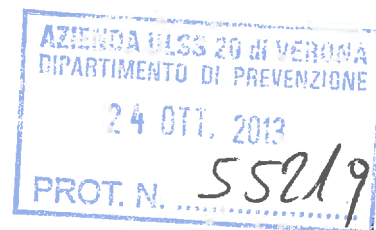


Data: Mar 22/10/2013 11:41
Da: "Per conto di: protocollo.generale@pec.regione.veneto.it" <posta-certificata@legalmail.it>
A: asl18.rovigo@actaliscertymail.it,
protocollo.ulss19@pecveneto.it,
protocollo.ulssfeltre@pecveneto.it,
sian.ulss20.verona@pecveneto.it,
protocollo.aulss21.legnago.vr@pecveneto.it,
protocollo@cert.ulss22.ven.it,
protocollo.aziendasanitaria.ulss3.vi@pecveneto.it
Oggetto: POSTA CERTIFICATA: VIRUS EPATITE A (HAV) IN FRUTTI DI BOSCO SURGELATI - RACCOMANDAZIONI PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE, DIFFUSIONE METODICA DI LABORATORIO IZSLER.
Allegato/i: daticert.xml (dimensione 1 KB)
postacert.eml (dimensione 3.96 MB) **Messaggio di posta elettronica**
smime.p7s (dimensione 2 KB)

24/10/13
Permane
SIAN
ve nel
L

Messaggio di posta certificata

Il giorno 22/10/2013 alle ore 11:41:42 (+0200) il messaggio "VIRUS EPATITE A (HAV) IN FRUTTI DI BOSCO SURGELATI - RACCOMANDAZIONI PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE, DIFFUSIONE METODICA DI LABORATORIO IZSLER." è stato inviato da "protocollo.generale@pec.regione.veneto.it" indirizzato a:
protocollo.ulssfeltre@pecveneto.it
protocollo.aziendasanitaria.ulss3.vi@pecveneto.it
asl18.rovigo@actaliscertymail.it
sian.ulss20.verona@pecveneto.it
protocollo@cert.ulss22.ven.it
protocollo.ulss19@pecveneto.it
protocollo.aulss21.legnago.vr@pecveneto.it



Il messaggio originale è incluso in allegato.

Identificativo messaggio:

758726467.841662575.1382434902011vliaspec03@legalmail.it

L'allegato daticert.xml contiene informazioni di servizio sulla trasmissione

Legalmail certified email message

On 2013-10-22 at 11:41:42 (+0200) the message "VIRUS EPATITE A (HAV) IN FRUTTI DI BOSCO SURGELATI - RACCOMANDAZIONI PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE, DIFFUSIONE METODICA DI LABORATORIO IZSLER." was sent by "protocollo.generale@pec.regione.veneto.it" and addressed to:

protocollo.ulssfeltre@pecveneto.it
protocollo.aziendasanitaria.ulss3.vi@pecveneto.it
asl18.rovigo@actaliscertymail.it
sian.ulss20.verona@pecveneto.it
protocollo@cert.ulss22.ven.it
protocollo.ulss19@pecveneto.it
protocollo.aulss21.legnago.vr@pecveneto.it

The original message is attached with the name **postacert.eml** or **VIRUS EPATITE A (HAV) IN FRUTTI DI BOSCO SURGELATI - RACCOMANDAZIONI PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE, DIFFUSIONE METODICA DI LABORATORIO IZSLER.**

Message ID: 758726467.841662575.1382434902011vliaspec03@legalmail.it

The daticert.xml attachment contains service information on the transmission



Messaggio di posta elettronica contenuto nella busta :	postacert.eml
--	---------------

Data: Mar 22/10/2013 11:41
Da: protocollo.generale@pec.regione.veneto.it
A: asl18.rovigo@actaliscertymail.it,
protocollo.ulss19@pecveneto.it,
protocollo.ulssfeltre@pecveneto.it,
sian.ulss20.verona@pecveneto.it,
protocollo.aulss21.legnago.vr@pecveneto.it,
protocollo@cert.ulss22.ven.it,
protocollo.aziendasanitaria.ulss3.vi@pecveneto.it
Oggetto: VIRUS EPATITE A (HAV) IN FRUTTI DI BOSCO SURGELATI - RACCOMANDAZIONI PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE, DIFFUSIONE METODICA DI LABORATORIO IZSLER.
Allegato/i: 08374285.PDF(dimensione 2.56 MB)
segnatura.xml(dimensione 12 KB)



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data **22 OTT. 2013** Protocollo N° **453856** Class: **F.740.05.8** Prat. Fasc. Allegati N° **20**

Oggetto: Virus Epatite A (HAV) in frutti di bosco surgelati - raccomandazioni per operatori del settore alimentare, diffusione metodica di laboratorio IZSLER.

Ai Signori Responsabili dei Servizi Igiene Alimenti
e Nutrizione delle Az.U.L.S.S. del Veneto
LORO SEDI

Spett.li Laboratori
(Vedi elenco allegato)
LORO SEDI

E' pervenuta, da parte del Ministero della Salute - Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (DGISAN) l'allegata comunicazione prot. 0040408-P-03/10/2013, inerente l'argomento indicato in oggetto e relativa documentazione, indirizzata oltre che agli Assessorati Sanità di Regioni e Province autonome anche ad una serie di associazioni di categoria e professionisti del comparto alimentare, meglio evidenziate nella comunicazione stessa.

In merito al riferimento, riportato nella comunicazione ministeriale stessa, all'Allegato 1, esso è relativo ad una nota dello stesso Ministero - DGISAN, la prot. n. 32593 del 29/07/2013, che è stata comunicata a codesti SIAN con la nota della scrivente struttura prot. n. 352668 del 21/08/2013 e che ad ogni buon conto si allega alla presente anche per i Laboratori in indirizzo.

Per quanto attiene il riferimento, all'Allegato 2, esso è relativo alla metodica analitica utilizzata presso l'IZS della Lombardia e dell'Emilia-Romagna (IZSLER), della quale il Ministero chiede sia data diffusione ai laboratori iscritti nel Registro Regionale dei laboratori che effettuano analisi per l'autocontrollo alimentare, che si allega e si invia per completezza di informazione anche a codesti SIAN.

Sempre nella propria citata comunicazione il Ministero della Salute riporta come, nonostante un decremento in giugno, luglio e agosto dei casi notificati di epatite, continuano ad essere registrati nuovi focolai per i quali il maggiore fattore di rischio associato, resta il consumo di frutti di bosco congelati/surgelati, consumati tal quali o come ingredienti di prodotti composti.

Conseguentemente viene richiamata l'importanza per le ditte che distribuiscono, confezionano e impiegano frutti di bosco congelati/surgelati, di implementare misure basate sul sistema HACCP, idonee a prevenire e ridurre tale rischio e che specifici piani di campionamento, conformi a quanto riportato nella citata nota ministeriale prot. 32593 del 29/07/2013, dovrebbero essere inclusi nelle procedure aziendali di autocontrollo.

Viene, inoltre, raccomandata l'adozione di protocolli di disinfezione ambienti e attrezzature di lavoro di attivi contro il virus HAV.

UNITÀ DI PROGETTO VETERINARIA

Rio Novo - Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia Tel. 041/2793188 - 1417 - Fax 041/2791330-1374
protocollo.generale@pec.regione.veneto.it



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Sempre nella comunicazione ministeriale viene sottolineato come sia alquanto opportuna, per raggiungere l'obiettivo di prevenzione in merito, la collaborazione degli operatori del settore della ristorazione e somministrazione degli alimenti e precisato che ...*"Alla luce delle conoscenze attuali l'impiego di frutti di bosco surgelati/congelati previo il solo decongelamento è da ritenersi non sicuro. Particolare attenzione deve essere quindi posta, ad esempio, alle guarnizioni di dolci, yogurt, gelati e ai frullati di frutta. Si raccomanda, pertanto, di utilizzare questi prodotti solo dopo averli portati ad ebollizione per almeno 2 minuti o di aggiungerli esclusivamente a preparazioni che saranno sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente."*...

Cordiali saluti

IL DIRGENTE REGIONALE
Dott. Giorgio Cester

HAV_FrutBoscSurg_Racc_Operator_DiffusionMetodAnalysis

Servizio Sanità Animale e Igiene Alimentare P.O. Nutrizione e Alimenti di Origine non Animale e-mail: alimenti@regione.veneto.it	Dirigente: Titolare: Dott. Riccardo Galesso Sito Web: www.regione.veneto.it	Tel: 041/2791306 Tel: 041-2791327 Fax: 041/2791330-1374
--	--	---

UNITÀ DI PROGETTO VETERINARIA

Rio Novo - Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia Tel. 041/2793188 - 1417 - Fax 041/2791330-1374
protocollo.generale@pec.regione.veneto.it



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, DELLA
SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA
DELLA SALUTE

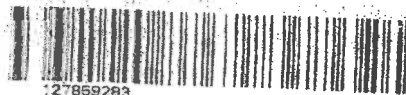
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Uff. 01 ex DGSAN - Affari Generali
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Ministero della Salute

DGISAN

0040408-P-03/10/2013



127859283

Registro - classif:

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE	
U.P. VETERINARIA	
Data di arrivo	
Data registraz.	- 9 OTT. 2013
Prod. N.	482044
Aut. di prov. (sebbene)	Indica / Fascicolo
E. 740. 05.8	

A.I.D.E.P.I.
*Associazione delle industrie del dolce e
della pasta italiane*
Via Rhodesia, 2
00144 Roma

A.I.I.P.A.
*Associazione Italiana Industrie
Prodotti Alimentari*
Corso di Porta Nuova, 34
20121 Milano

ANEIOA
*Associazione nazionale esportatori
importatori ortofrutticoli ed agrumari*
Via Sabotino, 46
00195 ROMA (RM)

ASSOLATTE
Associazione Italiana LattieroCasearia
Via Adige, 20
20135 Milano

FEDERALIMENTARE
*Federazione Italiana dell'Industria
Alimentare*
Viale Pasteur, 10
00144 Roma

FIPE
Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Piazza G. Belli, 2
00153 ROMA (RM)

UNIONALIMENTARI - CONFAPI
*Unione Nazionale della Piccola e
Media Industria Alimentari -
Confederazione italiana della piccola e
media industria privata*
Via Rosa Raimondi Garibaldi, 40
00145 Roma

FIC
Federazione italiana cuochi
Piazzale delle Crociate 15
00162 ROMA

**A tutti gli ASSESSORATI ALLA
SANITÀ DELLE REGIONI E
PROVINCE AUTONOME**

e p.c.
ACCREDIA
Via Guglielmo Saliceto, 7/9
00161 Roma

OGGETTO: Virus epatite A (HAV) in frutti di bosco surgelati – raccomandazioni per operatori del settore alimentare, diffusione metodica di laboratorio IZSLER.

Si fa riferimento all'epidemia di epatite A in Italia attualmente in corso, osservata dall'inizio dell'anno e correlata al consumo di frutti di bosco di provenienza estera (sia da Paesi UE che extra-UE).

Considerato l'elevato numero di casi registrati, il Ministero della Salute in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità e l'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna - Centro di referenza nazionale per i rischi emergenti in sicurezza alimentare (IZSLER) ha costituito a maggio scorso una task force con l'obiettivo di indagare sulla fonte di infezione e predisporre interventi a tutela della salute pubblica, tra i quali:

- a) la pubblicazione sul portale del Ministero di pagine informative per i consumatori, con la raccomandazione di sottoporre a cottura per tempi adeguati il prodotto surgelato/congelato prima del consumo;
- b) la divulgazione di una nota (Prot. 32593 del 29 luglio, pubblicata sul portale, Allegato1) atta ad orientare le misure di autocontrollo aziendale, nonché i controlli ufficiali alla frontiera e sul territorio;
- c) la divulgazione di report aggiornati alle autorità competenti regionali al fine orientare le misure di controllo ufficiale.

Tuttavia, nonostante si sia registrato nei mesi di giugno, luglio e agosto un decremento delle notifiche dei casi di epatite, continuano ad essere registrati nuovi focolai per i quali il maggiore fattore di rischio associato, resta il consumo di frutti di bosco congelati/surgelati consumati tal quali o come ingrediente di prodotti composti.

Si ritiene quindi necessario richiamare l'importanza di prevedere per le ditte che distribuiscono, confezionano e impiegano frutti di bosco congelati/surgelati l'implementazione di misure basate sul sistema HACCP, idonee a prevenire e ridurre tale rischio. Specifici piani di campionamento, conformi al dettato della nota ministeriale di cui al punto b), dovrebbero essere inclusi nell'ambito delle procedure aziendali di autocontrollo. Si raccomanda, inoltre, l'adozione di protocolli di disinfezione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro attivi contro il virus HAV.

Per quanto concerne gli aspetti più strettamente laboratoristici si è convenuto che durante l'emergenza i laboratori coinvolti nel controllo ufficiale adottassero la metodica validata dall'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna. Parallelamente l'Istituto Superiore di Sanità è stato incaricato di portare a termine la validazione primaria della metodica ISO/TS 15216-2, che prevede la determinazione dei virus dell'epatite A e dei norovirus, genogruppo I e genogruppo II, per le matrici di origine vegetale, in particolare frutti di bosco e vegetali a foglia larga. Nelle more del completamento di tale attività si allega copia della metodica in uso presso l'IZSLER (allegato 2), con preghiera di diffusione ai laboratori iscritti nel Registro regionale dei laboratori di analisi per l'autocontrollo delle industrie alimentari.

È opportuno sottolineare che per raggiungere l'obiettivo di prevenzione è cruciale la collaborazione degli operatori del settore della ristorazione e somministrazione di alimenti. Alla luce delle conoscenze attuali l'impiego di frutti di bosco surgelati/congelati previo il solo scongelamento è da ritenersi non sicuro. Particolare attenzione deve essere quindi posta, ad esempio, alle guarnizioni di dolci, yogurt, gelati e ai frullati di frutta. Si raccomanda, pertanto, di utilizzare questi prodotti solo dopo averli portati ad ebollizione per almeno 2 minuti o di aggiungerli esclusivamente a preparazioni che saranno sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente.

Si ringrazia per l'attenzione e la collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Silvio Bortolotti

Referenti:

Sarah Guizzardi 06 5941 6959

Benedetta Cappellotti 06 594 6977



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA
SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA
NUTRIZIONE

Ufficio II ex DG SAN
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Ministero della Salute
DGISAN

0032593-P-29/07/2013

I.4.c.c.8.2/2011/5



128944784

**Agli Assessorati alla Sanità di tutte le
Regioni e Province Autonome di Trento e
Bolzano.**

Loro Sedi

**Agli Uffici di Sanità Marittima Aerea e di
Frontiera**

Loro Sedi

e p.c.

All'Ufficio VIII DGISAN

Sua Sede

Oggetto: Allerta per presenza di virus dell'epatite A in frutti di bosco congelati

In relazione a quanto in oggetto indicato, al fine di ottimizzare l'attività di controllo sul territorio ed in frontiera con campionamento ed analisi, si forniscono:

- indicazioni per il prelievo di campioni ambientali e alimentari e per l'autocontrollo per la ricerca del virus dell'epatite A, presso gli stabilimenti che producono/confezionano frutti di bosco congelati,
- la definizione di un piano di campionamento per frutti di bosco congelati/surgelati provenienti da Paesi Terzi, destinati alla rilevazione di virus enterici (HAV e Norovirus)

Prelievo di campioni ambientali e alimentari da utilizzarsi nel corso delle attività di autocontrollo per la ricerca del virus dell'epatite A, presso gli stabilimenti che producono/confezionano frutti di bosco congelati.

I prelievi di campioni ambientali e alimentari per l'autocontrollo nei confronti del virus dell'epatite A, presso gli stabilimenti di produzione/confezionamento di frutti di bosco possono essere effettuati sia sui prodotti congelati all'arrivo, che sulle linee di produzione e sul prodotto finito.

Per le partite di prodotti costituite da grandi confezioni o sfuse, dovrà essere prelevato un numero di campioni secondo quanto riportato in Tabella 1; per le partite costituite da piccole confezioni da inviare direttamente al commercio al dettaglio dovrà essere prelevato un numero di campioni secondo quanto riportato in Tabella 2. Ogni campione deve essere di almeno 100 grammi.

Inoltre si suggerisce di effettuare campionamenti delle superfici a contatto lungo tutta la linea di produzione. I prelievi delle superfici a contatto, mediante l'uso di tamponi, devono essere effettuati o durante la lavorazione o immediatamente prima della disinfezione, e non oltre due ore dopo la fine della lavorazione.

Al fine di aumentare la probabilità di determinare il virus dell'epatite A, si consiglia di campionare tra i 100 cm² e 300 cm², quando possibile, su aree dell'impianto aperte e piate (trasportatori, ripiani, ecc.). Nel caso il prelievo venga effettuato su aree asciutte i tamponi previamente devono essere immersi in tampone fosfato salino (PBS) o comune terreno per virologia es. Minimum Essential Medium-MEM). I tamponi, dopo il prelievo, devono essere conservati a 4°C immersi in una provetta contenente PBS o MEM, in alternativa conservati a una temperatura inferiore a -15-18°C senza liquido di mantenimento.

I tamponi devono essere inviati al laboratorio il più presto possibile, non oltre le ventiquattro ore dal prelievo.

Piano di campionamento per frutti di bosco congelati/surgelati provenienti da Paesi Terzi, destinati alla rilevazione di virus enterici (HAV e Norovirus)

Il Regolamento di Esecuzione (UE) N. 1235/2012 della Commissione del 19 dicembre 2012, già prevede una frequenza dei controlli ufficiali del 5% delle partite di fragole congelate, provenienti dalla Cina, per valutare la presenza dei virus enterici (Norovirus e il virus dell'epatite A).

Tuttavia in considerazione del recente accertamento di casi di malattia (epatite A) dovuti al consumo di frutti di bosco congelati provenienti da Paesi Terzi, confezionati e distribuiti in Italia, si ritiene opportuno incrementare la percentuale di controllo fino al 10% delle partite di tutti i frutti di bosco provenienti da Paesi Terzi ad eccezione di quelle provenienti da Canada, Serbia, Cina e Cile, per le quali la suddetta percentuale sarà del 20%.

Ogni campione, prelevato in modo random dalla partita, dovrà essere costituito da 5 unità campionarie, ognuna di circa 100 grammi.

Per quanto riguarda i criteri microbiologici da applicare si può fare riferimento alla proposta di integrazione formulata dal laboratorio di riferimento comunitario (CEFAS, Weymouth, UK) del regolamento della commissione 2073/2005 e s.m.i., nella quale viene stabilito un criterio microbiologico per la categoria fragole provenienti dalla Cina e che si ritiene possa essere esteso ad altri frutti di bosco di provenienza sia nazionale che estera, come ipotizzato nella Tabella 3.

Tabella 1 Numero di campioni elementari da prelevare da una partita

Peso della partita (in Kg)	Numero di campioni da prelevare
< 50	1
> 50 e ≤ 500	3
> 500	5

Tabella 2 Numero di confezioni da prelevare da campioni confezionati

Numero di confezioni	Numero di campioni da prelevare
≤ 100	1
101-1000	3
> 1000	5

Tabella 3: Criterio microbiologico di sicurezza alimentare

Categoria Alimentare	Micro-organismo	Piano di campionamento		Limiti		Metodo di riferimento	Fasi su cui si attua il criterio
		n	C	m	M		
Frutti di bosco	Virus dell'epatite A	5	0	Non determinato in 25 g.		ISO 15126-2 o altro metodo analitico validato	Prodotti che arrivano in frontiera

Si chiede gentilmente di voler diffondere tale nota alle Associazioni di categoria ed agli altri Enti interessati.

Si ringrazia della collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Silvio Bonello)