FNOMCeO
Federazione Nazionale degli Ordini
dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri

COMUNICAZIONE N.83

AI PRESIDENTI DEGLI OMCEO

AI PRESIDENTI DELLE CAM

AI PRESIDENTI DELLE CAO

Oggetto: Circolare Ministero della Salute 36550-05/09/2025-DGISAN-MDS-P recante "Misure di prevenzione e controllo del botulismo alimentare in seguito a focolai segnalati in Italia (agosto 2025). Chiarimenti e precisazioni – Temperatura di refrigerazione".

Cari Presidenti,

Si trasmette per opportuna conoscenza la circolare indicata in oggetto invitando gli Ordini, nell'ambito della propria competenza territoriale, a darne la massima diffusione in considerazione della rilevanza della fattispecie trattata.

Cordiali saluti

IL PRESIDENTE
Filippo Anelli

All.n.1

MF/CDL

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del T.U. 445/2000 e del D.Lgs 82/2005

Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SALUTE UMANA, DELLA SALUTE ANIMALE E DELL'ECOSISTEMA (ONE HEALTH) E DEI RAPPORTI INTERNAZIONALI

DIREZIONE GENERALE DELL'IGIENE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
UFFICIO 8
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Assessorati alla Sanità delle Regioni e delle Province Autonome

Istituto Superiore di Sanità
Dipartimento Sicurezza Alimentare Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria.

Dipartimento della prevenzione, della ricerca e delle emergenze sanitarie
Direzione Generale delle emergenze sanitarie

Comando Generale Carabinieri per la Sanita- Nas
srm29424@pec.carabinieri.it

Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Loro sedi

Centri Antiveleni (CAV)
Loro sedi
centroantiveleni@pec.centroantiveleni.it

E per c.
Ordine dei medici chirurghi e odontoiatri (FNOMCeO)
segreteria@pec.fnomceo.it

Ordine nazionale dei veterinari (FNOVI)
info@pec.fnovi.it

Ordine nazionale dei tecnologi alimentari (OTAN)
tecnologialimentari@pec.it

Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologi
protocollo@peconb.it

Unionfood
unionfood@unionfood.it

FEDER DISTRIBUZIONE
info@federdistribuzione.it;

FEDERAZIONE NAZIONALE DEGLI ORDINI DEI MEDICI CHIRURGHI E DEGLI ODONTOIATRI
Protocollo Arrivo N. 10117/2025 del 05-09-2025
Doc. Principale - Class. 0.0.0 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente

legislazione@federdistribuzione.it;

ANCC COOP
ancc@pec.it;;

ANCD CONAD
ancd@ancd.it;

FIVA (Confcommercio – ambulanti)
info@fiva.it

ANVA (Confesercenti – ambulanti)
anva@confesercenti.it

Federconsumatori
federconsumatori-nazionale@pec.it

Cittadinanzattiva
cittadinanzattiva@pec.it

Codacons
codacons@pec.codacons.org

Unione Nazionale Consumatori (UNC)
consumatori@pec.it

Confconsumatori
confconsumatori@pec.confconsumatori

FEDERAZIONE NAZIONALE DEGLI ORDINI DEI MEDICI CHIRURGHI E DEGLI ODONTOIATRI
Protocollo Arrivo N. 10117/2025 del 05-09-2025
Doc. Principale - Class. 0.0.0 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente

Oggetto: Misure di prevenzione e controllo del botulismo alimentare in seguito a focolai segnalati in Italia (agosto 2025). Chiarimenti e precisazioni – Temperatura di refrigerazione

Si fa riferimento ad alcune richieste di chiarimento pervenute per le vie brevi da parte di Associazioni di operatori del settore alimentare sulla nota circolare di questa Direzione Generale del 12 agosto scorso n. 034260 ed in particolare alla temperatura di refrigerazione ideale prevista nella stessa nota nella misura di ≤ +4 °C in tutte le fasi – dal trasporto all'esposizione, misura apparentemente in contrasto con quella descritta nella nota n. 024831 del 30/102024, ≤ 6°C e riferita specificatamente alla prevenzione della contaminazione da clostridi produttori di tossine botuliniche nei REPFED (Refrigerated Processed Food with Extended Durability).

Al riguardo si precisa che non esiste ad oggi una definizione giuridico-normativa univoca e vincolante della temperatura di refrigerazione applicabile in modo uniforme a tutti i prodotti alimentari ed in particolare ai REPFED.

Le indicazioni di temperatura riportate nelle diverse comunicazioni ufficiali riflettono aspetti tecnici e operativi complementari, senza contraddizioni.

- La temperatura ≤ +4 °C deve essere intesa come una temperatura media ideale di conservazione, con un intervallo operativo di tolleranza generalmente compreso tra +2 °C e +6 °C, che rappresenta la normale gestione pratica e commerciale della catena del freddo.

- La temperatura ≤ 6 °C deve essere considerata come la temperatura massima tollerabile per prevenire la proliferazione di microrganismi patogeni come Clostridium botulinum, durante tutta la vita commerciale del prodotto.

Tanto si doveva per opportuna precisazione.

Il Direttore Generale
(Dr. Ugo Della Marta)

Visto e approvato
Direttore ufficio 8 DGISA
Dr. Giovanni Mattalia

Direttore Ufficio 2 DGISA
Dr.ssa Rosa Gaglione

Referenti
Dr. Raffaello Lena
r.lena@sanita.it
Dr. Giuseppe Lediani
g.lediani@sanita.it

FEDERAZIONE NAZIONALE DEGLI ORDINI DEI MEDICI CHIRURGHI E DEGLI ODONTOIATRI
Protocollo Arrivo N. 10117/2025 del 05-09-2025
Doc. Principale - Class. 0.0.0 - Copia Del Documento Firmato Digitalmente