Il ministero della Salute di recentre ha trasmesso l’aggiornamento delle disposizioni per gli stabilimenti autorizzati all’export di prodotti a base di carne negli USA.

La revisione dell’attuale circolare vigente si è dimostrata necessaria per chiarire alcuni aspetti legati alla gestione delle non conformità evidenziate sia in autocontrollo che in controllo ufficiale per campionamenti per la ricerca di Listeria monocytogenes e Salmonella.

Inoltre, sono stati apportati i seguenti cambiamenti:

* aggiornamento normativo
* inserimento dei modelli HACCP predisposti da USDA/FSIS
* inserimento riferimento della gestione di altri patogeni
* eliminazione della procedura “hold and test” (ritenendo non applicabile tale procedura e sostituendola con la sospensione della certificazione export USA)
* verifica assegnazione alternative alle aziende
* inserimento allegato 1

Quest’ultimo aggiornamento sostituisce le note ministeriali: DGSAN 2076 del 27/03/2007, DGSAN 2201 del 28/03/2007.

CLICCA QUI PER SCARICARE LA CIRCOLARE IN PDF