

PIANO REGIONALE ANTI-MICROBICO-RESISTENZA (AMR) 2023

Il presente Piano Regionale stabilisce la determinazione, la distribuzione territoriale e la periodicità dei campioni da effettuarsi nell'ambito del Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali anno 2023 (di seguito Piano AMR).

Durata del Piano

Le attività relative al presente Piano avranno inizio a partire dal mese di gennaio 2023 e si concluderanno entro il mese di dicembre 2023.

Referenti territoriali del Piano

Salvo diversa comunicazione da parte dei Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria delle AASSPP, i referenti del piano sono quelli già individuati per l'anno 2022, riportati nella seguente tabella:

Referenti Aziendali Piano A.M.R.				
ASP	REFERENTE	INDIRIZZO MAIL	N. TEL	CELLULARE
AG	Dr. Girolamo RASO	girolamo.raso@aspag.it		333-8349029
CL	Dr. Angelo FERLISI	a.ferlisi@asp.cl.it		334-6509838
CT	Dr. Antonio GIULIANO	antonio.giuliano@aspct.it		335-6260097
EN	Dr. Domenico LO DICO	lodicodomenico@asp.enna.it		334-3450097
ME	Dr. Antonino CALABRO'	antonino.calabro@asp.messina.it		338-1785170
PA	Dr. Antonino PECORAINO	antonino.pecoraino@asppalermo.org		348-2282499
RG	Dr. Giorgio LO MAGNO	giorgio.lomagno60@asp.rg.it	0932-234613	337-883768
SR	Dr. M. Michela UCCELLO	distrettoau.vet@asp.sr.it		320-4322833
TP	Dr.ssa Paola AUGUGLIARO	paola.augugliaro@asptrapani.it	0923/472402-540440	393-2168911

Il referente esercita attività di supervisione delle procedure e verifica della regolare esecuzione del lavoro affidato ai singoli operatori al fine di garantire il rispetto della numerosità minima campionaria assegnata, la qualità ed il rispetto delle procedure.

Piano di campionamento

Luoghi e materiale di campionamento:

- 1) **Presso gli impianti di macellazione:** intestino cieco di animali della specie bovina e suina di provenienza nazionale, o che comunque ha trascorso almeno il 50% della loro vita in Italia.
- 2) **Presso gli esercizi di distribuzione al dettaglio:** carni fresche suine e bovine (carni refrigerate, incluse le carni confezionate, anche sottovuoto o in atmosfera controllata). Sono escluse le carni congelate/surgelate.

Numerosità campionaria

Nel territorio della Regione Siciliana si prevedono di campionare:

- n. 6 campioni di contenuto di intestino cieco di bovini di età inferiore ad un anno;
- n. 3 campioni di contenuto di intestino cieco di suini da ingrasso;
- n. 25 campioni di carni fresche suine;
- n. 25 campioni carni fresche bovine.

Campionamenti negli impianti di macellazione

Per la ripartizione dei campioni si è tenuto conto del volume di macellazione per ogni singolo stabilimento della regione, riferito alle specie da campionare (bovina e suina). I dati delle macellazioni, estratti dalla Banca dati Nazionale (BDN) e riferite all'anno 2022, hanno consentito di ripartire la distribuzione in modo proporzionale alla produzione annuale. Al fine di ricomprendere una più ampia fetta di territorio regionale, il piano prevede il campionamento di n.6 contenuti cecali per la specie bovina e n.3 per la specie suina, distribuiti rispettivamente nelle tabelle "1" e "2", che seguono.

Tabella "1" – Numerosità campionaria e distribuzione presso i macelli - Bovini

Denominazione, Numero riconoscimento e sede impianto di macellazione	N. capi BOVINI macellati di origine nazionale Anno 2022	N. campioni assegnati all'impianto	Distribuzione mensile/trimestrale
2970M - SPADOLA & FIGLI S.R.L. (RG)	16.989	1	marzo
CEITG8U2V - AGRICOLA PUCCIA S.R.L. (PA)	13.907	1	aprile
584M ATENA SOCIETA COOPERATIVA (CT)	10.546	1	febbraio
2029M - ARTIGIANA MACELLAZIONI DI GIORDANELLA ANTONIO & C. SNC (RG)	9.834	1	giugno
ITV1F5BCE - CENTRO CARNI S.R.L. (RG)	6.735	1	settembre
1532M - BOVICARNE SICILIA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA (PA)	6.152	1	novembre
TOTALI	64.163	6	

Tabella "2" - Numerosità campionaria e distribuzione presso i macelli - Suini

Denominazione, Numero riconoscimento e sede impianto di macellazione	N. capi SUINI macellati di origine nazionale Anno 2022	N. campioni assegnati all'impianto	Distribuzione mensile/trimestrale
CEITG8U2V - AGRICOLA PUCCIA S.R.L. (PA)	14.325	1	febbraio
2491M - MACELLO PRIVATO AZIENDA AGRICOLA MULINELLO SRL (EN)	13.431	1	maggio
2029M - ARTIGIANA MACELLAZIONI DI GIORDANELLA ANTONIO & C. SNC (RG)	2.021	1	luglio
TOTALI	29.777	3	

Procedure di campionamento al macello

Pur rimandando al Piano Nazionale 2023, allegato in copia, si ritiene indispensabile fissare alcuni punti essenziali. In particolare:

- 1) I campioni devono essere prelevati in maniera casuale.

- 2) I campioni devono provenire da unità epidemiologiche scelte in modo casuale nei macelli e non va incluso più di un isolato all'anno per ciascuna specie batterica della stessa unità epidemiologica.

Per i suini da ingrasso e i bovini di età inferiore a un anno l'unità epidemiologica è il lotto di macellazione, definito come "un gruppo di animali della stessa età, allevati insieme, nelle stesse condizioni ed esposti agli stessi fattori di rischio per quanto riguarda la resistenza antimicrobica, e inviati insieme al macello nello stesso momento", vale a dire dello stesso allevamento (codice aziendale).

- 3) I campioni devono provenire da animali di origine nazionale, cioè da animali nati e cresciuti in Italia o nati all'estero, ma cresciuti in Italia per un periodo di tempo durante il quale essi possano essere stati esposti a trattamenti con agenti antimicrobici. Devono, pertanto, essere esclusi dal campionamento i suini introdotti dall'estero direttamente per la macellazione. Di contro, suini introdotti dall'estero nella fase di post-svezzamento, di accrescimento-ingrasso sono considerati come animali domestici (ovvero nazionali). In linea generale, un animale è nazionale se ha trascorso almeno il 50% della sua vita in Italia e deve, al momento della macellazione, essere in buono stato di salute (escludendo, ad esempio, gli animali sottoposti a macellazione speciale d'urgenza).

Eventuali indicazioni circa i trattamenti effettuati nei 90 giorni precedenti alla macellazione possono accompagnare il campione verso il laboratorio.

- 4) La catena del freddo va garantita fin dal momento dell'esecuzione del campione, che deve pervenire al laboratorio al massimo entro le 48 ore successive al campionamento.
- 5) Le informazioni a corredo del campione devono essere inserite a sistema nell'apposita scheda informatica, da compilarsi on-line, disponibile nel sistema SINVSA. Nella scheda è necessario compilare tutti i campi obbligatori e, in ogni caso, tutti quelli che identificano univocamente l'unità epidemiologica campionata. Non saranno ritenuti idonei i campioni pervenuti al CNR-AR, LNR-AR senza l'apposita scheda, stampata al termine della sua completa compilazione da SINVSA, contenente le informazioni richieste.

Campionamenti in fase di distribuzione al dettaglio

La distribuzione è stata stratificata in maniera proporzionale alla popolazione residente su base provinciale, che coincide con il territorio delle Aziende Sanitarie Provinciali, secondo la tabella "3", che segue.

Tabella "3" – Numerosità campionaria carni fresche al dettaglio in rapporto alla popolazione

ASP	Popolazione		N. campioni di carni fresche		
	N.	%	Bovina	Suina	Totale
Agrigento	412.427	8,6%	2	2	4
Caltanissetta	250.550	5,2%	1	1	2
Catania	1.068.835	22,2%	6	5	11
Enna	155.982	3,2%	1	1	2
Messina	599.990	12,5%	3	4	7
Palermo	1.199.626	25,0%	6	6	12
Ragusa	315.082	6,6%	2	2	4
Siracusa	383.743	8,0%	2	2	4
Trapani	418.277	8,7%	2	2	4
Totale	4.804.512	100%	25	25	50

Si ricorda che per “vendita al dettaglio” si intende la vendita presso punti che vendono direttamente al consumatore finale per il successivo consumo domestico, ovvero punti vendita come supermercati, negozi specializzati, mercati, escluse le attività di ristorazione, ristoranti, grossisti ed assimilabili.

Per “carni fresche” prelevate nella fase di distribuzione al dettaglio si intendono le carni refrigerate, incluse le carni confezionate (anche sottovuoto o in atmosfera controllata). Le carni congelate/surgelate sono quindi escluse.

La Tabella che segue riporta la distribuzione territoriale e temporale dei campioni di carni fresche bovine e suine al dettaglio.

Tabella 4: Distribuzione territoriale e temporale campioni di carne fresca al dettaglio

Mese	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Totale	
	B	S	B	S	B	S	B	S	B	S	B	S	B	S	B	S	B	S	B	S
Gennaio					1														1	0
Febbraio						1					1	1							1	2
Marzo			1		1	1					1	1		1			1		4	3
Aprile				1		1			1		1						1	1	3	3
Maggio	1				1		1					1				1			3	2
Giugno						1				1	1		1						2	2
Luglio					1					1			1			1			2	2
Agosto		1						1							1				1	2
Settembre	1				1	1			1			1						1	3	3
Ottobre		1			1				1		1	1		1					3	3
Novembre						1				1	1	1			1				2	3
Dicembre																			0	0
Totale specie	2	2	1	1	6	6	1	1	3	3	6	6	2	2	2	2	2	2	25	25
Totale Generale	4		2		12		2		6		12		4		4		4		50	

Legenda: B = carni fresche di Bovino – S = carni fresche di Suino

Procedure di campionamento in fase di dettaglio

Come per le procedure di campionamento al macello, si rimanda ai contenuti del Piano Nazionale AMR 2023, anche se si ritiene utile sottolineare i seguenti punti:

- 1) La catena del freddo va garantita dal momento del prelievo del campione e durante la sua spedizione.
- 2) Ciascun campione deve essere identificato attraverso un identificativo unico, rappresentato dall'identificativo della scheda SINVSA (in alto a destra della scheda), compilata e stampata da sistema.
- 3) Il campionamento deve essere casuale, senza preselezione dei campioni in base alla provenienza del prodotto alimentare.
- 4) Non deve essere inclusa più di un'unità epidemiologica per anno, laddove per unità epidemiologica si intende “lotto di carne refrigerata”.
- 5) È necessario campionare un quantitativo minimo di almeno 100 g di carne fresca, in singola aliquota.
- 6) Escludere dal campionamento le carni miste.

Confezionamento e Spedizione

Le modalità di confezionamento e spedizione dei campioni sono disponibili sul portale del CRN-AR, LNR-AR, al seguente link <http://www.izslt.it/crab/spedizione-campioni-piano-armonizzato-eu-amr/>.

Gestione isolati di Salmonelle da Laboratori di autocontrollo

I laboratori che isolano ceppi di Salmonella spp. da campioni in autocontrollo nell'ambito del PNCS garantiscono il mantenimento degli isolati in condizioni di conservazione (almeno -20°C) fino al mese di marzo successivo all'anno di isolamento, garantendo altresì la tracciabilità degli isolati e delle informazioni "anagrafiche" relative al campione (codice univoco di prelievo, informazioni relative al numero progressivo – se da uno stesso gruppo o da uno o più campioni sono stati isolati diversi sierotipi - e qualora necessario dalla matrice di origine).

Note chiave importanti per l'esecuzione del piano

- 1) I campioni devono essere scortati esclusivamente dalla scheda debitamente compilata e predisposta dall'applicativo SINVSA del sistema informativo veterinario VETINFO;
- 2) I campioni di intestino cieco e le carni devono essere conservati a temperatura di refrigerazione prima della spedizione e non devono essere congelati.
- 3) I campioni di carne non devono essere di carne mista o lavorata, solo carne fresca refrigerata.
- 4) Vista la distanza e la condizione di insularità della Sicilia, programmare la consegna allo spedizioniere preferibilmente entro le ore 12.00 del giorno mercoledì della settimana. Si consiglia di contattare lo spedizioniere al fine di concordare la tempistica di trasporto.

Monitoraggio e Rendicontazione

Il monitoraggio del Piano sarà effettuato con cadenza trimestrale dal questo Ufficio, attraverso riunioni di servizio, la consultazione dell'apposita sezione "Piano Monitoraggio Resistenza Antimicrobici", nell'area Statistiche del portale dei Sistemi Informativi Veterinari (www.vetinfo.it) e, se del caso, attraverso verifiche sui dati registrati nel sistema SINVSA, ove sono presenti e disponibili tutte le informazioni relative all'attuazione del presente Piano.

Con periodicità semestrale, inoltre, saranno resi noti gli esiti del monitoraggio/rendicontazione.

Per quanto non previsto, si rimanda a quanto espressamente riportato nel Piano Nazionale di Monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali per l'anno 2023 (Allegato A), che fa parte integrante del presente piano regionale.