



# ***COMUNICAZIONE IMPORTANTE PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA)***

DIPARTIMENTO DI IGIENENE E PREVENZIONE SANITARIA

**Oggetto: Misure di Prevenzione e Controllo del Botulismo Alimentare**

In vista delle attività alimentari che si svolgeranno all'interno e in prossimità dell'Autodromo di Monza in concomitanza con il Gran Premio di Formula 1, facendo seguito ai recenti episodi compatibili con il botulismo alimentare segnalati in Italia (agosto 2025), il Ministero della Salute ha richiamato l'attenzione sulla necessità di intensificare i controlli mirati, in particolare negli eventi temporanei.

È fondamentale la piena adesione agli **indirizzi operativi "Botulismo e sicurezza alimentare"** (nota DGISAN prot. 0028167 del 6 luglio 2017), che rimangono il quadro metodologico di riferimento.

**Azioni e Responsabilità Chiave per gli OSA:**

- **Piani HACCP e Shelf Life:** Assicurarsi che i vostri piani HACCP includano evidenze documentate che la **durabilità** assegnata ai prodotti semilavorati sia coerente con le loro caratteristiche di sicurezza e qualità. Le istruzioni di conservazione e le modalità di manipolazione devono essere adeguate a mantenere la conformità del prodotto fino alla data di scadenza.

**Alimenti Particolarmente a Rischio:**

Prestare la massima attenzione alle seguenti categorie di prodotti, che, in base ai recenti episodi e alle caratteristiche intrinseche, richiedono un rigore eccezionale nella gestione per prevenire il botulismo alimentare.

- **Conserven (in particolare preparazioni non acide):** Questa categoria comprende le conserve vegetali (in particolare verdure in olio), prodotti con bassa acidità e alti valori di acqua libera. Include prodotti come olive, funghi, legumi, verdure (peperoni, pomodori, fagiolini). Si aggiungono anche carne e pesce conservati sott'olio, sott'aceto, in acqua o sottovuoto.
  - **Misure Cruciali:** Per le verdure in olio e conserve vegetali a bassa acidità, è indispensabile un'acidificazione documentata, con un pH finale conforme (target tecnologico  $\leq 4,2$ ; limite critico  $\leq 4,6$ ). È vietato il rinvaso o la vendita "sfusa" privi di idonea documentazione di processo.
- **Carni e pesci conservati (in particolare se sottovuoto o con nuove tecnologie):** Include salumi e insaccati artigianali, carne in salamoia o affumicata, pesce affumicato o conservato sottovuoto.
  - **Misure Cruciali:** La corretta gestione della catena del freddo ( $\leq +4$  °C) in tutte le fasi e il rispetto dei tempi di conservazione previsti sono fattori determinanti per la sicurezza del prodotto.
- **Zuppe, Vellutate, Minestrone e Piatti Pronti Refrigerati/Sottovuoto (Repfeds):** Questi alimenti, come le zuppe e vellutate refrigerate pronte al consumo, i minestrone e altri piatti pronti, possono rappresentare un pericolo se non gestiti correttamente.
  - **Misure Cruciali:** È essenziale mantenere la refrigerazione ( $\leq +4$  °C) in tutte le fasi, dal trasporto all'esposizione, poiché il freddo riduce significativamente il rischio. Devono essere consumati solo dopo una corretta bollitura: le zuppe di legumi, cereali e verdure vanno portate a bollore e mantenute in ebollizione per tre minuti; le vellutate vanno bollite per un minuto, mescolando bene. Si richiama l'attenzione anche sulla gestione rigorosa della catena del freddo per la polpa di avocado/guacamole.
- **Gestione delle Eccedenze:** Eventuali eccedenze devono essere conservate in frigorifero e consumate il prima possibile. È fondamentale rispettare sempre le temperature indicate in etichetta e ridurre al minimo i tempi a temperatura ambiente.

**Controlli delle Autorità:** Le Autorità competenti intensificheranno i controlli mirati. In caso di dubbi sulla sicurezza, si potrà procedere a sospensione cautelativa, campionamenti prioritari e, se necessario, ritiro/recall dei prodotti.

La collaborazione di tutti gli OSA è cruciale per garantire un ambiente sicuro e proteggere la salute pubblica durante questo importante evento.