

VALUTAZIONE CRITICA DEI RISULTATI DELLE ANALISI MICROBIOLOGICHE SUGLI ALIMENTI: INTERAZIONE TRA LABORATORI DI ANALISI, PRODUTTORI E AUTORITÀ SANITARIA

Il piano europeo Listeria: un'utile fonte di dati per la
valutazione della shelf-life


DECISIONE DELLA COMMISSIONE
del 5 novembre 2010 concernente una partecipazione finanziaria dell'Unione a un
programma coordinato di sorveglianza sulla prevalenza di *Listeria monocytogenes* in taluni
alimenti pronti, da realizzare negli Stati membri

[notificata con il numero C(2010) 7516] (2010/678/UE)


.....considerando quanto segue:

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (AESA) e il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (CEPCM) hanno pubblicato relazioni sulle tendenze e le fonti delle zoonosi, degli agenti zoonotici e della resistenza antimicrobica nell'Unione nel 2006 (3) e nel 2007 (4) (relazioni AESA-CEPCM).





Dopo queste relazioni, sono stati recensiti 1 588 casi di listeriosi (*Listeria monocytogenes*) nell'uomo in 25 Stati membri nell'anno 2006. Inoltre, sono stati recensiti nel 2007 1 558 casi in 26 Stati membri. Le relazioni hanno inoltre evidenziato un aumento notevole dell'incidenza di questi casi nell'uomo tra il 2001 e il 2006. La malattia è spesso grave e il tasso di mortalità è elevato.



Le relazioni AESA-CEPCM mostrano che i tassi più elevati di mancato rispetto dei criteri relativi alla *Listeria monocytogenes* sono stati registrati nei formaggi e nei prodotti della pesca pronti e nei prodotti a base di carne sottoposti a un trattamento termico.




Prodotti da sottoporre a campionamento

Pesce affumicato a caldo o a freddo imballato (non congelato)


I prodotti appartenenti a questa categoria devono essere imballati sottovuoto o in atmosfera modificata.

Il pesce può essere tagliato o no a fette. L'imballaggio può contenere un pesce intero, la metà o una parte di un pesce. La pelle del pesce può essere presente o assente.



Regole speciali concernenti il pesce affumicato Uno dei due campioni è analizzato entro 24 ore dal suo arrivo al laboratorio. Se questo campione non è analizzato immediatamente al suo arrivo, deve essere conservato refrigerato a 3 °C (± 2 °C) nel laboratorio prima dell'analisi.

Il secondo campione è conservato refrigerato sino alla fine della sua durata di conservazione.



a) per i campioni di pesce affumicato devono essere realizzate due serie di analisi:

i) immediatamente dopo la raccolta del campione a livello della vendita al dettaglio; e

ii) alla fine del periodo di conservazione;



* pH

* A_w

* ricerca di *Listeria monocytogenes*: risultati qualitativi (assenza/presenza in 25 g);

* qualificazione di *Listeria monocytogenes*: risultati quantitativi (cfu/g);




Tabella 1. Ripartizione dei campioni per categoria di prodotti alimentari, per area geografica e per città selezionate sulla base della popolazione residente

Area geografica	Città	N. abitanti	Percentuale	N. campioni
Centro + Sardegna	Roma	2.650.000	29,1	116
Nord-Ovest	Milano	1.300.000	14,3	57
Sud + Sicilia	Napoli	1.046.000	11,5	46
Nord-Ovest	Torino	917.000	10,1	40
Sud + Sicilia	Palermo	689.000	7,6	30
Nord-Ovest	Genova	650.000	7,1	28
Nord-Est	Bologna	384.000	4,2	17
Centro + Sardegna	Firenze	379.000	4,2	17
Sud + Sicilia	Catania	342.000	3,8	15
Sud + Sicilia	Bari	334.000	3,7	15
Nord-Est	Verona	255.000	2,8	11
Centro + Sardegna	Cagliari	172.000	1,9	8
Totale		9.118.000	100	400




Tabella 2. Volumi degli acquisti domestici nazionali per categoria di alimento pronto e per tipo di punto vendita

Categoria di alimento pronto	Canale distributivo	
	Grande distribuzione	Dettaglio tradizionale
Pesce affumicato a caldo o a freddo	98,1%	1,9%
Formaggi a pasta molle o semi molle	93,3%	6,7%
Prodotti a base di carne soggetti a trattamento termico	92,5%	7,5%

Tabella 4. Distribuzione dei campioni per categoria di alimento e per città

Alimento	Numero campioni per città												Totale
	BA	BO	CA	CT	FI	GE	MI	NA	PA	RM	TO	VR	
Salmones affumicato ⁵	30	34	16	30	34	56	114	92	60	230	80	22	798
Pesce spada affumicato ⁴	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
Erie	1	1	0	1	1	2	4	2	1	5	3	0	21
Caciottes	4	2	2	4	3	2	4	12	8	22	2	2	67
Camembert	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	4
Gorgonzola	3	4	1	3	2	8	17	9	5	17	12	3	84
Italice	2	1	1	2	1	1	2	6	4	8	2	1	31
Quartirolo	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	1	0	4
Stracchini e crescenze	5	9	4	5	10	11	22	16	11	62	15	5	175
Taleggio	0	0	0	0	0	2	5	1	1	1	4	0	14
Arrosto	0	0	0	0	1	1	1	1	0	4	1	0	9
Mortadella	5	5	3	5	6	5	12	15	10	44	9	3	122
Prosciutto cotto	10	11	5	10	9	21	42	29	19	63	29	8	256
Spalla cotta	0	1	0	0	1	1	2	1	1	5	1	0	13
Totale	60	68	32	60	68	112	228	184	120	464	160	44	1600

Risultati preliminari

Listeria monocytogenes presenza in 25g

	24 h	FSL	Totale
n° positivi	27	30	57
n° negativi	90	87	177
positivi %	23,08	25,64	24,36
totale	117	117	234

Risultati preliminari

Listeria monocytogenes presenza in 25g

	24 h	FSL	Totale	Pos. %
	presente	presente	19	32,76
	presente	assente	9	15,52
	assente	presente	10	18,97
totale			57	

Risultati preliminari

Listeria monocytogenes UFCg

	24 h	FSL	24 h	FSL	24 h	FSL
<i>Listeria m25g</i>	presente n°19	presente	presente n°9	assente	assente n°10	presente
	360 UFC/g	41000 UFC/g	210000 UFC/g	<10 UFC/g	<10 UFC/g	520 UFC/g
	210 UFC/g	150000 UFC/g	16000 UFC/g	<10 UFC/g	<10 UFC/g	91 UFC/g
	<10 UFC/g	40 UFC/g	<40 UFC/g	<10 UFC/g	<10 UFC/g	940 UFC/g
	<10 UFC/g	210 UFC/g			<10 UFC/g	4000 UFC/g
					<10 UFC/g	150000
					<10 UFC/g	2200 UFC/g
					<10 UFC/g	<40 UFC/g

Risultati preliminari

L.m	pH			Aw		
	24h	FSL	P	24h	FSL	P
Pres/pres	6,10	6,05	0,49	0,962	0,953	0,075
pres/ass	6,11	5,76	0,20	0,960	0,958	0,766
ass/pres	5,97	6,00	0,83	0,955	0,958	0,565
ass/ass	6,12	6,08	0,77	0,962	0,955	0,002

pH presente	pH Assente	P	Aw presente	Aw assente	P
6,10	6,07	0,62	0,959	0,958	0,77

Risultati preliminari

L.m ass/pres >100UFC/g					
	pH 24h	pH fsl	L. M UFC/g	Aw 24h	Aw fsl
	6,24	6,37	520	0,964	0,973
	6,16	6,2	940	0,946	0,951
	6,13	6,05	4000	0,983	0,979
	5,51	6,32	150000	0,954	0,952
	6,07	6,12	2200	0,955	0,958
Me dia	6,02	6,21*		0,960	0,963

Risultati preliminari

	L.m ass/pres <100UFC/g			
	pH 24h	pH fsl	Aw 24h	Aw fsl
	5,36	5,98	0,968	0,938
	5,87	5,45	0,948	0,967
	6,28	5,92	0,961	0,950
	6,12	5,98	0,922	0,948
	6,05	5,56	0,931	0,954
	5,89	6,02	0,969	0,963
Media	5,93	5,82*	0,950	0,953

* P= 0,011