



Ministero della Salute

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

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA

DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Uff.01 ex DGSAN - Affari Generali

Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma



A.I.D.E.P.I.

*Associazione delle industrie del dolce e della pasta
italiane*

Via Rhodesia, 2
00144 Roma

A.I.I.P.A.

Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari

Corso di Porta Nuova, 34
20121 Milano

ANEIOA

*Associazione nazionale esportatori importatori
ortofrutticoli ed agrumari*

Via Sabotino, 46
00195 ROMA (RM)

ASSOLATTE

Associazione Italiana LattieroCasearia

Via Adige, 20
20135 Milano

FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

Viale Pasteur, 10
00144 Roma

FIPE

Federazione Italiana Pubblici Esercizi

Piazza G.Belli, 2
00153 ROMA (RM)

UNIONALIMENTARI – CONFAPI

*Unione Nazionale della Piccola e Media Industria
Alimentari - Confederazione italiana della piccola e
media industria privata*

Via Rosa Raimondi Garibaldi, 40 00145 Roma

FIC

Federazione italiana cuochi

Piazzale delle Crociate 15
00162 ROMA

**A tutti gli ASSESSORATI ALLA SANITÀ DELLE
REGIONI E PROVINCE AUTONOME**

e p.c.

ACCREDIA

Via Guglielmo Saliceto, 7/9
00161 Roma

OGGETTO: Virus epatite A (HAV) in frutti di bosco surgelati – raccomandazioni per operatori del settore alimentare, diffusione metodica di laboratorio IZSLER.

Si fa riferimento all'epidemia di epatite A in Italia attualmente in corso, osservata dall'inizio dell'anno e correlata al consumo di frutti di bosco di provenienza estera (sia da Paesi UE che extra-UE).

Considerato l'elevato numero di casi registrati, il Ministero della Salute in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità e l'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna - Centro di referenza nazionale per i rischi emergenti in sicurezza alimentare (IZSLER) ha costituito a maggio scorso una task force con l'obiettivo di indagare sulla fonte di infezione e predisporre interventi a tutela della salute pubblica, tra i quali:

- a) la pubblicazione sul portale del Ministero di pagine informative per i consumatori, con la raccomandazione di sottoporre a cottura per tempi adeguati il prodotto surgelato/congelato prima del consumo;
- b) la divulgazione di una nota (Prot. 32593 del 29 luglio, pubblicata sul portale, Allegato1) atta ad orientare le misure di autocontrollo aziendale, nonché i controlli ufficiali alla frontiera e sul territorio;
- c) la divulgazione di report aggiornati alle autorità competenti regionali al fine orientare le misure di controllo ufficiale.

Tuttavia, nonostante si sia registrato nei mesi di giugno, luglio e agosto un decremento delle notifiche dei casi di epatite, continuano ad essere registrati nuovi focolai per i quali il maggiore fattore di rischio associato, resta il consumo di frutti di bosco congelati/surgelati consumati tal quali o come ingrediente di prodotti composti.

Si ritiene quindi necessario richiamare l'importanza di prevedere per le ditte che distribuiscono, confezionano e impiegano frutti di bosco congelati/surgelati l'implementazione di misure basate sul sistema HACCP, idonee a prevenire e ridurre tale rischio. Specifici piani di campionamento, conformi al dettato della nota ministeriale di cui al punto b), dovrebbero essere inclusi nell'ambito delle procedure aziendali di autocontrollo. Si raccomanda, inoltre, l'adozione di protocolli di disinfezione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro attivi contro il virus HAV.

Per quanto concerne gli aspetti più strettamente laboratoristici si è convenuto che durante l'emergenza i laboratori coinvolti nel controllo ufficiale adottassero la metodica validata dall'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna. Parallelamente l'Istituto Superiore di Sanità è stato incaricato di portare a termine la validazione primaria della metodica ISO/TS 15216-2, che prevede la determinazione dei virus dell'epatite A e dei norovirus, genogruppo I e genogruppo II, per le matrici di origine vegetale, in particolare frutti di bosco e vegetali a foglia larga. Nelle more del completamento di tale attività si allega copia della metodica in uso presso l'IZSLER (allegato 2), con preghiera di diffusione ai laboratori iscritti nel Registro regionale dei laboratori di analisi per l'autocontrollo delle industrie alimentari.

È opportuno sottolineare che per raggiungere l'obiettivo di prevenzione è cruciale la collaborazione degli operatori del settore della ristorazione e somministrazione di alimenti. Alla luce delle conoscenze attuali l'impiego di frutti di bosco surgelati/congelati previo il solo scongelamento è da ritenersi non sicuro. Particolare attenzione deve essere quindi posta, ad esempio, alle guarnizioni di dolci, yogurt, gelati e ai frullati di frutta. Si raccomanda, pertanto, di utilizzare questi prodotti solo dopo averli portati ad ebollizione per almeno 2 minuti o di aggiungerli esclusivamente a preparazioni che saranno sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente.

Si ringrazia per l'attenzione e la collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Silvio Borrello

Referenti:
Sarah Guizzardi 06 5994 6959
Benedetta Cappelletti 06 5994 6977