

**RUNDSCHREIBEN NR. 1**

Prot. Nr. 6228

An die Verteilerliste

Bozen, 7.1.2008

Bearbeitet von:
Dr. Stephan Leiter/Margit Morandell/Brigitte Clementi
Telefon: +39 0471 63 51 00
vet@provinz.bz.it

Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in den Schlachthöfen der Provinz Bozen – Vorschlag zu Anwendungsmodalitäten und zur Bestimmung der minimalen Frequenz

Mit dem Rundschreiben dieses Dienstes Nr. 26/2007 sind die Leitlinien zur korrekten Umsetzung der Verordnung (EG) Nr. 2073 vom 15. November 2005 übermittelt worden, welches zusätzliche Informationen gibt auch in Bezug auf das Rundschreiben Nr. 32/2006. Mit diesem Rundschreiben wird beabsichtigt ein Beispiel zur Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in den Schlachthöfen der Provinz zu geben, welche vorwiegend durch geringes Schlachtvolumen charakterisiert sind und infolgedessen auch eine Einstufung mit reduzierter Frequenz zulässt (vorgesehen in Anhang I, Kapitel 2 der obgenannten Verordnung).

Wie in den Leitlinien des Rundschreibens Nr. 26/2007 angeführt, ist es möglich die Frequenz der Probenahme auf der Grundlage der Anzahl der geschlachteten Tiere und auf der Grundlage der Risikokategorie herabzusetzen.

In Erwartung der auszuführenden Klassifizierung der einzelnen Betriebe gemäß Risikoeinschätzung, wie in Rundschreiben Nr. 27/2007 angeführt, wird vorgeschlagen, in dieser ersten Fase alle Schlachthöfe der Stufe des mittleren Risikos zuzuordnen.

Weiters wird mitgeteilt, dass die Probenahmemodalitäten zwecks Zählung der aeroben mesophilen Keimzahl und der Enterobacteriaceae keine große Veränderungen im Vergleich mit der Entscheidung Nr. 471/2001/EG erfahren haben (mitgeteilt mit den Rundschreiben Nr. 54/2001, Nr. 14/2002, Nr. 2/2003 und Nr. 9/2005).

Hingegen gänzlich neu ist die Probenahme für Salmonella und die entsprechende Bewertung der Ergebnisse.

Anwendungsmodalitäten und Erläuterungen**Zählung der aeroben mesophilen Gesamtkeimzahl und der Enterobacteriaceae
Schlachtkörper von Rindern, Schafen, Ziegen, Pferden und Schweinen**

Die Anzahl der zu untersuchenden Schlachtkörper muss gleich 5 sein oder zumindest gleich allen an diesem Tag geschlachteten Tieren, falls weniger als 5. Bezüglich der



Spezies sollte immer die, im jeweiligen Schlachthaus am meisten geschlachtete Spezies ausgewählt werden. Es ist angeraten zwischen den zu testenden Spezies zu wechseln (wenn möglich), um ein möglichst objektives Bild zur Überprüfung der guten Hygiene des Schlachtprozesses zu haben.

Damit der Fortbestand der Interpretation der Analysenergebnisse laut Entscheidung Nr. 471/2001/EG gewährleistet ist, wird geraten die Probeentnahme weiterhin an jenen Punkten durchzuführen welche in der obgenannten Entscheidung angeführt sind.

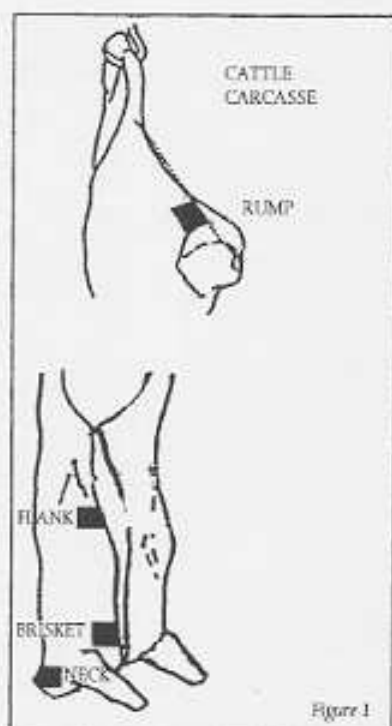


Figure 1

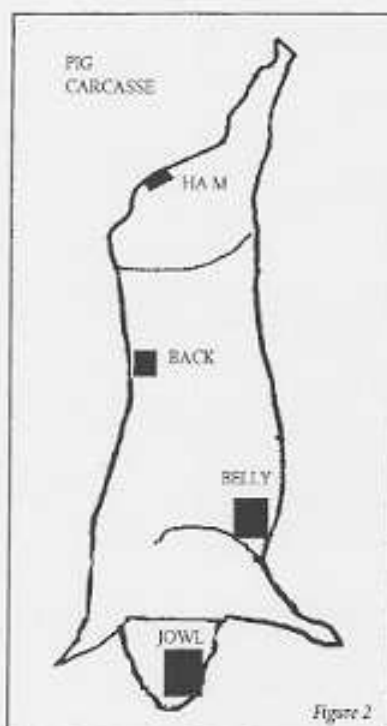


Figure 2

Cattle carcasse = Schlachtkörper Rind, rump = Keule, flank = Flanke, brisket = Unterbrust, neck = Kamm,

Pig carcasse = Schlachtkörper Schwein, ham = Schinken, back = Rücken, belly = Bauch, jowl = Backe,

Die folgenden Probenahmestellen sind normalerweise für die Prozesskontrolle geeignet:

Rind: Kamm, Unterbrust, Flanke und Keule (Abbildung 1)

Schaf, Ziege: Bauch, Flanke, Unterbrust und Brust

Schwein: Rücken, Backe, Keule (Schinken) und Bauch (Abbildung 2)

Pferd: Flanke, Unterbrust, Rücken und Keule

Bezüglich der Probeentnahmetechnik zum Zwecke der Zählung der aeroben mesophilen Keime und der Enterobacteriaceae wird geraten mit den selben Prozeduren fortzufahren, welche auch laut Entscheidung Nr. 471/2001/EG angewandt wurden, sprich Nass-Trocken-Tupfertechnik.



Die Probeentnahme muss von eigens geschulten, dazu beauftragten und im HACCP-Plan angeführten Personen durchgeführt werden.

Man siehe hierzu folgendes **Leitschema**:

- Zufällige Auswahl des Schlachtkörpers.
- Alles Notwendige wird auf einem Arbeitstisch vorbereitet.
- Der Probeentnehmer wäscht sich sorgfältig die Hände und Unterarme mit Seife und trocknet sich mit einem Einweghandtuch ab.
- Verwendung von Einweghandschuhen.
- Anwendung des Delimitators 10x10 cm = 100 cm² **Vorsicht bei Probenahme bei Schafen und Ziegen, weil die Oberfläche reduziert sich bei diesen Spezies von 100 auf 50 cm².**
- Es wird angeraten beim Hinterviertel zu beginnen.
- Gebrauch des nassen Tupfers innerhalb der abgegrenzten Zone (Abstreifen der Oberfläche in jeweils 10 diagonalen, vertikalen und horizontalen Linien).
- Einlegen des nassen Tupfers in den Behälter.
- Anwendung des trockenen Tupfers innerhalb derselben Zone, welche vorher mit dem nassen Tupfer beprobt wurde (Abstreifen der Oberfläche in jeweils 10 diagonalen, vertikalen und horizontalen Linien).
- Einlegen des trockenen Tupfers in denselben Behälter des nassen Tupfers.
- Wiederholung der Probenahme in den anderen drei Zonen.
- Verschließen der Behälter in einem Nylonsäckchen und Anbringen einer Etikette, welche folgende Angaben beinhalten muss: Ohrmarken- oder Identifikationsnummer des Tieres (z.B. bei Schwein und Pferd), Schlachtdatum und Ermächtigungs- bzw. Zulassungsnummer des Schlachthofes.
- Ausfüllen des Begleitschreibens (Anlage), welches in einem Nylonsack mit den anderen, die Behälter enthaltenden und gut verschlossenen Nylonsäckchen verpackt wird.
- Gekühlter Transport der Proben zwischen 0 und +4 °C. Nicht einfrieren! Die Proben müssen innerhalb von 24 Stunden beim Labor eintreffen.

Tabelle 1 zur Interpretation der Daten mittels „nicht destruktiver Methode“

Zur Bewertung der Ergebnisse der Zählung der aeroben mesophilen Keimzahl und der Enterobacteriaceae empfehlen wir folgendes Kriterium als mögliche Wahl des Punktes 5 der Leitlinien (mitgeteilt mit Rundschreiben Nr. 26/2007) in Betracht zu ziehen:

„m“ und „M“ entsprechen 1/5 der Werte von „m“ und „M“ der Punkte 2.1.1 und 2.1.2 des Kapitels 2 im Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005.

Die daraus resultierende Tabelle 1 übernimmt das Konzept der bis heute angewandten Entscheidung Nr. 471/2001/EG.



Tabelle 1

		m	M	Stufe, für die das Kriterium gilt	Maßnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
Schlachtkörper von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden	Aerobe mesophile Keimzahl	2,8 log = 632,4 KBE/cm ²	4,3 log = 20.000 KBE/cm ²	Schlachtkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Köhlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene und Überprüfung der Prozesskontrolle
	Enterobacteriaceae	0,8 log = 6,3 KBE/cm ²	1,8 log = 63,2 KBE/cm ²	Schlachtkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Köhlen	
Schlachtkörper von Schweinen	Aerobe mesophile Keimzahl	3,3 log = 2.000 KBE/cm ²	4,3 log = 20.000 KBE/cm ²	Schlachtkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Köhlen	
	Enterobacteriaceae	1,3 log = 20 KBE/cm ²	2,3 log = 200 KBE/cm ²	Schlachtkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Köhlen	

„m“ und „M“ = Limits, welche angewandt werden; der Durchschnittswert wird errechnet aus der Summe der verschiedenen Werte der Proben

Bewertung der Probenergebnisse für Enterobacteriaceae und aerobe mesophile Keimzahl

- befriedigend → der Tagesdurchschnittswert der log-Werte ist gleich oder unter „m“
- akzeptabel → der Tagesdurchschnittswert der log-Werte ist zwischen „m“ und „M“
- unbefriedigend → der Tagesdurchschnittswert der log-Werte ist größer als „M“



Probeentnahme – Salmonella

Wir empfehlen **immer fünf Schlachtkörper auch von verschiedenen Spezies** zu beproben, um in absehbarer Zeit (zwei Jahre) eine erste Bewertung der Daten in Bezug auf Salmonellakontamination zu gewährleisten. Die Probenahmemethode für Salmonella ist die „nicht destruktive“ mittels eines Kratzschwammes (sponge bag).

Die Probenahmestellen sind in der Norm ISO17604 beschrieben und sollten vorzugsweise am Hinterviertel, Bauch, Hals und Rücken durchgeführt werden, so wie es in der Verordnung (EG) Nr. 1441/2007 vom 5. Dezember 2007 geschrieben steht, welche die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ändert. Alle nicht hier angeführten Änderungen, welche die Verordnung (EG) Nr. 1441/2007 mit sich bringt, werden in einem weiteren Rundschreiben erläutert.

Die Untersuchungsergebnisse der Schlachtkörper müssen (siehe Tabelle 2) Bezug nehmen auf 50 Probeeinheiten, welche in zehn Sitzungen gezogen wurden. Das heißt es können pro Schlachttag **nicht mehr als fünf Schlachtkörper beprobt** werden. Als Probeinheit versteht sich eine Probe, welche sich auf vier Probenahmestellen desselben Schlachtkörpers bezieht und mittels eines einzigen Kratzschwammes gezogen wurde.

Im Falle einer nicht konformen Probe (siehe Tab. 2) verifiziert die zuständige Behörde, dass der Verantwortliche des Schlachthofes die Prozeduren im Eigenkontrollplan überarbeitet mit besonderem Augenmerk auf die Herkunft der Tiere, auf die Schlachtprozesshygiene und die Kreuzkontamination in den verschiedenen Fasen des Schlachtprozesses, wenn notwendig auch mittels Abklatschproben der Oberflächen, welche direkten oder indirekten Kontakt mit den Schlachtkörpern hatten.

Anwendungsmodalitäten und Erläuterungen

Die Probeentnahme muss von eigens geschulten, dazu beauftragten und im HACCP-Plan angeführten Personen durchgeführt werden.

- Alles Notwendige wird auf einem Arbeitstisch vorbereitet.
- Sorgfältiges Waschen der Hände und Unterarme mit Seife und Abtrocknen mit Einweghandtuch.
- Verwendung von Einweghandschuhen.
- Anwendung des Delimitators (10x10 cm = 100 cm²) auf den vorgehend festgelegten Probenahmestellen.
- Abstreifen der Fläche mittels Kratzschwamm (der Kratzschwamm wird auf allen vier Stellen, von denen zwei vorzugsweise auf einer Schlachthälfte und zwei auf der anderen Schlachthälfte desselben Schlachtkörpers liegen sollten, zehnmal in horizontaler und zehnmal in vertikaler Richtung geführt). Das heißt der Kratzschwamm wird auf 100 cm² Halsfläche, 100 cm² Bauchfläche, 100 cm² Hinterviertelfläche und 100 cm² Rückenfläche abgestreift. Insgesamt also 400 cm² wie von Verordnung (EG) Nr. 1441/2007 vorgesehen. ACHTUNG: der Schwamm soll feucht sein, aber nicht tropfen.



- Die Probenahmestelle darf nicht mit den Händen des Probenehmers und nicht mit anderen Materialien, außer mit dem Kratzschwamm, in Berührung kommen.
- Einlegen des Kratzschwammes in das sterile Nylonsäckchen und hinzufügen von 10 ml Peptonatlösung, damit der Schwamm feucht bleibt.
- Verschließen der Säckchen in einem weiteren Nylonsack und Anbringen einer Etikette, welche folgende Angaben beinhalten muss: Ohrmarken- oder Identifikationsnummer des Tieres (z.B. bei Schwein und Pferd), Schlachtdatum, Ermächtigungs- bzw. Zulassungsnummer des Schlachthofes
- Ausfüllen des Begleitschreibens (Anlage), welches in einem Nylonsack mit den anderen, die Säckchen enthaltenden und gut verschlossenen Nylonsack verpackt wird
- Gekühlter Transport der Proben zwischen 0 und +4 °C. Nicht einfrieren! Die Proben müssen innerhalb von 24 Stunden beim Labor eintreffen.

Bei der Beprobung zur Untersuchung auf Salmonella ist es notwendig, andere Schlachtkörper zu beproben als jene, welche zur Keimzahl- und Enterobacteriaceaeuntersuchung herangezogen wurden. Falls dies nicht möglich ist, dürfen jedenfalls nicht dieselben Probenahmestellen beprobt werden, welche für die aerobe mesophile Keimzahl und Enterobacteriaceae beprobt wurden.

Es ist eine Studie im Gange, welche zum Ziel hat eine Methode zu entwickeln, die ermöglicht mittels Kratzschwamm nicht nur Salmonella, sondern in einem Zuge auch aerobe mesophile Keimzahl und Enterobacteriaceae zu untersuchen. In diesem Bezug werden wir berichten.

Zurzeit müssen wir mit den zwei verschiedenen Methoden arbeiten und wir raten immer mit der Untersuchung auf aerobe mesophile Keime und auf Enterobacteriaceae zu beginnen.



Tabelle 2 - für die Untersuchung auf Salmonella:

		n	c	Stufe, für die das Kriterium gilt	Maßnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
Schlachtkörper von Rindern, Schafen, Ziegen und Pferden	Salmonella	50	2	Schlachtkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Köhlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene und Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere
Schlachtkörper von Schweinen	Salmonella	50	5	Schlachtkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Köhlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere sowie der Maßnahmen im Bereich der Biosicherheit in den Herkunftsbetrieben

n = Anzahl der Probeinheiten; die 50 (n) Proben sind bei 10 aufeinander folgenden Probehebungen gemäß den in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festgelegten Probenahmenvorschriften und -häufigkeiten zu entnehmen.

Bewertung der Probenergebnisse für Salmonella

- Befriedigend:
 - Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde → maximal 2 unbefriedigende Ergebnisse auf 50 Probenahmen
 - Schweine → maximal 5 unbefriedigende Ergebnisse auf 50 Probenahmen
- Unbefriedigend:
 - Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde → mehr als 2 unbefriedigende Ergebnisse auf 50 Probenahmen
 - - Schweine → mehr als 5 unbefriedigende Ergebnisse auf 50 Probenahmen.



Verhalten im Falle von Nichtkonformitäten - Erläuterungen

Wir präzisieren dass im Falle von nicht Konformitäten (siehe Tabelle 2) der Salmonella Untersuchung die zuständige Behörde folgendes verifiziert. Neubewertung der Eigenkontrollprozeduren vonseiten des Verantwortlichen mit besonderem Augenmerk auf die Herkunft der Tiere, die Schlachthygiene und die Vorbeugung der eventuellen Kreuzkontamination in jeder Fase des Prozesses.

Im Falle von zwei aufeinander folgenden positiven Serien der Salmonellauntersuchungen verifiziert die zuständige Behörde, dass der Verantwortliche zusätzlich zu den obgenannten Punkten auch alle Tierchargen ausfindig macht und dem Tierhalter die Positivität mitteilt und ihn aufmerksam macht alles Notwendige in die Wege zu leiten, um die Infektion in den Griff zu bekommen. Diesbezüglich erwarten wir Erläuterungen vonseiten der EU und des Gesundheitsministeriums.

Schlachtkörper, welche im Rahmen der Eigenkontrolle ungünstige Testergebnisse aufgewiesen haben, unterliegen nicht der Pflicht einer Rückholaktion, sofern der Verantwortliche belegen kann, geeignete Gegenmaßnahmen getroffen zu haben.

Häufigkeit der Untersuchungen in den Schlachthöfen

Wie bereits oben erwähnt kann die Behörde im Schlachthaus mit niedrigem Schlachtvolumen die Häufigkeit auch in Abweichung des Anhangs I des zweiten Kapitels der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 festlegen.

Um der Vereinheitlichung und Harmonisierung der Prozedur auf Provinzebene Folge zu leisten und um der besonderen Interpretationspflicht der Salmonellauntersuchungen entgegen zu kommen, führen wir die unten aufgelisteten Häufigkeitstabellen zur Untersuchung im Rahmen der Eigenkontrolle an.

Die Einhaltung der Häufigkeitstabelle erlaubt eine Bewertung der gewonnenen Daten der Salmonellauntersuchung in einem Zeitraum von zirka zwei Jahren (in zirka 24 Monaten 50 Proben) und dürfte auch die Kosten in einem akzeptablen Ausmaß verteilen, welche getragen werden müssen, um den Fortlauf der Tätigkeit zu ermöglichen.

Nach dem Ablauf von zwei Jahren wird die Bewertung durchgeführt und sofern es keine weiteren Anweisungen gibt, wird mit demselben Plan weitergearbeitet.



Die unten angeführten Tabellen berücksichtigen das Jahr von Jänner bis Dezember.

Schlachthöfe mit Schlachtungen bis zu 5 GVE pro Woche

Semestrale Häufigkeit zur Untersuchung auf aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (amK)/Enterobacteriaceae (Enterob) und Salmonella (Sal) mit zusätzlichem Salmonellaplan

1. Jahr

amK								amK			
Enterob								Enterob			
Sal		Sal			Sal			Sal		Sal	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

2. Jahr

amK								amK			
Enterob								Enterob			
Sal		Sal			Sal			Sal		Sal	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Schlachthöfe mit Schlachtungen von 6 bis 10 GVE pro Woche

Quadrimestrale Häufigkeit zur Untersuchung auf aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (amK)/Enterobacteriaceae (Enterob) und Salmonella (Sal) mit zusätzlichem Salmonellaplan

1. Jahr

amK					amK					amK	
Enterob					Enterob					Enterob	
Sal		Sal			Sal			Sal		Sal	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

2. Jahr

amK					amK					amK	
Enterob					Enterob					Enterob	
Sal		Sal			Sal			Sal		Sal	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

**Schlachthöfe mit Schlachtungen von 11 bis 20 GVE pro Woche**

Trimestrale Häufigkeit zur Untersuchung auf aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (amK)/Enterobacteriaceae (Enterob) und Salmonella (Sal) mit zusätzlichem **Salmonellaplan**

1. Jahr

amK		amK			amK					amK	
Enterob		Enterob			Enterob					Enterob	
Sal		Sal			Sal			Sal		Sal	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

2. Jahr

amK		amK			amK					amK	
Enterob		Enterob			Enterob					Enterob	
Sal		Sal			Sal			Sal		Sal	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Verantwortung

Wie bereits mehrmals wiederholt, im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 in geltender Fassung, ist der Betriebsleiter der direkt Verantwortliche für die Ausführung und Einhaltung der Prozeduren, welche im Eigenkontrollplan beschrieben sind und er verantwortet ebenfalls den Transport zum gewählten Labor und die Deckung der Spesen. **Mit diesem Rundschreiben beabsichtigen wir eine Hilfestellung zur Anwendung der Bestimmungen zu geben** und möchten die angeschriebenen Verbände dazu einladen, ihren Mitgliedern bei der Einhaltung der Gesetze hilfreich beiseite zu stehen, da diese für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit des produzierten Fleisches ausschlaggebend sind.

Sowohl die im Betrieb festgelegten Prozeduren als auch die angewandte Häufigkeit zur Kontrolle der Verunreinigungen der Schlachtkörper müssen in den Eigenkontrollprozeduren schriftlich festgehalten werden.

Der Amtstierarzt verifiziert nach der Lebend- und Fleischschau auch die korrekte Anwendung der von der Firma ausgewählten Prozeduren, welche den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen müssen. Der Amtstierarzt ist ersucht den Metzgern hilfreich und erläuternd bei den Anwendungsmodalitäten der Verifizierungsprozeduren beiseite zu stehen.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Le.S. 

Der Landesveterinärdirektor

Dr. Paolo Zambotto

Anlage:

Begleitschreiben für Proben



AN DEN GESCHÄFTSFÜHRENDEN DIREKTOR DES TIERÄRZTLICHEN
DIENSTES DES SÜDTIROLER SANITÄTSBETRIEBS BOZEN

AN DIE KOORDINATOREN DER GESUNDHEITSBEZIRKE DES TIERÄRZTLICHEN
DIENSTES DES SÜDTIROLER SANITÄTSBETRIEBS IN IHREN SITZEN

AN DIE BEDIENSTETEN TIERÄRZTE DES TIERÄRZTLICHEN DIENSTES
DES SÜDTIROLER SANITÄTSBETRIEBS IN IHREN SITZEN

AN DIE TECHNIKER FÜR VORBEUGUNG DES TIERÄRZTLICHEN DIENSTES
DES SÜDTIROLER SANITÄTSBETRIEBS BOZEN

AN DAS INSTITUT FÜR TIERSEUCHENBEKÄMPFUNG DER VENETIEN –
Gebietsbereich Bozen BOZEN

und, zur Kenntnis

AN DAS GESUNDHEITSMINISTERIUM – DGSAN – AMT IX ROM

AN DIE ABTEILUNG 31 LANDWIRTSCHAFT IM HAUSE

AN DAS AMT 31.1 FÜR VIEHZUCHT IM HAUSE

AN DAS AMT 23.6 FÜR HYGIENE UND ÖFFENTLICHE GESUNDHEIT IM HAUSE

AN DEN SÜDTIROLER BAUERNBUND BOZEN

AN DEN BAUERNVERBAND DER PROVINZ BOZEN BOZEN

AN DEN INDUSTRIELLENVERBAND DER PROVINZ BOZEN BOZEN

AN DEN LANDESVIRBAND DER HANDWERKER –
BERUFGEMEINSCHAFT FLEISCHER BOZEN

AN DEN VERBAND FÜR KAUFLEUTE UND DIENSTLEISTER –
FACHGEMEINSCHAFT DER SÜDTIROLER METZGER BOZEN

AN DIE HANDELSKAMMER BOZEN

AN DAS CARABINIERIKOMMANDO NAS TRIENT

AN DIE TIERÄRZTEKAMMER DER PROVINZ BOZEN BOZEN

**CIRCOLARE N. 1**

Prot. n. 6228

Alla lista di distribuzione

Bolzano, 7.1.2008

Redatto da:

Dr. Stephan Leiter/Margit Morandell/Brigitte Clementi

Telefono: +39 0471 63 51 00

vet@provincia.bz.it

Applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005 nei macelli della Provincia di Bolzano. Proposta di una modalità operativa e della determinazione delle frequenze minime.

Con la circolare del Servizio veterinario provinciale n. 26/2007 sono state trasmesse le linee guida per la corretta applicazione del Regolamento (CE) n. 2073 del 15 novembre 2005 che forniscono ulteriori informazioni rispetto a quanto già indicato nella circolare n. 32/2006.

Con la presente circolare s'intende fornire un esempio esplicativo in merito all'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005 nei macelli della provincia di Bolzano che sono caratterizzati da un volume di macellazione in genere modesto, il che permette di autorizzare, in base alle linee guida sopracitate, una frequenza di campionamento ridotto rispetto a quanto previsto nell'allegato I, Capitolo 2 del Regolamento (CE) n. 2073/2005. Come indicato nelle linee guida inviate con la circolare n. 26/2007 è possibile ridurre la frequenza del campionamento in base al numero d'animali macellati ed in base alla categoria di rischio in cui i vari stabilimenti sono inquadrati.

Nell'attesa di procedere alla classificazione dei vari stabilimenti secondo il rischio, così come indicato nella circolare del Servizio veterinario provinciale n. 27/2007, si ritiene di poter inquadrare, in questa prima fase, tutti i macelli provinciali quali appartenenti alla classe di rischio medio.

Si precisa inoltre che la metodologia di campionamento per il "Conteggio delle Colonie aerobiche" e delle Enterobatteriacee, non subisce grosse variazioni in confronto alla metodologia fino ad ora eseguita in base alla Decisione 471/2001/CE che era stata trasmessa e chiarita con le circolari del Servizio veterinario provinciale n. 54/2001, n. 14/2002, n. 2/2003 e n. 9/2005.

Ciò che è completamente nuovo è invece il campionamento per Salmonella e le rispettive interpretazioni.

Modalità operativa, chiarimenti**Conteggio delle Colonie aerobiche ed Enterobatteriacee**

Carcasse di Bovini/ovicaprin/equidi/suini

Il numero di carcasse da sottoporre a campionamento deve essere pari a 5 o a tutte quelle macellate nella giornata del prelievo, se inferiore a 5. Per la scelta delle specie da



sottoporre al controllo si tiene conto delle specie generalmente più macellate nel singolo macello. Tuttavia è consigliabile, ove possibile, alternare le diverse specie da sottoporre a campionamento al fine di avere un quadro più obiettivo per accertare se il processo di macellazione garantisce buone condizioni igieniche.

Per dare continuità alle interpretazioni dei risultati, secondo quanto descritto nella Decisione 471/2001/CE, si consiglia di continuare ad effettuare i prelievi nei punti di prelievo che erano stati definiti nella citata decisione comunitaria.

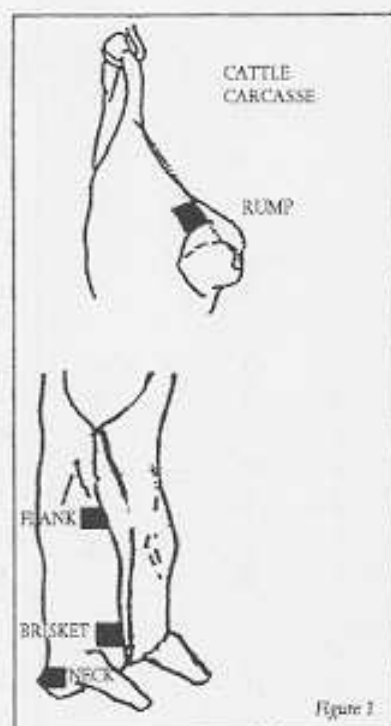


Figure 1

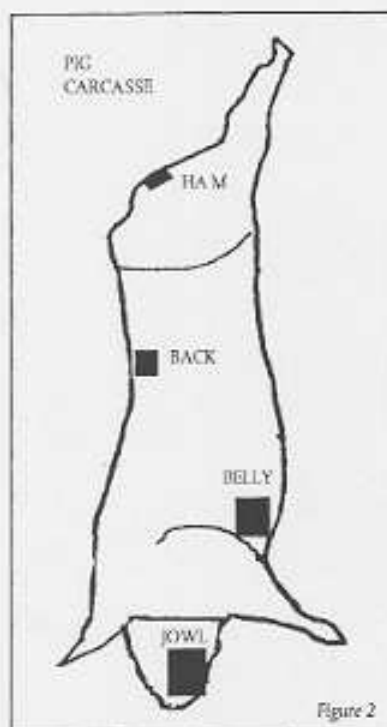


Figure 2

Cattle carcasse = carcassa di bovino, rump = coscia, flank = pancia, brisket = punta di petto, neck = collo,

Pig carcasse = carcassa di suino, ham = prosciutto, back = lombo, belly = pancetta, jowl = guanciale,

Per il controllo di processo saranno solitamente considerate adeguate le seguenti parti:

bovini: collo, punta di petto, pancia e coscia (figura 1)

ovini e caprini: pancia, costato, punta del petto e petto

suini: lombo, guanciale, faccia mediale della coscia (prosciutto) e pancetta (figura 2)

cavallo: pancia, punta di petto, lombo, scamone.

Per quanto riguarda la tecnica di campionamento al fine del conteggio delle Colonie aerobiche e delle Enterobatteriacee, si consiglia di proseguire con le stesse procedure utilizzate nell'ambito dell'applicazione della Decisione 471/2001/CE, con l'uso, prima di un tampone umido e poi di un tampone secco.



Il prelievo deve essere eseguito da una persona specificamente incaricata e formata. La persona deve essere indicata nel manuale d'autocontrollo del macello.

Si veda al riguardo il seguente **schema operativo**:

- scelta casuale della carcassa;
- predisporre l'attrezzatura necessaria sul piano di lavoro;
- l'operatore si lava accuratamente le mani e gli avambracci con sapone e si asciuga con un asciugamano monouso;
- utilizzo di guanti monouso tipo chirurgico;
- applicazione del delimitatore da 10 cm x 10 cm = 100 cm². **Bisogna porre attenzione al campionamento degli ovicapri perché la superficie da campionare non è più di 100 cm², ma di 50 cm²;**
- si consiglia di iniziare dal quarto posteriore;
- utilizzo del tampone umido all'interno dell'area delimitata (strofinare la superficie in senso diagonale, verticale ed orizzontale circa 10 volte per ciascun senso);
- inserimento del tampone umido nell'apposita provetta;
- applicazione del tampone secco sulla stessa area precedentemente strofinata con il tampone umido (strofinare la superficie in senso diagonale, verticale ed orizzontale circa 10 volte per ciascun senso);
- inserimento del tampone secco nella stessa provetta contenente il tampone umido;
- ripetere il prelievo sugli altri tre punti;
- immettere le provette in un sacchetto di plastica, chiuderlo e applicare un'etichetta; l'etichetta deve indicare marca auricolare o altro identificativo dell'animale (ad esempio nel caso del suino ed equino), data di macellazione, numero di autorizzazione o riconoscimento del macello;
- compilare il modulo di accompagnamento (allegato), inserire il modulo in un sacchetto di plastica assieme ai sacchetti ben chiusi contenenti le varie provette;
- trasportare i campioni con un mezzo refrigerato ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C. Non congelare! Il campione deve pervenire al laboratorio entro 24 ore dal prelievo.

Tabella 1 per la valutazione tramite utilizzo del "metodo non distruttivo"

Per la valutazione dei risultati del campionamento della conta delle Colonie aerobiche mesofile e delle Enterobatteriaceae, consigliamo di scegliere il seguente criterio come scelta possibile tra quelli definiti al punto 5 delle succitate linee guida (trasmesse con circolare n. 26/2007):

"m" ed "M" sono pari a 1/5 del valore di "m" e "M" riportato ai punti 2.1.1 e 2.1.2 del capitolo 2 dell'allegato I del Regolamento (CE) n. 2073/2005.

La risultante tabella 1 riprende concettualmente quanto fino ad ora applicato ai sensi della decisione 471/2001/CE.



Tabella 1

	m	M	Fase in cui si applica il criterio	Azioni in caso di risultati insoddisfacenti *
carcasse bovine, ovi- caprine, equine	Conteggio colonie aerobiche	2,8 log = 632,4 ufc/cm ²	4,3 log = 20.000 ufc/cm ²	Miglioramento delle condizioni igieniche nella procedura di macellazione, revisione dei controlli del processo
	Enterobatteriacee	0,8 log = 6,3 ufc/cm ²	1,8 log = 63,2 ufc/cm ²	
carcasse suine	Conteggio colonie aerobiche	3,3 log = 2.000 ufc/cm ²	4,3 log = 20.000 ufc/cm ²	
	Enterobatteriacee	1,3 log = 20 ufc/cm ²	2,3 log = 200 ufc/cm ²	

"m" ed "M" = Limiti che si applicano; viene calcolato il valore medio ricavato dalla somma dei vari valori ottenuti dai diversi campioni.

Interpretazione dei risultati delle prove relativa a Enterobatteriacee e Colonie aerobiche mesofile.

- soddisfacente → se il log medio giornaliero è pari o inferiore a "m"
- accettabile → se il log medio giornaliero è tra "m" ed "M"
- insoddisfacente → se il log medio giornaliero è superiore a "M"



Campionamento per Salmonella

È consigliato campionare **sempre 5 carcasse anche di specie diverse** per raggiungere in tempi ragionevoli (2 anni) una prima valutazione dei dati riferiti alla contaminazione da salmonella.

La metodica di campionamento della salmonella è di tipo non distruttivo mediante l'utilizzo di spugnetta abrasiva (sponge bag).

I punti ove si esegue il prelievo sono situati, secondo norma ISO 17604, preferibilmente a livello della coscia, della pancia, della gola e del lombo, aree da ritenere a più alta probabilità di contaminazione, così come indicato nel Regolamento (CE) n. 1441/2007 del 5 dicembre 2007 che modifica il Regolamento (CE) n. 2073/2005. Il Regolamento (CE) n. 1441/2007 sarà oggetto di opportuna circolare per le parti non qui trattate.

Gli esiti per la ricerca della salmonella sulle carcasse devono essere riferiti ad una serie di 50 campionamenti (vedi tabella 2) raccolti nel corso di 10 giornate di macellazione; per giornata di macellazione **non devono essere campionate più di 5 carcasse**. Per campione s'intende l'insieme di quattro prelievi eseguiti sulla stessa carcassa nei punti sopra indicati e utilizzando una singola spugnetta abrasiva.

Nel caso in cui una serie di campionamenti risulti non favorevole (vedi tabella 2) l'autorità competente verifica che il responsabile del macello proceda alla rivalutazione delle procedure di autocontrollo soprattutto in riferimento all'origine degli animali, all'igiene della macellazione e alle contaminazioni crociate in ogni fase del processo, se del caso anche mediante campionamenti su superfici a contatto diretto o indiretto con le carcasse.

Modalità operativa, chiarimenti

Il prelievo deve essere eseguito da una persona specificamente incaricata e formata. La persona deve essere indicata nel manuale d'autocontrollo del macello.

- predisporre l'attrezzatura necessaria sul piano di lavoro;
- lavarsi accuratamente le mani e gli avambracci con sapone ed asciugarsi con carta a perdere evitando le contaminazioni crociate;
- mettersi i guanti monouso;
- appoggiare il delimitatore ($10 \times 10 \text{ cm} = 100 \text{ cm}^2$) sui punti di prelievo precedentemente individuati;
- strofinare la spugnetta accuratamente sulla parte da campionare (la spugnetta va strofinata su 4 punti, possibilmente 2 punti su una mezzena e 2 punti sull'altra mezzena della stessa carcassa, 10 volte in senso orizzontale e 10 volte in senso verticale). La stessa spugnetta deve essere strofinata per ogni carcassa su una superficie di almeno 100 cm^2 per ogni punto di prelievo, quindi 100 cm^2 a livello di coscia, 100 cm^2 a livello di pancia, 100 cm^2 a livello di gola e 100 cm^2 a livello di lombo per un totale di 400 cm^2 (Regolamento (CE) n. 1441/2007); **NOTA BENE:** La spugnetta deve essere umida, ma non deve gocciolare;



- l'area compresa nel perimetro interno non deve venire a contatto con le mani dell'operatore o con altro materiale diverso dalla spugna;
- infine riporre la spugna nel sacchetto sterile e versare la soluzione peptonata sterile all'interno di esso per mantenere umida la spugna;
- immettere le provette in un sacchetto di plastica, chiuderlo e applicare un'etichetta; l'etichetta deve indicare marca auricolare o altro identificativo dell'animale (ad esempio nel caso del suino ed equino), data di macellazione, numero di autorizzazione o riconoscimento del macello;
- compilare il modulo di accompagnamento (allegato), inserire il modulo in un sacchetto di plastica assieme ai sacchetti ben chiusi contenenti le varie provette;
- trasportare i campioni con un mezzo refrigerato ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C. Non congelare! Il campione deve pervenire al laboratorio entro 24 ore dal prelievo.

Si precisa che è bene utilizzare, per la ricerca delle Salmonelle, carcasse diverse da quelle utilizzate per il conteggio delle Colonie aerobiche e delle Enterobatteriacee. Se ciò non è possibile, le aree di prelievo non devono essere le stesse di quelle utilizzate per il conteggio delle Colonie aerobiche e delle Enterobatteriacee.

S'informa inoltre che è allo studio una metodica che permetta l'utilizzo della sola spugna abrasiva sia per il conteggio delle Colonie aerobiche e delle Enterobatteriacee, sia per il conteggio delle Salmonelle. Al riguardo si forniranno successivamente precise istruzioni. **Per il momento bisognerà operare con i due prelievi separatamente e si consiglia di iniziare sempre con il prelievo relativo al conteggio delle Colonie aerobiche e delle Enterobatteriacee.**



Tabella 2 per il campionamento della contaminazione da Salmonella

	n	c	Fase in cui si applica il criterio	Azioni in caso di risultati insoddisfacenti
carcasse bovine, ovi-caprine, equine	50	2	Carcasse dopo la macellazione, prima del raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche della macellazione, dei controlli del processo e dell'origine degli animali
carcassa suina	50	5	Carcasse dopo la macellazione, prima del raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche della macellazione, revisione dei controlli del processo e dell'origine degli animali e delle misure di biosicurezza nelle aziende d'origine

n = i 50 campioni sono prelevati durante 10 sessioni di campionamento, in base al regolamento (CE) n. 2073/2005

Interpretazione dei risultati delle prove per Salmonella.

- Soddisfacente:
 - Bovini, ovicapri e equini → massimo 2 campioni sfavorevoli su 50 campioni
 - Suini → massimo 5 campioni sfavorevoli su 50 campioni
- Insoddisfacente:
 - Bovini, ovicapri e equini → più di 2 campioni sfavorevoli su 50 campioni
 - Suini → più di 5 campioni sfavorevoli su 50 campioni



Azioni in caso di non conformità. Chiarimenti

Si precisa che nel caso in cui una serie di campionamenti per la ricerca di Salmonella risulti "non favorevole" (vedi tabella 2) l'autorità competente verifica che il responsabile del macello proceda alla rivalutazione delle procedure di autocontrollo, con particolare riferimento a quelle di approvvigionamento degli animali, all'igiene della macellazione e alla prevenzione delle contaminazioni crociate in ogni fase del processo.

Nel caso in cui una seconda serie consecutiva di ricerca della Salmonella risulti sfavorevole l'autorità competente verifica che il responsabile del macello oltre all'adozione delle procedure al punto precedente, identifichi le partite degli animali risultati positivi, comunichi il fatto all'allevatore e che chieda allo stesso l'attuazione di opportune misure di gestione della salmonellosi in allevamento. Al riguardo si attendono comunque eventuali ulteriori chiarimenti da parte della Comunità Europea e del Ministero della Salute

Le carcasse, i cui risultati analitici hanno dato esito sfavorevole in regime di autocontrollo, non sono tuttavia soggette all'obbligo del ritiro, qualora il responsabile sia in grado di dimostrare di aver attuato pertinenti azioni correttive.

Frequenza dei campionamenti nei macelli

Come precedentemente indicato, l'autorità competente può autorizzare, per i macelli a basso volume di attività, una frequenza diversa da quella prevista normalmente nell'allegato I, Capitolo 2 del Regolamento (CE) n. 2073/2005.

Per uniformare ed armonizzare la procedura a livello provinciale e tenendo conto della particolare valutazione da farsi per quanto riguarda il controllo della salmonella, si fornisce uno schema di una frequenza possibile per il campionamento delle carcasse nell'ambito dell'autocontrollo.

Tale schema permette di raggiungere, in tempi ragionevoli, un'interpretazione dei risultati per la verifica dell'eventuale contaminazione da salmonella (50 campionamenti in 24 mesi circa) e dovrebbe rendere accettabili i costi che comunque dovranno essere sostenuti per poter continuare l'attività.

Trascorso il biennio si procede alla valutazione dei dati ottenuti e, se non ci saranno ulteriori istruzioni, si proseguirà con il medesimo piano.



Le tabelle sottostanti considerano l'anno solare da gennaio a dicembre.

Macelli con macellazioni fino a 5 UGB a settimana

Frequenza semestrale per conta Colonie Aerobiche (Col. aer.)/Enterobatteriacee (Enterob.) e Salmonella (Sal), con ulteriori prelievi per sola **Salmonella**.

I anno

Col. aer. Enterob.								Col.aer Enterob.			
Sal		Sal			Sal			Sal		Sal	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

II anno

Col. aer. Enterob.								Col.aer. Enterob.			
Sal		Sal			Sal			Sal		Sal	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Macelli con macellazioni da 6 a 10 UGB a settimana

Frequenza quadrimestrale per conta Colonie aerobiche (Col. aer.)/Enterobatteriacee (Enterob.) e Salmonella (Sal), con ulteriori prelievi per sola **Salmonella**.

I anno

Col.aer. Enterob					Col. aer Enterob					Col. aer. Enterob.	
Sal		Sal			Sal			Sal		Sal	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

II anno

Col. aer. Enterob.					Col. aer Enterob.					Col. aer. Enterob.	
Sal		Sal			Sal			Sal		Sal	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

**Macelli con macellazioni da 11 a 20 UGB**

Frequenza trimestrale per conta Colonie aerobiche (Col. aer.)/Enterobatteriacee (Enterob.) e Salmonella (Sal), con ulteriori prelievi **per sola Salmonella**.

I anno

Col. aer Enterob.		Col. aer Enterob.			Col. aer Enterob.					Col. aer Enterob.	
Sal		Sal			Sal			Sal		Sal	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

II anno

Col. aer Enterob.		Col. aer Enterob.			Col. aer Enterob.					Col. aer Enterob.	
Sal		Sal			Sal			Sal		Sal	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Responsabilità:

Come più volte ripetuto, ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/2004, (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004, (CE) n. 882/2004 e successive modifiche, il conduttore del macello è il diretto responsabile dell'applicazione delle procedure di autocontrollo precedentemente indicate, della loro esecuzione, dell'organizzazione del trasporto al laboratorio scelto e del pagamento delle spese. **Con la presente circolare si è cercato di fornire un aiuto nell'applicazione della normativa** e si invitano le associazioni in indirizzo ad organizzarsi al fine di agevolare i propri iscritti nell'esecuzione degli adempimenti previsti dalla legge, che sono essenziali per garantire la sicurezza igienica delle carni prodotte.

Anche le procedure e le frequenze adottate dalla ditta per il controllo della contaminazione delle carcasse devono far parte delle procedure di autocontrollo e quindi vanno inserite per iscritto nelle stesse.

Compito del veterinario ufficiale oltre alla visita ante e post mortem è la verifica della corretta applicazione delle procedure scelte dalla ditta che devono essere coerenti con quanto previsto dalla normativa vigente. Lo stesso è invitato a fornire un aiuto nel chiarire le modalità applicative delle procedure di verifica precedentemente indicate.

Si rimane a disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

Le.S.

Il direttore del Servizio
veterinario provinciale

Dr. Paolo Zambotto

Allegato:

Modulo di accompagnamento per prove



AL RESPONSABILE F.F. AREA ISPEZIONE IGIENE ALIMENTI DEL SERVIZIO
VETERINARIO DELLA AZIENDA SANITARIA DELL'ALTO ADIGE BOLZANO

AI VETERINARI COORDINATORI DEGLI COMPENSORI SANITARI DEL
SERVIZIO VETERINARIO DELL'AZIENDA SANITARIA DELL'ALTO ADIGE LORO SEDI

AI VETERINARI DIPENDENTI DAL SERVIZIO VETERINARIO DELLA AZIENDA
SANITARIA DELL'ALTO ADIGE LORO SEDI

AI TECNICI DELLA PREVENZIONE DEL SERVIZIO VETERINARIO DELLA
AZIENDA SANITARIA DELL'ALTO ADIGE LORO SEDI

ALL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE –
AMBITO TERRITORIALE DI BOLZANO BOLZANO

e per conoscenza

AL MINISTERO DELLA SALUTE – DGSAN – UFFICIO IX ROMA

ALLA RIPARTIZIONE 31 AGRICOLTURA BOLZANO

ALL'UFFICIO 31.1 ZOOTECNIA BOLZANO

ALL'UFFICIO 23.6 IGIENE E SALUTE PUBBLICA BOLZANO

ALL'UNIONE PROVINCIALE AGRICOLTORI E COLTIVATORI DIRETTI BOLZANO

ALLA FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI BOLZANO

ALL'ASSOCIAZIONE DEGLI INDUSTRIALI DELLA PROVINCIA DI BOLZANO BOLZANO

ALL'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE DELL'ARTIGIANATO –
ASSOCIAZIONE MACELLAI BOLZANO

ALL'UNIONE COMMERCIO TURISMO SERVIZI –
ASSOCIAZIONE MACELLAI BOLZANO

ALLA CAMERA DI COMMERCIO BOLZANO

AL COMANDO CARABINIERI NAS TRENTO

ALL'ORDINE DEI MEDICI VETERINARI DELLA PROVINCIA DI BOLZANO BOLZANO