

LA GESTIONE DEL PERICOLO *Listeria monocytogenes* IN UNA PRODUZIONE TIPICA MARCHIGIANA: IL CIAUSCOLO

Listeria monocytogenes HAZARD MANAGEMENT IN A TYPICAL PRODUCT: THE CIAUSCOLO

Pacioni M.1, Telloni M. E.2, Blasi G.3, Fisichella S.3

(1) Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di Origine Animale G.Tiecco - Facoltà di Medicina Veterinaria – Università degli Studi di Teramo.

(2) Libero professionista – Macerata.

(3) Istituto Zooprofilattico Umbria-Marche.

SUMMARY

The aim of the present study is to investigate operative procedures that allow to minimize *Listeria monocytogenes* (*L. m.*) hazard in the main traditional sausage of the internal areas of Marche (Italy): the Ciauscolo, that has received the quality trademark PGI. It is made from lean cuts of well mature pork that is finely minced, adding fat which give the salami his characteristic softness and flavour. It is characterized by having a very little maturing period that determine high a_w levels and, for this peculiarity, it allows *L. m* development.

Key words

Listeria monocytogenes, ready to eat, sausage.

Il Ciauscolo è un insaccato tipico dell'entroterra marchigiano ed ha ricevuto il marchio di Indicazione Geografica Protetta (IGP) con protezione nazionale transitoria. È un prodotto a base di carne suina che si contraddistingue per la sua "spalmabilità", particolarità dovuta alla ricchezza di grasso nell'impasto. Si caratterizza come un prodotto *ready to eat*, con valori di pH che si attestano tra 4,8 e 5,2 e di a_w compresi tra 0,85-0,90. Ai sensi del Reg. CE n. 2073/05 e successive modifiche è considerato un alimento che potrebbe costituire terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes* (*L. m.*).

Scopo del presente lavoro è stato quello di stabilire presso l'azienda produttrice alcune procedure tese a gestire il pericolo *L. m.* in questo prodotto tipico.

In seguito ad una non conformità emersa nell'ambito di un controllo effettuato sul prodotto finito dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO), l'a-

zienda produttrice ha ritenuto opportuno rivedere il proprio piano di autocontrollo e mettere in atto una serie di azioni correttive volte ad evitare il ripetersi della non conformità. Le azioni intraprese sono state: la messa in opera di un sistema informatizzato di tracciabilità interna, la selezione dei fornitori mediante campionamenti delle materie prime, l'implementazione delle SSOPs ed, infine, la messa a punto di procedure di verifica dell'efficacia del piano di sanificazione. Sono stati campionati in aliquota unica 11 lotti di materia prima e 9 lotti di prodotto finito a diverse fasi di stagionatura. I campioni positivi all'analisi qualitativa sono stati sottoposti ad analisi quantitativa. Quest'ultima ha permesso di rilevare in tutti i campioni una presenza di *L. m.* pari o inferiore alle 10 ufc/g. Si è proceduto, inoltre, al prelievo di campioni da attrezzature e sale di stagionatura per valutarne l'eventuale persistenza negli ambienti di lavorazione. *L. m* è stata

isolata dalle materie prime e dal prodotto durante le prime fasi di stagionatura, nessun isolamento, invece, è stato effettuato dal prodotto finito (3 settimane di stagionatura) e dai relativi ambienti di produzione.

Dai risultati ottenuti si evince come tutte le azioni intraprese abbiano ridotto la prevalenza di *L. m.* nello stabilimento in questione.

BIBLIOGRAFIA

Aureli P., Gianfranceschi M.V., Franciosa G. *Recenti acquisizioni su Listeria monocytogenes*. Diagnostica ed epidemiologia delle zoonosi trasmesse da alimenti, Istituto Superiore di Sanità, novembre 2004; p. 11. Borges Maria de Fatima et al. *Occurrence of L. m. in salami*. Rev. Microbiol., 1999. vol. 30 n. 4, 362-364. Boni P. *Ciauscolo*. SIVARS (Sistema Informativo Trasformazione Alimentare) www.ars-alimentaria.it.