



163925831

Ministero della Salute

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

Registro – Classif:

Assessorati alla Sanità
Regioni e Province Autonome

NAS

Associazioni di categoria

DGSAF

Ufficio VIII DGISAN

Oggetto: Salmonelle non rilevanti nella carne fresca di pollame in stabilimenti diversi dal macello-
Indicazioni operative.

A seguito di alcune richieste di chiarimento pervenute dal territorio, la scrivente Direzione, acquisito il parere favorevole del Consiglio Superiore di Sanità, fornisce di seguito indicazioni operative sulla modalità di gestione delle positività per Salmonelle non rilevanti (diverse da *S.typhimurium*, *S. enteritidis* e *S. typhimurium* variante monofasica) nella carne fresca di pollame in stabilimenti diversi dal macello.

Nel caso in cui il campionamento sia stato condotto nel rispetto di quanto previsto al Capitolo 3, allegato I del Regolamento (CE) n. 2073/2005, l'operatore del settore alimentare dovrà adottare tutte le misure necessarie a prevenire e contenere, per quanto possibile, le contaminazioni crociate, e procedere alla rivalutazione dei fornitori. Inoltre:

- a. qualora le carni siano state impiegate per la produzione di preparazioni di carni, carni macinate, prodotti a base di carne destinate a essere consumate previa **“adeguata cottura”** e tale indicazione sia chiaramente riportata in etichetta con le specifiche indicazioni di cottura relativi alla modalità, al tempo, alla temperatura, alla luce di quanto previsto all'articolo 14 punto 3 del Regolamento (CE) n. 178/2002, l'OSA non dovrà procedere alle operazioni di ritiro e richiamo dal mercato di cui all'articolo 19 dello stesso regolamento;
- b. qualora il prodotto non dovesse riportare le indicazioni di cui sopra, dovrà essere ritirato o richiamato dal mercato. Tali prodotti, qualora sia stato effettuato il ritiro, potranno, previo parere favorevole dell'Autorità competente, essere sottoposti ad una trasformazione tramite un adeguato trattamento termico ad alta temperatura, mentre i prodotti richiamati andranno distrutti.

Il Direttore Generale
(Dr. Giuseppe Ruocco)

Responsabile dell'Ufficio III: Dr.ssa Alessandra Di Sandro Alessandra
Referente del procedimento : Dr.ssa Rosa Gaglione