

# Laboratori lavorazione carne 852, Imprese PPL e piccoli Caseifici

## Stato dell'arte

Dott.ssa Maria Rosaria Ferone & Dott. Pasquale Falco



Trieste, 18 Febbraio 2023

## NORMATIVA REGIONALE



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA



- **Decreto del Presidente della Regione 1 settembre 2015, n. 0179/Pres.** «regolamento per la disciplina e l'esercizio delle piccole produzioni locali di alimenti di origine vegetale e animale, in attuazione dell'art. 8 c. 40 e 41, della legge regionale 29 dicembre 2010 n. 22»;
- **Allegato alla delibera n. 441 del 2 Marzo 2018** «Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle Piccole produzioni locali di prodotti a base di carne»;
- **Decreto del Presidente della Regione 26 Novembre 2021, n. 0196/Pres** «Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle piccole produzioni locali di prodotti a base di carne».

## NORMATIVA NAZIONALE



Ministero dell'agricoltura,  
della sovranità alimentare e delle foreste

- **Legge 1 Aprile 2022, n. 30** «Norme per la valorizzazione delle piccole produzioni agroalimentari di origine locale»;



## **PICCOLI CASEIFICI REGISTRATI ai sensi del Reg. 852/2004 (Reg 853/2004 All. III sez. IX)**

- **Decreto n° 1051/VETAL Servizio Sicurezza alimentare, Igiene della Nutrizione e sanità pubblica Veterinaria** «Adozione del manuale di buone prassi igieniche nelle piccole aziende lattiero casearie ai fini della semplificazione dell'autocontrollo nelle piccole aziende lattiero casearie del territorio della Regione Friuli Venezia Giulia»;
- **Nota n. 000459/P del 21/02/2019 del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria** «Semplificazione dell'autocontrollo nelle piccole aziende lattiero casearie del territorio della Regione Friuli Venezia Giulia»;
- **Decreto n° 1079 del Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria 1 Aprile 2021** «Adozione del manuale di buone prassi igieniche nelle piccole aziende lattiero casearie ai fini della semplificazione dell'autocontrollo nelle piccole aziende lattiero casearie del territorio della Regione Friuli Venezia Giulia – aggiornamento del decreto n° 1051/VETAL».



# STATO DELL'ARTE

Diamo i numeri....

## PPL Storico (2014-2022)

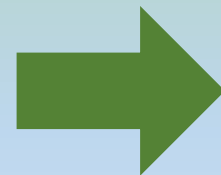
- 82 Ispezioni Prodotti a Base di Carne e Miele;
- 9 C.U. nell'azienda aderente a PPL Avicoli.
- 234 Campioni Prodotti a Base di Carne (impasto, prodotto finito e tamponi di superficie).

## Laboratori lavorazione carne 852 Storico

- Progetto pilota 2011 – 2013 con IZS delle Venezie sez. Pordenone per la sicurezza alimentare nella filiera delle carni suine per la produzione dei prodotti tipici del Carso Triestino.



- Applicazione del piano di analisi in autocontrollo



# CRITICITA'



- Non conformità legata alla presenza di *Listeria monocytogenes* oltre i limiti previsti dalla normativa in vigore (2073/2005) in n°. 2 lotti di salame stagionato PPL.
- Alcuni Campioni di salame stagionato positivi alla presenza di *Listeria monocytogenes* ma con valori < 10ufc/gr. (**attenzione**)
- Una partita di salami non conforme per la presenza di *Salmonella Derby*.



# PICCOLE AZIENDE LATTIERO CASEARIE REGISTRATE autocontrollo semplificato

PIANO DI CAMPIONAMENTO PER TIPOLOGIA PRODUTTIVA IN SEMPLIFICAZIONE					
Punto norma	Matrice da analizzare	Parametro	N° campioni e frequenza	u.c	Totale anno
2.2.3	Formaggi a latte crudo	Salmonella spp	1 campione/semestre	1	2
		Listeria monocytogenes		1	2
		Stafilococchi coagulasi positivi		1	2
2.2.2	Ricotta	Listeria monocytogenes	1 campione/anno	1	1
		E.coli		1	1
2.2.6	Burro	Salmonella spp	1 campione/anno	1	1
		Listeria monocytogenes		1	1
		E.coli		1	1
2.2.5	Formaggi freschi a pasta molle (robiola, stracchino..)	Listeria monocytogenes	1 campione/semestre	1	2
		E.coli		1	2
		Stafilococchi coagulasi positivi		1	2
2.2.4/1	Formaggi a base di latte termizzato (latteria 60 gg)	Salmonella spp	1 campione/semestre	1	2
		Listeria monocytogenes		1	2
		Stafilococchi coagulasi positivi		1	2
2.2.8	Gelati e dessert a base di latte congelati	Salmonella spp	1 campione/anno	1	1
		Listeria monocytogenes		1	1
		Enterobatteri		1	1
		Stafilococchi coagulasi positivi		1	1
	Tamponi ambientali	Listeria monocytogenes	2 campioni/semestre	1	4
		Microrganismi mesofili a 30°C		1	4
		Enterobatteri		1	4
Intesa Stato Regioni 25.01.2007	Latte crudo distributori automatici	Salmonella spp	1 campione/bimestre	1	6
		Listeria monocytogenes		1	6
		Stafilococchi coagulasi positivi		5	30
		Campylobacter spp		1	6
		E. coli STEC		1	6
Decreto 989/2016/SEVE	Latte crudo	Aflatossina M1	1 campione/mese, nel periodo di produzione	1	12
D. Lvo 31/2001	Acqua potabile	MICROBIOLOGICO : E. coli	1 campione/anno	1	1
		MICROBIOLOGICO : Enterococchi		1	1
		CHIMICO se approvvigionamento da pozzo	1 campione/anno	1	1

Allegato A

**CRITICITA'**

Dai campioni ufficiali è stata rilevata la presenza di Escherichia Coli O157 nelle feci bovine





**GRAZIE PER L'ATTENZIONE!!**

