



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA
SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA
NUTRIZIONE

Ufficio II ex DGISAN
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Ministero della Salute

DGISAN
0032593-P-29/07/2013

**Agli Assessorati alla Sanità di tutte le
Regioni e Province Autonome di Trento e
Bolzano.**

Loro Sedi

**Agli Uffici di Sanità Marittima Aerea e di
Frontiera**

Loro Sedi

e p.c. All'Ufficio VIII DGISAN

Sua Sede

Oggetto: Allerta per presenza di virus dell'epatite A in frutti di bosco congelati

In relazione a quanto in oggetto indicato, al fine di ottimizzare l'attività di controllo sul territorio ed in frontiera con campionamento ed analisi, si forniscono:

- indicazioni per il prelievo di campioni ambientali e alimentari e per l'autocontrollo per la ricerca del virus dell'epatite A, presso gli stabilimenti che producono/confezionano frutti di bosco congelati,
- la definizione di un piano di campionamento per frutti di bosco congelati/surgelati provenienti da Paesi Terzi, destinati alla rilevazione di virus enterici (HAV e Norovirus).

Prelievo di campioni ambientali e alimentari da utilizzarsi nel corso delle attività di autocontrollo per la ricerca del virus dell'epatite A, presso gli stabilimenti che producono/confezionano frutti di bosco congelati.

I prelievi di campioni ambientali e alimentari per l'autocontrollo nei confronti del virus dell'epatite A, presso gli stabilimenti di produzione/confezionamento di frutti di bosco possono essere effettuati sia sui prodotti congelati all'arrivo, che sulle linee di produzione e sul prodotto finito.

Per le partite di prodotti costituite da grandi confezioni o sfuse, dovrà esser prelevato un numero di campioni secondo quanto riportato in Tabella 1; per le partite costituite da piccole confezioni da inviare direttamente al commercio al dettaglio dovrà essere prelevato un numero di campioni secondo quanto riportato in Tabella 2. Ogni campione deve essere di almeno 100 grammi.

Inoltre si suggerisce di effettuare campionamenti delle superfici a contatto lungo tutta la linea di produzione. I prelievi delle superfici a contatto, mediante l'uso di tamponi, devono essere effettuati o durante la lavorazione o immediatamente prima della disinfezione, e non oltre due ore dopo la fine della lavorazione.

Al fine di aumentare la probabilità di determinare il virus dell'epatite A, si consiglia di campionare tra i 100 cm² e 300 cm², quando possibile, su aree dell'impianto aperte e piate (trasportatori, ripiani, ecc.). Nel caso il prelievo venga effettuato su aree asciutte i tamponi previamente devono essere immersi in tampone fosfato salino (PBS) o comune terreno per virologia es. Minimum Essential Medium-MEM). I tamponi, dopo il prelievo, devono essere conservati a 4°C immersi in una provetta contenente PBS o MEM, in alternativa conservati a una temperatura inferiore a -15-18°C senza liquido di mantenimento.

I tamponi devono essere inviati al laboratorio il più presto possibile, non oltre le ventiquattro ore dal prelievo.

Piano di campionamento per frutti di bosco congelati/surgelati provenienti da Paesi Terzi, destinati alla rilevazione di virus enterici (HAV e Norovirus)

Il Regolamento di Esecuzione (UE) N. 1235/2012 della Commissione del 19 dicembre 2012, già prevede una frequenza dei controlli ufficiali del 5% delle partite di fragole congelate, provenienti dalla Cina, per valutare la presenza dei virus enterici (Norovirus e il virus dell'epatite A).

Tuttavia in considerazione del recente accertamento di casi di malattia (epatite A) dovuti al consumo di frutti di bosco congelati provenienti da Paesi Terzi, confezionati e distribuiti in Italia, si ritiene opportuno incrementare la percentuale di controllo fino al 10% delle partite di tutti i frutti di bosco provenienti da Paesi Terzi, ad eccezione di quelle provenienti da Canada, Serbia, Cina e Cile, per le quali la suddetta percentuale sarà del 20%.

Ogni campione, prelevato in modo random dalla partita, dovrà essere costituito da 5 unità campionarie, ognuna di circa 100 grammi.

Per quanto riguarda i criteri microbiologici da applicare si può fare riferimento alla proposta di integrazione formulata dal laboratorio di riferimento comunitario (CEFAS, Weymouth, UK) del regolamento della commissione 2073/2005 e s.m.i., nella quale viene stabilito un criterio microbiologico per la categoria fragole provenienti dalla Cina e che si ritiene possa essere esteso ad altri frutti di bosco di provenienza sia nazionale che estera, come ipotizzato nella Tabella 3.

Tabella 1 Numero di campioni elementari da prelevare da una partita

Peso della partita (in Kg)	Numero di campioni da prelevare
< 50	1
> 50 e ≤ 500	3
> 500	5

Tabella 2 Numero di confezioni da prelevare da campioni confezionati

Numero di confezioni	Numero di campioni da prelevare
≤ 100	1
101-1000	3
> 1000	5

Tabella 3: Criterio microbiologico di sicurezza alimentare

Categoria Alimentare	Micro-organismo	Piano di campionamento		Limiti		Metodo di riferimento	Fasi su cui si attua il criterio
		n	C	m	M		
Frutti di bosco	Virus dell'epatite A	5	0	Non determinato in 25 g.		ISO 15126-2 o altro metodo analitico validato	Prodotti che arrivano in frontiera

Si chiede gentilmente di voler diffondere tale nota alle Associazioni di categoria ed agli altri Enti interessati.

Si ringrazia della collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr.Silvio Borrello)