

L'EFSA porta a termine il primo parere nell'ambito del lavoro sull'ispezione delle carni

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha completato la prima fase di un articolato lavoro che getterà le basi scientifiche per modernizzare l'ispezione delle carni nell'UE

Nel maggio 2010 la Commissione europea ha chiesto all'EFSA di esprimere una serie di pareri scientifici¹ sui pericoli per la salute pubblica — biologici e chimici — legati all'ispezione delle carni. All'Autorità è stato chiesto di fornire anche una sintesi di dati confrontabili, relativi a specifici pericoli di natura alimentare negli Stati Membri, che consentano ai gestori del rischio di adeguare le procedure d'ispezione delle carni ai requisiti nazionali. Gli esperti dell'EFSA sono stati invitati a considerare le implicazioni di eventuali modifiche proposte in merito alle attuali pratiche d'ispezione sulla salute e sul benessere degli animali. Per adempiere a tale complessa mansione, l'EFSA si è avvalsa della propria competenza professionale nei diversi campi contemplati dal proprio mandato scientifico, suddividendo il lavoro in sei serie di pareri scientifici e relazioni scientifiche. La prima serie riguarda l'ispezione dei suini ed è stata pubblicata all'inizio del mese di ottobre.

Oltre ad individuare e classificare i principali rischi per la salute pubblica, gli esperti dei gruppi scientifici dell'EFSA avevano il compito di valutare i punti di forza e di debolezza della metodologia d'ispezione attuale, raccomandare metodi in grado di considerare i pericoli trascurati dalle attuali ispezioni delle carni e raccomandare adeguamenti metodologici e/o

della frequenza delle ispezioni in base alla classificazione dei pericoli e ad indicatori epidemiologici armonizzati.

Per quanto riguarda il settore dei pericoli biologici, i pericoli di origine alimentare — *Salmonella*, *Yersinia enterocolitica*, *Toxoplasma gondii* e *Trichinella* — in ragione della loro prevalenza e del loro impatto sulla salute umana, sono stati individuati tra gli obiettivi prioritari dell'ispezione della carne suina al momento della macellazione. Si è giunti alla conclusione che i metodi d'ispezione attuali non consentono di individuare tempestivamente i primi tre fra i suddetti pericoli e, più in generale, non differenziano

gli aspetti di sicurezza alimentare da quelli legati alla qualità delle carni, alla prevenzione delle patologie animali o ai pericoli professionali.

Le principali raccomandazioni sui pericoli biologici invitano a:

- evitare le tecniche di palpazione e/o incisione nelle ispezioni *post mortem* di suini sottoposti a macellazione di routine, dato il rischio di contaminazione batterica crociata;
- introdurre un quadro completo di garanzia di sicurezza delle carcasse di suino, che preveda una serie di misure preventive applicate in modo integrato sia durante l'allevamento sia al momento della macellazione, in



L'EFSA è stata chiamata ad esprimersi sui rischi per la salute pubblica legati all'ispezione delle carni. La prima serie dei sei studi elaborati riguarda la carne di suino.



Allevamento di suini.

quanto questo è l'unico modo per garantire un controllo efficace dei principali pericoli;

- raccogliere ed esaminare informazioni sulla catena alimentare (ICA) durante l'allevamento e al momento della macellazione per consentire una valutazione dei rischi più mirata.

Per quanto riguarda il settore della salute e del benessere degli animali, si è osservato che, abolendo le pratiche di palpazione e/o incisione, l'individuazione di alcune patologie potrebbe risultare ridotta. Tuttavia, nei casi in cui sono interessati più organi, questo effetto è probabilmente modesto.

Per compensare tale probabilità insita nel sistema proposto, gli esperti raccomandano di procedere a palpazione e/o incisione solo in seguito ad un'ispezione visiva che riveli delle anomalie.

È stata altresì rilevata la neces-

sità dell'ispezione delle carni, *ante mortem* e *post mortem*, nel sistema di sorveglianza generale della salute e del benessere dei suini (come evidenziatosi nel corso dell'epidemia di afta epizootica che ha interessato il Regno Unito nel 2001). Tuttavia, gli esperti riconoscono che, al momento, le informazioni relative alla sorveglianza vengono sottoutilizzate.

Per quanto riguarda il settore dei contaminanti, diossine, bifenili policlorurati analoghi alla diossina e l'antibiotico cloramfenicolo, sono stati individuati, sulla base di criteri prestabiliti, come sostanze chimiche potenzialmente molto preoccupanti per la carne suina. Tuttavia, si è concluso che le sostanze chimiche, alle concentrazioni riscontrate nella detta carne, difficilmente possono rappresentare un rischio immediato o a breve termine per la salute dei consumatori. Pertanto gli esperti raccomandano:

- lo sviluppo di strategie di campionamento basate sul rischio che distinguano tra allevamenti di suini che attuano integralmente protocolli HACCP e dispongono di ICA complete e allevamenti che applicano procedure di controllo della qualità meno rigorose;
- l'incoraggiamento a modificare *ad hoc* i programmi di campionamento per tenere conto delle sostanze che stanno emergendo nella catena alimentare;
- l'inclusione di criteri di ispezione *ante mortem* e *post mortem*

volti a individuare l'uso illecito di sostanze e a incoraggiare l'esecuzione delle analisi negli allevamenti stessi.

L'EFSA ha proposto anche degli indicatori epidemiologici armonizzati per i pericoli di origine alimentare oggetto delle attuali procedure di ispezione delle carni e per i pericoli biologici evidenziati.

Gli indicatori si rivelerebbero particolarmente utili nell'ambito del quadro proposto di garanzia di sicurezza delle carcasse di suino, perché consentirebbero di classificare gli allevamenti, i capi e i macelli in base ai rischi e di definire gli obiettivi delle carcasse finali refrigerate. Inoltre, aiuterebbero i gestori del rischio della Commissione europea e degli Stati Membri a decidere sull'opportunità o meno di adeguare i metodi di ispezione.

Nota

1. Le cinque serie di pareri e relazioni restanti riguarderanno pollame, bovini di età superiore alle sei settimane, bovini di età inferiore alle sei settimane, ovini e caprini domestici, selvaggina di allevamento e solipedi domestici. Gli indicatori epidemiologici armonizzati si riferiscono al numero di casi in un determinato gruppo in un determinato momento (prevalenza) o alla probabilità di essere esposti (incidenza) a un pericolo in una determinata fase della catena alimentare correlata a un rischio per la salute umana determinato dal pericolo.

EFSA completes first opinion in meat inspection work

The European Food Safety Authority has completed the first stage of a major piece of work that will provide the scientific basis for the modernisation of meat inspection across the EU. In May 2010 the European Commission asked EFSA to deliver a series of Scientific Opinions on public health hazards — biological and chemical — to be addressed by meat inspection. The Authority was also requested to provide a summary of comparable data on specific food-borne hazards in the Member States that would enable risk managers to adapt meat inspection procedures to national requirements. EFSA's experts were asked to consider the implications for animal health and welfare of any proposed changes to current inspection practices. To fulfil this complex mandate, EFSA has drawn on its expertise in a wide range of fields within its scientific remit and has broken up the work into six sets of Scientific Opinions and Scientific Reports. The first set covers the inspection of swine and was published last October. As well as identifying and ranking the main risks for public health, the scientific experts on EFSA's panels were asked to: assess the strengths and weaknesses of the current inspection methodology; recommend methods that take into account the hazards not addressed by current meat inspection; and recommend adaptations of methods and/or frequency of inspections based on the hazard rankings and harmonised epidemiological indicators.