

M.O. Produzione e Commercializzazione MBV

Contesto geografico

La provincia di Ferrara è connotata da un territorio costiero costituito da Km 48,27 di costa bassa e sabbiosa in cui si trova il Parco del Delta del Po. In questo ambiente sono presenti **quattro zone acquee** che sono state classificate dal punto di vista sanitario e sono oggetto di costante monitoraggio ai fini dell'allevamento e/o alla raccolta dei Molluschi bivalvi:

Area in mare aperto: a 4-5 miglia dalla costa, identificata con il con codice "PG" e classificata come zona di **tipo A**, adibita all'allevamento dei mitili (*Mytilus galloprovincialis*) ove di recente si sta attivando anche l'allevamento dell'ostrica piatta (*Crassostrea gigas*)

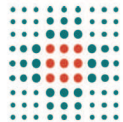


Area marina costiera: compresa tra il ½ miglio dalla costa e le 2 miglia marine, che si estende dal faro di Gorino fino al lido di Spina, identificata con il con codice "A" e classificata come zona di **tipo A**. In questo ambito avviene la sola raccolta periodica della vongola o lupino (*Chamaelea gallina*)



Sacca di Goro (circa 2500 ha) e tratto finale del ramo del **PO di Volano**: identificata con il con codice identificativo "C" classificata come zona di tipo B, ambiti nei quali avviene in maniera esclusiva l'allevamento della vongola verace (*Tapes semidecussatus*)





DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA
UNITÀ OPERATIVA ATTIVITÀ VETERINARIE

Canali di Comacchio: identificati con codice identificativo corrispondente alle prime tre lettere e classificati come zone di tipo B, ambiti anche questi dedicati in maniera esclusiva all'allevamento della vongola verace



Contesto produttivo

L'allevamento e/o la raccolta dei molluschi bivalvi costituiscono la **produzione primaria** dell'intera filiera produttiva dei molluschi. In questo ambito sono presenti nel territorio di Ferrara 87 cooperative di molluscoltori e due consorzi di gestione dell'attività.

I molluschi allevati e/o raccolti nelle zone con classificazione sanitaria di tipo "A" possono essere immediatamente commercializzati per il consumo umano diretto, attraverso un **Centro Spedizione molluschi** (CSM o CSM galleggiante) riconosciuto.

I molluschi allevati e/o raccolti nelle zone con classificazione sanitaria di tipo "B", invece, prima di essere commercializzati per il consumo umano devono obbligatoriamente essere sottoposti ad un processo di depurazione presso un **Centro di Depurazione molluschi** (CDM) riconosciuto.

Nel territorio provinciale sono presenti 12 CDM, 3 CSM e 3 CSM galleggianti, dove di fatto affluisce una quota consistente dei molluschi allevati in zona.

Nel corso del 2015 sono stati raccolti e commercializzati 38.293 q.li di mitili e 176.299 q.li di vongole veraci.

Mandato normativo

- REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 (Allegato III, Sezione VII), che detta le regole di comportamento che gli Operatori del settore alimentare (OSA), cioè i produttori, debbono rispettare per poter immettere in commercio i molluschi;
- REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004:
 - Allegato II, Capo II, lett. A: che detta all'Autorità Competente (Ministero, Regione, ASL) le regole per "classificare" dal punto di vista sanitario le zone dove si intende autorizzare l'allevamento e/o la raccolta dei molluschi bivalvi;
 - Allegato II, Capo II, lett. B: che detta all'Autorità Competente (Regione, ASL) le regole per la sorveglianza sanitaria (monitoraggio) delle zone di stabulazione e di produzione classificate.

La Classificazione sanitaria delle zone di allevamento avviene dopo un periodo di 6 mesi di controlli (campionamenti) microbiologici relativi ai parametri *Salmonella* ed *E. coli* (indicatore di contaminazione fecale).

DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA
UNITÀ OPERATIVA ATTIVITÀ VETERINARIE

CLASSIFICAZIONE	STANDARD MICROBIOLOGICO PER 100g DI CARNE E LIQUIDO INTRAVALVARE DI M.B.V.	TRATTAMENTO RICHIESTO
A	< 230 <i>E. Coli</i> (1)	Nessuno
B	M.B.V. vivi raccolti in queste zone non devono superare i valori di 4 .600 <i>E. coli</i> (2)	*Depurazione in stabilimenti riconosciuti ; *Depurazione in zone classificate ai fini della stabulazione *Trasformazione in stabilimenti riconosciuti in accordo con i metodi indicati nel Regolamento 853/2004, Allegato III, Capitolo II sezione VII
C	I M .B .V. vivi raccolti in queste zone non devono superare i valori di 46 .000 <i>E. coli</i>	*Lunga depurazione (>_ 2 mesi) *trasformazione in stabilimenti riconosciuti in accordo con le indicazioni del Regolamento 853/2004, Allegato III, Capitolo II sezione VII
Proibita	Qualora i valori riscontrati siano > 46.000 E coli	

Le zone di stabulazione e produzione classificate vengono sottoposte ad un monitoraggio nel rispetto delle frequenze previste nella DGR (Determinazione della Giunta Regionale) n. 16348/2008 mediante campioni di molluschi, al fine di verificare:

- l'origine, provenienza e la destinazione dei molluschi;
- la qualità microbiologica dei molluschi relativamente alla zona di produzione e di stabulazione;
- la eventuale presenza di fitoplancton tossico nelle acque di produzione e di stabulazione e di biotossine;
- la presenza di contaminanti chimici (Pb, Cd, Hg, diossine/furani, ecc.).

Attività di controllo ufficiale

Produzione primaria

- Predisposizione ed attuazione del Piano Annuale di Sorveglianza Sanitaria delle zone di produzione e raccolta Molluschi Bivalvi Vivi;
- Effettuazione di campioni di Molluschi Bivalvi Vivi per l'analisi del Rischio Virologico e da Vibrioni;
- Effettuazione di campioni di Gasteropodi Marini presso i due Impianti Collettivi per le aste per l'esecuzione di analisi microbiologiche, chimiche e biotossicologiche;
- Campionamento di Molluschi Bivalvi Vivi e acqua per la classificazione di nuove concessioni idonee alla produzione e raccolta dei Molluschi Bivalvi, su richiesta dei produttori.



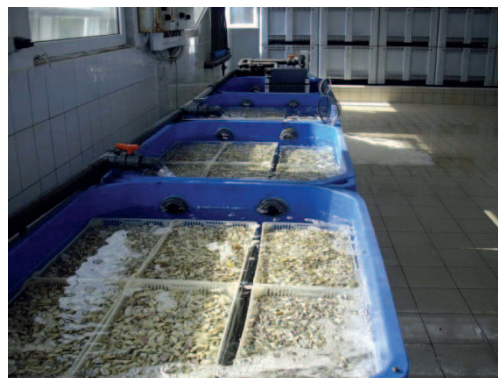
Nel corso dell'anno 2015, a seguito dell'attività di monitoraggio, l'Unità ha adottato:

- 13 atti di divieto raccolta di molluschi per il riscontro di elevati valori di biotossine algali ;
- 9 atti di divieto raccolta molluschi allevati in zona di tipo "B" per il riscontro del superamento dei limiti previsti per il parametro microbiologico *E. coli* ;
- 4 atti di obbligo della depurazione dei molluschi allevati in zona di tipo "A" per il riscontro del superamento dei limiti previsti per il parametro microbiologico *E. coli*.

DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA
UNITÀ OPERATIVA ATTIVITÀ VETERINARIE

Centri di Depurazione e Centri di Spedizione Molluschi

Il controllo di questi impianti è effettuato attraverso ispezioni/verifiche e campionamenti mensili sul prodotto pronto per la commercializzazione al consumatore finale, utilizzando metodologie e procedure operative istituite e validate a livello aziendale.



CAMPIONAMENTI: in ogni impianto di depurazione e/o spedizione si effettua un CAMPIONAMENTO UFFICIALE LEGALE mensile di molluschi per verificare il rispetto dei limiti microbiologici previsti dal REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005.

ISPEZIONI/VERIFICHE: La programmazione di dettaglio è finalizzata a:

- 1) valutare le azioni preventive previste dall'azienda (OSA) in caso di modifiche climatiche (es. piogge intense) che possono avere una ripercussione sul ciclo depurativo;
- 2) verificare l'avvenuta revisione annuale del piano di autocontrollo, per valutare se detta revisione sia stata attuata tenendo conto delle N.C. interne (verifiche in autocontrollo) o esterne (campioni ufficiali);
- 3) verifica documentale dei D.D.R. (documenti di registrazione), al fine di valutare la corretta compilazione dei medesimi (numerazione progressiva, identificazione della zona di raccolta, ecc.), importanti ai fini di documentare la **tracciabilità** (provenienza) dei molluschi bivalvi introdotti;
- 4) verificare se le eventuali irregolarità documentali siano state gestite dai CDM/CSM, mediante l'apertura di non conformità (NC) nei confronti del fornitore;
- 5) verificare l'applicazione dei tempi di depurazione (previsti) per ogni singolo lotto, attraverso la consultazione del Registro d'ingresso, nel quale devono essere riportati in tempo reale, data e ora di ingresso ed uscita dei molluschi dall'impianto di depurazione;
- 6) verificare se siano stati rispettati i tempi di attuazione della manutenzione dell'impianto (lampade UV, ecc.);
- 7) verificare lo stato di freschezza, la vitalità, ecc. dei molluschi in ingresso nell'impianto e il rispetto dei limiti microbiologici degli stessi dopo il loro confezionamento per la successiva commercializzazione;
- 8) verificare l'affidabilità del sistema di rintracciabilità dei molluschi commercializzati, adottato presso i CDM/CSM;
- 9) controllare la Regolarità degli scambi in ambito U.E.

Nel corso dell'anno 2015, nello svolgimento dell'attività programmata di campionamento ed ispezione degli stabilimenti, si sono registrati i seguenti risultati:

Campionamenti: n. 186 campioni effettuati, con n. 6 campioni non conformi, pari al 3,2%;

Verifiche / ispezioni: n. 1417 verifiche effettuate, con n. 69 non conformità rilevate, di cui 20 non conformità maggiori e 49 minori, complessivamente pari al 4,8%.

Sulla base dei risultati analitici, in caso di superamento dei limiti previsti dalla normativa, oltre all'applicazione delle sanzioni di tipo amministrativo e/o penale, nel caso di commercializzazione di prodotti non conformi, a tutela e salvaguardia della salute pubblica, si procede ad attivare il sistema di allerta rapido.

DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA
UNITÀ OPERATIVA ATTIVITÀ VETERINARIE

Personale e risorse

Nel settore operano 6 Dirigenti Veterinari e 2 amministrativi dell'Unità Operativa Attività Veterinarie, oltre a 8 Tecnici della prevenzione appartenenti a diverse Unità Operative del Dipartimento.

Il Personale tecnico dell'Azienda USL è condotto presso le zone acquee dove si producono i molluschi, ai fini del campionamento, da marinai e natanti di una Ditta appositamente ingaggiata.

Modalità operative

1) L'attività di controllo ufficiale eseguita dai Veterinari responsabili per ogni singolo stabilimento è condotta utilizzando l'Istruzione Operativa dell'UO Attività Veterinarie "Controllo Ufficiale presso Operatori del Settore Alimentare (produzione post-primaria)" doc. 3451, integrata dalla Istruzione Operativa dell'UO Attività Veterinarie "Controllo Ufficiale Controllo ufficiale in Centri di Depurazione e Spedizione Molluschi Bivalvi Vivi" doc. 3748;

2) L'attività di campionamento molluschi negli stabilimenti è condotta secondo l'Istruzione Operativa dell'UO Attività Veterinarie "Campionamento alimenti" doc. 2768;

3) L'attività di controllo ufficiale presso le Cooperative operanti nella produzione primaria è eseguita dal veterinario incaricato delle verifiche utilizzando:

- l'Istruzione Operativa dell'UO Attività Veterinarie "Autorizzazione imprese molluschicoltura" doc. 5385;
- l'Istruzione Operativa dell'UO Attività Veterinarie "Molluschi Bivalvi Vivi Gestione in Caso di Allarme" doc. 3884

- la check list dell'UO Attività Veterinarie per la "Valutazione autocontrollo nelle cooperative di allevamento molluschi" doc. 3566;

- la check list dell'UO Attività Veterinarie dell'UO Attività Veterinarie per la "Valutazione dei requisiti per la rintracciabilità e per il ritiro/richiamo" doc. 3565

4) L'attività di sorveglianza delle zone di produzione attraverso il campionamento molluschi e acqua di mare è condotta seguendo le indicazioni della Determinazione della Giunta Regionale n. 16348/2008.

Responsabile del Modulo Organizzativo: dott. Lari Boschetti

Si trova al 1° piano della sede di Via Cassoli, 30 - Scala A - Ferrara, CAP 44121

Tel. 0532/235982-987

Fax: 0532/235985

E.mail: l.boschetti@ausl.fe.it ; areaveterinaria@ausl.fe.it

PEC: areaveterinaria@pec.ausl.fe.it



A cura dell'Azienda U.S.L. di Ferrara
Dipartimento di Sanità Pubblica
Programma Sicurezza Alimentare