

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara



PIANO DI MONITORAGGIO DIPARTIMENTALE MOLLUSCHI BIVALVI

IL CAMPIONAMENTO

Ogni anno il gruppo Monitoraggio Molluschi, formato da 6 Tecnici della Prevenzione del Dipartimento di Sanità Pubblica Distretto Sud-Est, effettua circa un migliaio di campioni di molluschi ed acqua direttamente nelle zone di allevamento, per poi affidarli, entro poche ore, agli istituti specializzati per le analisi di laboratorio.

La scelta di effettuare il monitoraggio all'inizio della filiera di produzione, ha lo scopo di **evitare** che ingenti quantità di prodotto raggiungano il mercato senza avere le caratteristiche adeguate per il consumo umano e la commercializzazione.

Oltre trenta intossicati alle cozze del mercato 20 Settembre 2010

Si allarga l'intossicazione da molluschi. Oggi le prime analisi sui campioni sequestrati e altre ispezioni a cura dei servizi veterinari Asl. Le colture dovrebbero dare altre indicazioni sulle cause delle tossinfezioni, forse enteriti batteriche da stafilococchi o da salmonella

ANSA *Intossicazione da cozze, si indaga in mezza Italia*

Potrebbe essere a Trieste l'origine. Indagano Procura e Arpa

20 settembre, 22:58

TG Com

Cozze nocive, la causa a Trieste

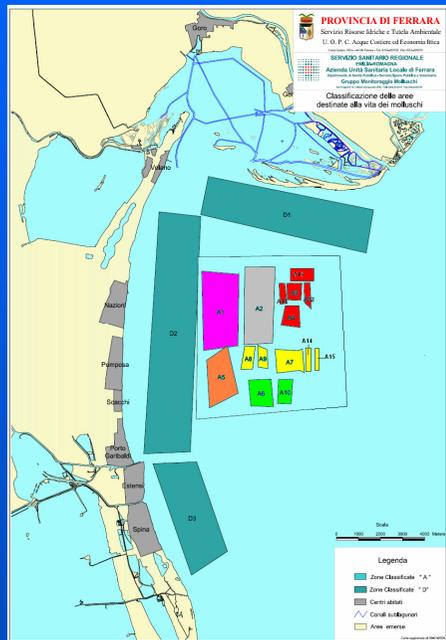
Una sessantina di ricoveri a Torino

Potrebbe nascondersi nella zona di Trieste l'inconveniente che sta provocando a Torino un'ondata di ricoveri per intossicazione alimentare da cozze. Il pm Guariniello ha scoperto un provvedimento dell'Asl di Trieste legato a problemi di salubrità dei molluschi. I casi di intossicazione sono una sessantina; ne risultano anche in Liguria e in Valle d'Aosta. Le miticolture del golfo di Trieste sono state chiuse per la presenza della biotossina Dsp.

Cronaca | 21/09/2010 | ore 11.48 »

Valle d'Aosta: intossicazione da cozze, in undici al pronto

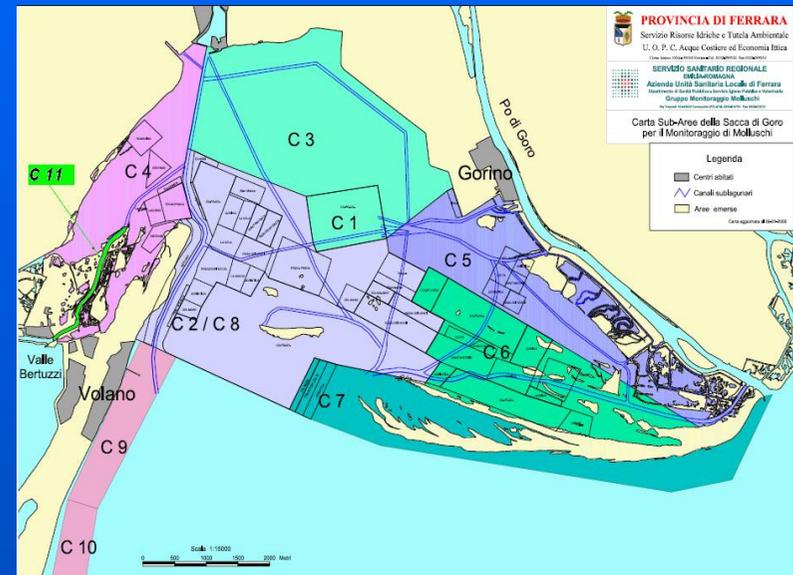
Il Piano di Monitoraggio Molluschi è articolato su tre aree di intervento:



**Area Marina
zona A e D**

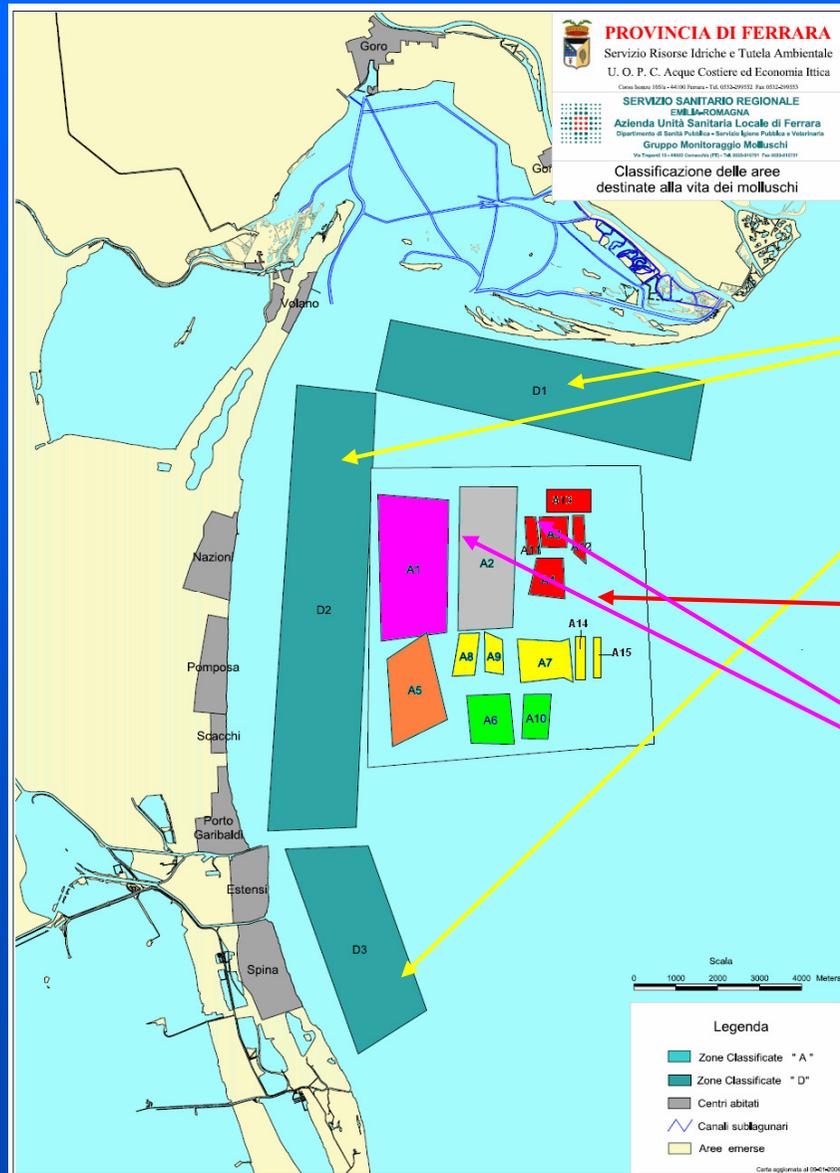


**Area litorale e
acque interne
Comune di
Comacchio zona B**



**Area Sacca di Goro
zona C**

I Molluschi dell'area A e D



Chamalea gallina
Peverazza o
Lupino

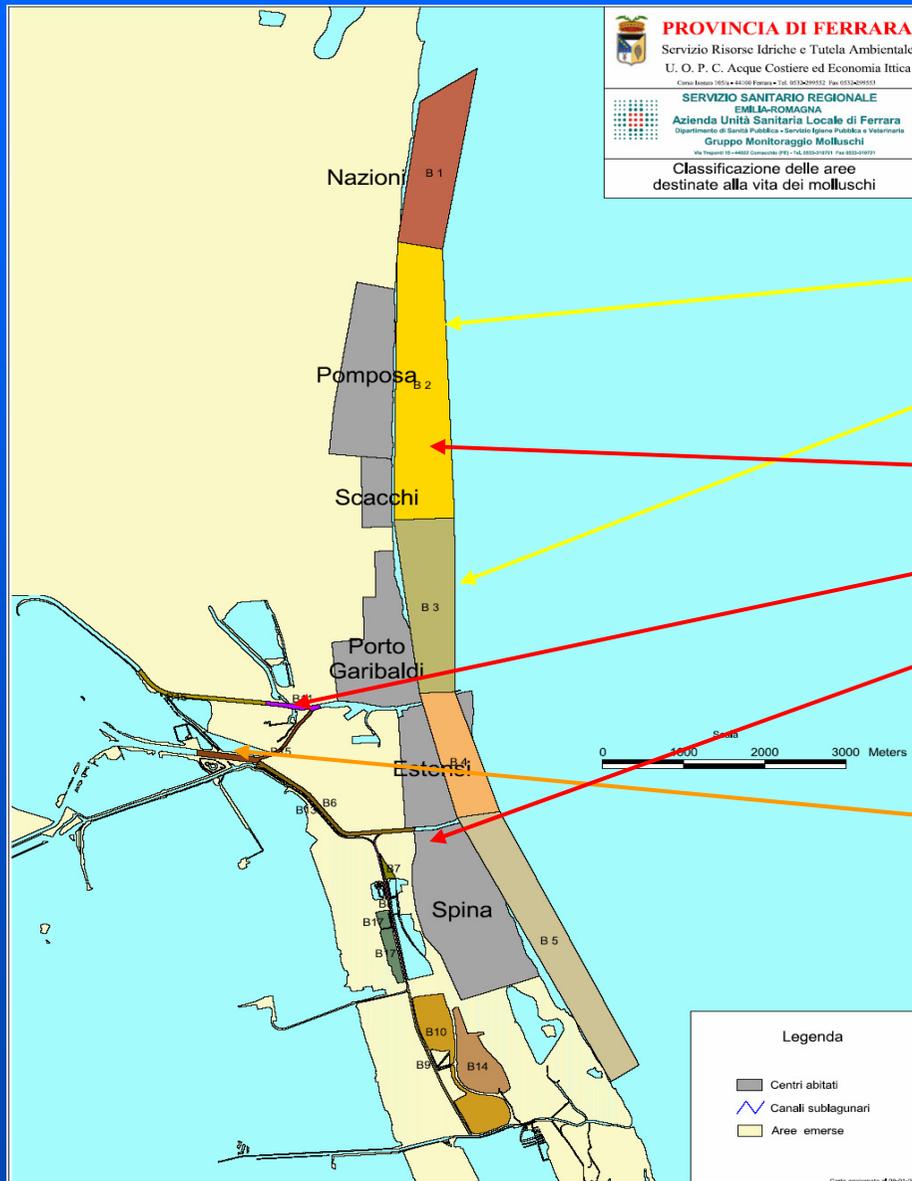


Mytilus galloprovincialis
Cozza o Mitilo



Crassostrea Gigas
Ostrica

I molluschi presenti in area B



Mytilus galloprovincialis
Cozza o Mitilo

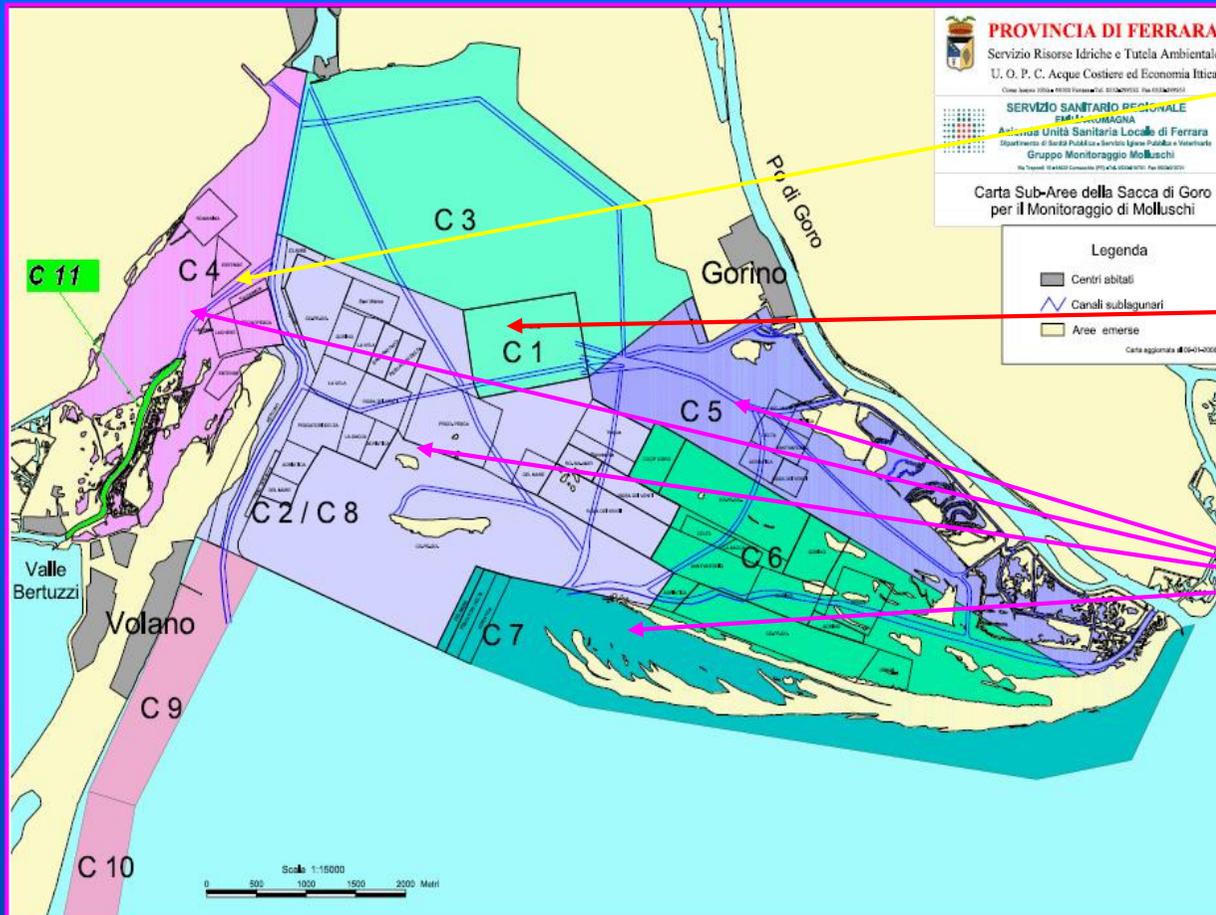


Ruditapes semidecussatus
Vongola Verace



Crassostrea Gigas
Ostrica

I molluschi presenti in area C Sacca di Goro



**Crassostrea
Gigas
Ostrica**

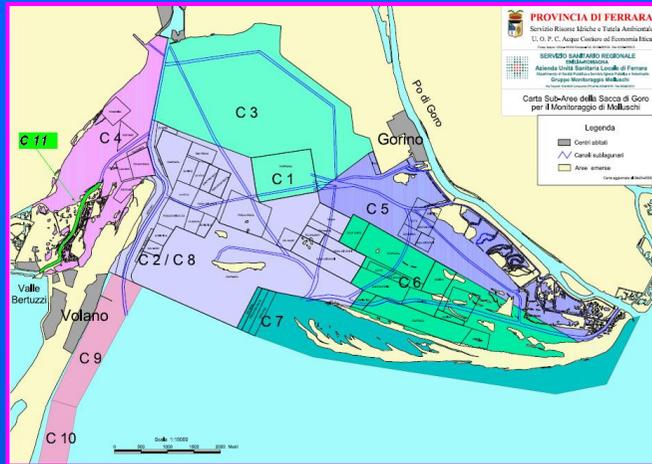


**Mytilus
galloprovincialis
Cozza o Mitilo**



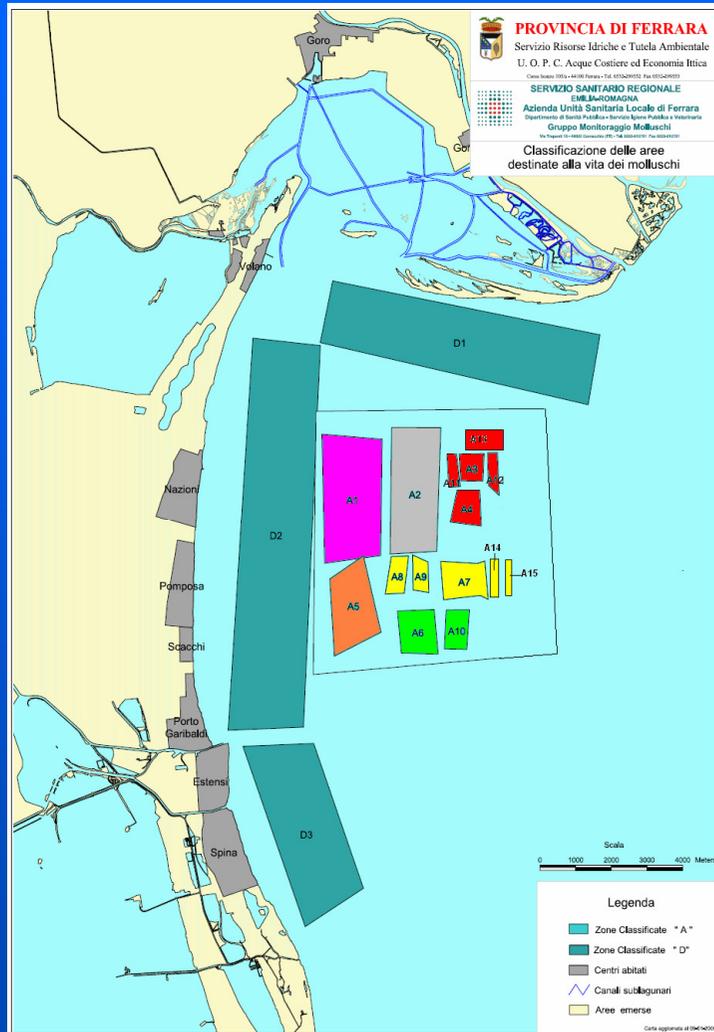
**Ruditapes
semidecussatus
Vongola Verace**

Zona C e B



L' area è stata classificata dalla Regione Emilia-Romagna con proprio D.P.G.R. n. **821 del 27.05.2002** come **ZONA B.** Questa classificazione, consente la raccolta e la successiva commercializzazione dei *molluschi bivalvi vivi* (per il consumo umano), *soltanto dopo averli sottoposti ad un trattamento di depurazione o previa stabulazione in una ZONA DI STABULAZIONE che abbia le stesse caratteristiche microbiologiche di una Zona di tipo A.*

Zone A e D



Queste aree, sulla base dei dati storici sono state classificate dalla Regione Emilia-Romagna con proprio D.P.G.R. n. 821 del 27.05.2002 come ZONA A.

Questa classificazione consente la raccolta e la commercializzazione dei molluschi bivalvi per essere destinati al consumo umano diretto.

La periodicità di campionamento è differenziata in funzione del tipo di mollusco e della sua capacità di filtrazione:

Ad alto potere filtrante



**Mytilus
galloprovincialis
Cozza o Mitilo**



**Crassostrea
Gigas
Ostrica**

A basso potere filtrante



**Chamalea
gallina
Peverazza**



**Ruditapes
semidecussatus
Vongola Verace**

La periodicità di campionamento per molluschi ad alto potere filtrante Mytilus sp Ostrea sp

- **settimanale di molluschi che di acqua per le rispettive determinazioni delle concentrazioni di biotossine algali (Psp, Dsp e Asp) e controllo qualitativo del fitoplancton**

(Dinophysis, Alexandrium, Gonyaulx, Lingulodinium...)

- **trimestrale di molluschi e acqua per la verifica dei parametri batteriologici**

(ricerca E. Coli, Salmonelle e Vibrioni)

- **Semestrale di molluschi bivalvi vivi per la verifica dei parametri chimici (Pb - Hg - Cd).**

*La periodicità di campionamento per molluschi
basso potere filtrante (Tapes sp.)*

- **mensile** di molluschi e di acqua per le **ricerche microbiologiche**
(ricerca *E. Coli*, *Salmonelle* e *Vibrioni*)
- **bimestrale** di molluschi e di acqua per le **ricerche biotossicologiche** (Dinophysis – Alexandrium - Gonyaulx, Lingulodinium, ecc.)
- **semestrale** di molluschi per le determinazioni **chimiche** (Pb - Hg - Cd).

Il piano di Monitoraggio prevede che durante l'anno, a scadenze diverse, vengano effettuati altri tipi di indagini:

1. Determinazioni Virologiche
2. PCB, Diossine Like
3. Ricerche Parassitologiche
4. Ricerca parametri DI.152/99

Metodologia di Campionamento prevista dalla determina 16348/2008

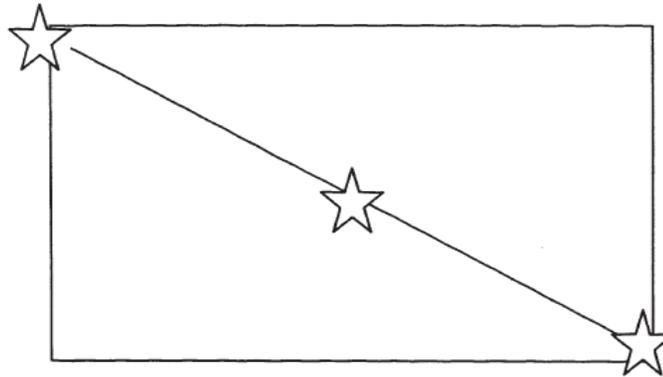


Fig.1 schema dei punti di prelievo nell'allevamento

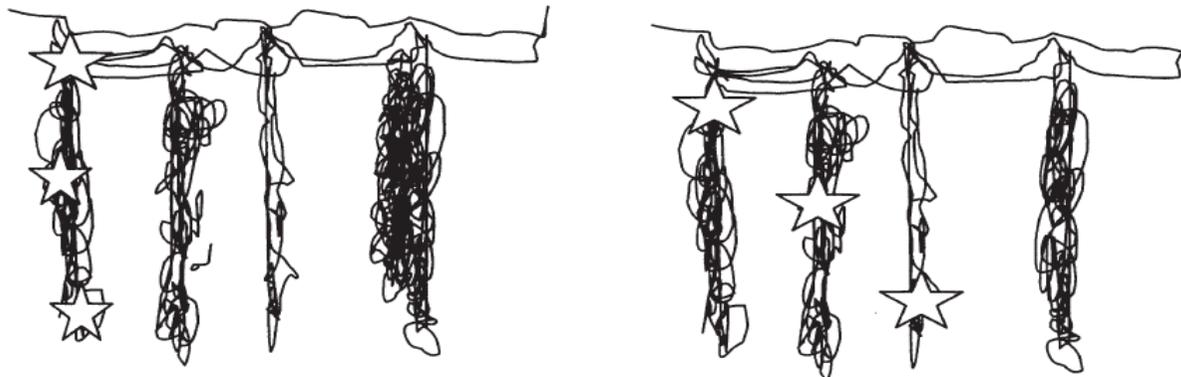


Fig.2: schema dei punti di prelievo nella "resta"

I campioni vengono prelevati direttamente dai pescatori o raccolti dai tecnici con l'ausilio di rastrelli manuali



Campioni su raccoglitori meccanici



Mescolando diversi campioni semplici di mollusco, viene ottenuto un *campione medio* o di *laboratorio* di circa 2-3 kg, che etichettato e sigillato viene portato a centri di controllo per le analisi di rito



ERROR: stackunderflow
OFFENDING COMMAND: ~
STACK: