



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 2
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

<Spazio riservato per l'apposizione
dell'etichetta di protocollo>

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'
Dipartimento Sicurezza alimentare Nutrizione
e Sanità Pubblica Veterinaria
viale Regina Elena, 299
00161 ROMA
umberto.agrimi@iss.it

p.c. Assessorati alla Sanità
Regioni e Provincia Autonoma di Trento
Assessorato all'Agricoltura
Provincia Autonoma di Bolzano

Oggetto: presenza di salmonelle diverse da *S. Enteritidis* e *S. Tiphymurium* in carni di pollame, preparazioni di carni di pollame e carni macinate di pollame

Si fa riferimento e riscontro alla nota di codesto Istituto n. 2069 del 19 gennaio 2022, in allegato, concernente l'oggetto.

Al riguardo nel ringraziare per gli spunti forniti si rappresenta che la suddetta nota ha indotto la scrivente Direzione Generale ad una attenta riflessione sulla problematica in oggetto che ha condotto ad una disamina approfondita di quanto stabilito dal Regolamento CE 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

Si rappresenta che il citato Regolamento, in modo inequivocabile, prevede l'assenza di *Salmonella Tiphymurium* e di *Salmonella Enteritidis* nelle carni fresche di pollame che devono pertanto essere escluse dal consumo alimentare. Per quanto attiene il riscontro di *Salmonelle* minori, diverse da *Salmonella Tiphymurium* e *Salmonella Enteritidis*, nelle carni fresche di pollame il Regolamento CE 2073/2005 non prevede un criterio. Ciò però non esclude che tale evento sia da considerare rilevante in quanto comunque si tratta di agenti patogeni in grado di causare malattia nell'uomo. Il 30% delle salmonellosi umane, come riportato sul sito web di codesto Istituto, sono sostenute da *Salmonelle* diverse da *Salmonella tiphymurium* e *Salmonella enteritidis*. Inoltre le *Salmonelle* minori possono essere spesso all'origine di fenomeni di resistenza agli antimicrobici e di diffusione di questo carattere ad altri sierotipi.

Il riscontro di *Salmonelle* minori sulla carne fresca di pollame in autocontrollo deve quindi comportare necessariamente azioni correttive quali la destinazione alla produzione di prodotti a base di carne trattati termicamente.

A seguito di controllo ufficiale la presenza di *Salmonelle* minori comporta l'attivazione del sistema di allerta RASFF ed il ritiro ed il richiamo, delle carni contaminate, per la destinazione a trattamento termico.

Diversamente per le preparazioni di carne e per le carni macinate il Regolamento CE 2073/2005 dispone l'assenza di *Salmonella* spp. e quindi di tutte.

Al riguardo risulta evidente che nel caso delle preparazioni di carne di pollame e nelle carni macinate di pollame la presenza di Salmonella, indipendentemente dal sierotipo isolato, comporta l'attivazione del sistema di allerta RASFF ed il provvedimento di ritiro e di richiamo del prodotto contaminato.

L'indicazione in etichetta "da consumarsi previa cottura o da consumarsi previa accurata cottura" rappresenta un'indicazione precauzionale per il consumatore; infatti nei prodotti alimentari "a rischio" si deve presumere che il ciclo produttivo garantisca "l'assenza di patogeni", e dunque di tutte le Salmonelle, in quanto anche le minori sono responsabili di malattia nell'uomo (fonte ISS).

Questa indicazione in etichetta non può costituire quindi, in caso di riscontro di Salmonella, una *misura correttiva*, ma deve essere interpretata come procedura cautelativa in ragione del probabile ma non certo rischio. Infatti il rischio diverrebbe certo se vi fosse tolleranza verso le Salmonelle cosiddette minori.

Si ritiene pertanto che, fatti salvi i casi in cui venga riscontrato un errore tecnico o procedurale nel campionamento o nell'esecuzione dell'analisi di laboratorio, codesto Istituto Superiore di Sanità, nei casi di istanze di controversia inerenti la presenza di Salmonella nelle carni di pollame, nelle preparazioni di carne di pollame e nelle carni macinate di pollame, non possa che confermare il giudizio espresso dalla ASL sulla controperizia e contestato dal ricorrente. Ovvero dovrà motivare un giudizio difforme da quello della ASL in relazione ad una accurata valutazione scientifica dell'innocuità dello specifico sierotipo riscontrato.

Relativamente alla considerazione che Salmonella è purtroppo diffusa negli allevamenti di pollame, fermo restando che negli allevamenti avicoli è previsto il piano di sorveglianza per Salmonella, con l'obiettivo di ridurre la prevalenza all'1% nei riproduttori e nel pollame da carne ed al 2% per le galline ovaiole, si ritiene che questa considerazione non possa essere una giustificazione per il riscontro del patogeno nell'alimento di origine animale né per lasciare il prodotto contaminato al libero consumo.

Si fa presente che recentemente anche la Commissione UE in relazione ad allerta attivate a seguito del riscontro di Salmonella nelle carni e nelle preparazioni di carne di pollame si è espressa sulla necessità dell'assenza di Salmonella.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Massimo Casciello)

REFERENTE:
DR. PIETRO NOÈ