

Attività di campionamento per 'source tracking' in seguito a positività *Listeria monocytogenes* sequence type 155 in wurstel prodotti presso lo stabilimento CE IT 04M

1. Introduzione e finalità

Nell'ambito di un focolaio di malattia a trasmissione alimentare, la ricerca di eventuali ulteriori sorgenti di contaminazione è una delle fasi previste dall'esecuzione di una efficace indagine epidemiologica finalizzata a ridurre il rischio di diffusione della malattia nell'uomo.

Nell'ambito dell'epidemia sostenuta da *Listeria monocytogenes* di sierogruppo IIa, Sequence type 155 (Lm ST155), attualmente in corso, è necessario raccogliere dati ed evidenze utili a verificare l'eventuale esistenza di ulteriori sorgenti di contaminazione diverse dall'alimento e dall'ambiente dello stabilimento produttore nei quali finora è stato isolato il ceppo Lm ST155 causa del focolaio: wurstel prodotti nello stabilimento CE IT 04M.

Per tali scopi è necessario eseguire un'attività di campionamento e ricerca di eventuali contaminazioni presso i fornitori dello stabilimento CE IT 04M, per Lm e, in particolare, del ceppo Lm ST155, ripercorrendo a ritroso il processo produttivo del prodotto finito risultato contaminato.

Gli operatori del settore alimentare (OSA) che sono fornitori di ingredienti/materie prime/semilavorati e MOCA dello stabilimento CE IT 04M (utilizzati per la produzione del wurstel) sono soggetti al presente piano di campionamento. A tale scopo sono state individuate tre tipologie di matrici da sottoporre a campionamento:

- Tamponi o spugnette per gli ambienti di lavorazione;
- Matrici alimentari che supportano la crescita di Lm prodotte sul territorio nazionale e non nazionale;
- Matrici alimentari e non alimentari (inclusi i MOCA) che non supportano la crescita di Lm.

2. Base normativa

Ai fini della presente attività di 'source tracking', il campionamento in ambienti di lavorazione e dei prodotti è eseguito secondo le disposizioni di cui al Regolamento (UE) 2017/625 concernenti le «altre attività ufficiali», ossia attività, diverse dai controlli ufficiali, che sono effettuate dalle autorità competenti al fine prevenire o contenere la diffusione di malattie.

Fatto salvo l'accertamento di non conformità ai criteri microbiologici come definiti all'articolo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 2073/2005 o ad altra normativa vigente incluso il Regolamento CE 178/2002, le azioni intraprese dalla autorità competenti locali in merito agli esiti della presente attività di campionamento ed analisi sono adottate, prioritariamente, per la finalità di rintraccio di ulteriori sorgenti di contaminazione del ceppo Lm ST155. A fini esplicativi si fornisce in Appendice 2 lo schema decisionale per l'adozione da parte dell'autorità competente di misure in esito alle attività di campionamento ed analisi di cui al presente piano.

3. Modalità operative

3.1. Gestione del campionamento

I campioni, prelevati secondo le modalità di seguito descritte, sono conferiti alla sezione dell'IZS territorialmente competente.

I verbali di prelievo da utilizzare sono conformi al format previsto per i controlli ufficiali pianificati degli alimenti e debbono contenere tutti i metadati necessari per individuare l'OSA, la corretta denominazione dell'ingrediente e della superficie sulla quale è stato effettuato il prelievo e la sua estensione. A tale proposito si consiglia di utilizzare le denominazioni presenti in SINVSA del piano Export USA.

Al fine di dare rapida attuazione al presente piano, le autorità competenti locali procedono immediatamente a pianificare i campionamenti previsti. In caso di indisponibilità di spugnette per i campionamenti ambientali, queste possono essere reperite presso le sezioni degli II.ZZ.SS. competenti per territorio.

3.2. Matrici da prelevare e modalità di campionamento

Le matrici da prelevare negli stabilimenti sono:

- Tamponi o spugnette per gli ambienti di lavorazione;
- Matrici alimentari che supportano la crescita di *Lm* prodotte sul territorio nazionale e non nazionale;
- Matrici alimentari e non alimentari (inclusi i MOCA) che non supportano la crescita di *Lm*.

3.2.1. Modalità di prelievo dei campioni ambientali

- Superfici da sottoporre a prelievo

All'interno degli stabilimenti, i prelievi sono effettuati nelle zone a maggior rischio (quali ad esempio il locale sezionamento). I campionamenti sono eseguiti mediante spugnette su superfici a contatto diretto (dFCS), superfici a contatto indiretto (iFCS) e superfici non a contatto (NFCS).

- Numero dei campioni da prelevare

Per ciascuna sessione di campionamento, da punti di prelievo diversi, si devono effettuare 60 spugnette ambientali.

- Modalità di campionamento

Il campionamento ambientale deve essere eseguito mediante spugnette (sponge bag) da strofinare sulle superfici a maggior rischio di formazione di biofilm o presenza di *Lm*.

È necessario eseguire il campionamento su una superficie la più ampia possibile, compatibilmente con la capacità assorbente della spugna utilizzata, da una dimensione minima di 30x30 cm fino a un metro quadrato; le superfici non piane devono essere campionate per intero (es. piletta di scarico, maniglie, ecc.).

Le superfici considerate a maggior rischio sono ad esempio:

- dFCS: nastro trasportatore, macchina disosso meccanico, tritacarne, cassette raccolta prodotto, pale per miscelazione prodotto, carrelli, macchina per la produzione di CMS;
- iFCS: superfici a contatto indiretto: manubri carrelli, maniglie e guarnizioni frigoriferi, pulsanti apriporta o su attrezzature;
- NFCS: lavandini, pavimento, piletta di scarico, pedali lavamani.

Si suppone che, per ogni sessione di campionamento, per un totale di 60 campioni ambientali, questi siano così suddivisi: 30 su dFCS, 15 su iFCS e 15 su NFCS.

Le modalità di prelievo dei campioni ambientali sono riportate sulla procedura operativa standard IZS TE B312 SOP 153 "Modalità di prelievo di campioni ambientali dalle superfici in stabilimenti di produzione, deposito e vendita di alimenti", allegata al presente piano di campionamento.

– *Tempistiche e frequenza di campionamento*

I campionamenti sono eseguiti al termine del turno di lavoro, prima di effettuare le operazioni di pulizia. I campionamenti sono eseguiti due volte nell’arco di un mese, almeno a distanza di due settimane l’uno dall’altro.

3.2.2. Prelievo di campioni in stabilimenti fornitori di matrici che supportano la crescita di Lm operanti nel territorio nazionale (Categoria A)

Il prelievo di campioni negli stabilimenti fornitori di ingredienti di categoria A localizzati sul territorio nazionale vengono effettuati presso lo stabilimento fornitore; l’autorità competente locale provvede affinché siano effettuati i campionamenti di:

- Campioni di prodotto (ingredienti/materie prime/semilavorati forniti allo stabilimento CE IT04M);
- Campioni ambientali.

Prelievo di campioni di prodotto

Per ciascun prodotto destinato alla produzione di wurstel secondo le indicazioni riportate nella Tabella 1, si deve prelevare 1 campione in 5 unità campionarie (almeno 100 g per u.c.).

Tabella 1. Prelievo di ingredienti. Identificazione dei fornitori di ingredienti di Categoria A inclusi nel piano di campionamento.

Regione	Stabilimenti	CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI		
		Matrice da campionare	Campioni	u.c.
Veneto	CE IT 0851M	CSM di pollo congelata	1	5
		Pelle di pollo	1	5
		CSM di pollo fresca	1	5
		Carne di pollo fresca/congelata	1	5
		Grasso di pollo congelato	1	5
		Carne di tacchino fresca/congelata	1	5
		CSM di tacchino fresca	1	5
	CE IT 04M	CSM di pollo congelata	1	5
		Pelle di pollo	1	5
		CSM di pollo fresca	1	5
		Carne di pollo fresca/congelata	1	5
		Grasso di pollo congelato	1	5
		Carne di tacchino fresca/congelata	1	5
		CSM di tacchino fresca	1	5
	CE IT 018M	CSM di pollo congelata	1	5
		Pelle di pollo	1	5
		CSM di pollo fresca	1	5
		Carne di pollo fresca/congelata	1	5
Grasso di pollo congelato		1	5	
Lombardia	CE IT 03143M	Formaggio in pani	1	5
	CE IT 614S	Carne di suino congelata	1	5

Regione	Stabilimenti	CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI		
		Matrice da campionare	Campioni	u.c.
Emilia Romagna	CE IT 207M	CSM Grasso di suino	1	5
		Carne di suino congelata	1	5
		Grasso di suino	1	5
	CE IT 362S	CSM suino congelata	1	5
	CE IT 791M	CSM suino congelata	1	5
	CE IT 302L	Sfridi di suino	1	5
	CE IT 669S	Trito di maiale fresco	1	5
Trentino	CE IT 686S	Trito di maiale fresco	1	5
	CE IT 622S	Trito di maiale fresco	1	5
	CE IT 838M	Trito di maiale fresco	1	5

Prelievo di Campioni ambientali

Il prelievo di campioni ambientali, effettuato con le modalità riportate al punto 3.2.1, viene effettuato negli stabilimenti che forniscono prodotti di categoria A, contestualmente al prelievo delle matrici alimentari. I dettagli relativi al campionamento sono riportati nella Tabella 2.

Tabella 2. Prelievo di campioni ambientali. Identificazione dei fornitori di matrici di Categoria A inclusi nel piano di campionamento degli ambienti.

Regione	Stabilimenti	CAMPIONAMENTO AMBIENTALE
Veneto	CE IT 0851M	60 x 2 sessioni
	CE IT 04M	60 x 2 sessioni
	CE IT 018M	60 x 2 sessioni
Lombardia	CE IT 03143M	60 x 2 sessioni
	CE IT 614S	60 x 2 sessioni
Emilia Romagna	CE IT 207M	60 x 2 sessioni
	CE IT 362S	60 x 2 sessioni
	CE IT 791M	60 x 2 sessioni
	CE IT 302L	60 x 2 sessioni
	CE IT 669S	60 x 2 sessioni
	CE IT 686S	60 x 2 sessioni
Trentino	CE IT 622S	60 x 2 sessioni
	CE IT 838M	60 x 2 sessioni

3.2.3. Prelievo di campioni di matrici che supportano la crescita di Lm prodotti in stabilimenti operanti nel territorio extra-nazionale (Categoria B)

Il prelievo degli ingredienti di Categoria B, provenienti da fornitori localizzati sul territorio extra-nazionale, viene effettuato presso lo stabilimento CE IT 04M; l'autorità competente locale provvede affinché siano effettuati i campionamenti di:

- Campioni di ingredienti (materie prime e semilavorati forniti allo stabilimento CE IT04M).

Per ciascuna matrice e ciascun lotto destinati alla produzione di wurstel secondo le indicazioni riportate nella Tabella 3, si deve prelevare 1 campione in 5 unità campionarie (almeno 100 g per u.c.).

Il campionamento viene eseguito sulla materia prima/semilavorato all'entrata della linea di produzione di wurstel presso CE IT 04M; il campionamento è rappresentativo della numerosità dei lotti in ingresso per ciascun fornitore extra-nazionale.

La definizione del numero di lotti del fornitore da campionare nell'arco temporale di 1 mese, deve tener conto del numero di lotti della materia prima/semilavorato introdotti presso lo stabilimento CE IT 04M e destinati alla produzione di wurstel nel corso del mese precedente il campionamento, in conformità alla Tabella 3.

Es. Se nel mese precedente sono stati utilizzati 40 lotti per un dato ingrediente, nel corso del mese successivo dovranno essere prelevati 36 lotti dello stesso ingrediente.

Tabella 3. Determinazione del numero dei lotti di ingredienti che supportano la crescita di Lm da prelevare prodotti da fornitori extra-nazionali.

N° lotti di materia prima/semilavorato oggetto di indagine conferiti presso lo stabilimento nel mese precedente l'avvio del campionamento	N° lotti di materia prima/semilavorato da campionare presso lo stabilimento durante il mese successivo l'avvio del campionamento
5 o meno	Tutti
10	10
20	19
30	28
40	36
50	44
60	52
70	59
80	66

3.2.4. Prelievo di matrici che non supportano la crescita di Lm (Categoria C)

Il prelievo degli ingredienti di categoria C, indipendentemente dalla loro origine nazionale o extra-nazionale, viene effettuato presso lo stabilimento CE IT 04M; l'autorità competente locale provvede affinché siano effettuati:

- Campioni di ingredienti (materie prime e semilavorati forniti allo stabilimento CE IT04M).

Matrici alimentari

Per ciascun ingrediente destinato alla produzione di wurstel secondo le indicazioni riportate nella Tabella 4, si deve prelevare 1 campione in 5 unità campionarie (almeno 100 g per u.c.).

Il campionamento viene eseguito sugli ingredienti all'entrata della linea di produzione di wurstel presso CE IT 04M; il campionamento è rappresentativo della numerosità dei lotti in ingresso per ciascun fornitore. Il campionamento viene eseguito nell'arco temporale di 1 mese.

La definizione del numero di lotti da campionare del fornitore per ciascun ingrediente in un arco temporale di 1 mese, deve tener conto del numero di lotti di ingrediente introdotti nello stabilimento CE IT 04M e destinati alla produzione di wurstel nel corso del mese precedente il campionamento, in conformità alla Tabella 4.

Es. Se nel mese precedente sono stati utilizzati 30 lotti di detto ingrediente, nel corso del mese successivo dovranno essere prelevati 25 lotti dello stesso ingrediente.

Tabella 4. Determinazione del numero dei lotti di ingredienti che non supportano la crescita di Lm da prelevare prodotti da tutti i fornitori

N lotti di ingrediente oggetto di indagine conferiti presso lo stabilimento nel mese precedente l'avvio del campionamento	N lotti da campionare durante il mese successivo l'avvio del campionamento
5 o meno	Tutti
10	9
20	17
30	25
40	31
50	37
60	42
70	46
80	51

3.2.5. Prelievo dei materiali da confezionamento (Categoria D)

Il prelievo dei materiali da confezionamento di Categoria D, indipendentemente dalla loro origine nazionale o extra-nazionale, viene effettuato presso lo stabilimento CE IT 04M; l'autorità competente locale provvede affinché siano effettuati i campionamenti di:

- Campioni di materiali da confezionamento.

Per ciascun materiale, secondo le indicazioni riportate in Tabella 5, si deve prelevare 1 campione in 5 unità campionarie.

Il campionamento viene eseguito sul materiale da confezionamento presente nel reparto di produzione di wurstel presso CE IT 04M o, comunque, all'atto della rimozione dell'imballaggio secondario.

Preferibilmente il campione è rappresentato dal materiale di confezionamento, e ciascuna u.c. deve essere costituita da almeno una confezione intera. Laddove non fosse possibile, si procede con il prelievo del campione mediante spugnetta.

Il campionamento è rappresentativo della numerosità dei lotti in ingresso per ciascun fornitore. Il campionamento viene eseguito nell'arco temporale di 1 mese.

La definizione del numero di lotti da campionare del fornitore nell'arco temporale di 1 mese, deve tener conto del numero di lotti di materiale da confezionamento introdotti nello stabilimento CE IT 04M e destinati alla linea di produzione di wurstel nel corso del mese precedente il campionamento, secondo le indicazioni riportate nella Tabella 5.

Es. Se nel mese precedente sono stati utilizzati 30 lotti per un dato materiale, nel corso del mese successivo dovranno essere prelevati 25 lotti dello stesso materiale.

Tabella 5. Determinazione del numero dei lotti di materiale da confezionamento da prelevare

N lotti di materiale oggetto di indagine conferiti presso lo stabilimento nel mese precedente l'avvio del campionamento	N lotti da campionare durante il mese successivo l'avvio del campionamento
5 o meno	Tutti
10	9
20	17

30	25
40	31
50	37
60	42
70	46
80	51

Tabella 6. Tabella riassuntiva completa dei campionamenti per le Categoria A, B, C e D

Regione	Stabilimenti	CAMPIONAMENTO AMBIENTALE	CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI			
			Matrice da campionare	Campioni	u.c.	
Veneto	CE IT 0851M	60 x 2 sessioni	CSM di pollo congelata	1	5	
			Pelle di pollo	1	5	
			CSM di pollo fresca	1	5	
			Carne di pollo fresca/congelata	1	5	
			Grasso di pollo congelato	1	5	
			Carne di tacchino fresca/congelata	1	5	
			CSM di tacchino fresca	1	5	
	CE IT 04M	60 x 2 sessioni	CSM di pollo congelata	1	5	
			Pelle di pollo	1	5	
			CSM di pollo fresca	1	5	
			Carne di pollo fresca/congelata	1	5	
			Grasso di pollo congelato	1	5	
			Carne di tacchino fresca/congelata	1	5	
			CSM di tacchino fresca	1	5	
	CE IT 018M	60 x 2 sessioni	Matrici categoria b	Come riportato in Tabella 3		
			Matrici categoria c	Come riportato in Tabella 4		
			Materiali categoria d	Come riportato in Tabella 5		
			CSM di pollo congelata	1	5	
			Pelle di pollo	1	5	
	Lombardia	CE IT 03143M	60 x 2 sessioni	Formaggio in pani	1	5
		CE IT 614S	60 x 2 sessioni	Carne di suino congelata	1	5
Emilia Romagna	CE IT 207M	60 x 2 sessioni	CSM Grasso di suino	1	5	
			Carne di suino congelata	1	5	
			Grasso di suino	1	5	
	CE IT 362S	60 x 2 sessioni	CSM suino congelata	1	5	
	CE IT 791M	60 x 2 sessioni	CSM suino congelata	1	5	
	CE IT 302L	60 x 2 sessioni	Sfridi di suino	1	5	
	CE IT 669S	60 x 2 sessioni	Trito di maiale fresco	1	5	
CE IT 686S	60 x 2 sessioni	Trito di maiale fresco	1	5		

Regione	Stabilimenti	CAMPIONAMENTO AMBIENTALE	CAMPIONAMENTO MATRICI ALIMENTARI		
			Matrice da campionare	Campioni	u.c.
Trentino	CE IT 622S	60 x 2 sessioni	Trito di maiale fresco	1	5
	CE IT 838M	60 x 2 sessioni	Trito di maiale fresco	1	5

3.3. Metodo di analisi

Tutti i campioni prelevati devono essere esaminati utilizzando un metodo analitico accreditato per la ricerca di *Lm* (metodo ISO 11290-1 o metodo ISO equivalente).

In caso di isolamento di *Lm*, 3 colonie, ove disponibili, della stessa devono essere sottoposte a sequenziamento dell'intero genoma nei laboratori degli IZZSS competenti per territorio oppure presso il LNR per *Lm*, al fine di verificare se gli isolati siano riconducibili al cluster epidemico di *Lm* ST155.

Fatto salvo quanto sopra, al fine di velocizzare le attività di tracciabilità, possono essere effettuate prove di screening (es. PCR sierogruppo), nel laboratorio di primo isolamento al fine di escludere l'appartenenza del ceppo al cluster epidemico d'interesse.

3.4. Gestione dei risultati

I verbali di prelievo contenenti tutti i metadati raccolti e tutti i risultati, inclusi i dati grezzi ottenuti con il sequenziamento dell'intero genoma, devono essere inviati al LNR per *Listeria monocytogenes* presso l'IZS Abruzzo e Molise all'indirizzo di posta elettronica listeria@izs.it o mediante altra modalità di invio dei dati genomici già in uso. Il LNR per *Lm* mette a disposizione i dati raccolti al Ministero della Salute.

3.5. Azioni da intraprendere

Le azioni da intraprendere nel caso in cui sia rilevata la presenza di *Lm* nei campioni esaminati è stata riassunta nella Figura 1 e Figura 2.

Nel caso di rilevamento di *Lm* negli ingredienti di Categoria A e B e nei tamponi ambientali, è necessario mettere in atto tutte le misure tese al miglioramento delle condizioni igieniche di produzione negli stabilimenti coinvolti (es. verifica delle procedure di Pulizia e disinfezione e del Piano HACCP).

Nel caso di rilevamento di *Lm* ST155 negli ingredienti di Categoria A e B e nei campioni ambientali, è necessario mettere in atto le indagini tese a individuare la sorgente della contaminazione, la destinazione dei prodotti dello stabilimento contaminato dal ceppo *Lm* ST155, valutando il rischio relativo al loro utilizzo per la produzione di altri alimenti. Allo stesso tempo, gli stabilimenti destinatari che hanno ricevuto le matrici contaminate dovranno essere sottoposti a verifica microbiologica ambientale e sui prodotti. Nel caso di rilevamenti di *Lm* non riferibile al ceppo focolaio nel contesto dei campioni ambientali, le misure correttive che dovranno essere intraprese saranno commisurate tra le altre cose al punto di prelievo e alla tipologia di superficie risultata positiva e saranno adottate sulla base della valutazione condotta dal gruppo di lavoro istituito dal Ministero della Salute.

Le stesse misure si applicano agli stabilimenti produttori di ingredienti di Categoria C, sebbene non favoriscano la crescita di Lm. L'autorità competente locale del relativo stabilimento produttore procede con le attività di campionamento ambientale e di prodotto presso lo stesso stabilimento produttore, nonché alle relative attività di tracciabilità.

Tutte le attività devono essere comunicate al Ministero della Salute, Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (DGISAN), al fine di considerare la messa in atto tempestiva delle azioni di mitigazione da intraprendere, basate sull'analisi del rischio.

Appendice 1

Descrizione degli ingredienti che compongono i wurstel prodotti presso CE IT 04M e relativi fornitori

Si riporta, di seguito, la lista delle tipologie di 'wurstel' prodotte presso CE IT 04M CE e i relativi ingredienti.

Tabella 7. Wurstel prodotti: lista degli ingredienti

	Tipologia prodotto	Ingredienti
1	Wurstel pollo e tacchino con formaggio	CSM di pollo congelata, pelle di pollo, CSM di pollo fresca, CSM di tacchino fresca, formaggio, acqua, sale, mix, fumo liquido
2	Wurstel pollo e tacchino	CSM di pollo congelata, pelle di pollo, CSM di pollo fresca, CSM di tacchino fresca, acqua, sale, mix, fumo liquido
3	Wurstel pollo e tacchino NO MDM	Carne di pollo congelata, pelle di pollo, carne di pollo fresca/congelata, grasso di pollo congelato, carne di tacchino fresca/congelata, destrosio, acqua, sale, mix, fumo liquido
4	Wurstel pollo e tacchino con formaggio NO MDM	Carne di pollo congelata, pelle di pollo, carne di pollo fresca/congelata, grasso di pollo congelato, carne di tacchino fresca/congelata, formaggio, destrosio, acqua, sale, mix, fumo liquido
5	Wurstel suino	Trito di maiale fresco, carne di suino congelata, sfridi di cotto di suino fresco/congelato, grasso di suino, acqua, sale, mix, fumo liquido
6	Wurstel pollo, tacchino e suino	CSM di pollo congelata, pelle di pollo, CSM di pollo fresca, CSM di tacchino fresca, CSM di suino congelata, grasso di suino, acqua, sale, mix, fumo liquido
7	Wurstel pollo e tacchino formula PP	CSM di pollo congelata, pelle di pollo, CSM di pollo fresca, CSM di tacchino fresca, acqua, sale, fibra e amido di patata, mix, fumo liquido

CSM= Carne separata meccanicamente

MDM = Carne disossata meccanicamente (Mechanically Deboned Meat)

PP= Primo Prezzo

Lista dei fornitori degli ingredienti/materie prime/semilavorati ripartiti per categoria.

Categoria A fornitori di ingredienti che costituiscono terreno favorevole per la crescita di Lm – prodotti in stabilimenti presenti nel territorio nazionale

IT 004MCE: stabilimento di San Martino Buon Albergo, P.le Apollinare Veronesi 1 (VR)

IT 018MCE: stabilimento di Vazzola, Via Cesare Battisti 105 (TV)

IT 207MCE: stabilimento di Magreta, Via Mazzacavallo 47 (MO)

IT 302LCE: stabilimento di Correggio (RE), Via Ardione 11

IT 362SCE: stabilimento di SPILAMBERTO (MO), VIA SARDEGNA 98

IT 614SCE: stabilimento di VIADANA (MN), VIA S. AGATA 2 (BUZZOLETO)

IT 622SCE: stabilimento di TRENTO (TN), VIA MACCANI 144

IT 669SCE: stabilimento di CASTELNUOVO RANGONE (MO), VIA DELLA PACE 10

IT 686SCE: stabilimento di CASTELVETRO DI MODENA (MO), STRADA COMUNALE DEL CRISTO 12/14

IT 791MCE: stabilimento di CARPI (MO), VIA PER GUASTALLA - LOC. MIGLIARINA 21/A

IT 838MCE: stabilimento di MEZZOCORONA (TN), VIA CANÈ 138

IT 0851MCE: stabilimento di Nogarole Rocca, Via Apollinare Veronesi 1 (VR)

IT 03143CE: stabilimento di CARNATE (MB), VIA PRIVATA S. GIORGIO 1

Categoria B fornitori di ingredienti che costituiscono terreno favorevole per la crescita di Lm – prodotti in stabilimenti presenti nel territorio extra-nazionale

Tabella 8. Fornitori di ingredienti che costituiscono terreno favorevole per la crescita di Lm – prodotti in stabilimenti presenti nel territorio extra-nazionale

Ingrediente	Nome Azienda	Indirizzo
CSM pollo congelata	DE NI 10021 EG	Im Industriepark 1 49733 Haren / Hüntel (GERMANIA)
	NL 5033 EG	ERMELO Oude Telgterweg 177, 3851 (PAESI BASSI)
Pelle di pollo	NL 5033 EG	ERMELO Oude Telgterweg 177, 3851 (PAESI BASSI)
Carne di pollo congelata	NL 5033 EG	ERMELO Oude Telgterweg 177, 3851 (PAESI BASSI)
Formaggio	BE K398 EG	Weverslaan 20 A 9160 Lokeren (BELGIO)

Categoria C fornitori di ingredienti che non costituiscono terreno favorevole per la crescita di *Lm*

Tabella 9. Fornitori di ingredienti che non costituiscono terreno favorevole per la crescita di *Lm*

Ingrediente	Nome Azienda	Indirizzo
Mix semilavorato (E3198) Sale nitritato (E3515, E3528) Destrosio (M4028) Fibra e amido di patata (E3058)	BRENNTAG S.P.A.	Via Nuova Zelanda,10 35127 Padova
Aromi (E3586, E3075, E3046) Mix (E3049, E3063)	GIVAUDAN ITALIA S.P.A.	Via Borgogna, 5 20122 Milano
Mix (3115)	GLF INGREDIENTI ALIMENTARI SRL	Via F. Pescatori 4A 43126 Parma
Sale alimentare (E3002/E 3243)	LOCATELLI SALINE DI VOLTERRA SRL	Via Moje Vecchie, 5 56048 Saline di Volterra (Pisa)
Aroma (E3256)	MACOR DI TRUCAZZANO SRL	Via Curti, 6 20136 Milano
Fumo liquido (E3201)	RUITENBERG INGREDIENTS B.V.	Griftstraat, 8 Twello - Gelderland – NL
Fumo liquido (E3536)	AMCAN FOREST ITALIA S.R.L.	Via Oleandri 2, San Felice del Benaco (Brescia)

Categoria D (MOCA)

Tabella 10. Fornitori di MOCA

Ingrediente	Nome Azienda	Indirizzo
Budello non edibile (base cellulosa)	VISKASE SPA	Via Enrico Fermi n.506 20142 Caronno Pertusella (Varese)
Budello non edibile (base cellulosa)	SOCIETA' ITALIANA BUDELLA R.L.	Via Trieste 3-5 20016 Pero (Milano)
Film superiore	DI MAURO OFFICINE GRAFICHE SPA	Via G. Cesaro 1/A 84013 Cava de' Tirreni (Salerno)
Film superiore	SACCHITAL SPA	Via Castellazzo, 7 20010 Pregnana Milanese (Milano)
Film superiore	CASTAGNA UNIVEL SPA	Via Nastrucci, 23 29122 (Piacenza)
Film inferiore	SUDPACK VERPACKUGEN GMBH & CO KG	Jagerstrasse 23 - D 88416 Ochsenhausen / Baden- Wurtenberg (GERMANIA)

Appendice 2

Albero delle decisioni per gestione positività a Lm ST 155 nell'ambito del piano di campionamento

Tabella 9. Descrizione delle matrici appartenenti alle diverse categorie

Categoria matrice	Descrizione	Luogo di campionamento	Tipologia di campione	
A	Ingrediente/materia prima/semilavorato che costituisce terreno favorevole per la crescita di LM – prodotto in stabilimenti presenti nel territorio nazionale	Stabilimento di produzione del Ingrediente/materia prima/semilavorato oggetto di campionamento	Matrice	
	Ambiente di lavorazione			Spugnetta
B	Ingrediente/materia prima/semilavorato che costituisce terreno favorevole per la crescita di LM – prodotto in stabilimenti presenti nel territorio extra-nazionale	Stabilimento CE IT 04M – in ingresso ingrediente/materie prima/semilavorati /magazzino	Matrice	
C	Altri ingredienti che non costituiscono terreno favorevole per la crescita di LM	Stabilimento CE IT 04M – in ingresso ingrediente/materie prima/semilavorati /magazzino	Matrice	
D	MOCA	Stabilimento CE IT 04M – Linea di confezionamento materiale allo scofezionamento	Materiale	Spugnetta

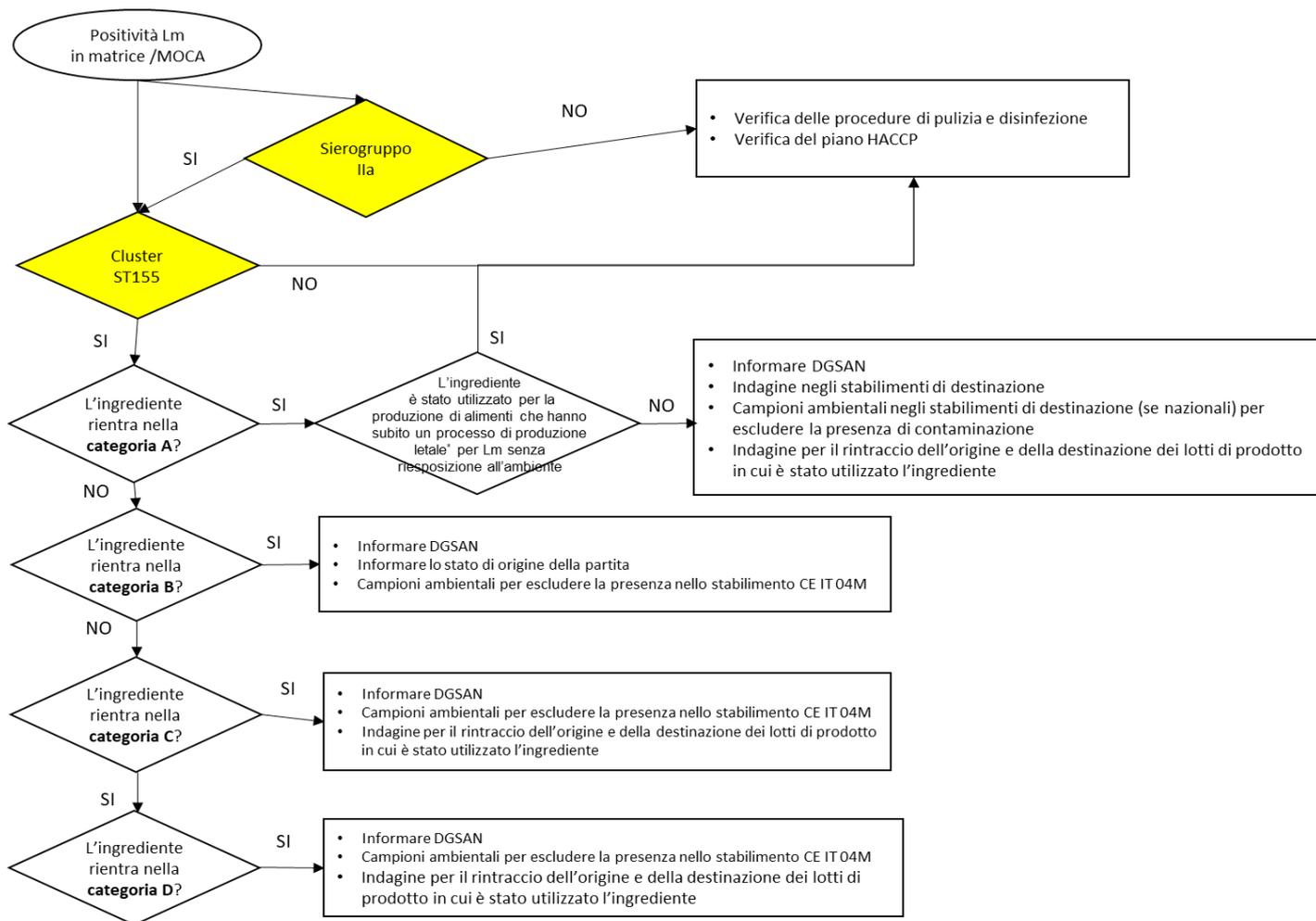


Figura 1. Albero delle decisioni relativo alla gestione dei campioni di ingredienti/materie prime/semilavorati/MOCA positivi rilevati nell'ambito del presente piano di campionamento.

*processo di produzione letale: si intende trattamento letale validato nei confronti di Lm o di microrganismi a resistenza equivalente o superiore