

Teramo 11-12/12/2012



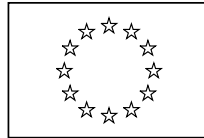
ISTITUTO G. CAPORALE  
TERAMO



Proposta di introduzione dei criteri  
microbiologici nella Norma 2073:2005 per  
*Campylobacter* nelle carni avicole

Di Giannatale Elisabetta





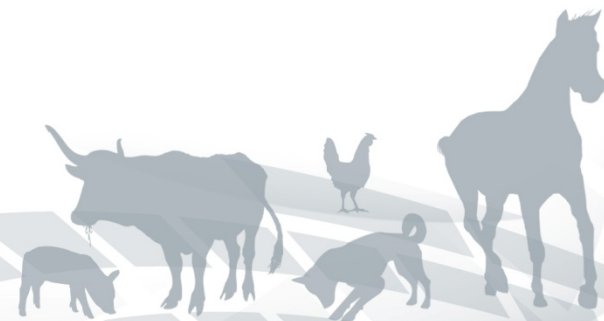
EUROPEAN COMMISSION

- **WORKING DOCUMENT:**
  - » Draft
  - » COMMISSION REGULATION (EU) No .../..
  - » of [...]
- implementing and amending Regulation (EC) No 2160/2003 of the European Parliament and of the Council, and amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs as regards a *Salmonella* and *Campylobacter* criterion in fresh poultry meat





- *Campylobacter* è il microrganismo più comunemente coinvolto nelle gastroenteriti umane nell'UE)
- In accordo con l'opinione scientifica, sul rischio che la carne di pollo comporta per l'infezione umana, la manipolazione, preparazione e consumo di carne di pollo è responsabile dal 20 al 30% della Campylobacteriosi umana, mentre il 50% all'80% possono essere attribuiti alla riserva "pollo" come tale (EFSA 2011).



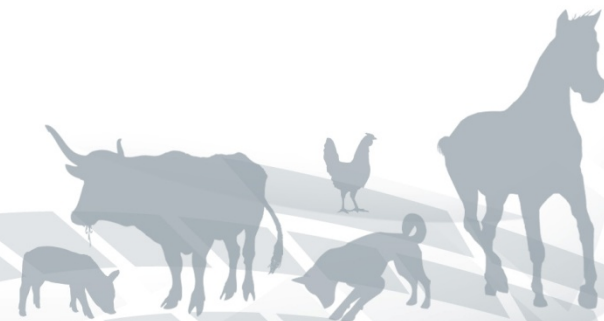


- La riduzione della prevalenza di *Campylobacter* nelle carcasse di broiler passa attraverso misure nella produzione primaria e al macello;
- Al fine di prestare attenzione al controllo di *Campylobacter* nella catena di produzione, senza avere conseguenze sul mercato, è opportuno fissare un criterio di igiene del processo per *Campylobacter* nelle carcasse di polli da carne.
- ..... I laboratori che eseguono analisi, *Campylobacter* possono tuttavia avere bisogno di più tempo per implementare i metodi, ed è pertanto opportuno posticipare la data di applicazione del criterio





- In realtà i vari MS non sono molto d'accordo su questo criterio e soprattutto nell'impiego di *Campylobacter* come igiene di processo in quanto è in contraddizione con la natura stessa del microrganismo scelto come target (che è patogeno).
- L'igiene di processo viene identificata con la sola presenza di *Campylobacter* sulla carcassa esaminata, pertanto i lotti con bassa carica ( $< 1000$  ufc/g) risulteranno sempre conformi.



## Problema qual è?

- si stima che la DI 50 per l'uomo sia 500 UFC/g (US/FDA 2009)
- I dati del baseline studi del 2008 rivelano che:  
20%-100% con carica <999 ufc/g  
(UK 72.8%, DK:91.2%, Svezia:99%, **IT.87.5%**, F 84.6%, Finlandia 99.7%)
- Fra 1000-10.000 (Spagna, Polonia, Irlanda, ecc.)



# Livelli contaminazione (2008)

| Classi di frequenza per livello di contaminazione (UFC/g) | Totale campioni | Percentuale campioni positivi |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------|
| 1-100                                                     | 44              | 29,9                          |
| 101-1.000                                                 | 58              | 39,5                          |
| 1.001-10.000                                              | 30              | 20,4                          |
| 10.001-100.000                                            | 10              | 6,8                           |
| 100.001-1.000.000                                         | 4               | 2,7                           |
| >1.000.000                                                | 1               | 0,7                           |





ISTITUTO NAZIONALE  
PER LO STUDIO E LA CURA  
DELLE LEUCEMIE, LINFOMI  
E MELIOMI

Parere scientifico sulla quantificazione del rischio posto dalla carne di pollo per la campylobatteriosi umana nell'UE.

EFSA Journal 2010; 8 (1), 1437.

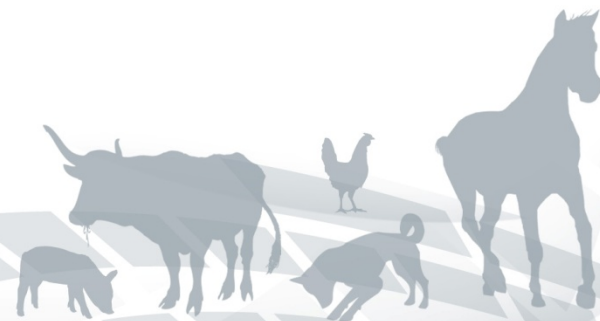
- Analisi del baseline study sulla prevalenza di *Campylobacter* nei lotti di polli da carne e di *Campylobacter* e *Salmonella* sulle carcasse dei polli da carne, in Europa, 2008. Parte B: Analisi dei fattori associati alla colonizzazione da *Campylobacter* di lotti di polli da carne e da *Campylobacter* contaminazione delle carcasse di pollo, e l'esame delle caratteristiche del metodo di coltura diagnostici utilizzati per analizzare campioni di carcasse di polli da ingrasso. EFSA Journal 2010; 8 (8): 1522.





Per *Campylobacter* nelle carcasse di pollo si erano proposti gli stessi criteri proposti di *Salmonella* (2.1.5 annex 1)

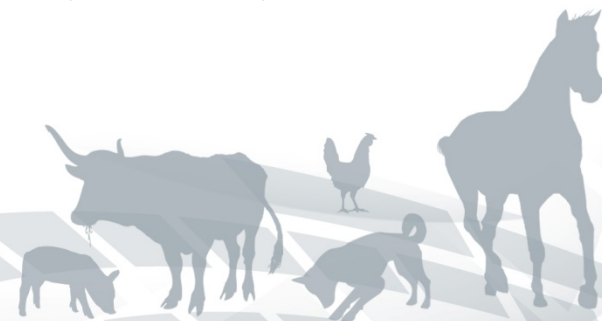
|                                                                |                                              |                                |                                                                                                                                                                             |                                                               |                                           |                                       |                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>'2.1.5 Poultry carcasses of broilers and turkeys</b></p> | <p><i>Salmonella</i> spp.<sup>(10)</sup></p> | <p><b>50<sup>(5)</sup></b></p> | <p><b>7<sup>(6)</sup></b><br/> <b>From 1.1.2012</b><br/> <b>c = 2</b><br/> <b>for broilers</b><br/><br/> <b>From 1.1.2013</b><br/> <b>c = 2</b><br/> <b>for turkeys</b></p> | <p><b>Absence in 25 g of a pooled sample of neck skin</b></p> | <p><b>EN/ISO 6579 (for detection)</b></p> | <p><b>Carcases after chilling</b></p> | <p><b>Improvement in slaughter hygiene and review of process controls, origin of animals and biosecurity measures in the farms of origin'</b></p> |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



# .....proposta

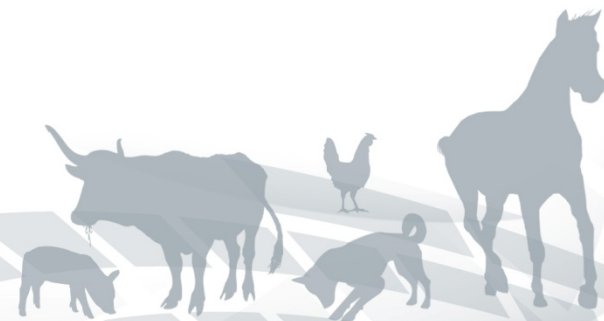
Row 2.1.9 is added:

|                                                                                                      |                                    |                 |                 |                    |                          |                                                        |                                                |                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>'2.1.9<br/>Poultry<br/>carcasses<br/>of<br/>broilers<br/><br/>From<br/>1.1.2013<br/>on</b></p> | <p><i><b>Campylobacter</b></i></p> | <p><b>5</b></p> | <p><b>1</b></p> | <p><b>1000</b></p> | <p><b>10<br/>000</b></p> | <p><b>ISO/TS<br/>10272-2 (for<br/>enumeration)</b></p> | <p><b>Carcasses<br/>after<br/>chilling</b></p> | <p><b>Improvements<br/>in slaughter<br/>hygiene and<br/>review of<br/>process<br/>controls,<br/>origin of<br/>animals and<br/>biosecurity<br/>measures in<br/>the farms of<br/>origin'</b></p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|





- Non è chiaro se il prelievo debba interessare un unico lotto di macellazione o limitarsi ad un unico allevamento di origine
- Non è chiaro poi su come il gestore del macello possa intervenire sulla gestione degli allevamenti di provenienza degli animali positivi....
- ..... non sono stati attivati piani a livello EU sulla riduzione delle prevalenze in allevamento



# Per il campionamento

- Nel campionamento delle carcasse per *Campylobacter* se i risultati sono soddisfacenti per 52 settimane consecutive, può essere effettuata ogni 15 giorni;
- La frequenza di campionamento essere ridotta se:
  - vi è un programma nazionale o regionale di controllo;
  - se tale programma dimostra che la prevalenza *Campylobacter* è bassa negli animali al macello.
- Frequenza di analisi può essere ridotta durante il periodo invernale se i dati epidemiologici indicano una prevalenza ridotta in quel periodo.



**Grazie per l'attenzione**

