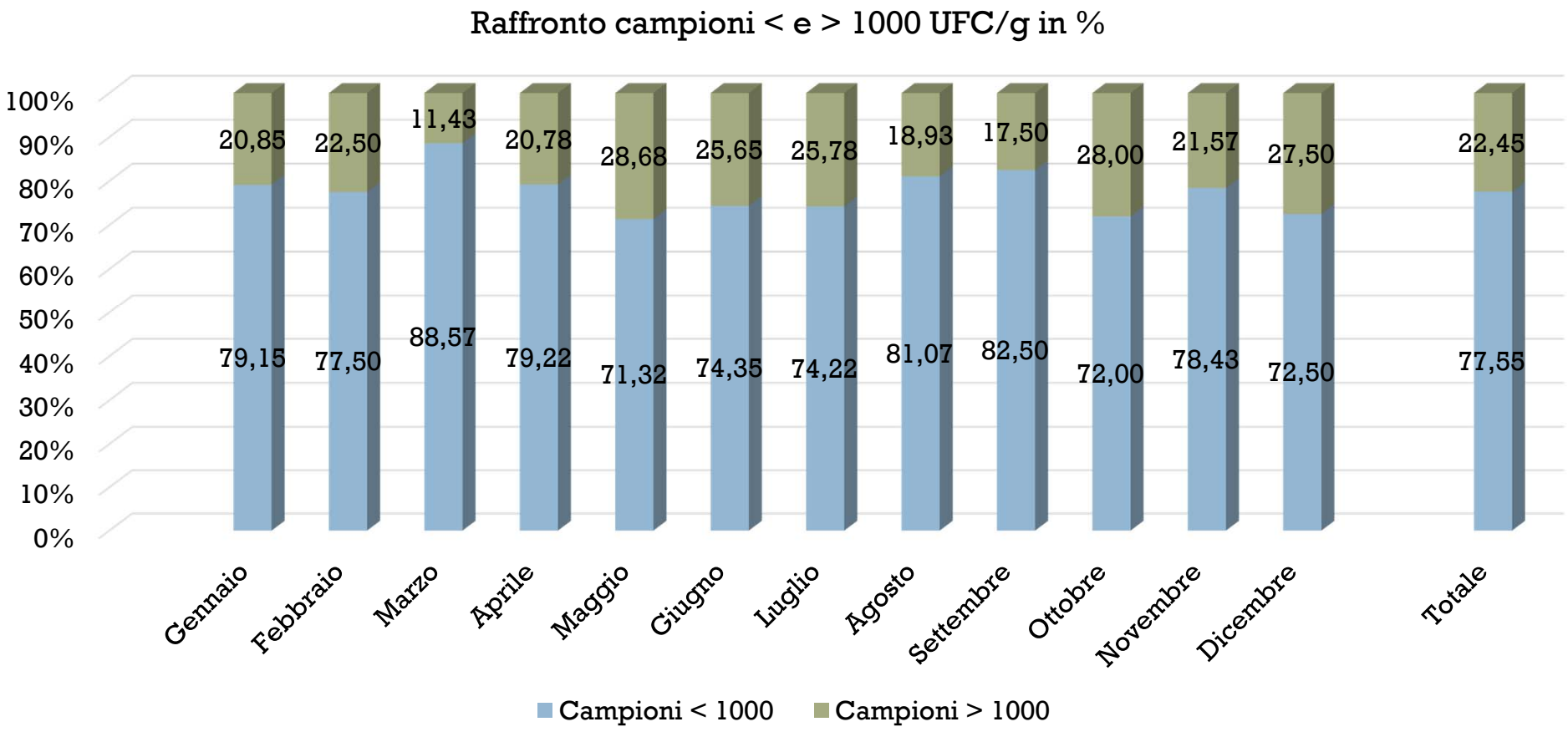
Fonte: Unaitalia - 5 principali produttori, ≃85% produzione nazionale

I DATI - 2018



Fonte: Unaitalia - 5 principali produttori, ≃85% produzione nazionale

I DATI - 2018



Fonte: Unaitalia - 5 principali produttori, ≃85% produzione nazionale

17

CRITICITÀ

QUALI SONO LE CRITICITÀ?

Criticità tecniche

- Corretto prelievo;
- Trasporto;
- ISO e ISO equivalente;
- Esperienza dei laboratori.

Approccio

- Prospettive;
- Collaborazione medicina umana/veterinaria;
- Misure preventive e correttive;
- Ruolo del consumatore;
- Non solo sicurezza alimentare.

Fonte: CamCon Project

QUALI MISURE DI PREVENZIONE?

- Evitare l'ingresso in allevamento è ad oggi molto difficile;
- Ridurre la carica in allevamento è il primo e fondamentale passo;
- Non vi è una unica azione che sia di per sé risolutiva contro il Campylobacter;
- Una combinazione di interventi può portare ad effetti positivi;
- Grande attenzione alla sostenibilità economica;
- Il settore investe in formazione di allevatori e tecnici per diffondere una «cultura della biosicurezza».

Azioni in caso di risultati insoddisfacenti:

«Miglioramento delle condizioni igieniche della macellazione, revisione dei controlli del processo, dell'origine degli animali e delle misure di biosicurezza nelle aziende di origine.»

Regolamento (UE) 2017/1495 della Commissione del 23 agosto 2017 - Allegato

QUALI MISURE CORRETTIVE?

L'Industria necessita di azioni correttive realmente efficaci che possano essere applicate in maniera sostenibile negli impianti di macellazione, il ricorso a sostanze decontaminanti (es. acido perossiacetico) non è attualmente considerata un'opzione. E' difficile individuare uno schema che si ripeta sulle differenze delle partite di animali che giungono al macello. A parità di processo vi sono risultati diversi, stabilimenti di elevato profilo igienico hanno risultati peggiori di altri, come mai?

LA TECNOLOGIA PUÒ AIUTARE?

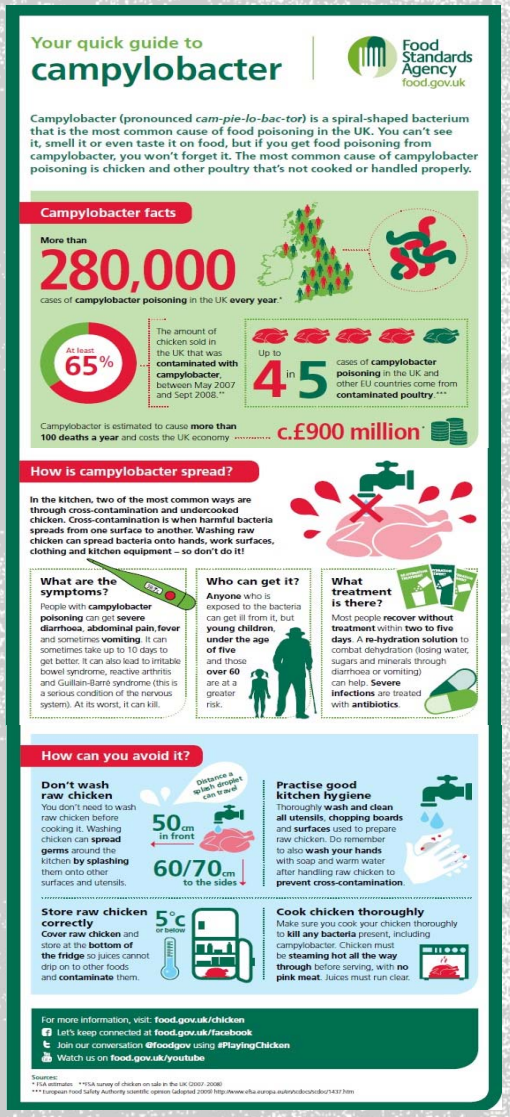
- Crust freezing
- Sonosteam
- Secondary scalding
- Analisi 3D delle carcasse

IL CONSUMATORE

«In most MS, campylobacteriosis was mainly a domestically acquired infection with ≥ 90% of cases reported as domestic.»

EFSA: «The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2016»

- Il consumatore è il più sensibile CCP della filiera agroalimentare nell'approccio «From farm to fork»;
- La corretta gestione nella conservazione e nella preparazione del cibo in ambiente domestico è fondamentale nella lotta alle tossinfezioni alimentari;
- Alcuni Stati Membri hanno investito in importanti campagne di comunicazione.



Fonte: Food Standards Agency

- Allerte alimentari;
- Ritiro/richiamo (prodotti scaduti?);
- Rischi per l'immagine dell'Azienda;
- Articolo 5 Legge 30 aprile 1962, n. 283 «Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande»

NON SOLO SICUREZZA ALIMENTARE

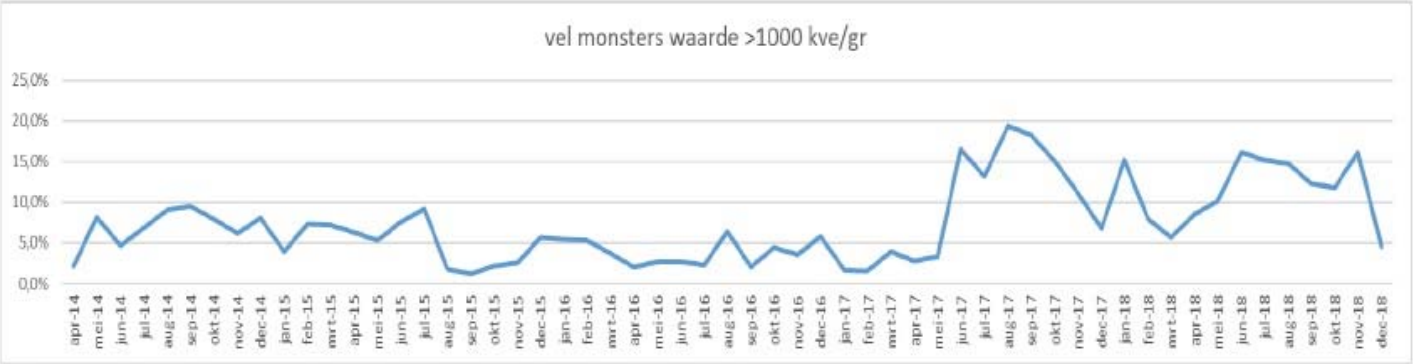
L'approccio al Campylobacter, come ad altri microrganismi potenzialmente patogeni, è prioritario per l'industria, poiché la sicurezza alimentare è il primo obiettivo.

Tuttavia, oltre a questo, gli aspetti da prendere in considerazione sono molteplici.

24

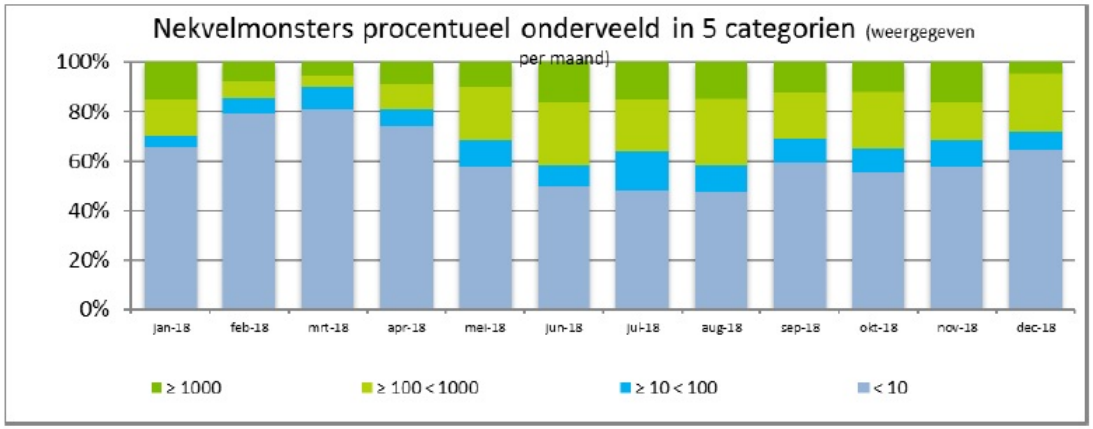
COSA FANNO GLI ALTRI?

OLANDA



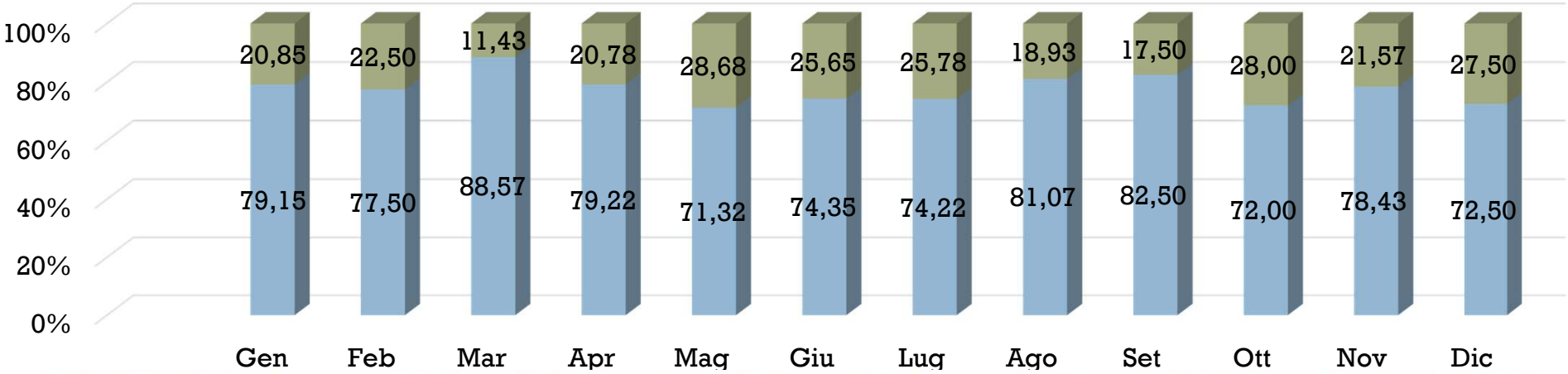
Figuur 4. Aandeel velmonsters met relatief hoge waardes

Figuur 3. De procentuele verdeling per maand van het gevonden Campylobacterniveau op vel in kve/gram (onderverdeeld in 5 categorieën).

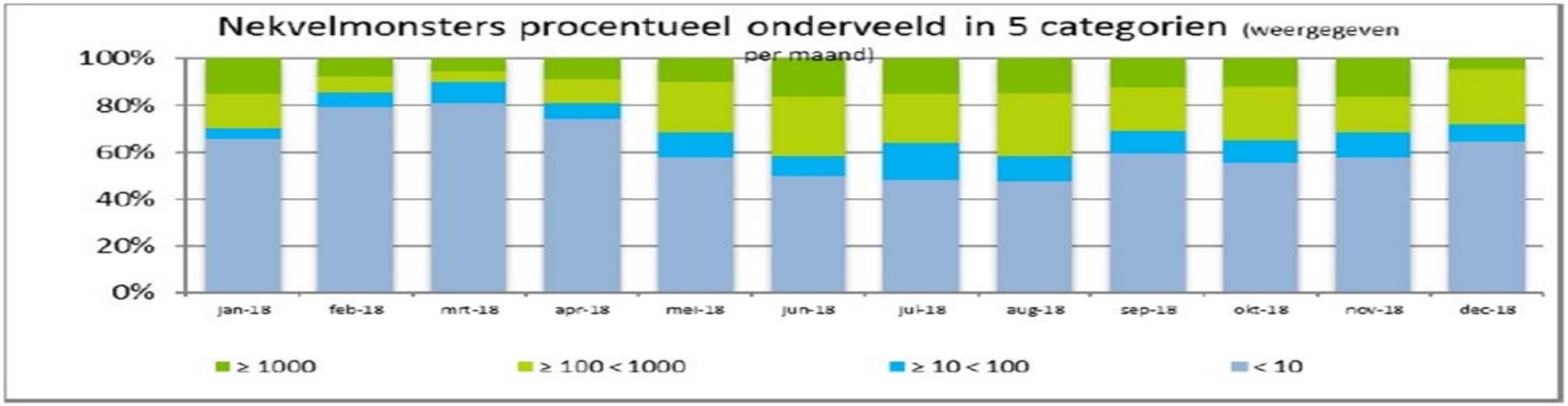


Fonte: NEPLUVI

ITALIA VS OLANDA - 2018



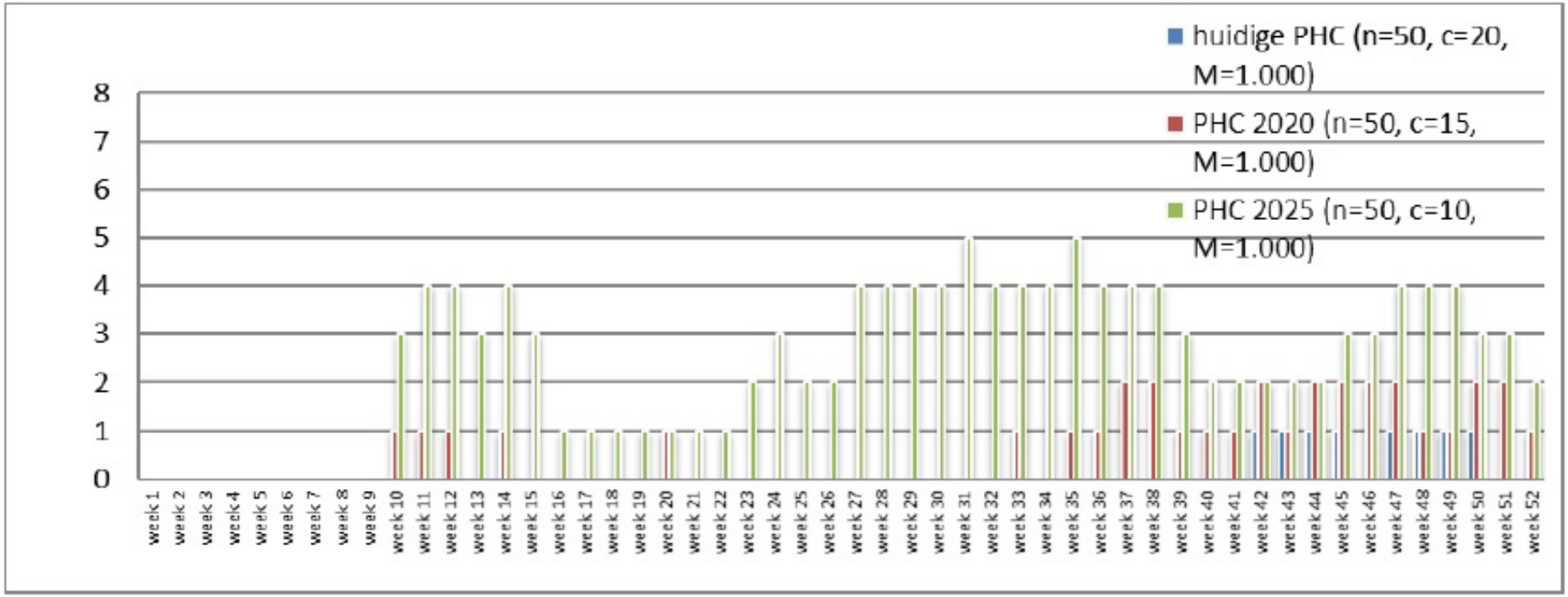
Figuur 3. De procentuele verdeling per maand van het gevonden Campylobacterniveau op vel in kve/gram (onderverdeeld in 5 categorieën).



Fonte: Unaitalia, NEPLUVI

OLANDA

Figuur 8: Aantal overschrijdingen PHC in 2018 met huidig en toekomstig geldende criteria



Fonte: NEPLUVI

REGNO UNITO

Results

The average percentage of chickens in each band of contamination from the retailers' own data can be found in the table below.

Contamination levels	July-September 2017	October-December 2017	January-March 2018	April-June 2018	July-September 2018
cfu/g less than 10	48.7%	57.7%	59.1%	60.6%	58.8%
cfu/g 10-99	28.3%	22.0%	23.9%	23.3%	26.7%
cfu/g 100-1000	18.4%	16.7%	13.2%	12.5%	11%
cfu/g over 1000	4.6%	3.6%	3.8%	3.7%	3.5%

Fonte: Food Standard Agency

REGNO UNITO

Results by retailer for July - September 2018

- Aldi results
- Asda results
- Co-op results
- Lidl results
- Marks and Spencer results
- Morrisons results
- Sainsbury's results
- Tesco results
- Waitrose results

The sampling and analyses are carried out in accordance with protocols laid down by the FSA and agreed by Industry.

Consumer advice

Chicken is safe if consumers follow good kitchen practice:

- Cover and chill raw chicken - cover raw chicken and store at the bottom of the fridge so juices cannot drip onto other foods and contaminate them with food poisoning bacteria such as campylobacter
- Don't wash raw chicken - thorough cooking will kill any bacteria present, including campylobacter, while washing chicken can spread germs by splashing
- Wash used utensils - thoroughly wash and clean all utensils, chopping boards and surfaces used to prepare raw chicken
- Wash hands thoroughly with soap and warm water, after handling raw chicken - this helps stop the spread of campylobacter by avoiding cross-contamination
- Cook chicken thoroughly - make sure chicken is steaming hot all the way through before serving. Cut into the thickest part of the meat and check that it is steaming hot with no pink meat and that the juices run clear.

Fonte: Food Standard Agency

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Teramo, 03-06-2019