Convegno Accredia – ISS EURLP

I laboratori che effettuano prove per individuare la presenza di *Trichinella* nelle carni in conformità alla norma

UNI CEI EN ISO/IEC 17025

Aspetti normativi in tema di controllo sulla *Trichinella*

Roma, 18 giugno 2012

Domenico Monteleone - Ufficio II

Direzione Generale dell'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione

Igiene e sicurezza degli alimenti

Regolamento 178/2002

Reg. 852/2004

Reg. 853/2004

Norme verticali
- **Residui e Contaminanti**
- **Additivi**
- **Sottoprodotti**
- **Fitosanitari ..**

Linee guida per l'interpretazione dei regolamenti 852 ed 853/2004

Il contesto normativo dei controlli ufficiali

Regolamento 178/2002

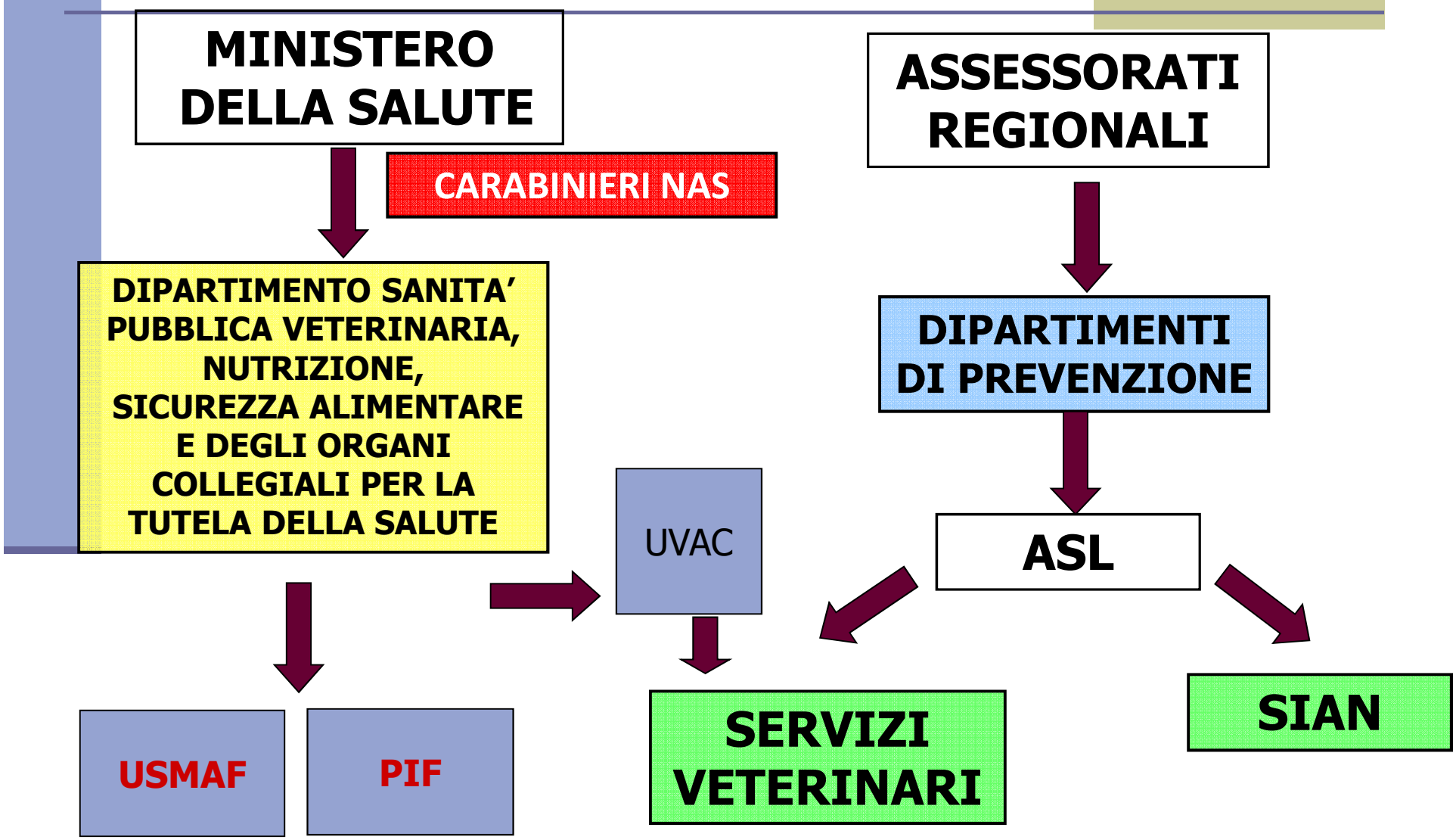
Reg. 882/2004

Reg. 854/2004

“Norme verticali”
Verifica del rispetto dei requisiti specifici

Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. 854 ed 882/2004

AUTORITA' COMPETENTI PER IL CONTROLLO UFFICIALE



Trichinellosi

- **La trichinellosi (detta anche trichinosi) è una zoonosi causata da vermi cilindrici (nematodi) appartenenti al genere *Trichinella*, un parassita che inizialmente si localizza a livello intestinale per poi dare origine a una nuova generazione di larve che migrano nei muscoli, dove poi si incistano.**

- **Il parassita è in grado di infettare i mammiferi, gli uccelli e i rettili, soprattutto quelli carnivori e onnivori (maiale, volpe, cinghiale, cane, gatto, uomo compreso).**
- **Le specie che si possono ritrovare sul nostro territorio sono la T.Spiralis e T.Britovi**

- **Modalità di trasmissione**
  La trasmissione all'uomo avviene esclusivamente per via alimentare, attraverso il consumo di carne cruda o poco cotta contenente le larve del parassita. In Italia, il veicolo di trasmissione è la carne suina (maiale o cinghiale), equina e più raramente di carnivori selvatici (volpe).

  La trichinosi non si trasmette da persona a persona.

  Il periodo di incubazione è generalmente di circa 8-15 giorni, ma può variare da 5 a 45 giorni a seconda del numero di parassiti ingeriti.

I sintomi e la diagnosi

- **Nell'uomo il quadro clinico varia dalle infezioni asintomatiche a casi particolarmente gravi, con alcuni decessi.**

- **La sintomatologia classica è caratterizzata da diarrea (che è presente in circa il 40% degli individui infetti), dolori muscolari, debolezza, sudorazione, edemi alle palpebre superiori, fotofobia e febbre.**

Decisione 2002/253/CE

Decisione 2002/253/CE del 19 marzo 2002 che stabilisce la definizione dei casi ai fini della dichiarazione delle malattie trasmissibili alla rete di sorveglianza comunitaria istituita ai sensi della decisione n.2119/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio

- G.U. L 86 del 3.4.2002, pag.44

- Entrata in vigore: 1° gennaio 2003

Decisione 2002/253/CE - Trichinosi

Trichinosi (Trichinella spp.)

Criteri clinici. **Qualsiasi persona che presenti almeno tre delle seguenti sei manifestazioni:**

- **Febbre**
- **Mialgia**
- **Diarrea**
- **Edema facciale**
- **Eosinofilia**
- **Emorragie subcongiuntivali, subungueali e retiniche**

Decisione 2002/253/CE - Trichinosi

- **Criteri di laboratorio. Almeno uno dei seguenti due criteri:**
  - **Dimostrazione dell'esistenza di larve di *Trichinella* nei tessuti ottenuti mediante biopsia muscolare**
  - **Risposta anticorpale specifica alla *Trichinella* (test IFA, ELISA o Western).**

- **Criteri epidemiologici. Almeno una delle seguenti due correlazioni epidemiologiche:**
  - **Esposizione ad alimenti contaminati (carne)**
  - **Esposizione ad una fonte comune**

Decisione 2002/253/CE - Trichinosi

Classificazione dei casi

- **A. Caso possibile**

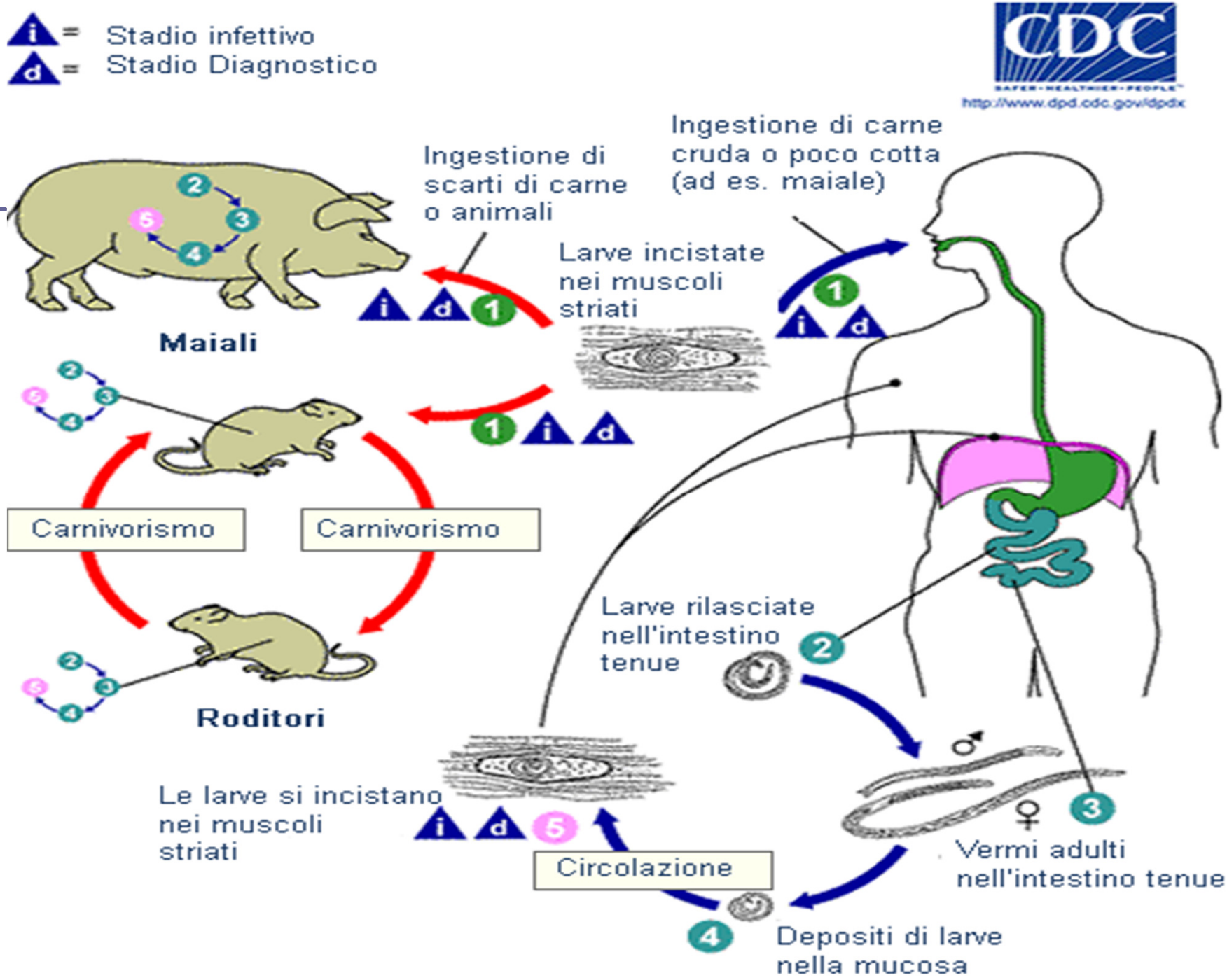
  N.A.

- **B. Caso probabile**

  Qualsiasi persona che soddisfi i criteri clinici e presenti una correlazione epidemiologica

- **C. Caso confermato**

  Qualsiasi persona che soddisfi i criteri clinici e di laboratorio


i = Stadio infettivo
d = Stadio Diagnostico
CDC
http://www.dpd.cdc.gov/dpdx
Ingestione di carne cruda o poco cotta (ad es. maiale)
Ingestione di scarti di carne o animali
Larve incistate nei muscoli striati
Maiali
Carnivorismo
Carnivorismo
Roditori
Larve rilasciate nell'intestino tenue
Le larve si incistano nei muscoli striati
Circolazione
Vermi adulti nell'intestino tenue
Depositi di larve nella mucosa

Trichinellosi - Normativa

- **Reg.CE n. 854/2004**

  stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

- **Art.5 Carni fresche**

  Gli S.M. assicurano che i controlli ufficiali sulle carni fresche vengano effettuati in conformità dell'Allegato I

Reg. 854/2004 del 29.04.2004 – organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti O.A

- ***Trichinella spp*. Rischio specifico nelle carcasse di suini (domestici, selvativi di allevamento, selvatici in libertà), di solipedi e di altre specie esposte all'infestazione da Trichinella.**

  Tali carcasse devono essere sottoposte ad esame per individuare *Trichinella spp*.

- **Oltre a queste disposizioni, occorre definire requisiti più specifici per quanto riguarda le *Trichine*. Le carni di suini domestici, cinghiali, equidi e altre specie animali possono essere infestate da nematodi del genere *Trichinella*.**

  Il consumo di carni infette da *Trichine* può causare l'insorgenza di gravi patologie nell'uomo.

  Occorre quindi adottare misure di prevenzione delle patologie causate dal consumo di carni contaminate da *Trichine*.

Reg. CE n.854/2004

Il veterinario ufficiale svolge compiti ispettivi nei macelli che commercializzano carni fresche, nei centri di lavorazione della selvaggina e nei laboratori di sezionamento in particolare per quanto riguarda:

- **Le informazioni sulla catena alimentare**
- **L'ispezione ante mortem**
- **Il benessere degli animali**
- **L'ispezione post mortem**
- **il materiale specifico a rischio**
- **Le prove di laboratorio**

Reg. CE n.854/2004

- **Bollatura sanitaria**

- **Applicazione di misure appropriate da parte del veterinario ufficiale:**

- **La comunicazione dei risultati dell'ispezione**
- **Decisioni concernenti l'informazione sulla catena alimentare**
- **Decisioni concernenti gli animali vivi**
- **Decisioni concernenti il benessere degli animali**
- **Decisioni concernenti la carne**

Reg. CE n.854/2004

Gli S.M. possono autorizzare il personale dei macelli a coadiuvare nei controlli ufficiali svolgendo taluni compiti specifici, sotto la supervisione del veterinario ufficiale, in relazione alla produzione delle carni di pollame e di lagomorfi e provvedono affinchè il personale:

- **Sia qualificato e segua una formazione**
- **Operi in maniera indipendente dal personale di produzione**
- **Riferisca qualsiasi mancanza al veterinario ufficiale**

Gli S.M. provvedono a che i veterinari ufficiali e gli assistenti specializzati ufficiali abbiano le qualifiche e siano formati secondo quanto previsto dall'Allegato I.

Trichinellosi - Normativa

- **La ricerca delle trichine nelle carni suine è oggi disciplinata dal Reg.CE n.2075/2005, pubblicato sulla G.U. EU L 338 del 22 dicembre 2005 e dall'Intesa Stato-Regioni del 10 maggio 2007.**

- **Definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni.**

Reg.CE n.2075/2005 del 5 dicembre 2005

(GU L 338 del 22.12.2005 - Applicazione 1 gennaio 2006)

CAPO II - OBBLIGHI DELLE AUTORITÀ COMPETENTI E DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

- **Articolo 2 - Prelievo di campioni dalle carcasse**

  1. Si prelevano sistematicamente campioni dalle carcasse … Al fine di individuare la presenza di Trichine, in un laboratorio designato dall'autorità competente viene prelevato un campione da ciascuna carcassa, utilizzando uno dei seguenti metodi……

- **3. Le carcasse di equidi, cinghiali e altre specie animali d'allevamento o selvatiche a rischio di contaminazione da Trichine sono sottoposte sistematicamente a campionamento nei mattatoi o negli stabilimenti di trattamento della selvaggina, nell'ambito dell'esame post mortem.**

Reg.CE n.2075/2005

Reg. (CE) n. 2075/2005 – norme applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni (modificato da Reg. CE 1665/2006 G.U.E. L 320 del 18.11.2006)

- **Basato su opinione Comitato permanente SCVMTH su trichinellosi, epidemiologia e tecniche di rilevamento e produzione Trichinella free – 2001;**
- **Parere esperti EFSA su metodi congelamento per consentire consumo carni infettate con Trichinella - 2004**
- **Parere EFSA sulla possibilità di definire aree esenti da Trichinella pss e aumento di rischio nel non esaminare i suini di aree esenti da T spp - 2005**

Reg.CE n.2075/2005

Sicurezza del consumatore: garantire l'assenza di *Trichinella Spp* da carni

Fornire dati essenziali per la valutazione del rischio legato a *Trichinella* e per una eventuale riduzione dei controlli (Reg 882/2004)

REGOLAMENTO (CE) N. 2075/2005

Art. 5 Formazione

Le autorità competenti dispongono che tutto il personale che partecipa all'esame dei campioni destinati ad individuare la presenza di Trichine sia adeguatamente formato e partecipi a:

- **Un programma di controllo della qualità delle analisi utilizzate per individuare la presenza di Trichine;**

- **Una valutazione regolare delle procedure di valutazione, di registrazione e di analisi utilizzate nel laboratorio**

Laboratori

Possono essere designati:

- Laboratorio annesso al macello e agli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

- Laboratorio dell' IZS o di altra struttura pubblica (LSP)

- Altri laboratori addetti al controllo ufficiale

Laboratorio designato

Deve garantire

Adozione per la attività di prova dei metodi indicate dal Reg. n. 2075/2005

Personale adeguatamente formato che partecipi a un programma di controllo della qualità delle analisi

Rintracciabilità del campione

Sistema di registrazioni che consenta al responsabile dell'impianto di macellazione di mantenere la correlazione tra l'azienda di provenienza dell'animale e la qualifica della stessa, l'identificazione degli animali vivi, il sistema di identificazione delle carcasse, l'identificazione del campione e l'esito dell'esame

Conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ed accreditamento

Trichinellosi - Normativa

- **Le Autorità competenti e gli OSA hanno l'obbligo di effettuare prelievi di campioni dalle carcasse di suini domestici nei mattatoi, al fine di individuare, grazie all'ausilio di un laboratorio indicato dall'autorità competente (art.2) la presenza di *Trichine* (ovvero qualsiasi nematode appartenente al genere Trichinella)**

Trichinellosi - Normativa

- **L'Allegato I del regolamento descrive, in maniera dettagliata, i vari metodi che possono essere utilizzati dal laboratorio per rilevare l'eventuale presenza di Trichine.**

- **Se non in deroga e comunque non oltre il 31/12/2009, il vecchio metodo trichinoscopico non può più essere adottato come metodo ufficiale poiché non garantisce sufficiente sensibilità per l'individuazione delle larve.**

Trichinellosi - Normativa

- **Per le carcasse di equidi, cinghiali e altre specie di allevamento o selvatiche a rischio di contaminazione da Trichine, si procede con modalità similari.**

- **Il Reg CE consente di riconoscere aziende e intere Regioni come ufficialmente esenti da Trichine e nel consentire l'eventuale esenzione dei suini domestici provenienti da tali zone dai controlli previsti dal medesimo regolamento (at.3).**

Trichinellosi - Normativa

- **Le autorità competenti possono decidere di riconoscere una categoria di aziende e intere Regioni come ufficialmente esenti da *Trichine* e nel consentire l'eventuale esenzione dei suini domestici provenienti da tali zone dai controlli previsti dall'articolo 3 del regolamento.**
- **Affinchè un'azienda venga riconosciuta ufficialmente esente da Trichine, l'OSA e le A.C. devono rispettare le condizioni riportate nella tabella 1.**
- **Le procedure sono semplificate nel caso in cui le A.C. dello Stato membro dimostrino con apposita documentazione l'assenza di *Trichine* sul territorio nel corso degli ultimi 10 anni.**

Trichinellosi - Normativa

- **Per rendere una Regione ufficialmente esente da Trichine, lo S.M. deve comunicare annualmente alla Commissione ed agli altri S.M. precise informazioni riguardo il numero di casi umani e animali affetti da trichinellosi (Allegato IV,capitolo II, punto D)**

Trichinellosi - Normativa

Requisiti per riconoscimento di azienda esente da Trichine

Obblighi dell'A.C.	Obblighi dell'OSA
Effettuare almeno 2 ispezioni di controllo nell'anno precedente il riconoscimento per verificare il rispetto degli obblighi degli OSA	Costruire stabilimenti tali da impedire l'accesso ad animali estranei
Sottoporre per almeno 24 mesi tutti i suini destinati al mattatoio all'esame per l'individuazione della presenza di Trichine	Adottare un programma di lotta contro i roditori
Verificare la negatività dei risultati dei test	Eliminare le carcasse entro 24 ore dal decesso
Accertare l'esistenza di un programma di sorveglianza per l'individuazione di Trichinella nella fauna selvatica eventualmente presente	Garantire l'uso di mangimi certificati e la loro conservazione lontano da fonti di contaminazione
Valutare il rischio connesso all'eventuale presenza di una discarica	Informare l'A.C. dell'eventuale vicinanza di una discarica
	Introdurre solo nuovi animali provenienti da aziende Trichinella-free o risultati negativi a test sierologici
	Garantire la tracciabilità dei capi presenti in azienda
	Impedire l'accesso all'esterno dei suini durante la produzione e consentirlo prima dello svezzamento solo nel rispetto di precisi requisiti
	Informare le A.C. di eventuali cambiamenti che possono compromettere la qualifica di azienda esente da Trichine

Obblighi del responsabile del macello

Procedura campionamento

- **Esiste una procedura documentata per il campionamento e l'invio dei campioni/pool di campioni al laboratorio designato**

- **La procedura prevede la rintracciabilità dei singoli campioni prelevati e loro correlazione con la carcassa e le sue parti**

La procedura prevede:

- **1. modalità di prelievo**
- **2. identificazione dei campioni**
- **3. verbalizzazione**
- **4. refertazione**
- **anche nei casi di laboratorio interno al macello.**

Obblighi del responsabile del macello

Procedura campionamento

- **La procedura contempla la conformità del campione rispetto alla quantità minima prevista, in relazione alla specie, alla categoria produttiva ed al sito di prelievo, per l'esame di 1° istanza di campioni Aggregati**

- **In caso di positività, è previsto il campionamento di un nuovo campione per l'effettuazione dell'esame di 2° istanza, nonché quello per l'individuazione del singolo positivo.**

- **verificare in campo la corretta applicazione della procedura**

Prescrizioni al macello - campionamento

Reg. CE 2075/2005 cap 1 – attrezzature e reagenti –

- **prevede l'utilizzo di vassoi suddivisi in riquadri ciascuno dei quali in grado di contenere campioni di carne di circa 2 grammi, ovvero altri strumenti che diano garanzie equivalenti. Tale vassoio consente di verificare la numerosità dei campioni ed il rispetto dei grammi da sottoporre ad analisi.**

Prescrizioni

Prescrizioni al macello -formazione

- **Prevedere un percorso formativo documentato per tutto il personale che partecipa al prelievo ed esame dei campioni, modulato a seconda della funzione svolta**

Prescrizioni al macello- comunicazione delle analisi

- **Formalizzare la comunicazione dell'esito delle analisi in modo adeguato anche nei laboratori annessi a macello**

Prescrizioni

Prescrizioni al macello: risalire alla singola carcassa

- **Poter indicare il codice aziendale dell'animale positivo consente di risalire a tutti gli allevamenti che possono essere coinvolti nella positività. Questo requisito si può ottenere conservando la testa degli animali macellati su cui si potrà effettuare l'esame di seconda istanza.**

Prescrizioni

Prescrizioni al macello: esame di seconda istanza

- **Per ogni carcassa si deve prevedere la disponibilità di una quantità di carne dai siti di elezione indicati nel regolamento (masseteri – lingua – diaframma) che tenga conto delle quantità necessarie per analisi di prima istanza, seconda istanza e individuazione della singola carcassa secondo i pesi della tabella alla sezione II, capitolo 1 delle linee guida nazionali recepite con delibera 1526/2007**

Prescrizioni

Prescrizioni al macello: verifiche del servizio veterinario

- **Le verifiche attuate dal veterinario ufficiale sull'adeguatezza delle procedure e delle attività di laboratorio devono essere documentate. (check list, riscontri, non conformità e follow up)**

Obiettivi dell'Audit Regionale: macello

- verificare le procedure di rintraccio attuate negli impianti di macellazione ai fini della sicurezza alimentare
- verificare l'utilizzo del sistema anagrafe suina nazionale (BDN) per accertare la qualifica sanitaria dell'allevamento
- verificare l'adeguatezza della procedura adottata dall'impianto per assicurare lungo tutta la linea di macellazione l'identificazione della carcassa e delle sue parti, e loro reciproca correlazione, nonché la loro rintracciabilità
- verificare l'adeguatezza della procedura documentata per l'identificazione, la manipolazione e l'invio dei campioni/pool di campioni al laboratorio designato nonché per la rintracciabilità dei singoli campioni prelevati e loro correlazione con la carcassa e le sue parti

Reg.2075/05 - adempimenti Autorità Competente

- **valutare l'adeguatezza e l'efficacia delle procedure predisposte dall'OSA a verificarne la costante e corretta applicazione.**

- **rilasciare la certificazione, in merito agli esiti della visita ante e post mortem, sul numero e categoria di suini controllati per Trichinella spp. e sull'esito dell'esame trichinoscopico nonché della metodica di individuazione impiegata quando pervengono suini provenienti da allevamenti che hanno presentato richiesta di riconoscimento o che sono riconosciuti esenti da Trichinella (allegato I del Regolamento CE 2074/2005 o documento contenente le medesime informazioni).**

- **Presso gli impianti di macellazione deve essere disponibile il provvedimento di designazione del laboratorio al quale vengono inviati i campioni, come meglio specificato nel paragrafo " Laboratori designati". Tale designazione è comunicata formalmente al Servizio regionale.**

Laboratori pubblici del controllo ufficiale

I laboratori che effettuano le analisi del controllo ufficiale sono i laboratori pubblici:

- **Laboratori di Sanità pubblica (Ex P.M.P)**

REGIONI

- **A.R.P.A**

- **Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)**

Laboratori per la sicurezza alimentare

Ufficiali

Controllo ufficiale
Piani di sorveglianza
Allerte

Privati

Autocontrollo

Reg. CE N.882/2004
entro 31.12.2009

Legge n.88/2009
Accordo 2010
Stato Regioni-Province autonome

Laboratori conformi UNI CEI EN ISO/IEC 17025
Accreditati

Trichine nelle carni: laboratori per i controlli ufficiali

REGOLAMENTO (CE) N. 2075/2005 DELLA COMMISSIONE del 5 dicembre 2005
che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni

Accordo Stato, Regioni e Province autonome Trento e Bolzano concernente linee guida per una corretta applicazione del Regolamento n. 2075/2005

REGOLAMENTO (CE) N. 1162/2009 DELLA COMMISSIONE del 30 novembre 2009 che fissa disposizioni transitorie

REGOLAMENTO (CE) N. 1162/2009 del 30 novembre 2009 disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004

(5) **È opportuno prevedere un ulteriore periodo transitorio durante il quale continuerebbero ad essere applicate alcune disposizioni transitorie fissate dal regolamento (CE) n. 2076/2005.**

(10) L'esperienza ha dimostrato che l'accreditamento a pieno titolo dei laboratori che effettuano i controlli ufficiali per individuare la presenza di *Trichinella* e che si trovano all'interno di macelli o di stabilimenti per la lavorazione della selvaggina richiede maggior tempo, in quanto la relativa procedura è complessa e laboriosa.

Di conseguenza, il presente regolamento prevede, a date condizioni, ulteriori misure transitorie per tali laboratori.

Reg.CE 1162/2009

In deroga all'articolo 12, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 882/2004, l'autorità competente può designare un laboratorio che effettui i controlli ufficiali per individuare la presenza di Trichinella e che si trovi all'interno di macelli o di stabilimenti per la lavorazione della selvaggina non accreditato.

Purchè

A.dimostri di aver avviato e avere in corso le necessarie procedure di accreditamento conformemente al regolamento (CE) n. 882/2004 – Dimostrare di aver avviato le procedure di accreditamento alla data del 31/12/2009 – Domanda SINAL-ORL

B.fornisca all'autorità competente garanzie sufficienti circa l'operatività di sistemi di controllo della qualità per le analisi da esso effettuate ai fini dei controlli ufficiali.

Accreditamento entro 31 dicembre 2013

Reg.CE 1162/2009

Laboratori all'interno di macelli o di stabilimenti per la lavorazione della selvaggina designati - Responsabilità

- **Il Responsabile del laboratorio è responsabile dell'emissione del rapporto di prova**
- **Il Veterinario ufficiale, ai sensi del Reg. n. 854/2004, assicura che il campionamento sia effettuato e che i campioni siano adeguatamente identificati, manipolati, inviati al laboratorio ….**
- **Il Veterinario ufficiale è responsabile sia dell'effettuazione del prelievo al macello che dell'attività di supervisione sul laboratorio facente parte dello stabilimento.**
- **Il Veterinario ufficiale valuta la destinazione** delle carni

Veterinario ufficiale - ACCREDIA

Laboratori annessi ai macelli e agli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina - Responsabilità

- **Il Veterinario ufficiale è tenuto a segnalare le eventuali NC rilevate nell'attività di supervisione ad ACCREDIA.**
- **ACCREDIA, qualora riscontri criticità tali da non garantire la corretta esecuzione delle analisi, ne informa tempestivamente il Veterinario ufficiale**
- **E' consentito in tal caso l'invio dei campioni ad altro laboratorio già accreditato annesso al macello e sotto controllo ufficiale**

Indicazioni ministeriali

Nota n.37567 del 29/12/2009

Informazioni sui laboratori designati per la ricerca di Trichinella nelle carni

- D.Lgs 3 marzo 1993,n.123, art. 2, comma 3, definisce che i laboratori del controllo ufficiale sono rappresentati dai laboratori pubblici quali: IZS, ARPA, Laboratori di sanità pubblica, laboratori dell'ISS e altri laboratori pubblici designati dalle autorità competenti.
- Con l'Intesa Stato-Regioni e Province autonome del 10 maggio 2007 recante "Linee guida per la corretta applicazione del Reg.CE 2075/2005, sono state concordate le tipologie di laboratorio che possono esaminare i campioni prelevati al macello per la ricerca di Trichinella.
- Il Reg.CE 1162/2009 , art.6, ha fissato le condizioni per poter applicare la deroga all'art.12, prg.2, del Reg.CE 882/2004, prevista per i laboratori che operano all'interno di macelli o di stabilimenti per la lavorazione della selvaggina (pubblici o privati).I laboratori annessi a macello operano in una struttura sottoposta a supervisione veterinaria.
- I laboratori privati esterni a macello o a stabilimenti per la lavorazione della selvaggina non possono essere designati per la ricerca di trichinella in campioni prelevati ai sensi del Reg.CE 2075/2005

Indicazioni ministeriali

Nota n. 7022 del 15/03/2010

Metodiche per la ricerca delle "Trichinelle"

- **Segnalazione del laboratorio nazionale di riferimento per Trichinella di presenza sul mercato di strumenti non validati per la digestione artificiale.**
- **I Servizi veterinari devono raccomandare agli operatori degli stabilimenti di macellazione con laboratorio annesso, al fine di evitare eventuali raggiri, che ad oggi, per la ricerca delle trichinelle sono utilizzabili solo le metodiche e gli apparati di cui all'allegato I, capitoli I e II, del Reg.CE 2075/2005.**

Indicazioni ministeriali

Nota n. 31791 del 20/10/2010

Trichine: accreditamento laboratori ammessi ai macelli – chiarimenti

- **L'esecuzione delle analisi di campioni prelevati nel contesto di campionamenti ufficiali, presuppone per i laboratori, il possesso dei requisiti di cui all'art.12 del Reg.CE 882/2004.**
- **Un periodo transitorio per l'accreditamento dei laboratori annessi ai macelli è stato concesso fino al 31 dicembre 2013, dal Reg.CE 1162/2009, con il quale è stato chiarito che la deroga all'accreditamento potesse essere concessa solo ai laboratori che alla data del 31/12/209 avessero dimostrato di aver già avviato le procedure di accreditamento di cui al Reg.CE 882/2004 e di garantire l'operatività di sistemi di controllo della qualità.**
- **Un laboratorio annesso ad un macello che non rientri nella fattispecie di cui sopra, potrà iniziare l'iter per l'accreditamento ma non effettuare analisi per la ricerca delle trichine se non dopo averlo ottenuto.**

Indicazioni ministeriali

Nota n.17363 del 25/052011

Trichinelle – Chiarimenti sull'attività dei laboratori annessi ai macelli e agli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

- **Il responsabile del laboratorio, accreditato o in via di accreditamento, è responsabile dell'emissione del referto analitico che deve essere da lui debitamente firmato**
- **Il veterinario ufficiale, ai sensi del Reg.CE 882/2004 (allegato I, sezione I, capo II, punto F) "assicura che il campionamento sia effettuato e che i campioni sano adeguatamente identificati, manipolati, inviati al laboratorio idoneo (…)", pertanto è responsabile sia dell'effettuazione del prelievo al macello del materiale da sottoporre ad analisi che dell'attività di supervisione sul laboratorio facente parte dello stabilimento. Il veterinario ufficiale valuterà, sulla base del referto analitico fornitogli dal laboratorio, l'eventuale destinazione delle carni.**
- **Nel caso in cui il veterinario rilevi delle non conformità nel laboratorio, è necessario che provveda a segnalarle ad ACCREDIA in qualità di Ente di accreditamento.**
- **Nel caso in cui ACCREDIA riscontri presso il laboratorio criticità tali da non garantire la corretta esecuzione delle analisi, ne informa tempestivamente il veterinario ufficiale in modo da consentire l'invio dei campioni presso altro laboratorio.**

Indicazioni ministeriali

Nota n.22848 dell'8/07/2011

Controlli ufficiali per la ricerca di Trichinelle – Laboratori annessi ai macelli e agli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

- In considerazione del fatto che i laboratori annessi agli stabilimenti di macellazione sono sotto la supervisione del veterinario ufficiale, è consentito l'invio dei campioni da esaminare per la ricerca delle trichinelle presso altro laboratorio già accreditato annesso ad un macello, quindi sotto il controllo ufficiale

Indicazioni ministeriali

Nota marzo 2012 ACCREDIA

Lettura del campione e firma sul rapporto di prova relativo alla ricerca di trichinelle.

il responsabile della lettura e della firma sul rapporto di prova può anche essere un tecnico diplomato, in possesso di adeguate competenze, che potrà essere meglio qualificato attraverso la partecipazione ad un breve corso di formazione.

- **Il veterinario ufficiale potrebbe avere in tale caso le funzioni di supervisore.**

Conclusioni

E' necessario:

- **Accreditamento dei laboratori per il controllo di *Trichinella***
- **Formazione del personale**
- **Verifica dell'applicazione del regolamento da parte di OSA e aziende**
- **Maggiore informazione**
- **Maggiore sinergia fra Ministero della Salute, Regioni, ASL, Accredia**

Grazie per l'attenzione

Trichinella spiralis