



UFFICIO SANITA' ANIMALE
Resp.: Dott. P. PIZZUTO

Via Toscana 9, 86100 Campobasso
Tel 0874424591 - Fax 0874424511

pizzuto.pasquale@mail.regione.molise.it

Regione Molise
Assessorato Politiche Salute

Prot. 0006234/08 Del 14/04/2008
Partenza



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
A.S.Re.M.
RESPONSABILE SERVIZIO
VETERINARIO ZONA CAMPOBASSO
DELL'A.S.Re.M.
IZZSAM - TERAMO

e, p.c.
RESPONSABILI SERVIZI
VETERINARI ZONE TERRITORIALI
DELL'A.S.Re.M.

MINISTERO DELLA SANITA'
D.G.S.A - Ufficio II

TORO SEDI

OGGETTO: Piano di sorveglianza nei confronti del *Campylobacter* - Decisione 2007/516/CE del 19/07/07 relativa a un contributo finanziato dalla Comunità per un'indagine di riferimento relativa alla diffusione di *Campylobacter* e *Salmonella* spp. nelle carcasse di boiler e loro resistenza agli antimicrobici.

Dal 1 gennaio 2008 è entrata in vigore la normativa specificata in oggetto relativa a un'indagine sulla diffusione di *Campylobacter* e *Salmonella* spp. nelle carcasse di boiler e loro resistenza agli antimicrobici, finanziata dalla Comunità Europea e della durata di un anno.

Facendo seguito a quanto concordato nella riunione del 7 aprile 08 con i Servizi Veterinari ASREM e IZZSAM, si ritiene utile fornire a codesto Servizio Veterinario zona territoriale di Campobasso, in considerazione della presenza dell'unico macello avicolo nella Regione Molise (stabilimento Solagritai scari riconoscimento n. **014M** - Bojano località Monteverde), le opportune indicazioni al fine di realizzare un corretto piano di campionamento per ricerca del *Campylobacter*, così come strutturato dalla Commissione stessa.

Le attività di campionamento per il suddetto piano avverranno per lotti di macellazione al macello. Per "lotto di macellazione" si intende una partita di polli da carne

allevati nello stesso gruppo (pollame da carne avente lo stesso stato sanitario e allevato nello stesso stabilimento) e portati nello stesso giorno al macello.

Il numero di lotti di macellazione totali da campionare per l'Italia è pari a 422 e in particolare per la Regione Molise è pari a 16 lotti, così come riportato nella tabella 1 allegata.

Considerato che la diffusione del *Campylobacter* spp. varia a seconda della stagione, occorrerà suddividere nei prossimi otto mesi il numero totale di campioni, che risulterà pertanto essere di n. 2 lotti da campionare al mese.

La scheda di accompagnamento dei campioni, da compilare al momento del prelievo nell'ambito del piano in oggetto, è disponibile sul sito http://zoonoosi.izs.it/dpls/izs_zoo/zoo_gestimenun.zoo_index (vedi tabella allegata 2).

Si precisa che il suddetto piano è uno studio sulla prevalenza del *Campylobacter* spp. nei macelli di boiler e pertanto un eventuale riscontro di positività deve essere gestito nell'ambito della normale vigilanza effettuata dalla ASL negli allevamenti, e del controllo effettuato dalla stessa ASL sulle misure di autocontrollo adottate da parte dei produttori.

Di conseguenza il riscontro di positività non comporta l'esclusione dal consumo delle carcasse, ma fornisce esclusivamente un indice della qualità igienica del processo di macellazione.

Le istruzioni operative che si applicano nell'ambito del seguente Piano, relative al prelievo dei suddetti campioni di intestino cieco e carcasse di pollo, il prelievo, il confezionamento e il trasporto al laboratorio sono consultabili sul sito dell'IZSAM - Laboratorio Nazionale di riferimento *Campylobacter* spp. alla pagina:

http://campylobacter.izs.it/campylobacter/common/mostra_articolo.do?id=11

Si invita, pertanto, il Servizio Veterinario in indirizzo ad avviare le operazioni di campionamento con tempestività, e a relazionare sull'attività svolta, comunicando le informazioni contenute nella "Scheda accompagnamento campioni" e i dati sull'incidenza di *Campylobacter*, che saranno altresì inviati dall'IZSAM di Teramo al Ministero della Salute – DGVA Ufficio II.

Il Responsabile del Servizio
Dr. Mauro Di Muzio



Piano di campionamento per lo studio di riferimento relativo alla diffusione e alla resistenza agli antimicrobici del *Campylobacter* spp. nei gruppi di polli da ingrasso e alla diffusione del *Campylobacter* spp. e della *Salmonella* spp. nelle carcasse di pollo

Maccellazione di polli e galline per regione - Anno 2005

REGIONI	NUMERO CAPI	% CAPI MACCELLATI	N. DI LOTI MACCELLATI DA CAMPIONARE
Piemonte	14.562.156	3,56%	15
Valle d'Aosta	0	0,00%	0
Lombardia	52.874.752	12,94%	55
Bolzano	0	0,00%	0
Trento	0	0,00%	0
Veneto	162.466.022	39,75%	168
Friuli-Venezia Giulia	0	0,00%	0
Liguria	0	0,00%	0
Emilia-Romagna	90.509.459	22,14%	93
Toscana	1.184.077	0,29%	1
Umbria	14.944	0,00%	0
Marche	31.907.155	7,81%	33
Lazio	197.840	0,05%	0
Abruzzo	29.045.242	7,11%	30
Molise	15.758.152	3,86%	16
Campania	5.637.057	1,38%	6
Puglia	0	0,00%	0
Basilicata	0	0,00%	0
Calabria	27.654	0,01%	0
Sicilia	3.744.470	0,92%	4
Sardegna	784.638	0,19%	1

Fonte dei dati - ISTAT 2005

Studio sulla Prevalenza e resistenza agli antimicrobici del *Campylobacter* spp. nei polli da ingrasso e sulla Prevalenza del *Campylobacter* spp. e *Salmonella* spp. nelle carcasce di pollo

(Decisione della Commissione n° 2007/516/CE)

SPAZIO A CURA DEL PRELEVATORE

INFORMAZIONI SUL MACELLO

002a. Codice macello:		002b. Ragione Sociale del macello:	
002c. Indirizzo del macello (via, comune, provincia):			
002d. Azienda USL:			
003. Note - Indicare le coordinate geografiche del macello in gradi decimali (opzionale): Longitudine (WGS84) Latitudine (WGS84)			
004. Capacità di macellazione (stima n° broiler macellati nel 2007) ¹ : ☐ <100.000 ☐ 100.000 - 499.999 ☐ 500.000 - 9.999.999 ☐ >= 10.000.000			

INFORMAZIONI SUI CAMPIONI DA PRELEVARE. (DEVONO ESSERE SEMPRE PRELEVATI PER OGNI LOTTO DI MACELLAZIONE² DIECI

INTESTINI CIECHI E UNA CARCASSA)

007. Codice dell'azienda di provenienza del lotto di macellazione campionata: 		008. Numero totale di capi dell'azienda (a piena capacità) ¹ : ☐ <1.000 ☐ 1.000 - 2.999 ☐ 3.000 - 9.999 ☐ >= 10.000	
009. Gli animali del gruppo di origine del lotto di macellazione campionata sono stati vaccinati per SalmoneLLa? ☐ SI ☐ NO ☐ Non noto		010. Età dei broiler al momento del campionamento (in giorni): ☐ <10.000 ☐ 10.000 - 49.999 ☐ 50.000 - 99.999 ☐ >= 100.000	
011. E' stato effettuato precedentemente lo sfoltimento nel gruppo di origine del lotto di macellazione campionata? ☐ SI ☐ NO ☐ Non noto			
012. Tipo di produzione del lotto di macellazione campionata: ☐ Convenzionale ☐ All'aperto standard ☐ Biologico ☐ Non noto			
017. Data del campionamento:			
018. Ora del campionamento:			
019. Metodo di refrigerazione delle carcasce impiegato sul lotto di macellazione campionata: ☐ aria ☐ immersione ☐ spray			

INFORMAZIONI SULL' ALLEVAMENTO

007. Codice dell'azienda di provenienza del lotto di macellazione campionata: 		008. Numero totale di capi dell'azienda (a piena capacità) ¹ : ☐ <1.000 ☐ 1.000 - 2.999 ☐ 3.000 - 9.999 ☐ >= 10.000	
009. Gli animali del gruppo di origine del lotto di macellazione campionata sono stati vaccinati per SalmoneLLa? ☐ SI ☐ NO ☐ Non noto		010. Età dei broiler al momento del campionamento (in giorni): ☐ <10.000 ☐ 10.000 - 49.999 ☐ 50.000 - 99.999 ☐ >= 100.000	
011. E' stato effettuato precedentemente lo sfoltimento nel gruppo di origine del lotto di macellazione campionata? ☐ SI ☐ NO ☐ Non noto			
012. Tipo di produzione del lotto di macellazione campionata: ☐ Convenzionale ☐ All'aperto standard ☐ Biologico ☐ Non noto			
017. Data del campionamento:			
018. Ora del campionamento:			
019. Metodo di refrigerazione delle carcasce impiegato sul lotto di macellazione campionata: ☐ aria ☐ immersione ☐ spray			

¹ Possibile una sola risposta.
² La Decisione della Commissione n° 2007/516 che approva questo specifico studio di riferimento definisce il lotto di macellazione come una partita di polli da ingrasso, allevati nello stesso branco, e portati nello stesso giorno a un mattatoio.
³ Deve essere menzionato solo il raffreddamento effettuato prima del campionamento delle carcasce.
⁴ L'identificativo del lotto di macellazione campionata può essere indicato attraverso l'identificativo del capannone dove sono tenuti gli animali (in allevamento) o altro identificativo che garantisca l'univocità dell'identificazione del lotto di macellazione.

Studio sulla Prevalenza e resistenza agli antimicrobici del *Campylobacter* spp. nei polli da ingrasso e sulla Prevalenza del *Campylobacter* spp. e *Salmonella* spp. nelle carcasse di pollo

(Decisione della Commissione n° 2007/516/CE)

013. Risultati di precedenti test per <i>Salmonella</i> effettuati nel gruppo di origine del lotto di macellazione campionato ⁵ :	☐ Negativo ☐ Positivo ☐ Non noto
014. Sierotipo della <i>Salmonella</i> isolata nel gruppo di origine del lotto di macellazione campionato (obbligatorio se 013 positivo): ⁶	
015. Risultati di precedenti test per <i>Campylobacter</i> effettuati nel gruppo di origine del lotto di macellazione campionato ⁵ :	☐ Negativo ☐ Positivo ☐ Non noto
016. Specie di <i>Campylobacter</i> isolata nel gruppo di origine (obbligatorio se 015 positivo): ⁷	☐ <i>Campylobacter jejuni</i> ☐ <i>Campylobacter lari</i> ☐ <i>Campylobacter coli</i> ☐ <i>Campylobacter</i> spp. ☐ Altri <i>Campylobacter</i> spp.

Telefono del veterinario prelevatore _____

Firma _____ Data ____/____/____ Timbro _____

SPAZIO A CURA DELL'IZS

INFORMAZIONI RELATIVE AI CAMPIONI DI CONTENUTO CIECALE (il legame con il lotto di macellazione campionato deve rimanere sempre garantito in ogni laboratorio e per ogni campione)

021. Il campione è stato consegnato al laboratorio di 021bis. Il campione è stato conservato ad una temperatura compresa tra 2°C – 8°C fino all'arrivo al laboratorio?	☐ SI ☐ NO
022. Identificativo univoco del campione (dei dieci intestini ciechi):	
024. Data inizio analisi per <i>Campylobacter</i> :	
024a. Ora inizio analisi per <i>Campylobacter</i> :	
026. Terreni di coltura selettivi utilizzati per <i>Campylobacter</i> ⁸ :	
☐ CCDA modificato ☐ Karmali ☐ Preston Agar ☐ Altri terreni (specificare) _____	

INFORMAZIONI RELATIVE AI CAMPIONI DI CARCASSA (il legame con il lotto di macellazione campionato deve rimanere sempre garantito in ogni laboratorio e per ogni campione)

031 e 042. Il campione è stato trasportato al laboratorio ad una temperatura compresa tra i 2° e gli 8°C?	☐ SI ☐ NO
031 e 042 bis. Il campione è rimasto esente da contaminazioni esterne?	☐ SI ☐ NO
032 e 043. Identificativo univoco del campione (della carcassa):	
034 e Data inizio analisi per <i>Campylobacter</i> :	
034a. Ora inizio analisi per <i>Campylobacter</i> :	
036. Terreni di coltura selettivi utilizzati per <i>Campylobacter</i> ⁸ :	
☐ CCDA modificato ☐ Karmali ☐ Preston Agar ☐ Altri terreni (specificare) _____	
041 ter. Indicare la diluizione più bassa alla quale si può interpretare il risultato se l'analisi quantitativa del <i>Campylobacter</i> sulle carcasse è risultata negativa (ufc/g):	
045. Data inizio analisi per <i>Salmonella</i> :	
045a. Ora inizio analisi per <i>Salmonella</i> :	

⁵ Barrare "positivo" in caso di positività anche ad un solo test; barrare "negativo" in caso di negatività a tutti i test eseguiti sul gruppo di origine del lotto di macellazione campionato.

⁶ Possibile risposta multipla.

⁷ Se il ceppo di *Campylobacter* isolato non è stato tipizzato a livello di specie, barrare la voce "Campylobacter spp.", se il ceppo di *Campylobacter* isolato è stato tipizzato, barrare la specie identificata ("jejuni", "coli", "lari") o la voce "Altri".

⁸ In accordo alla ISO 10272-1:2006(E), riportare il nome del primo e del secondo terreno selettivo utilizzato.