



# *Ministero della Salute*

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA  
NUTRIZIONE  
Ufficio 2

Regioni e Province Autonome di  
Trento e Bolzano Servizi Veterinari

II.ZZ.SS.

ISS

E p. c.

Associazioni di categoria (settore  
carne)

Segretariato Generale Ufficio 3

ANMVI

[anmvi@pec.anmvi.it](mailto:anmvi@pec.anmvi.it)

FNOVI

[info@pec.fnovi.it](mailto:info@pec.fnovi.it)

PEC

Oggetto: *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp nei prodotti a base di carne suina destinati all'export negli USA - Criteri e modalità di gestione dell'autocontrollo aziendale e modalità di verifica dell'Autorità Competente.

Con la presente si trasmette in allegato l'aggiornamento delle disposizioni inerenti l'oggetto per gli stabilimenti autorizzati all'export di prodotti a base di carne negli USA.

La revisione dell'attuale circolare vigente si è resa necessaria per chiarire taluni aspetti legati alla gestione delle non conformità evidenziate sia in autocontrollo che in controllo ufficiale per campionamenti per la ricerca di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella*.

Inoltre, sono stati apportati i seguenti cambiamenti:

- ✓ aggiornamento normativo
- ✓ inserimento dei modelli HACCP predisposti da USDA/FSIS
- ✓ inserimento riferimento della gestione di altri patogeni

- ✓ eliminazione della procedura “hold and test” (ritenendo non applicabile tale procedura e sostituendola con la sospensione della certificazione export USA)
- ✓ verifica assegnazione alternative alle aziende
- ✓ inserimento allegato 1

La presente sostituisce le note ministeriali: DGSAN 2076 del 27/03/2007, DGSAN 2201 del 28/03/2007.

Si pregano i Servizi Veterinari Regionali in indirizzo di trasmettere la presente alle A.S.L. di propria competenza territoriale e agli stabilimenti interessati.

Ringraziando per la fattiva collaborazione si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE GENERALE  
Dott. Massimo Casciello

Allegati:

Equivalenza con standard USDA/FSIS dei controlli presso stabilimenti che esportano verso gli USA carne e prodotti a base di carne - Gestione *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. criteri e modalità di gestione dell'autocontrollo aziendale e modalità di verifica dell'Autorità Competente

Allegato 1: product categorization according to FSIS

Allegato 2: limiti di sviluppo di lm e classificazione dei trattamenti, agenti e processi post letali.

Allegato 3: programma di sanificazione

Allegato 4: programma di controllo pericolo LM/Autocontrollo

Allegato 5: campionamento di superfici e prodotti e metodi di laboratorio

Allegato 6: positività (schemi in AC e CU)

Referenti

Anna Beatrice Ciorba – 0659946937

E-mail: ab.ciorba@sanita.it

Nicola Santini – 06 59946774

E-mail: n.santini@sanita.it