

Corso ecm: La conoscenza applicativa del Regolamento 2073  
e successive modificazioni

Roma, 29 febbraio - 1 marzo 2012

# Regolamento (CE) 2073/2005

## Allegato II



Dr Roberto Fischetti - Istituto Zooprofilattico  
Lazio e Toscana – Sezione



Il campione analizzato è risultato positivo per un germe patogeno

### Problema sicurezza:

- Ci sono elementi per misurare nocività o pericolosità ?
- Serve almeno un conteggio batterico
- Serve anche un sistema per valutare l'evoluzione del germe durante il periodo di durata dell'alimento

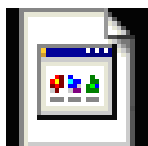
### Problema normativo:

Forse il produttore può dimostrare:

- che la presenza del patogeno deve essere misurata con un metodo meno sensibile

## Esempio studio documentazione presentata all'autorità sanitaria

1° salmoneFAVOREVOLE



SSSP v3.1.Ink

### Range of applicability

Temperature (2-15°C), atmosphere (0-80 % CO<sub>2</sub>), water phase salt (1.5-8.0 %), pH (5.6-7.5), smoke components/phenol (0-20 ppm), lactate in water phase (0 - 30.000 ppm) and diacetate in water phase (0 - 2.000 ppm)

Esempio studio documentazione  
presentata all'autorità sanitaria

2° salmoNONfavorevole

Si dimostra quindi la complessità del problema  
e che non è sufficiente un solo sistema di  
valutazione



2°

In seguito a questa positività è stato ricampionato il prodotto di un lotto successivo.

Le 9 unità ritrovate al dettaglio sono state divise in 2 aliquote: la prima di 5 UC da analizzare subito, la seconda, formata con le 4 UC rimanenti, analizzata alla scadenza.

### Risultati

Salmone prelevato in 2 aliquote di cui una aperta al prelievo del campione e l'altra a scadenza

	giorno della shelf-life	giorni da scadenza	UC 1		UC 2		UC 3		UC 4		UC 5	
			Listeria mono	lattici	Listeria mono	lattici	Listeria mono	lattici	Listeria mono	lattici	Listeria mono	lattici
1° aliq	31°	29	<10	4.2x10 <sup>5</sup>	110	NON effettuata	10	NON effettuata	<10	NON effettuata	60	NON effettuata
2° aliq	59°	a scadenza	490	9x10 <sup>6</sup>	<10	3.1x10 <sup>8</sup>	110	1.1x10 <sup>7</sup>	40	1.6x10 <sup>6</sup>	NON effettuata	NON effettuata

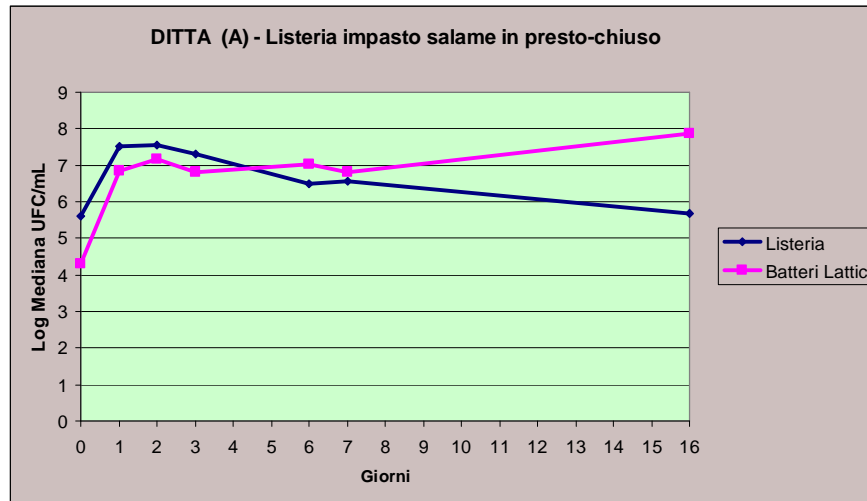
Nel 2° prelievo **nella UC 2 i lattici** hanno terminato la fase logaritmica di crescita (si trovano quindi nella fase stazionaria) ed esprimono il loro effetto inibente contro *Listeria monocytogenes*

Conclusioni. Per poter fornire un giudizio sulla sicurezza microbiologica del salmone affumicato confezionato serve almeno un doppio campionamento per poter disporre dei risultati di analisi al prelievo ed alla scadenza.

ANALISI: Ricerca e conteggio di *Listeria monocytogenes* e conteggio batteri lattici

## Test 2

Dinamica di *Listeria monocytogenes* in challenge test in vitro DITTA (A)



## INFORMAZIONI

Recapito relatore: **Roberto Fischetti** – Istituto Zooprofilattico Lazio e Toscana  
– Sezione di Pisa – S.S. dell'Abetone e del Brennero, 4 – Pisa tel 050 553563  
[roberto.fischetti@izslt.it](mailto:roberto.fischetti@izslt.it)

Accesso **ComBase**: <http://www.combase.cc/>

Accesso **dati ComBase** :  
<http://browser.combase.cc/BrowserHome/SearchOptions/Search.aspx>

Accesso per programma danese predizione prodotti della pesca (**Seafood Spoilage and Safety Predictor (SSSP) software v. 3.1** (Revised August 2009) The SSSP software is available free of charge.

Consultabile al sito <http://www.dfu.min.dk/micro/sssp/> del Ministero della Pesca del Regno di Danimarca