

# Microbiologia predittiva

Presentazione del progetto:

## molluschi

Gabriele Squintani - Regione ER

Anna Padovani - Regione ER

Antonio Cuccurese - AUSL RE

*ferrara, 27 marzo 2012*

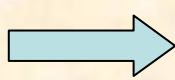
# IL CONTESTO



**FILIERA  
ALIMENTARE**



**OSA**



**GARANTE**



**CONTROLLO  
UFFICIALE**





**IL CONTESTO**

**CHI STABILISCE LE**  
**REGOLE?**

**LE NORME**  
**COMUNITARIE**



**IL CONTESTO**  
**IN AMBITO COMUNIARIO E'**  
**CONSENTITA**

**AUTOREFERNZIALITA'?**

**NO**

**OBBLIGO ADOTTARE REGOLE  
DEL SISTEMA?**

**SI**



# IL CONTESTO

## REGOLAMENTO 178/2002

### Obblighi

Spetta a gli **operatori del settore alimentare** o dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare

Gli **Stati membri** applicano la legislazione alimentare e controllano e verificano il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare



## IL CONTESTO

### CONTROLLO UFFICIALE

Regolamento 882/2004/CE

C.U. eseguito in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata. Senza preavviso, salvo audit (art. 3)

I C.U. sono eseguiti secondo procedure documentate, anche per verificare l'efficacia dei controlli eseguiti (art. 8)

Devono essere utilizzati metodi e tecniche appropriate (monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione, campionamento e analisi) (art. 10)



## IL CONTESTO

### CONTROLLO UFFICIALE

Regolamento 882/2004/CE

La corretta attuazione delle tecniche controllo esige un'adeguata formazione del personale addetto ai controlli ufficiali.

Occorre anche una formazione per assicurare che le autorità competenti prendano **decisioni** in modo uniforme, in particolare per quanto concerne l'attuazione dei principi dell'HACCP



## IL CONTESTO

### REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Dal 2005 avviati tre progetti

### IL PRIMO

"Sviluppo, in relazione al regolamento 882/2004/CE, di competenze valutative dei controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, salute e benessere animale, secondo criteri di gestione e di assicurazione della qualità"





## IL CONTESTO

### REGIONE EMILIA-ROMAGNA

#### Obiettivi del PRIMO progetto

- Formazione di auditor
- Definizione di strumenti per la realizzazione e rendicontazione dei CU (SCU e SCU\_NC, Manuali e check list, livelli di giudizio)

# IL CONTESTO

## REGIONE EMILIA-ROMAGNA

### Risultati del **PRIMO** progetto

- Capacità eseguire audit
  - Omogeneità
  - Trasparenza
  - Appropriatelyzza
- Individuazione aree critiche
  - Coordinamento
  - Condivisione





## IL CONTESTO

### REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Dal 2005 avviati tre progetti

## IL SECONDO

"Formazione, informazione,  
aggiornamento continuo"

# IL CONTESTO

## REGIONE EMILIA-ROMAGNA

### Obiettivi del **SECONDO** progetto

- Migliorare le conoscenze
- Superare i problemi della diffusione delle informazioni
- Avviare il dibattito



# IL CONTESTO

## REGIONE EMILIA-ROMAGNA

### Risultati del **SECONDO** progetto

- Sito web (area pubblica e riservata)
- Newsletter (pubblica e riservata)
- Lista discussione





## IL CONTESTO

### REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Dal 2005 avviati tre progetti

## IL TERZO

“Microbiologia predittiva: possibili  
utilizzi nell'attività di controllo  
ufficiale degli operatori del settore  
alimentare”



## IL CONTESTO

### REGIONE EMILIA-ROMAGNA

#### Obiettivi del TERZO progetto

Acquisizione di **strumenti scientifici** per la valutazione del rischio microbico attraverso la sperimentazione di modelli di microbiologia predittiva per:

- valutazione dei piani di autocontrollo elaborati dagli OSA
- razionalizzazione della sorveglianza dei criteri di prodotto (2073/2005 e s.m.i.)
- valorizzazione produzioni tipiche regionali



## Cos'è la Microbiologia predittiva?

Un metodo di predizione certa del comportamento dei microrganismi patogeni basato sulla velocità di crescita in condizioni definite di:

- tempo,
- umidità,
- temperatura,
- acidità

di ciascun alimento





## Cos'è la Microbiologia predittiva?

Per la maggior parte **dei prodotti tradizionali italiani** esiste anche un quinto fattore:

la **biocompetizione** fatta dai microrganismi responsabili delle fermentazioni tecnologiche

(cosa che non avviene per i prodotti industriali o esteri)

(Dr. Paolo Boni)



## Vantaggi della Microbiologia predittiva per il controllo ufficiale

Aumenta il corredo di conoscenze teoriche e pratiche di chi effettua il controllo ufficiale in modo da consentirgli di esprimere un giudizio solido ed affidabile sulla sicurezza degli alimenti

Il progetto richiede la compartecipazione di tutte le competenze degli addetti al controllo ufficiale, mediche, veterinarie, epidemiologiche, statistiche, di diagnostica di laboratorio, informatiche e di comunicazione



## Vantaggi della Microbiologia predittiva per OSA

Beneficiare della dimostrazione oggettiva  
della qualità sanitaria delle proprie  
produzioni

*(nel caso in cui il proprio piano HACCP risulti  
migliorabile saranno direttamente  
avvantaggiate dalla modifica (perfezionamento)  
del piano stesso e indirettamente dal  
miglioramento del livello sanitario delle  
produzioni)*

Utilizzare i risultati della sperimentazione  
a supporto alla documentazione dei  
requisiti sanitari richiesti per la vendita  
e/o esportazione



## Progetto Microbiologia predittiva

Nasce da una idea della AUSL di Reggio Emilia, accolta dalla Regione Emilia Romagna e dall'Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia-Romagna.



## Microbiologia predittiva - I ruoli

Titolare del progetto  
Regione Emilia Romagna

Coordinamento del progetto per  
conto della Regione  
AUSL di Reggio Emilia



## Microbiologia predittiva - I ruoli

Consulenza tecnico-scientifica

IZS Lombardia ed Emilia-Romagna

Consulente per il progetto per  
la Regione Emilia-Romagna

Dott. Paolo Boni

Team di progetto in AUSL

Personale della AUSL e IZS per la  
realizzazione del progetto a livello  
di AUSL

## Microbiologia predittiva

Il 16 e 17 ottobre 2009 il progetto è stato presentato a Reggio Emilia durante un primo corso di formazione rivolto alle AUSL della Regione con lo scopo di dividerlo e migliorarlo nonché di accogliere le proposte di impegno delle singole AUSL (SIAN e SVET)



## Microbiologia predittiva

Sono state eseguite 18 giornate di  
formazione di base

rivolte al personale delle AUSL,  
dell'Istituto Zooprofilattico Lombardia ed  
Emilia Romagna e della Regione ER.

In totale sono stati formati 757 operatori  
addetti ai controlli ufficiali





# Microbiologia predittiva

## Il funzionamento

### LE AZIENDE UU.SS.LL. - le attività

- partecipazione al processo di definizione delle matrici alimentari da sottoporre a sperimentazione;
- coinvolgimento delle associazioni professionali dei portatori di interesse (es: Consorzi di produzione, associazioni dei consumatori, ecc)
- implementazione delle attività previste dal progetto
- rendicontazione dell'attività svolta;
- partecipazione ai corsi di formazione organizzati dal Coordinamento del progetto e il supporto logistico per la realizzazione dei corsi
- divulgazione e comunicazione dei risultati annuali del progetto (es. su riviste del settore e partecipazione a convegni)



## Microbiologia predittiva

### Modello di Format

E' stato definito un modello di Format  
per la presentazione dei progetti  
delle singole AUSL

## Microbiologia predittiva - Attività svolta

Nel corso del 2011:

hanno preso avvio alcuni progetti, per i quali è stata svolta la formazione specialistica dedicata ad un numero ristretto di operatori direttamente coinvolti nell'attività di sperimentazione e è stata avviata anche l'attività di sperimentazione, in particolare si è lavorato al progetto a cui hanno aderito le AUSL di Reggio Emilia, Parma e Modena per le matrici "latte crudo e parmigiano reggiano"



## Microbiologia predittiva

**Per il 2012:**

sono in programma diversi progetti che coinvolgono i diversi Servizi delle AUSL della Regione:

- **Molluschi**
- Selvaggina cacciata
- Mangimi
- Paste ripiene con prodotti a base di latte
- Paste ripiene con prodotti a base di carne
  - Formaggio di fossa
  - Vegetali di IV gamma



## Microbiologia predittiva

Per ogni progetto sono previste delle giornate di formazione specialistica

finalizzata alla realizzazione dei diversi progetti, per la formazione del personale che interverrà operativamente sugli OSA produttori della matrice selezionata dalla AUSL medesima.

Questi operatori potranno a loro volta formare a ricaduta, altri operatori.

# Microbiologia predittiva

## Attività 2010: sito web

Nel corso del 2010 è stato realizzato dall'AUSL di Reggio Emilia, il **sito web del progetto**, che si trova in area extranet-riservata, con possibilità di alimentazione e scarico dati tramite webservice.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

Progetto Sibilla

All Sites

Ricerca av...

Home Page - Extranet Area Sanitaria Area Amministrativa Area Tecnica Servizi Azioni

Home Page - Extranet > Area Sanitaria > Dipartimento Sanità Pubblica > SSPV > Progetto Sibilla

**M I C R O B I O L O G I A**

*Progetto "Sibilla"*



possibili utilizzi nell'attività di controllo ufficiale degli Operatori del Settore Alimentare

**Notizie**

**18^ edizione corso formazione base del progetto** 26/01/2011 15,48  
da Becchetti Matteo  
Venerdì 28 gennaio - come da programma nel menù FORMAZIONE

Aggiungi nuovo annuncio

**DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA**  
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria  
Via G. Amendola, 2  
42122 Reggio Emilia  
tel. 0522 335432 - fax 0522 339672  
info.direzionesspv@ausl.re.it

**Coordinatore regionale progetto Sibilla**

Cuccurese Antonio  
Dirigente Veterinario Direttore

**Referenti del sito**

Aldrovandi Aurelio  
Dirigente Veterinario

Becchetti Matteo  
Borsista Progetto RER MICROBIOLOGIA PREDITTIVA

**Link utili**

REGIONE EMILIA-ROMAGNA



## Microbiologia predittiva

### Sito Web

Le modalità di accesso al sito sono tramite password.

Ogni AUSL ha una pagina che potrà essere gestita ed implementata dai propri servizi SIAN\_SVET per i progetti di competenza e per le matrici selezionate.

I dati inseriti verranno poi assemblati e modellati da Arsalimentaria e restituiti alle AUSL

Buon lavoro !

