

D) ATTI DIRIGENZIALI

Giunta regionale

D.G. Welfare

D.d.u.o. 24 marzo 2016 - n. 2188

Approvazione del documento «Linee di indirizzo per la valutazione del grado di pulizia dei bovini portati al macello»

IL DIRIGENTE DELLA U.O. VETERINARIA

Visto il regolamento (CE) n. 178/2002, del parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Considerato che il summenzionato regolamento demanda all'«operatore del settore alimentare», la responsabilità giuridica di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo. Tale legislazione si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati (articolo 4, comma 1);

Visto il regolamento (CE) n. 882/2004, del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di igiene di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Considerato che il sopraccitato regolamento demanda alle autorità competenti l'obbligo di organizzare un sistema di controlli volto a garantire l'applicazione della «legislazione alimentare»;

VISTI:

- il regolamento (CE) n. 852/2004 del parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- il regolamento (CE) n. 853/2004 del parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Il regolamento (CE) n. 854/2004 del parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- il regolamento (CE) n. 1/2005 del Consiglio del 22 dicembre 2004 «sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97»;

Preso atto che i sopraindicati Regolamenti prevedono che gli OSA:

- che allevano animali devono assicurare, quanto più possibile di consegnare al macello animali il cui grado di pulizia delle pelli non sia inaccettabile gestendo al meglio la stabulazione degli animali;
- che trasportano gli animali al macello devono garantire il benessere degli animali durante il trasporto e limitarne l'imbrattamento;
- che gestiscono gli impianti di macellazione devono predisporre una procedura di autocontrollo che descriva, a seguito della valutazione delle condizioni di pulizia degli animali presentati alla macellazione, le misure che verranno adottate nei confronti dei fornitori nel caso arrivino al macello animali non classificati puliti tenendo presente che per poterli macellare possono preventivamente ripulirli, o adottare trattamenti e azioni correttive alternative ed efficaci;

Preso atto altresì che il veterinario ufficiale, nell'ambito delle attività di controllo condotte ai sensi del reg. (CE) n. 882/2004, deve verificare il rispetto della «legislazione alimentare»;

Valutato che per semplificare gli adempimenti previsti dalla legislazione alimentare sunnominata è opportuno predisporre linee di indirizzo per assicurare sul territorio regionale modalità uniformi di valutazione dello stato di pulizia delle pelli dei bovini inviati al macello al fine di tutelare il benessere degli animali e la salute pubblica evitando il rischio di contaminazione delle carni;

Verificato che il documento in allegato al presente atto è funzionale al perseguimento degli obiettivi sopra esposti;

Considerato il parere favorevole degli stakeholders in merito ai contenuti delle linee di indirizzo, come si evince dal verbale del-

la riunione con le parti interessate, che ha avuto luogo in data 9 novembre 2015 presso la sede della d.g. welfare, e trasmesso alle parti medesime con nota protocollo G1.2015.0020460 del 15 dicembre 2015, acquisita agli atti dell'istruttoria;

Ritenuto di approvare il documento «Linee di indirizzo per la valutazione del grado di pulizia dei bovini portati al macello», parte integrante e sostanziale del presente atto (Allegato A);

Viste:

- la l.r. n. 33/2009 recante «Testo Unico delle leggi regionali in materia di sanità» e s.m.i.;
- la l.r. n. 20/2008, nonché i provvedimenti organizzativi della X Legislatura;

DECRETA

1. di approvare il documento «Linee di indirizzo per la valutazione del grado di pulizia dei bovini portati al macello», parte integrante e sostanziale del presente atto (Allegato A);

2. di dare atto che il presente provvedimento non comporta registrazioni contabili;

3. di pubblicare il presente atto sul BURL e sul Portale istituzionale della d.g. welfare.

Il dirigente della u.o. veterinaria
Piero Frazzi

_____ • _____

"Valutazione del grado di pulizia dei bovini portati al macello"

INTRODUZIONE

Il quadro delle normative comunitarie in materia di igiene dell'aprile 2004 entrate in vigore il 1 gennaio 2006, i pareri e le raccomandazioni dell'EFSA, le linee guida internazionali pertinenti: il Codice delle pratiche igieniche per la carne del Codex Alimentarius e il Codice sanitario degli animali terrestri dell'Organizzazione mondiale della sanità animale (OIE), in particolare il Capitolo 6.2 sul controllo dei pericoli biologici attraverso le ispezioni delle carni ante-mortem e post-mortem e sull'importanza che esse rivestono per la salute animale e la salute pubblica, e il Capitolo 7.5 sulla macellazione degli animali; stabiliscono anche che gli animali non devono essere condotti al macello quando il grado di contaminazione delle loro superfici esterne rischia di compromettere l'igiene della macellazione e c'è il rischio reale che le carni possano essere contaminate con microrganismi patogeni e purtroppo anche il più alto livello di igiene delle lavorazioni durante la macellazione non riesce a garantire totalmente la prevenzione della contaminazione delle carcasse.

Nell'esecuzione delle politiche comunitarie occorre garantire un livello elevato di tutela della vita e della salute umana;

in virtù dell'esito dei controlli ufficiali eseguiti nei macelli lombardi e di raccolta dati presso alcuni grossi macelli il problema del grado di pulizia degli animali portati al macello esiste; si ritiene quindi importante per il controllo dei pericoli biologici a seguito della contaminazione delle carni durante la macellazione, implementare delle misure per ridurre il livello di rischio biologico tra cui la creazione di una griglia di valutazione oggettiva dello stato di pulizia degli animali avviati alla macellazione e arrivare ad un accordo interprofessionale nel quale siano riportate le decisioni operative condivise da applicare poi a diversi livelli: allevamento - trasporto - macellazione.

AMBITO DI APPLICAZIONE

Le linee di indirizzo si applicano nei seguenti ambiti:

Allevamento

Trasporto

Impianti di macellazione ungulati domestici

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Reg.(CE) 852/2004 - sull'igiene dei prodotti alimentari
- Reg.(CE) 1/2005 - sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97
- Reg.(CE) 853/2004 - che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Reg.(CE) 854/2004 - che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI DEGLI OSA

1. RUOLO DELL'ALLEVATORE

"Gli operatori del settore alimentare che allevano animali devono adottare misure adeguate per, per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione;"

Le operazioni che devono essere garantite negli allevamenti per garantire, per quanto possibile, la pulizia degli animali sono essenzialmente quelle relative alla gestione della lettiera degli animali e delle zone destinate al decubito degli stessi. La lettiera deve essere costantemente rinnovata, ed assicurato un adeguato drenaggio dei liquami o di acque di percolazione. Particolare attenzione deve essere dedicata al materiale utilizzato come lettiera. Le aree destinate al riposo degli animali devono essere adeguatamente riparate dagli agenti atmosferici e deve essere assicurata adeguata manutenzione alle attrezzature tipo grigliata, ruspette

Eventuali accumuli di escrementi sugli animali che possano creare ripercussioni sanitarie sugli stessi devono essere prontamente rimossi.

Gli animali che presentano forme diarroiche devono essere isolati e ricevere trattamenti adeguati

PERTANTO

- Gli OSA che allevano animali devono assicurare, quanto più possibile di consegnare al macello animali il cui grado di pulizia delle pelli non sia inaccettabile gestendo al meglio la stabulazione degli animali.
- Devono dichiarare inoltre nel documento ICA che la gestione della stabulazione degli animali garantisce un grado di pulizia delle pelli accettabile per il macello.

2. RUOLO DEL TRASPORTATORE

"I mezzi di trasporto, i contenitori e le loro attrezzature sono concepiti, costruiti, mantenuti e usati in modo da:

.....omissis.....

c) essere puliti e disinfettati;

.....omissis.....

1.5 I suinetti di meno di 10 kg gli agnelli di meno di 20 kg i vitelli di meno di sei mesi e i puledri di meno di quattro mesi d'età devono disporre di lettiera adeguata o di materiale adeguato equivalente che ne garantisca il benessere in funzione della specie, del numero di animali trasportati, della durata del percorso e delle condizioni atmosferiche.

Il materiale deve consentire un assorbimento adeguato delle deiezioni.

.....omissis.....

1. *Tutti i lunghi viaggi**Pavimento e lettiera*

1.2 Gli animali sono forniti di una lettiera appropriata o di materiale equivalente che ne garantisca il benessere in funzione della specie, del numero di animali trasportati, della durata del viaggio e delle condizioni atmosferiche.

Il materiale deve consentire un assorbimento adeguato delle deiezioni."

PERTANTO

- Gli OSA che trasportano gli animali al macello devono garantire che siano limitate le fuoriuscite delle deiezioni dal camion (es. metodi di assorbimento delle deiezioni); e comunque i mezzi di trasporto devono essere lavati e disinfettati come previsto dalla normativa vigente, dopo lo scarico degli animali.

3. RUOLO DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CHE GESTISCONO I MACELLI

"1. Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli devono assicurare che le procedure da essi messe in atto conformemente ai requisiti generali di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004 soddisfino i requisiti che l'analisi di rischio riveli necessari e gli specifici requisiti elencati nel punto 2.

2. Le procedure devono garantire che ogni animale o, se del caso, ogni lotto di animali ammesso nei locali del macello:

.....omissis.....

d) sia pulito;

.....omissis...

3. In caso di inosservanza di uno dei requisiti di cui al punto 2, l'operatore del settore alimentare deve avvertire il veterinario ufficiale e adottare le misure appropriate."

PERTANTO

- Gli OSA che gestiscono gli impianti di macellazione devono predisporre una procedura di autocontrollo che descriva, a seguito della valutazione delle condizioni di pulizia degli animali presentati alla macellazione, le misure che verranno adottate nei confronti dei fornitori nel caso arrivino al macello animali non classificati puliti tenendo presente che per poterli macellare possono preventivamente ripulirli, o adottare trattamenti e azioni correttive alternative ed efficaci.

RESPONSABILITÀ ED OBBLIGHI DEL VETERINARIO UFFICIALE

RUOLO DEL VETERINARIO UFFICIALE

1. In allevamento nell'ambito dei controlli effettuati, il veterinario ufficiale verifica, secondo la tipologia produttiva, il livello di igiene generale garantito, e se del caso interviene con idonee prescrizioni a risolvere le non conformità rilevate.

pertanto

Il Veterinario Ufficiale deve verificare:

- se l'OSA che alleva gli animali agisca in modo da garantire il più possibile che gli animali inviati al macello siano puliti e sia in grado di poterlo dichiarare nel documento ICA.

2. Nell'ambito dei controlli effettuati durante il trasporto:

- Il Veterinario Ufficiale deve verificare che per gli animali destinati al macello, sia presente idonea lettiera, ove previsto, tale da garantire il "benessere" degli animali trasportati, e che sia utilizzato un sistema per limitare l'imbrattamento degli animali durante il trasporto.

3. Nell'ambito dei controlli effettuati al macello:

*Il Veterinario Ufficiale alla visita ante mortem "verifica l'osservanza, da parte dell'operatore del settore alimentare, dell'obbligo di assicurare, ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, che gli animali la cui pelle o vello sia in condizioni tali da presentare un rischio inaccettabile di contaminazione delle carni durante la macellazione **non possono essere macellati ai fini del consumo umano**, a meno che essi non vengano preventivamente ripuliti".*

PERTANTO

Il Veterinario Ufficiale deve verificare:

- se l'OSA che gestisce il macello ha predisposto una procedura per la valutazione delle condizioni di pulizia delle pelli degli animali giunti al macello
- se l'OSA che gestisce il macello registra l'esito delle sue valutazioni e le azioni da intraprendere sia nei confronti degli animali sia che dei propri fornitori.

Serie Ordinaria n. 14 - Lunedì 04 aprile 2016

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

È stata predisposta una griglia di valutazione dello stato di pulizia delle pelli la quale prevede n. 5 livelli di valutazione:

Griglia di valutazione dello stato di pulizia dei bovini avviati alla macellazione

- **1- PULITO**
 - Il materiale fecale è assente o presente solo allo stato di tracce.
- **2- MODERATAMENTE SPORCO**
 - Il materiale fecale coinvolge la metà inferiore della coscia, la parte bassa dell'addome e la regione dello sterno.
- **3- SPORCO**
 - L'area sporca si estende fino ad una linea che collega la parte alta della coscia (trocantere femorale) e l'articolazione omero-radio-ulnare.
- **4- MOLTO SPORCO**
 - L'area sporca si estende fino ad una linea che collega la parte alta della natica e la punta della spalla.
- **5- SPORCO E UMIDO**
 - L'area sporca è superiore rispetto al livello 4 oppure uguale ai livelli 3 e 4 ma con l'aggravante dell'umidità



**fonte delle foto: Food Standard Agency – Read Meat Safety & Clean Livestock (2004) e Grille de notation de la propreté des bovins vivants - Institut de l'Élevage - 2006*

1. gli animali classificati di Livello 1 e 2 sono ammessi alla macellazione;
2. gli animali classificati di Livello 3 possono essere ammessi alla macellazione previo rispetto delle indicazioni riportate in Allegato.
3. Gli animali classificati di Livello 4 e Livello 5 possono essere ammessi alla macellazione se:
 - L'OSA li ha preventivamente puliti prima della macellazione oppure ove non sia possibile ripulire gli animali, l'OSA dovrà applicare le procedure che soddisfino il requisito normativo.
 - Il Veterinario Ufficiale, ad ogni seduta di macellazione, deve verificare la corretta esecuzione delle procedure elaborate dagli operatori che gestiscono i macelli ed intervenire con i provvedimenti conseguenti nel caso non vengano rispettate;
 - Il veterinario Ufficiale deve provvedere, inoltre, a segnalare il grado di pulizia degli animali portati al macello alla ASL territorialmente competente per l'allevamento
 - Il veterinario ufficiale territorialmente competente per l'allevamento, a seguito della segnalazione, deve eseguire un controllo ufficiale presso l'allevamento e provvedere ad intervenire con gli eventuali provvedimenti conseguenti.

Per provvedimenti conseguenti si intendono quelli previsti dal Reg.(CE) 882/2004 artt. 54 e 55.

Griglia di valutazione e azioni da intraprendere

Grado di pulizia delle pelli	Azioni che l'OSA deve adottare in macello	Azioni che il veterinario Ufficiale deve adottare in macello	Azioni che il Veterinario Ufficiale deve adottare in allevamento	Azioni che l'OSA deve adottare in allevamento
Livello 1 e Livello 2	nessuna	Ammissione alla macellazione	nessuna	<input type="checkbox"/> misure adeguate per, per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione; <input type="checkbox"/> dichiarare inoltre nel documento ICA che la gestione della stabulazione degli animali garantisce un grado di pulizia delle pelli accettabile per il macello.
Livello 3	Applicazione di particolari GMP di produzione	Ammissione alla macellazione e verifica dell'applicazione delle procedure previste dall'OSA	nessuna	<input type="checkbox"/> misure adeguate per, per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione; <input type="checkbox"/> dichiarare inoltre nel documento ICA che la gestione della stabulazione degli animali garantisce un grado di pulizia delle pelli accettabile per il macello.
Livello 4 e Livello 5	1) <input type="checkbox"/> Ripulire l'animale prima della macellazione oppure 2) <input type="checkbox"/> Macellazione differita con rallentamento della catena lasciando lo spazio di almeno una carcassa da garantire la separazione tra animali puliti e sporchi <input type="checkbox"/> Messa in atto di procedure particolari per la toelettatura igienica degli animali che profegga le carcasse da ogni contaminazione. <input type="checkbox"/> Altre procedure congrue.	Ammissione alla macellazione e adozione delle seguenti azioni: <input type="checkbox"/> Verifica corretta applicazione delle procedure elaborate dagli operatori (per il mancato rispetto si applicano i provvedimenti conseguenti) <input type="checkbox"/> Segnalazione alla ASL territorialmente competente per l'allevamento	A seguito della segnalazione, ispezione presso l'allevamento ed eventuali provvedimenti conseguenti.	<input type="checkbox"/> misure adeguate per, per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione; <input type="checkbox"/> dichiarare inoltre nel documento ICA che la gestione della stabulazione degli animali garantisce un grado di pulizia delle pelli accettabile per il macello.