PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 9 - numero 1650 di giovedì 15 febbraio 2007

Sicurezza alimentare e controlli

Dalla Regione Lombardia indicazioni sull'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005.

Pubblicità

Con Decreto della Direzione Generale Sanità, la Regione la Lombardia ha approvato indicazioni sull'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, che costituisce una norma applicativa del regolamento (CE) n. 852/2004.

Le disposizioni del Reg. (CE) n. 2073/2005 sono indirizzate agli operatori del settore alimentare.

Il documento della Regione Lombardia risponde alla necessità di fornire" linee di indirizzo univoche agli organismi di controllo in merito ai criteri applicativi del regolamento sui criteri microbiologici, in raccordo con le disposizioni previste dal Reg. (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali e alla normativa nazionale, per quanto applicabile."

Scopo del documento è di fornire, "anche alla luce dell'accordo tecnico raggiunto a livello della Commissione interregionale per la sicurezza alimentare e delle disposizioni dei regolamenti (CE) n. 854 e 882/2004, prime indicazioni agli organismi di controllo in merito alle modalità di applicazione, per quanto di competenza, del Regolamento (CE) n. 2073/2005."
Il documento della Regione Lombardia precisa che "ulteriori e diverse indicazioni potranno essere fornite mano a mano che sull'argomento si esprimeranno i vari organismi competenti (Commissione, EFSA, Ministero della Salute, ISS, ecc.), a seguito di una modifica o aggiornamento della normativa comunitaria in materia e alla luce dell'esperienza maturata nell'applicazione delle nuove norme del "pacchetto igiene"."

Gli argomenti affrontati sono i seguenti:
I - Introduzione e scopo

II - Norme di riferimento

III ? Definizioni

IV ? Abbreviazioni

V ? Generalità

VI - Ruolo degli operatori del settore alimentare
a) La responsabilità degli operatori del settore alimentare
b) Modalità di campionamento e analisi ? Criteri per la stesura dei piani di campionamento
c) Trasporto e analisi dei campioni
d) Azioni da parte degli operatori del settore alimentare in caso di mancato rispetto dei criteri microbiologici di "sicurezza alimentare"
e) Azioni da parte degli operatori del settore alimentare in caso di mancato rispetto dei criteri microbiologici di "igiene del processo"
f) Analisi degli andamenti e azioni da parte degli operatori del settore alimentare in caso di tendenza a ottenere risultati non soddisfacenti

VII - Il ruolo delle autorità competenti
a) L'analisi del rischio applicata ai criteri microbiologici
b) Modalità di campionamento e analisi ? Criteri per la stesura dei piani di campionamento
c) Azioni conseguenti al riscontro del mancato rispetto dei criteri microbiologici stabiliti dai Regolamenti
VIII - Indicazioni particolari
a) identificazione dello stato e delle caratteristiche dell'alimento
b) Listeria monocytogenes
c) Salmonella

IX - Modalità di applicazione del Reg. (ce) n. 2073/2005 negli stabilimenti di macellazione e di produzione di carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente a) Introduzione ? Generalità
b) Conta delle colonie aerobiche e delle enterobatteriacee su carcasse: campionamento, analisi, interpretazione dei risultati e azioni conseguenti
c) Ricerca di Salmonella spp su carcasse: campionamento, analisi, interpretazione dei risultati e azioni conseguenti
d) Riduzione della frequenza di campionamento

Allegato A
Vigenza di norme nazionali non in contrasto con i nuovi regolamenti.

Allegato B
Metodo per il campionamento non distruttivo delle carcasse di ungulati mediante l'impiego di spugnette

Allegato C
I criteri microbiologici nella normativa comunitaria e nei documenti del codex alimentarius

Il documento è consultabile qui.

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it