



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Struttura complessa di Igiene degli alimenti di origine animale

Via P. de Ralli n. 3, Trieste

Via Vittorio Veneto, n. 169, Gorizia

Responsabile del procedimento:

Paolo Demarin

E mail: paolo.demarin@asugi.sanita.fvg.it

Istruttoria: Demarin

Sc Igiene degli alimenti di origine animale
ASUGI

Veterinari dirigenti
Tecnici della Prevenzione
Loro mail

e per conoscenza

Agli Operatori del Settore alimentare
interessati

Gorizia, 9 settembre 2023

Oggetto: prevenzione delle infezioni nell'uomo da E. coli STEC provocate da consumo di latte crudo e di prodotti a base di latte non pastorizzato.

Con riferimento alle allegate note (già trasmesse e discusse a suo tempo) dell'IZS Venezia n. 50019 del 12.6.23 in risposta alla mia n. 43756 del 22.5.23, confermo che l'E. coli STEC è un pericolo il cui profilo specifico di rischio deve essere controllato nelle imprese che immettono in commercio latte crudo e prodotti a base di latte non pastorizzato, ai sensi degli art. 5¹ del regolamento CE 852/2004 e dell'art. 444 c.p. "commercio di sostanze alimentari nocive".

L'art. 5 del regolamento CE 852/2004, infatti, alla lettera a) del punto 2 stabilisce che gli operatori del settore alimentare debbono *identificare ogni pericolo* [del proprio peculiare processo produttivo] *che deve essere prevenuto, eliminato e ridotto a livelli accettabili*. Tale disposizione riguarda ogni specifico processo produttivo e precede (e se del caso condiziona) l'applicazione di principi di flessibilità variamente declinati dalla normativa e dal *soft law*.

Anche con riferimento a questo specifico pericolo gli operatori del settore alimentare devono, ancora ai sensi del regolamento CE 852/2004, questa volta Allegato II, Capitolo XI bis "Cultura della sicurezza alimentare", istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare, e fornire prove che la dimostrino, rispettando tra l'altro anche il requisito della *"consapevolezza, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti"*.

Quanto sopra va interpretato nel senso che tutti coloro che operano nella filiera produttiva (siano essi formalmente "dipendenti" o meno) debbono dunque adeguatamente conoscere (anche con la collaborazione dei professionisti della scrivente struttura) il pericolo rappresentato dall' E. coli STEC e le relative modalità specifiche di (auto)controllo del rischio.

Saluto cordialmente.



Struttura Complessa Igiene degli alimenti di origine animale
Direttore
(Demarin)

¹ Anche applicato secondo principi di flessibilità, come indicano la Comunicazione della Commissione europea C 355/20, i manuali e le linee guida nazionali e regionali i quali rimangono tuttavia indicazioni generali, da attuare, se del caso, nella concreta situazione di rischio dell'impresa.