



FRONTESPIZIO PROTOCOLLO GENERALE

AOO: ausl_fe
REGISTRO: Protocollo generale
NUMERO: 0013342
DATA: 27/02/2025
OGGETTO: Regione Emilia-Romagna - Gestione rischio microbiologico dei prodotti ortofrutticoli

CLASSIFICAZIONI:

- [01-01]

DOCUMENTI:

File	Hash
PG0013342_2025_Stampa_unica.pdf:	DAFBF92FEFB9A744F161621D03C81906CD3D1EF2E8D34ACD E2BC0E97858A9369
PG0013342_2025_Frontespizio.pdf:	A324FF014E4D06E30A2EDC1415A7AA2341278E012B7E3E0BA 8EFF02C42171C1C
PG0013342_2025_Pec id_34436497.eml.eml:	207BCC808E37AF25A2D83A902452569068A3E7CA01FF641846 D9A32E5E56DD91
PG0013342_2025_Segnatura_da_utente.xml.xml:	88A1171DA79A5355659F606BB49D031257031E1C2ED9BCD8B 5D88D8DCD4B9306
PG0013342_2025_Gestione_rischio_microbiologico_dei_prodotto_ortofrutticoli_.pdf.p7m.p7m:	CCAF1A90A8D11A6F039CC15BF3BB08CAAB606D439F52C730 2C5C7731244ED5DE
PG0013342_2025_Gestione_rischio_microbiologico_dei_prodotto_ortofrutticoli__1_.pdf.pdf:	B65858E9D114089556F14A0E76D331D9ED231B048C578EE64A 187860D9CFB8F7
PG0013342_2025_Gestione_rischio_microbiologico_dei_prodotto_ortofrutticoli_.pdf.pdf:	8F065DFD82A1970A60FD0E234D31309D3BC0563209E7DA606 13856C251327690
PG0013342_2025_Prot_04-11-2024_1230096_E_-_File_primario_-_Monteleone_1_-_Regioni_e_ASS._CONSUMATORI_Salmonella_Umbilo_.signed.pdf.pdf:	838164F11B0D368338FBAA3E48652EF1CE23FD9BFDA35086E 46276EFC0026285
PG0013342_2025_Pec id_34436497_testo.html.pdf:	C21F88FED9DD2C0482BC69B60032C928BD8B24B79777CD28 BFEDDAFCAF91F144



L'originale del presente documento e' conservato a cura dell'ente produttore secondo normativa vigente. Ai sensi dell'art. 3bis c4-bis Dlgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni ai cittadini come documenti informatici sottoscritti con firma digitale o firma elettronica avanzata ed inviare ai cittadini stessi copia analogica di tali documenti sottoscritti con firma autografa sostituita a mezzo stampa predisposta secondo le disposizioni di cui all'articolo 3 del Dlgs 39/1993.

LA DIRIGENTE DELL'AREA SANITÀ VETERINARIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI

ANNA PADOVANI

REG. CFR.FILE.SEGNATURA.XLM

DEL CFR.FILE.SEGNATURA.XLM

Direttori dei Servizi veterinari

Responsabili SIAN

Aziende UU.SS.LL.
Regione Emilia-Romagna

p.c. Associazioni di categoria

Responsabile area territoriale IZSLER

Direzione Generale Agricoltura, caccia
e pesca
Regione Emilia-Romagna

Oggetto: Gestione rischio microbiologico dei prodotti ortofrutticoli

Si trasmette in allegato la nota ministeriale 0043051-04/11/2024-DGISAN-MDS-P avente per
oggetto "Gestione rischio microbiologico dei prodotti ortofrutticoli al consumo crudi".

Si rimane a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento e si inviano cordiali saluti.

Anna Padovani
(documento firmato digitalmente)

Referente

Dr. Anna Padovani

anna.padovani@regione.emilia-romagna.itViale Aldo Moro 21
40127 Bologna – tel. 051.527.7453 – 7454 - 7456segrsanpubblica@regione.emilia-romagna.it
segrsanpubblica@postacert.regione.emilia-romagna.it

		ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5			ANNO	NUMERO	SUB
a uso interno	DP		Classif.	5122						Fasc.	2025		2	



DIREZIONE GENERALE
CURA DELLA PERSONA, SALUTE E WELFARE
SETTORE PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA

LA DIRIGENTE DELL'AREA SANITÀ VETERINARIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI
ANNA PADOVANI

REG. CFR.FILE.SEGNATURA.XLM
DEL CFR.FILE.SEGNATURA.XLM

- Direttori dei Servizi veterinari
- Responsabili SIAN
- Aziende UU.SS.LL.
Regione Emilia-Romagna
- p.c. Associazioni di categoria
- Responsabile area territoriale IZSLER
- Direzione Generale Agricoltura, caccia
e pesca
Regione Emilia-Romagna

Oggetto: Gestione rischio microbiologico dei prodotti ortofrutticoli

Si trasmette in allegato la nota ministeriale 0043051-04/11/2024-DGISAN-MDS-P avente per
oggetto "Gestione rischio microbiologico dei prodotti ortofrutticoli al consumo crudi".

Si rimane a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento e si inviano cordiali saluti.

Anna Padovani
(documento firmato digitalmente)

Referente
Dr. Anna Padovani
anna.padovani@regione.emilia-romagna.it

Viale Aldo Moro 21
40127 Bologna – tel. 051.527.7453 – 7454 - 7456

segrsanpubblica@regione.emilia-romagna.it
segrsanpubblica@postacert.regione.emilia-romagna.it

		ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5				
a uso interno	DP		Classif.	5122						Fasc.	2025	2	SUB



Ministero della Salute

Ex- DIREZIONE GENERALE IGIENE E SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 2 Igiene degli Alimenti ed Esportazione

N. / /

Risposta al Foglio del

Via PEC ed e-mail

Agli Assessorati alla Sanità di tutte le Regioni e
Province Autonome di Trento e Bolzano
Loro Sedi

All'ACU Associazione Consumatori Utenti
associazione@acu.it

A Adiconsum
comunicazioni@adiconsum.it

A ADOC Associazione Difesa Consumatori APS
info@adocnazionale.it

AD ALTROCONSUMO
info@altroconsumo.it

A CITTADINANZATTIVA APS
mail@cittadinanzattiva.it

ALLA CODACONS
ufficiolegale@codacons.org

A CODICI Centro per i diritti del cittadino
sportello@confconsumatori.it

A FEDERCONSUMATORI APS
federconsumatori@federconsumatori.it

ALLA CASA DEL CONSUMATORE APS
info@casadelconsumatore.it

ALLA LEGA CONSUMATORI
segreteria@legaconsumatori.it

AL MOVIMENTO CONSUMATORI APS
info@movimentoconsumatori.it

A U.DI.CON-Unione per la difesa dei consumatori APS
info@unionedifesaconsumatori.org

A UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI APS
info@consumatori.it

A FEDERALIMENTARE
direzione@federalimentare.it

ALLA COLDIRETTI
caa@coldiretti.it

AL CODACONS
ufficiolegale@codacons.it

Oggetto: Gestione rischio microbiologico dei prodotti ortofrutticoli al consumo crudi.

Il consumo di prodotti ortofrutticoli da consumare crudi in insalate o tal quali può comportare, qualora non si adottino le opportune misure di igiene, alcuni rischi di natura infettiva, trattandosi di prodotti pronti per il consumo che non subiscono alcun trattamento per l'abbattimento della flora microbica presente su di essi.

Trattandosi di prodotti di produzione primaria provengono da aziende che ai sensi della vigente normativa sanitaria (Regolamento CE n.852/2004) non sono soggette all'obbligo di prevedere in autocontrollo specifiche procedure HACCP (Hazards Analysis and Critical Control Point) e per le quali l'eventuale adozione di procedure di buona prassi agricola non è sempre accompagnata da appropriate procedure di buona prassi igienica.

Pertanto il controllo sui pericoli microbiologici in campo risulta spesso trascurato con scarse attività di verifica microbiologica su:

- Acque di irrigazione
- Concimi
- Suolo / substrato di coltivazione
- Stato sanitario degli addetti
- Sementi e piantine da trapianto

Questo Ministero della Salute ha diramato al territorio una circolare per il controllo ufficiale da parte delle ASL su questi aspetti ma in ragione della numerosità delle imprese agricole, della grande variabilità delle colture e della loro frequente rotazione, dell'esiguità di dotazione di risorse e di personale dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione spesso tale controllo risulta non sufficiente.

La Commissione Europea, d'altro canto, ha effettuato audit in diversi Paesi membri rilevando l'esigenza di un più approfondito controllo sanitario sulle produzioni agricole.

La ragione è correlata all'utilizzo di nuove tecniche di genotipizzazione degli agenti patogeni che stanno consentendo attualmente di far emergere eventi epidemici umani, precedentemente considerati casi isolati di malattia, mettendoli in correlazione tra loro e sempre più frequentemente in correlazione con l'alimento a rischio.

Sovente emerge che si tratti proprio di prodotti ortofrutticoli.

A partire infatti dal focolaio epidemico di infezione da E.coli produttore di shigatossina, che si è verificato nel 2011 in alcuni Paesi dell'Unione Europea a causa del consumo di insalata di germogli contaminata e passando al caso dei minestrini surgelati consumati impropriamente tal quali e dai quali sono originati numerosi casi di listeriosi, nonché ai casi di salmonellosi (Salmonella umbilo) da consumo di insalate di prima gamma (rucola e spinaci in foglie) o ai sospetti sui pomodorini a grappolo (pachino, ciliegino, datterino, ecc.) per i casi da Salmonella strachona, emerge che il rischio microbiologico dei prodotti vegetali non è trascurabile.

Va sottolineato come eventi correlati al cambiamento climatico in corso, quali la siccità prolungata verificatesi in alcune regioni, come la Sicilia, potrebbe portare all'impiego di acque di irrigazione non propriamente "pulite", così come i tanti eventi alluvionali potrebbero causare il rimescolamento delle acque nere con quelle impiegate a scopo irriguo e costituire un elemento di complicazione per i produttori agricoli nell'espletamento delle corrette prassi igieniche.

Tanto premesso, si ritiene utile fornire elementi per un consumo più consapevole degli alimenti vegetali da consumare crudi che, proprio per la loro natura e modalità di consumo, richiedono una particolare attenzione in fase di produzione, commercializzazione, somministrazione e preparazione in cucina.

Pertanto questo Ministero ha inteso rafforzare i controlli su questi prodotti di prima gamma predisponendo specifici piani di campionamento ed analisi in fase di commercializzazione da parte delle ASL ed avviando attività di audit sulle Regioni vocate alla produzione ortofrutticola nel settore della produzione primaria.

In attesa degli accertamenti e, se del caso, delle azioni correttive, si invitano codeste Regioni a richiedere che nei punti di vendita i prodotti di prima gamma confezionati siano esposti in scaffali nettamente distinti dai prodotti di quarta gamma (quelli in busta già lavati), indicando per la prima gamma in modo chiaro e visibile la necessità del lavaggio prima del consumo.

Si rappresenta altresì l'opportunità per le Associazioni di consumatori di segnalare ai propri iscritti e più in generale alla popolazione, la necessità di lavare accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda, risciaquandola ripetutamente sotto acqua corrente. Nel caso di impiego di disinfettanti alimentari a base di cloro, si raccomanda di seguire attentamente le indicazioni riportate sul prodotto (concentrazioni, tempi di utilizzo modalità di risciacquo).

Il Direttore Generale
(Dr. Ugo Della Marta)

Il Direttore dell'Ufficio 2

Dr. Pietro Noè

Referenti/Responsabili del procedimento:

Dr.ssa Anna Maria Catania email: a.catania@sanita.it tel. 0659943157.

Dr.Domenico Monteleone email: d.monteleone@sanita.it tel. 0659946567

L'Amministrazione Regione Emilia Romagna [cod. r_emiro], Area Organizzativa Omogenea Giunta [cod. AOO_EMR], Vi invia tramite Casella Istituzionale la documentazione di cui siete destinatari e che è stata registrata in uscita come Prot. 27/02/2025.0201366.U.

con oggetto:

Gestione rischio microbiologico dei prodotti ortofrutticoli

La verifica della firma digitale e la successiva estrazione degli oggetti firmati può essere effettuata con qualsiasi software in grado di elaborare file firmati in modo conforme alla Deliberazione CNIPA 21 maggio 2009, n. 45. Un elenco di produttori si trova a questa pagina del sito dell'Agenzia per l'Italia digitale:

<http://www.agid.gov.it/identita-digitali/firme-elettroniche/software-verifica>

Cordiali saluti.