

MANUALE GENERALE PER LE PICCOLE IMPRESE DI MACELLAZIONE

Testi e immagini a cura di:

Roberta GOI

Giuseppe SATTANINO

Francesca PIOVESAN

Bartolomeo GRIGLIO

Coordinamento editoriale

Gerardantonio COPPOLA, Caterina DI TANO – S.C. Comunicazione e Qualità

Carignano, marzo 2007

PRESENTAZIONE

La sicurezza alimentare, nel nostro Paese, viene tutelata, lungo tutta la filiera, sia dagli operatori del settore agro-alimentare che dalle Autorità preposte al controllo.

L'obiettivo della sicurezza va perseguito in ogni fase, dalla produzione di mangimi ad uso zootecnico all'allevamento degli animali da reddito, dalla macellazione-trasformazione-deposito alla vendita e somministrazione di alimenti, in stretta sinergia tra i responsabili delle industrie alimentari e il Servizio Sanitario Nazionale. Il controllo ufficiale non è in grado, da solo, di evitare i pericoli per il consumatore.

È infatti solamente il responsabile dell'impresa che può effettuare un controllo costante ed efficace del proprio impianto e dell'alimento da lui prodotto, fornendo le garanzie previste dalle norme e richieste dal consumatore. Viene, pertanto, ad assumere importanza strategica l'integrazione tra l'autocontrollo aziendale ed il controllo ufficiale soprattutto nel nuovo contesto normativo che introduce un forte orientamento all'obiettivo di sicurezza alimentare ma anche ad una corretta gestione delle risorse impiegate per i controlli ufficiali.

La nostra realtà è caratterizzata da piccole imprese di qualità, legate al territorio ed alle tradizioni. I loro prodotti tipici hanno in molti casi saputo stare al passo con i tempi e con le mutate richieste dei cittadini rappresentando un punto di contatto tra cultura, territorio e gusto.

Esse rappresentano una ricchezza in grado di generare un elevato valore aggiunto per il territorio e per i consumatori, ma il loro mantenimento e crescita richiede la possibilità di disporre di strumenti operativi chiari in grado di ottimizzare i rapporti con l'Ente di controllo nell'ottica del perseguimento di un obiettivo condiviso: quello di rendere disponibili alimenti sani, sicuri e di alta qualità.

In quest'ottica e grazie al lavoro ed alla collaborazione tra gli operatori del settore ed il Servizio Veterinario è stato redatto il presente manuale generale di corretta prassi igienica rivolto alle imprese di macellazione a limitata capacità.

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione
B.Borgia

Il Direttore Generale
G.Caruso

SOMMARIO

INTRODUZIONE	PAG. 4
SCOPO E TERMINI DI RIFERIMENTO	PAG. 6
LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO	PAG. 7
DIAGRAMMA DI FLUSSO	PAG. 10
MACELLAZIONE	
<i>ARRIVO DEGLI ANIMALI</i>	
Identificazione animali da macello	PAG. 11
Osservazione degli animali	PAG. 12
La movimentazione degli animali	PAG. 13
<i>STORDIMENTO</i>	PAG. 14
<i>DISSANGUAMENTO</i>	PAG. 15
<i>LEGATURA ESOFAGO/DISTACCO DELLA MAMMELLA</i>	PAG. 16
<i>RIMOZIONE TESTA</i>	PAG. 17
<i>ASPORTAZIONE ZAMPE</i>	PAG. 18
<i>LEGATURA RETTO</i>	PAG. 19
<i>SCUOIAMENTO</i>	PAG. 20
<i>EVISCERAZIONE</i>	PAG. 21
<i>MEZZENATURA</i>	PAG. 22
<i>TOELETTAURA</i>	PAG. 23
<i>LAVORAZIONE TESTE</i>	PAG. 24
<i>BOLLATURA SANITARIA</i>	PAG. 25
<i>ETICHETTATURA</i>	PAG. 26
<i>RAFFREDDAMENTO</i>	PAG. 27
<i>SPEDIZIONE E TRASPORTO</i>	PAG. 28

<i>GESTIONE E SMALTIMENTO DELLE PELLI</i>	PAG. 29
<i>GESTIONE E SMALTIMENTO DEI SOTTOPRODOTTI</i>	PAG. 30
<i>TEST BSE/TSE - ASPORTAZIONE COLONNA VERTEBRALE</i>	PAG. 31
MACELLAZIONE OVICAPRINI	PAG. 32
MACELLAZIONE EQUINI	PAG. 33
IGIENE DEL PERSONALE	
<i>PRIMA DELL'INIZIO DELLA MACELLAZIONE</i>	PAG. 34
<i>DURANTE LA LAVORAZIONE</i>	PAG. 35
<i>AL TERMINE DELLE FASI DI MACELLAZIONE E/O LAVORAZIONE</i>	PAG. 36
PULIZIA E DISINFEZIONE	
<i>SANIFICAZIONE DELLE ATTREZZATURE E DELLE SUPERFICI</i>	
Sanificazione e disinfezione durante la macellazione	PAG. 37
Sanificazione e disinfezione al termine della macellazione	PAG. 38
CONTROLLO DEGLI INFESTANTI	PAG. 39
CONTROLLO DELLE ACQUE	PAG. 40
MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	PAG. 41
FORMAZIONE DEL PERSONALE	PAG. 42
ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO	PAG. 43
ELENCO DOCUMENTI	PAG. 44
HACCP: ANALISI DEI PERICOLI	PAG. 45
ALLEGATI, ISTRUZIONI, SCHEDE DI REGISTRAZIONE	PAG. 47
ALLEGATO 1: <i>Modello 4</i>	PAG. 48
ALLEGATO 2: <i>Modello per elenco trattamenti</i>	PAG. 49
ALLEGATO 3: <i>Documento commerciale</i>	PAG. 50
ALLEGATO 4: <i>Documento commerciale per sottoprodotti CATEGORIA 1</i>	PAG. 51
ALLEGATO 5: <i>Documento commerciale per sottoprodotti CATEGORIA 2</i>	PAG. 52

ALLEGATO 6: Documento commerciale per sottoprodotti CATEGORIA 3	PAG. 53
ALLEGATO 6bis: Documento commerciale semplificato per sottoprodotti CATEGORIA 3	PAG. 54
ALLEGATO 7: Certificato sanitario per trasporto MRS	PAG. 55
ALLEGATO 8: Registro per la gestione dei sottoprodotti di origine animale	PAG. 56
ALLEGATO 9: Scheda riepilogativa MRS e capi in vincolo per TSE	PAG. 57
ALLEGATO 10: Registro rimozione colonna vertebrale	PAG. 58
ALLEGATO 11: Schema controlli acque	PAG. 59
ALLEGATO 12: Capitolo IX Decisione 2000/68/CE	PAG. 60
ALLEGATO 13: Registro analisi di laboratorio	PAG. 61
ALLEGATO 14: Registro non conformità	PAG. 62
ISTRUZIONE 1: Punti d'applicazione delle apparecchiature per lo stordimento	PAG. 63
ISTRUZIONE 2: Esempi di corretto dissanguamento	PAG. 64
ISTRUZIONE 3: Procedura di lavaggio mani	PAG. 65
ISTRUZIONE 4: Schema di corretta deterzione e disinfezione	PAG. 66
SCHEDA 1: Rilevamento temperature	PAG. 67
SCHEDA 2: Verifica preoperativa	PAG. 68
SCHEDA 3: Monitoraggio infestanti	PAG. 69

INTRODUZIONE

L'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari impone agli operatori del settore alimentare di predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo).

Lo stesso regolamento stabilisce che l'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP dovrà essere attuata con una flessibilità sufficiente a garantirne l'applicazione in qualsiasi situazione come riportato nei seguenti riferimenti:

- a. il quindicesimo considerando del regolamento recita: "I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel *Codex Alimentarius*. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Analogamente, il requisito di stabilire "limiti critici" non implica la necessità di fissare un limite numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole";
- b. il paragrafo 1 dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004 afferma che la procedura deve essere basata sui principi del sistema HACCP;
- c. il testo della lettera g) del paragrafo 2 dell'articolo 5 evidenzia la necessità di predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare;
- d. il paragrafo 5 dell'articolo 5 del regolamento consente l'adozione di disposizioni volte a facilitare l'attuazione delle prescrizioni in materia di HACCP da parte di taluni operatori del settore alimentare, inclusa la possibilità di utilizzare manuali per l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

Lo scopo di un sistema HACCP è quello di controllare i pericoli negli alimenti. Tale obiettivo può essere conseguito utilizzando strumenti diversi, tenendo presente che le procedure volte a controllare i pericoli devono essere basate sui rischi, strutturate in funzione delle priorità e incentrate su ciò che è importante per la sicurezza degli alimenti nelle imprese alimentari. Tali procedure possono essere sviluppate nel quadro di manuali di corretta prassi operativa, di manuali generali sulla gestione della sicurezza alimentare o in conformità a un processo tradizionale di HACCP.

L'uso di manuali di corretta prassi operativa o l'uso di manuali generali può aiutare le imprese alimentari a controllare i pericoli e ad attestare la conformità. Tali manuali possono essere utilizzati in qualsiasi settore alimentare, in particolare in quei casi in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore considerato. I manuali

generali possono essere appropriati anche per quelle imprese che presentano molti elementi comuni e in cui il processo di produzione è lineare. Tra queste rientrano gli stabilimenti di macellazione.

Tali manuali devono tuttavia prendere in considerazione tutti i pericoli significativi riscontrabili all'interno di un'impresa e dovrebbero chiaramente definire le procedure per il loro controllo e descrivere le misure correttive da adottare in caso di problemi.

Fin dall'adozione del regolamento, la Commissione è stata invitata a chiarire in quale misura la flessibilità può essere applicata con riguardo all'attuazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP.

Il regolamento (CE) n. 852/2004 non specifica la natura delle imprese alimentari cui può essere applicata una procedura semplificata sulla base dei principi del sistema HACCP. Nel contesto generale delle nuove norme sulla sicurezza alimentare, tuttavia, l'incidenza della prescrizione di predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP dovrebbe essere proporzionata al rischio e in correlazione con questo. In particolare i pericoli connessi a taluni tipi di prodotti alimentari e al processo applicato agli alimenti vanno tenuti presenti in sede di definizione di procedure semplificate basate sul sistema HACCP.

Con il documento "Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari - SANCO 16 novembre 2005", la Commissione Europea ha inteso aiutare tutti coloro che intervengono nella catena della produzione alimentare a comprendere meglio l'attuazione dei principi del sistema HACCP fornendo chiarimenti su un'applicazione semplificata delle prescrizioni HACCP, in particolare nelle piccole imprese alimentari.

Le linee guida al punto 8: "Formazione" individuano un ruolo anche per le autorità di controllo:

- paragr. 2- I settori dell'industria alimentare devono sforzarsi di fornire informazioni, ad esempio tramite manuali (generali) in materia di HACCP e di formare gli operatori del settore alimentare.
- paragr.3- Le autorità competenti devono, se necessario, contribuire a sviluppare attività simili a quelle indicate al paragrafo 2, in particolare nei settori scarsamente organizzati o che si dimostrano insufficientemente informati."

Nell'ambito del mandato del paragrafo 3 si è realizzato il presente manuale generale per le piccole imprese di macellazione (12 presenti sul territorio della ASL) che si ritiene rientrino in un settore di scarsa organizzazione e di insufficiente informazione.

Tale manuale ha quindi uno scopo formativo e di guida all'applicazione delle buone prassi igieniche, dei programmi prerequisite e dell'HACCP per gli imprenditori che operano nella macellazione presso i piccoli impianti.

SCOPO E TERMINI DI RIFERIMENTO

Il presente manuale si rivolge a piccole imprese di macellazione (fino a 20 UGB/settimanali) che macellano capi bovini acquistati a livello locale rivenduti presso il proprio spaccio vendita o commercializzati in mezzene o quarti in spacci di vendita a livello regionale o delle Regioni confinanti.

In tali macelli è prevista, con periodicità stabilita o stagionalmente, la macellazione di equidi, ovicaprini, suini o selvaggina in piccole quantità nell'ambito delle 20 UGB.

Le finalità proposte sono la gestione dei pericoli derivanti da tali attività ed in particolare:

- pericoli biologici: presenza di germi di inquinamento fecale/patogeni (es. E.coli, Salmonella spp.), e parassiti (es. trichinella per quanto concerne la selvaggina, gli equidi ed i suini)
- pericoli chimici: farmaci, ormoni, pesticidi, lubrificanti guidovie
- pericoli fisici: materiale estraneo (es. aghi)

Gruppo di lavoro

NOME	RUOLO	COMPETENZE
<i>Bartolomeo GRIGLIO</i>	<i>Coordinatore gruppo di lavoro</i>	<i>Veterinario con esperienza di gestione di gruppi di lavoro e valutazione dei rischi</i>
<i>Paolo AJMERITO</i>	<i>Collaboratore</i>	<i>Veterinario ispettore con esperienza pluriennale nel campo della macellazione dei bovini</i>
<i>Massimiliano BASSOLI</i>	<i>Collaboratore</i>	<i>Tecnico della prevenzione con esperienza in igiene degli alimenti</i>
<i>Valter BOSIO</i>	<i>Collaboratore</i>	<i>Veterinario ispettore con esperienza pluriennale nel campo della macellazione dei bovini</i>
<i>Marina BURZIO</i>	<i>Collaboratore</i>	<i>Veterinario ispettore con esperienza pluriennale nel campo della macellazione dei bovini</i>
<i>Tiziana CIVERA</i>	<i>Supervisione</i>	<i>Docente di ispezione con esperienza in microbiologia e igiene della macellazione</i>
<i>Tommaso G. FOGLIATO</i>	<i>Collaboratore</i>	<i>Veterinario ispettore con esperienza pluriennale nel campo della macellazione dei bovini</i>
<i>Roberta GOI</i>	<i>Collaboratore – redazione testi</i>	<i>Veterinario ispettore con esperienza pluriennale nel campo della macellazione dei bovini</i>
<i>Francesco GUARDA</i>	<i>Collaboratore</i>	<i>Veterinario ispettore con esperienza pluriennale nel campo della macellazione dei bovini</i>
<i>Caterina LEONE</i>	<i>Collaboratore</i>	<i>Tecnico della prevenzione con esperienza in igiene degli alimenti</i>
<i>Massimo NICOLETTI</i>	<i>Collaboratore</i>	<i>Veterinario ispettore con esperienza pluriennale nel campo della macellazione dei bovini</i>
<i>Francesca PIOVESAN</i>	<i>Collaboratore – redazione testi</i>	<i>Biologa specialista in microbiologia</i>
<i>Giuseppe SATTANINO</i>	<i>Collaboratore – redazione testi</i>	<i>Veterinario ispettore con esperienza pluriennale nel campo della macellazione dei bovini</i>
<i>Alessandro SOMMI</i>	<i>Collaboratore</i>	<i>Veterinario ispettore con esperienza pluriennale nel campo della macellazione dei bovini</i>

LEGISLAZIONE E RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Reg. CE 852/2004 del 29/04/2004 – sull’igiene dei prodotti alimentari - e s.m.i.
- Reg. CE 853/2004 del 29/04/2004 – che stabilisce norme specifiche materia di igiene per gli alimenti di origine animale - e s.m.i.
- Reg. CE 2073/2005 del 15/11/2005 – sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari – e s.m.i.
- Reg. 2075/2005 del 05/12/2005 – che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni – e s.m.i.
- Guida all’applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell’attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari. SANCO 16 novembre 2006
- “Criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo, per l’identificazione e la gestione dei pericoli nel settore delle carni” – Recepimento Accordo Stato Regioni, Rep. N. 2182 del 13/01/2005 – D.G.Reg. Piem. 44 del 07/03/2005
- Reg. CE1774/2002 del 03/10/2002 – recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano - e s.m.i.
- “Linea guida per la valutazione dei piani di autocontrollo predisposti dalle industrie alimentari “– D. D. Reg. Piemonte n. 73 del 13/06/2002
- “Classificazione degli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale in base al rischio e definizione delle priorità per l’esecuzione del controllo ufficiale” – D.D. Reg. Piemonte n. 63 del 26/04/2005
- Report of a WHO Consultation: “Strategies for Implementing HACCP in Small and/or Less Developed Businesses – The Hague, 16-19 June 1999
- Reg CE 1760/2000 del 17/07/2000 - che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all’etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio.

- Reg. Ce 1825/2000 del 25/08/2000 – recante modalità d'applicazione del Reg. CE/1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne bovina
- D. L.vo 333 del 01/09/1998 – attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento.
- Decr. Min. San. del 07/01/2000 – sistema nazionale di sorveglianza epidemiologica della BSE
- D.P.R. 437 del 19/10/2000 - Regolamento recante modalità per la identificazione e la registrazione dei bovini.
- Reg. CEE 999/2001 del 22/05/2001- recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili
- Reg. CEE 1139/2003 del 27/06/2003 – che modifica il regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i programmi di sorveglianza ed il materiale specifico a rischio.
- Reg CE 1492/2004 del 23/08/2004 – che modifica il regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le misure di eradicazione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili negli animali delle specie bovina, ovina e caprina, il commercio e l'importazione di sperma ed embrioni degli ovini e dei caprini e i materiali specifici a rischio.
- Reg CE 1974/2005 del 02/12/2005 – che modifica gli allegati X e XI del Reg. CE n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i laboratori nazionali di riferimento e materiale specifico a rischio
- Decis.CE 2000/68 del 22/12/1999 – recante modifica della decisione della Commissione 93/623/CEE e concernente l'identificazione degli equidi da allevamento e da reddito.
- Reg. CE 21/2004 del 17/12/2003 – che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione degli animali della specie ovina e caprina
- D. L.vo n. 58 del 29/01/2004 – disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei Reg. CE n. 1760 e 1825 del 2000, relativi all'identificazione e registrazione dei bovini, nonché all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, a norma dell'articolo 3 della legge 01/03/2002 n. 39
- Decr. M.I.P.A.F. 30/08/2000 – indicazioni e modalità applicative del Regolamento CE n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carne bovina

- Decr. M.I.P.A.F. 13/12/2001 – disposizioni applicative al Regolamento CE n. 1760/2000- Titolo II. Etichettatura carni bovine.
- “Programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti. Piano regionale 2006-2007” D. D. Reg. Piem. n. 113 del 02/08/2006
- Guidebook for the Preparation of HACCP Plans and Generic HACCP Models.
http://www.fsis.usda.gov/Science/Generic_HACCP_Models/index.asp
- Supporting Documentation Materials for HACCP Decisions. <http://www.ag.ohio-state.edu/~meatsci/SDupdate2-06.doc>
- Meat Manuals. <http://www.nzfsa.govt.nz/animalproducts/meat/meatman/index.htm>
- A Guide to HACCP* Systems In The Meat Industry - (* Hazard Analysis Critical Control Point).
<http://www.nzfsa.govt.nz/animalproducts/meat/meatman/haccp/meat/index.htm>
- Food Safety Enhancement Program Manual.
<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/manue/tablee.shtml>
- HACCP Generic Model: Beef Slaughter.
<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/beeboe/beeboee.shtml>
- HACCP in Meat Plants. <http://www.foodstandards.gov.uk/foodindustry/meat/haccpmeatplants/>

BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

ARRIVO DEGLI ANIMALI

Identificazione degli animali al macello

Procedura corretta

Il personale del macello responsabile della ricezione degli animali verifica, al momento della consegna del documento di accompagnamento (Mod.4) e della cedola identificativa (passaporto), che tutte le parti siano compilate correttamente. Le indicazioni riportate sul documento d'accompagnamento e sulla cedola devono corrispondere all'animale ed al codice identificativo riportato sulle marche auricolari. In caso di indicazioni mancanti o errate è necessario isolare l'animale ed informare il Veterinario Ufficiale.

Passaporto

Motivazione

Il documento d'accompagnamento deve essere compilato in modo completo e veritiero. Tale documento fornisce importanti informazioni: i dati anagrafici, lo stato di salute dell'animale, eventuali trattamenti medicamentosi, i tempi di sospensione ecc.

Se queste indicazioni non sono corrette o sono incomplete, vengono a mancare fondamentali ed indispensabili informazioni per poter avviare l'animale alla macellazione.

Documenti

ALLEGATO 1: Mod. 4 (eventualmente con allegata dichiarazione in merito ai trattamenti farmacologici riportante indicazione dei tempi di sospensione). Sulla G.U. 149 del 29-06-06 è stata pubblicata la nuova dichiarazione di provenienza e di trasporto degli animali attualmente in vigore

Cedola Identificativa

Bolla di accompagnamento

Osservazioni

Gli animali nati prima del 1997 possono avere una sola marca auricolare, mentre tutti gli altri devono avere due marche auricolari (maschio e femmina) per ciascun orecchio

BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

ARRIVO DEGLI ANIMALI

Osservazione degli animali

Procedura corretta

Il personale del macello responsabile della ricezione degli animali verifica che l'animale sia pulito, sano, in condizioni soddisfacenti di benessere e individua eventuali segni riferibili a trattamenti fraudolenti. In caso di anomalie o sospetti deve avvisare il Veterinario Ufficiale.

Gli animali troppo sporchi devono essere macellati al termine dell'attività e devono essere individuate modalità per ridurre la contaminazione durante la macellazione; va comunque inviato un richiamo scritto all'allevatore; nel caso il problema si ripresenti il capo proveniente da quello allevamento può essere respinto.



Motivazione

La presenza di materiale fecale sulla pelle dell'animale può costituire una fonte di contaminazione dei locali, delle attrezzature e delle carni.

La presenza di residui di medicinali provenienti da trattamenti non dichiarati oppure residui di promotori di crescita costituiscono illecito penale e possono provocare danni alla salute del consumatore.

Documenti

[ALLEGATO 2](#): Modello per elenco trattamenti farmacologici – (da allegare al Mod 4)

Osservazioni

BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

ARRIVO DEGLI ANIMALI

La movimentazione degli animali

Procedura corretta

Il personale del macello responsabile della ricezione degli animali verifica che siano scaricati il più presto possibile dopo il loro arrivo.

Gli animali che, a causa della specie, del sesso, dell'età o dell'origine, rischiano di ferirsi, devono essere tenuti separati durante il trasporto e la sosta al macello; quelli che hanno accusato sofferenze o dolori durante il trasporto devono essere macellati immediatamente; qualora non sia possibile devono essere separati dagli altri e macellati quanto prima, comunque entro le due ore successive.

Solamente per i bovini adulti, per indurli a procedere, si possono usare strumenti che provocano scariche elettriche da applicare per non più di due secondi e soltanto ai muscoli posteriori.



Gli animali che non sono in grado di camminare (es. per traumatismi avvenuti durante il trasporto), non devono essere trascinati fino al luogo di macellazione, ma abbattuti sull'automezzo.

E' fatto assoluto divieto di torcere, schiacciare o rompere la coda, afferrare occhi, colpire, prendere a calci o percuotere.

Gli animali che restano nel macello 12 ore o più devono essere condotti in locali di stabulazione, avere a disposizione materiale di lettiera, acqua potabile ed essere alimentati

Motivazione

Il rispetto del benessere degli animali è fondamentale per evitare inutili sofferenze e stati di stress ed è inoltre un argomento a cui l'opinione pubblica si mostra sempre più sensibile.

Il decreto legislativo 333/98 si occupa di protezione degli animali durante la macellazione e prevede sanzioni pesanti per gli inadempienti. (da ~ € 258,00 a ~ € 6200,00)

Documenti

Osservazioni

La selezione e la formazione degli operatori addetti al ricevimento animali è necessaria per effettuare la movimentazione degli animali in modo umanitario ed efficace secondo quanto stabilito.



BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

STORDIMENTO

Procedura corretta

Lo stordimento con pistola a proiettile captivo è utilizzata per ruminanti e solipedi.

Per il suo corretto impiego devono essere rispettate però alcune regole fondamentali:

- ⇒ corretto posizionamento e direzione
- ⇒ proiettile di sufficiente lunghezza
- ⇒ cartuccia di idonea potenza

L'animale non deve essere introdotto nella gabbia per lo stordimento e la sua testa non deve essere immobilizzata finché l'operatore incaricato non è pronto a sparare.

L'operatore deve controllare che il proiettile ritorni in posizione dopo ogni colpo.

Nel caso in cui non sia possibile abbattere per primi tutti i capi di età inferiore ai 12 mesi si devono utilizzare due differenti pistole per capi di età inferiore e superiore ai 12 mesi al fine di evitare la contaminazione del cervello edibile con tessuto nervoso a rischio per BSE attraverso il proiettile captivo,

Motivazione

Questo metodo è in grado di provocare un'azione traumatizzante sui centri nervosi cerebrali in maniera tale da generare una forma di "anestesia generale" provocando il minimo eccitamento e disturbo.

Documenti

ISTRUZIONE 1: *Punti di applicazione delle apparecchiature per lo stordimento*

Osservazioni

L'insufficiente addestramento del personale preposto all'uso dello strumento storditore e il mancato o non perfetto funzionamento degli apparecchi impiegati nello stordimento sono causa di sofferenza per l'animale e di rischio per l'incolumità dell'operatore stesso.

Tali inconvenienti si controllano con:

- assegnazione della mansione ai soli operatori adeguatamente preparati,
- puntuale attività di manutenzione degli strumenti di stordimento,
- presenza di strumenti di scorta per lo stordimento

BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

DISSANGUAMENTO

Procedura corretta

Durante la fase di insensibilità dell'animale conseguente allo stordimento, deve essere effettuata prontamente la iugulazione finalizzata ad ottenere la recisione delle due carotidi, mentre la trachea e l'esofago dovrebbero rimanere intatti.

Il dissanguamento deve essere effettuato ricorrendo alla tecnica dei due coltelli: con il primo si incide la pelle dell'animale e con il secondo si recidono i grossi vasi.



Deve seguire un periodo di almeno 2-3 minuti per ottenere un sufficiente dissanguamento: in questo periodo non devono venire effettuate operazioni sull'animale

Motivazione

La morte degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano, deve avvenire per anemia acuta conseguente al dissanguamento.

Un corretto dissanguamento è indispensabile per garantire buone caratteristiche organolettiche e di conservabilità delle carni.

Si tratta di un'operazione molto importante e delicata in quanto l'incisione deve riguardare solo i grossi vasi e non l'esofago o la trachea per evitare la fuoriuscita di materiale alimentare che andrebbe ad imbrattare la testa oppure l'aspirazione di sangue nei polmoni; inoltre il coltello non deve essere fonte di inquinamento dalla cute al circolo sanguigno e per questo è opportuno l'uso di due coltelli.

Documenti

[ISTRUZIONE 2](#): *Esempi di corretto dissanguamento*

Osservazioni

Deve essere severamente contrastata l'abitudine di staccare la testa prima del completo dissanguamento dell'animale.

BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

LEGATURA ESOFAGO/DISTACCO DELLA MAMMELLA

Procedura corretta

La legatura dell'esofago deve essere effettuata sul bovino macellato con l'apposita attrezzatura che va lavata e riposta nello sterilizzatore dopo ogni animale. Preliminarmente occorre procedere all'isolamento dell'esofago dalle sue connessioni naturali, al taglio a becco di clarino della sua estremità libera per agevolare l'inserimento dello strumento provvisto di elastico ed infine al rilascio in profondità dell'anello elastico il più vicino possibile al cardias. Nella successiva fase di eviscerazione, il distacco degli stomaci deve avvenire con una sezione al di sotto dell'elastico.

Qualora per motivi strutturali non sia possibile effettuare la legatura dell'esofago, occorre adottare nella fase di eviscerazione la tecnica di estroflettare completamente l'abomaso prima di separarlo dall'esofago.

La rimozione della mammella dovrà essere effettuata prima della scuoiatura della carcassa senza incidere l'organo

Motivazione

L'alimento che può fuoriuscire dall'esofago contiene una elevata concentrazione di batteri e pertanto può contaminare le carni ed in particolare la testa.

L'incisione della mammella in particolare se mastitica può determinare inquinamento dell'area circostante

Documenti

Osservazioni

La legatura dell'esofago risulta particolarmente importante nella macellazione dei vitelli a carne bianca con alimentazione liquida mentre è difficoltosa da realizzare in presenza di guidovie piuttosto basse



BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

RIMOZIONE DELLA TESTA

Procedura corretta

Terminato il dissanguamento, si procede al distacco della testa, alla sua identificazione mediante fascetta riportante il numero di macellazione e all'apposizione dei sigilli ai fori occipitale e frontale.

Successivamente la testa viene introdotta nel locale rasatura o scuoiatura.

E' opportuno lasciare un orecchio, con la marca auricolare, unito alla testa e l'altro alla carcassa.

Nel caso di animali sottoposti a test rapido per BSE, il prelievo dell'obex deve essere effettuato prima dell'apposizione del sigillo al foro occipitale.

Motivazione

L'applicazione della fascetta è importante per garantire la corrispondenza della testa con la carcassa. L'apposizione dei sigilli è necessaria al fine di evitare la contaminazione delle carni a causa della fuoriuscita di materiale cerebrale, considerato Materiale Specifico a Rischio per BSE.

Documenti

Osservazioni

L'età dell'animale oltre la quale è obbligatorio effettuare il prelievo per il test BSE è di 30 mesi per bovini regolarmente macellati e 24 mesi per macellazioni d'urgenza o differite, mentre il cervello è considerato MRS in animali di oltre i 12 mesi di età.



BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

ASPORTAZIONE ZAMPE

Procedura corretta

La sgarrettatura degli arti anteriori va eseguita dopo il completo dissanguamento previo scuoiamento della parte. La tranciatura delle zampe posteriori deve essere preceduta dallo scuoiamento della parte per l'evidenziazione del tendine d'Achille (utilizzato per agganciare l'animale); è pertanto necessario ricorrere a due coltelli diversi oppure, in alternativa, lavare e sterilizzare il coltello dopo lo scuoiamento della parte.



Dopo ogni capo i coltelli o l'attrezzatura tranciazampe devono essere sterilizzati.

Nel caso in cui venga imbrattata la superficie della carcassa, occorrerà, previo lavaggio di mani ed avambracci e con coltello sanificato, provvedere alla toelettatura della parte.

Motivazione

Il coltello o il tranciazampe non devono essere fonte di inquinamento dalla cute alle carni.

Documenti

Osservazioni

Le zampe asportate vanno prontamente allontanate dal locale di macellazione.



BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

LEGATURA DEL RETTO

Procedura corretta

Il retto deve essere isolato mediante incisione circolare e avvolto in un sacchetto in plastica chiudibile agevolmente con cordino o elastico. La procedura prevede la presa del retto con la mano avvolta dal sacchetto rovesciato che viene poi estroflesso e fissato alla base del retto.



Motivazione

L'eventuale fuoriuscita di materiale fecale dall'orifizio anale durante la fase di eviscerazione, può causare contaminazioni diffuse delle carni e delle attrezzature.

Documenti

Osservazioni

Nel caso in cui venga imbrattata la superficie della carcassa, occorrerà, previo lavaggio di mani ed avambracci e con coltello sanificato, provvedere alla toelettatura della parte.

BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

SCUOIAMENTO

Procedura corretta

Il coltello per lo scuoiamento va sempre utilizzato dall'interno verso l'esterno; in questa fase bisogna porre la massima attenzione affinché la parte esterna della pelle dell'animale non entri in contatto con le parti già scuoiate.

Le mammelle in lattazione vanno asportate prima della scuoiatura della carcassa senza incisioni dell'organo e predisposte per la visita sanitaria.

E' necessario lavare le mani e il coltello molto frequentemente e toelettare le superfici che accidentalmente sono state imbrattate.

Gli operatori e le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della pelle non devono toccare le carni.

Nel caso in cui venga imbrattata la superficie della carcassa, occorrerà, previo lavaggio di mani ed avambracci e con coltello sanificato, provvedere alla toelettatura della parte.

Motivazione

Lo sporco e i germi presenti sulla cute degli animali possono venire in contatto con le carni contaminandole.

L'asportazione della mammella non deve determinare inquinamento della carcassa con latte o colostro.

Documenti

Osservazioni

Le pelli vanno identificate con il numero di macellazione mediante fascetta e prontamente evacuate dal locale.



BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

EVISCELAZIONE

Procedura corretta

L'eviscerazione deve essere completata il più presto possibile dopo lo stordimento.

Si deve prestare molta attenzione affinché non vengano incisi stomaci, intestino e vescica.

I visceri possono essere fatti fuoriuscire dalla carcassa avendo però cura che non tocchino la pedana e senza aiutarsi con gli stivali.

Durante l'asportazione della corata non deve essere lacerata la cistifellea.



La corata non deve toccare la pedana o il pavimento e deve essere appesa per la visita sanitaria, identificata mediante fascetta numerata e lavata solo dopo l'ispezione da parte del Veterinario Ispettore.

Le carcasse devono essere esenti da contaminazioni visibili (materiale fecale e peli).

Nel caso in cui venga imbrattata la superficie della carcassa, occorrerà, previo lavaggio di mani ed avambracci e con coltello sanificato, provvedere alla toelettatura della parte.

Motivazione

L'eventuale fuoriuscita di materiale gastrointestinale per rottura dei visceri può causare contaminazioni diffuse delle carni e delle attrezzature; anche la bile, contenuta nella cistifellea può essere fonte di contaminazione delle carni con batteri patogeni. E' opportuno evitare il contatto delle parti edibili con le pedane o il pavimento per impedire il passaggio di germi da un capo macellato all'altro.

Documenti

Osservazioni

La formazione degli operatori addetti all'eviscerazione è molto importante per ridurre al minimo il rischio di contaminazioni.



BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

MEZZENATURA

Procedura corretta

L'attrezzatura utilizzata per la suddivisione in mezzene deve essere sottoposta, dopo ogni capo, a sterilizzazione. Nella mezzenatura manuale con mannaia occorre evitare la formazione di schegge ossee.

Il taglio deve aprire il canale vertebrale per permettere agevolmente l'asportazione completa del midollo spinale, considerato Materiale Specifico a Rischio (MRS) in bovini di età superiore ai 12 mesi.

Il midollo spinale deve essere completamente asportato (assenza di resti visibili ad occhio nudo) con l'utilizzo di ganci appositi.

Vicino all'operatore deve essere presente un contenitore per MRS contrassegnato da apposita etichetta rossa (CAT.1) per il deposito del midollo asportato.

Motivazione

Le parti dell'animale che vengono a contatto con l'attrezzatura e contengono MRS costituiscono una fonte di contaminazione per le carni e gli operatori.

La formazione di schegge ossee è un rischio fisico elevato perché possono causare ferite all'operatore e potenzialmente, al consumatore finale.

Il canale vertebrale deve essere aperto per tutta la lunghezza poiché, in caso contrario sussiste il pericolo che residui di midollo spinale restino adesi alla carcassa.

L'operazione di asportazione del midollo spinale mette gli operatori in contatto diretto con MRS e pertanto è necessario adottare adeguate protezioni.

Documenti



Osservazioni

In caso di rilievo, in fase di commercializzazione, di midollo spinale su carcasse appartenenti a bovini di età superiore ai 12 mesi, il macello di provenienza rischia il provvedimento di sospensione temporanea dell'attività.

BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

TOELETTATURA

Procedura corretta

Dopo la divisione in mezzene l'operatore deve effettuare un controllo finale sulla contaminazione visibile, osservando in particolare, le seguenti zone:

garretti, area intorno all'ano, scamone, collo e punta di petto.

Qualora rilevi la presenza di materiale fecale, peli, bile, ecc., l'addetto deve, previo lavaggio di mani ed avambracci e con coltello sanificato, provvedere alla toelettatura della parte.

Il materiale asportato va raccolto in contenitori idonei.

Deve essere evitato l'uso di panni per pulire le superfici della carcassa.

In questa fase va eseguita anche la toelettatura del punto di dissanguamento.

Le orecchie ancora adese alle mezzene vanno chiuse in sacchetti di plastica per l'ingresso in cella di preraffreddamento, dopodichè devono essere distrutti i marchi auricolari.



Motivazioni

In questa fase viene rimossa la contaminazione visibile che potrebbe essersi verificata nelle fasi precedenti e che non è stata precedentemente rimossa. L'imbrattamento costituisce un pericolo inaccettabile per la salubrità delle carni ed è necessario evitare l'introduzione in cella frigorifera di carcasse contaminate.

Documenti

[ALLEGATO 13](#): Registro analisi di laboratorio

[ALLEGATO 14](#): Registro non conformità

Osservazioni

La toelettatura di parti di carcassa che presentino ascessi, sierosità, emorragie o contaminazioni localizzate, può aver luogo solamente dopo l'autorizzazione del Veterinario Ufficiale evitando di contaminare le carcasse vicine.

La mancata distruzione dei marchi auricolari comporta una sanzione amministrativa pecuniaria da 250€ a 1500€ per ciascun capo.



BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

LAVORAZIONE TESTE

Procedura corretta

Dopo aver separato la testa dalla carcassa, è necessario garantirne la rintracciabilità fino alla fine della lavorazione. Essa può essere efficacemente effettuata con l'apposizione di fascetta numerata.

Dopo il distacco la testa non va appoggiata sul pavimento, ma su apposito piano e trasportata successivamente nei locali per la rasatura e il sezionamento.

RASATURA

La testa attaccata ad un gancio viene immersa in acqua calda per favorire il distacco dei peli; l'operatore completa successivamente la rasatura utilizzando strumenti elettrici o manuali.

Al termine la testa viene immersa in una seconda vasca con acqua fredda per accelerare il raffreddamento della carne. L'acqua utilizzata per la lavorazione deve essere cambiata frequentemente.

SCUOIATURA

La scuoiatura può essere effettuata con la testa appesa oppure appoggiata al tavolo di lavoro.

Dopo la scuoiatura la pelle viene eliminata come sottoprodotto di categoria 3.

SEZIONAMENTO

Questa fase deve essere eseguita in un locale apposito diverso da quello utilizzato per la rasatura oppure in momenti differenti.

La testa e la lingua esteriorizzata devono essere sottoposte a visita ispettiva da parte del Veterinario. Solo successivamente la lingua va asportata effettuando un taglio trasversale anteriore al processo linguale dello ioide, lasciando le tonsille in sito; in seguito si procede al disosso completo della testa.



Il cranio completo compresi gli occhi e le tonsille vanno eliminati come scarto di categoria 1 (MRS), mentre la mandibola è considerata di categoria 3.

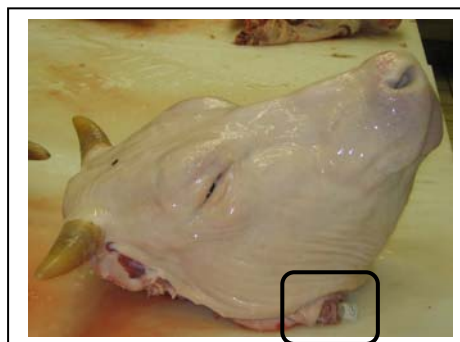
La testa disossata va tenuta appesa ad appositi ganci per l'asciugatura.

Motivazione

Documenti

Osservazioni

Nei capi bovini di età inferiore ai 12 mesi (per i quali il cranio non costituisce MRS) le tonsille devono essere asportate come negli equini ed ovicaprini di qualsiasi età.



PROGRAMMI PREREQUISITO

MACELLAZIONE

BOLLATURA SANITARIA

Procedura corretta

A seguito dell'ispezione veterinaria, le mezzene, le frattaglie e la testa sono sottoposte a bollatura sanitaria sotto il controllo veterinario. Va apposto almeno un bollo su ciascun terzo di mezzena. Le operazioni di bollatura devono essere effettuate in modo che rimangano ben visibili le indicazioni riportate sul timbro.

Gli inchiostri autorizzati per la bollatura sanitaria delle carni sono i seguenti:

E129 ROSSO ALLURA AC / E155 BRUNO HT/ E133 BLU BRILLANTE FCF

Dopo la bollatura le carni devono essere prontamente refrigerate.



Bollo rettangolare in uso presso i macelli a capacità limitata e identificativo del macello



Bollo triangolare utilizzato per distinguere le macellazioni per *uso familiare*

Motivazione

La bollatura sanitaria garantisce che le carni sono state giudicate idonee al consumo umano da parte di un veterinario ufficiale e riporta il numero di riconoscimento/autorizzazione dello stabilimento di produzione.

Documenti

Osservazioni

Il bollo sanitario deve essere riportato anche sul documento commerciale di trasporto che accompagna le carni.

La vigente normativa prevede una pesante sanzione amministrativa pecuniaria per chi immette al consumo umano, commercia o distribuisce carni prive di bollatura sanitaria.



PROGRAMMI PREREQUISITO

MACELLAZIONE

ETICHETTATURA / RINTRACCIABILITA'

Procedura corretta

Consiste nell'apposizione di un'etichetta su ciascuna parte della carcassa riportante i dati necessari a correlare ciascun terzo di mezzena con l'animale da cui proviene (tracciabilità).

L'etichetta deve riportare le indicazioni richieste dai Reg. CE 1760/2000 e 1825/2000:

- il numero progressivo di macellazione o il numero di marca auricolare
- lo Stato membro o Paese terzo di nascita
- lo/ gli Stati membri o Paesi terzi di allevamento
- lo Stato membro o Paese terzo macellazione
- il numero di riconoscimento del macello



Lo stabilimento deve adottare un sistema di registrazione, con aggiornamento giornaliero, che contenga l'indicazione dell'arrivo degli animali e delle partenze delle carcasse.

Motivazione

Ai fini della rintracciabilità (Reg. CE 178/2002) è necessario stabilire una correlazione tra le carni e l'animale macellato.

Documenti

Osservazioni

Per gli animali di età inferiore ai 24 mesi e quindi non soggetti all'asportazione della colonna vertebrale, le etichette devono riportare una striscia blu.

In caso di assenza delle indicazioni obbligatorie è prevista una sanzione amministrativa pecuniaria da 2000€ a 12000€.

Il macello deve allegare al documento di trasporto un'etichetta che contenga le stesse indicazioni, da esporre presso il punto vendita.



BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

RAFFREDDAMENTO

Procedura corretta

Devono essere evitate soste prolungate delle carni a temperatura ambiente.

Si deve evitare il contatto delle carni con stipiti, porte, pareti e pavimenti delle celle. Va limitata la movimentazione manuale delle mezzene ed evitato il contatto tra le mezzene.

L'impianto refrigerante deve essere proporzionato alla capacità del macello e la temperatura delle celle deve rimanere costante anche a pieno carico, evitando la promiscuità tra carni fredde e calde.

Anche la ventilazione e l'umidità interna delle celle devono essere mantenute a livelli ottimali, in modo da impedire la formazione di condensa.

Le mezzene devono raggiungere una temperatura inferiore o uguale a +7°C entro le 24 ore, mentre le frattaglie devono essere refrigerate ad una temperatura pari o inferiore ai +3°C.

E' possibile il trasporto di carni appena macellate verso laboratori di sezionamento o macellerie situati nelle immediate vicinanze del macello, purché la durata del trasporto non superi 2 ore e venga effettuata con mezzi refrigerati.

La registrazione delle temperature può essere effettuata manualmente su apposite schede giornaliere.

Nel caso di non corretto funzionamento degli impianti frigoriferi, occorre intervenire tempestivamente per spostare le carni in una cella funzionante. Qualora l'esposizione a temperature elevata sia causa di un aumento della temperatura della superficie delle carni oltre i 10° C occorrerà valutare, in collaborazione con il Veterinario Ufficiale, la destinazione delle stesse. L'inconveniente dovrà essere riportato nel registro delle Non Conformità .



Motivazione

Le temperature di refrigerazione sono in grado di tenere sotto controllo la crescita dei batteri che potrebbero pregiudicare la salubrità della carne.

Inoltre la refrigerazione permette una graduale maturazione delle carni (frollatura).

La presenza di residui di sangue, grasso e altro materiale organico sugli stipiti, sulle porte e sulle pareti delle celle può contaminare le carni.

La presenza di condensa produce gocciolamento che, se avviene sulle carni stoccate in cella, ne determina la contaminazione: nel caso si formi condensa, occorre evitare l'uso della cella oppure delimitare l'area spostando le carcasse. Infine contattare la ditta di manutenzione.

L'intervallo tra una registrazione di temperatura e l'altra dovrebbe essere tale da garantire la possibilità di intervenire in tempo utile con le idonee misure correttive nel caso di interruzione del freddo. I dati relativi alle condizioni di temperatura vanno archiviati e tenuti a disposizione per eventuali controlli.

Documenti

[SCHEDA 1](#): Rilevamento temperature

[ALLEGATO 14](#): Registro non conformità

Osservazioni

BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

SPEDIZIONE E TRASPORTO

Procedura corretta

Le mezzene possono essere sezionate, presso il macello, al massimo in tre pezzi e vanno trasportate appese ad un'altezza tale da non toccare il pavimento.

Durante le operazioni di carico deve essere assicurata un'adeguata protezione delle carni.

Si deve rispettare la catena del freddo, sia durante le operazioni di carico che durante tutto il trasporto, evitando tempi di sosta prolungati nell'area di spedizione.

I mezzi di trasporto devono essere strutturati in modo da garantire per tutta la durata del trasporto le temperature di +7°C per le carni fresche e di +3°C per le frattaglie.



Nel caso di non corretto funzionamento degli impianti frigoriferi dei mezzi di trasporto, occorre non spostare le carni dalla cella frigo in attesa della riparazione oppure utilizzare un altro mezzo di trasporto. Qualora l'esposizione a temperature elevata sia causa di un aumento della temperatura della superficie delle carni oltre i 10° C occorrerà valutare, in collaborazione con il Veterinario Ufficiale, la destinazione delle stesse. L'inconveniente dovrà essere riportato nel registro delle Non Conformità .

Motivazione

Durante le operazioni di carico le carni possono essere contaminate da agenti infestanti (mosche, ecc.) e da sporizia presente sul pavimento o sulle pareti dei mezzi di trasporto.

Il mantenimento della catena del freddo impedisce ai batteri di moltiplicarsi e di compromettere la salubrità delle carni.

Documenti

Le carni in spedizione vanno accompagnate dal documento commerciale di trasporto e dai dati relativi alla rintracciabilità per le carni bovine richieste dal Reg 1760/2000/CE.

[ALLEGATO 14](#): Registro non conformità

Osservazioni

PROGRAMMI PREREQUISITO

MACELLAZIONE

GESTIONE E SMALTIMENTO DELLE PELLI

Procedura corretta

Motivazione

Le pelli di tutti i capi macellati devono essere identificate mediante fascetta o altro sistema idoneo in modo da correlarle con la carcassa dell'animale macellato.

Le pelli di animali giudicati idonei al consumo umano a seguito di ispezione ante e post mortem, possono essere destinate alla produzione di gelatine e/o collagene per il consumo umano; in tal caso vengono stoccate, in attesa del trasporto, in idoneo contenitore, diverso da quello delle pelli destinate alla categoria 3 cioè all'industria conciaria; durante il trasporto sono accompagnate dai documenti previsti dalle rispettive normative di riferimento (DEC.1999/724/CE e DEC.2003/42/CE), di cui viene conservata copia presso il macello.

Quelle destinate esclusivamente all'industria conciaria sono considerate materiale di categoria 3.

Le pelli di animali destinati alla distruzione o in attesa di valutazione ispettiva e quelle di animali che, pur non presentando segni clinici di malattie trasmissibili, non hanno superato favorevolmente la visita post-mortem, sono conservate separatamente per la successiva destinazione da parte del Veterinario come categoria 1 o 3.

Documenti

[ALLEGATO 3](#): *Documento commerciale*

Osservazioni



PROGRAMMI PREREQUISITO

MACELLAZIONE

GESTIONE E SMALTIMENTO DEI SOTTOPRODOTTI

Procedura corretta

Il deposito e il trasporto di sottoprodotti di origine animale all'interno dell'azienda deve avvenire in modo da non contaminare l'ambiente di lavorazione. Il luogo in cui sono depositati deve essere separato da quello delle carni e refrigerato.

I sottoprodotti di origine animale devono essere identificati secondo la categoria 1, 2 o 3 in modo da evidenziarne l'appartenenza. Sui contenitori utilizzati per i sottoprodotti deve essere apposta una *striscia inamovibile* alta almeno 15 cm e di una lunghezza tale da renderla evidente, di colore verde, gialla o rossa, in funzione della categoria di materiale:

banda rossa per categoria 1

banda gialla per categoria 2

banda verde per categoria 3

Il contenuto della categoria 1 (Materiale specifico a rischio MRS) è destinato unicamente all'incenerimento, quello della categoria 2 (contenuto del tubo digerente e stallatico) può essere, a determinate condizioni, utilizzato in impianti per la produzione di biogas o per lo spargimento su terreni agricoli previa maturazione in concimaia. La categoria 3 (ossa, grasso, sangue e sequestri ispettivi) è destinata ad impianti di incenerimento oppure di trasformazione.

Rientrano tra i materiali di categoria 1 le carcasse e le parti di animali che non hanno superato la visita post-mortem, mentre rientrano tra i materiali di categoria 3 le parti dichiarate inidonee al consumo umano ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e che provengono da carcasse giudicate idonee al consumo umano ma non destinate, per motivi commerciali, alla vendita.

Gli animali morti durante il trasporto ed esclusi dalla macellazione, vanno gestiti come materiali di categoria 1, inviati all'impianto di trasformazione scortati dal documento commerciale e dal certificato sanitario (banda rossa) e devono essere oggetto di specifica registrazione presso il macello.



Motivazione

Per evitare che gli scarti di lavorazione entrino erroneamente nel circuito alimentare e contaminino le carni destinate al consumo umano devono essere adeguatamente separati e identificati a seconda del loro successivo utilizzo.

Documenti

[ALLEGATO 4](#): Documento commerciale per sottoprodotti CAT 1

[ALLEGATO 5](#): Documento commerciale per sottoprodotti CAT 2

[ALLEGATO 6 e 6bis](#): Documento commerciale per sottoprodotti CAT 3

[ALLEGATO 7](#): Certificato sanitario per trasporto MRS

[ALLEGATO 8](#): Registro sottoprodotti

Osservazioni

Deve essere regolarmente compilato il registro per la gestione dei sottoprodotti richiesto dal REG. 1774/2002 art. 9



BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE

TEST BSE/TSE – ASPORTAZIONE COLONNA VERTEBRALE

Procedura corretta

BOVINI: sono sottoposti a test rapido per BSE:

- i capi di età \geq a 30 mesi macellati regolarmente
- i capi di età \geq a 24 mesi: - macellati d'urgenza
 - sottoposti a macellaz. differita
 - morti in allevamento
 - morti durante il trasporto

- i capi di qualsiasi età clinicamente sospetti

OVICAPRINI: sono sottoposti a test rapido per TSE:

- i capi di età $>$ 18 mesi o ai quali sono già spuntati due incisivi macellati regolarmente o morti in allevamento o durante il trasporto

Gli animali sottoposti a test rapido devono essere macellati per ultimi. Il sangue deve essere raccolto in apposito contenitore, la pelle, le zampe e tutte le parti non edibili dell'animale vanno identificate e conservate in un'area individuata della cella per i sottoprodotti fino all'esito del test rapido, dopodichè possono essere avviate, a seconda della tipologia, come sottoprodotti di cat. 1 o 3. Le pelli che si intendono destinare alla produzione di gelatina e/o collagene devono essere identificate e conservate in un contenitore individuato, ma non nella cella per i sottoprodotti. La carcassa, la corata e la testa, opportunamente identificate, devono essere collocate in un'area dedicata e chiudibile a chiave in cella frigorifera in attesa dell'esito del test.

La rimozione della colonna vertebrale e dei gangli spinali dalle carcasse dei bovini di età superiore a 24 mesi deve avvenire in una zona apposita attrezzata con tavolo, lavabo, sterilizzatore ed utensileria specifica. E' possibile suddividere la mezzena al massimo in tre parti.

L'operazione mette gli operatori in contatto diretto con MRS e pertanto è necessario adottare adeguate protezioni.

Tutto il materiale specifico a rischio deve essere colorato mediante un colorante che ne consenta l'individuazione fino alla sua distruzione.

Tutta l'attrezzatura venuta in contatto con materiale specifico a rischio deve essere decontaminata mediante l'utilizzo di una soluzione al 2% di ipoclorito di sodio per almeno un'ora e risciacquata prima del successivo utilizzo. E' richiesta, dalla vigente normativa (O.M. 27/03/2001), la compilazione del Registro di carico-scarico MRS - rimozione colonna vertebrale

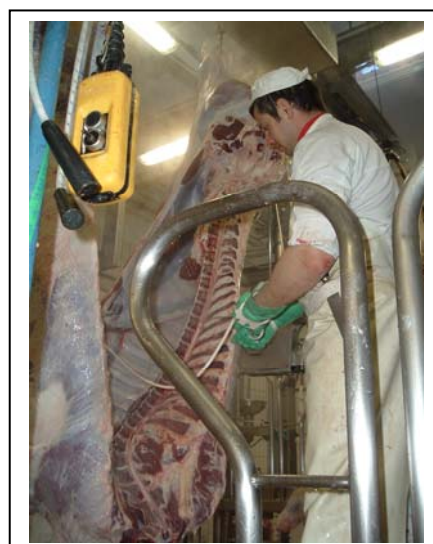
Motivazione

Documenti

ALLEGATO 9: Scheda riepilogativa MRS e capi in vincolo per TSE

ALLEGATO 10: Registro rimozione colonna vertebrale

Osservazioni



BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE OVICAPRINI

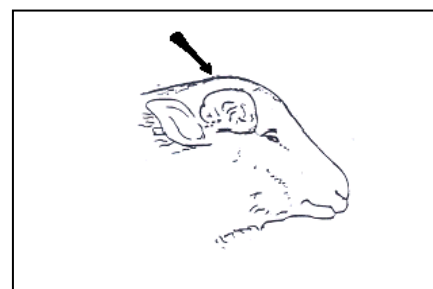
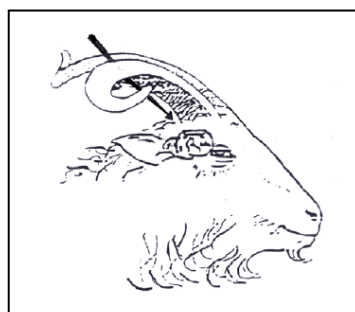
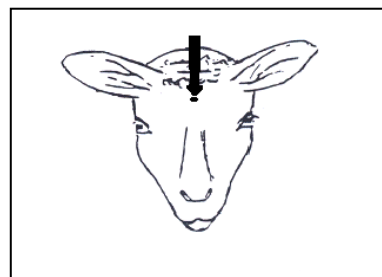
Procedura corretta

Identificazione degli animali

L'operatore del macello verifica la corrispondenza tra i dati riportati sul mod.4 e la marca auricolare od il tatuaggio.

La normativa in vigore prevede:

- ◆ capi nati prima del 9 luglio 2005:
 - un tatuaggio alla grassella o all'orecchio sinistro riportante:
 - la sigla IT
 - il codice aziendale
 - una marca auricolare o tatuaggio all'orecchio destro riportante:
 - il numero progressivo individuale
 - la sigla della provincia (solo se marca auricolare)
- ◆ capi nati dopo il 9 luglio 2005:
 - un marchio auricolare all'orecchio sinistro di colore giallo riportante:
 - codice nazione (IT), + codice ISTAT provincia (es.023) + 9 cifre del progressivo numerico su base provinciale (es. 001234567) + una cifra (di dimensioni inferiori e di numero da 0 a 7) (es. 0)
 - un marchio auricolare all'orecchio destro identico all'altro oppure un tatuaggio riportante:
 - codice nazione (IT), + codice ISTAT provincia (es.023) + 7 cifre del progressivo numerico su base provinciale (es. 1234567)
- ◆ animali destinati ad essere macellati prima dei 12 mesi di età:
 - un marchio auricolare all'orecchio sinistro riportante almeno il codice dell'azienda di nascita.

*Stordimento*

Deve essere effettuato mediante idonea pistola a proiettile captivo o con l'elettronarcosi.

Qualora le corna impediscano di accedere alla parte alta della fronte, è consentito sparare il colpo dietro le corna (immediatamente al di sotto della base delle stesse), nello spazio tra le orecchie, in direzione della bocca; il dissanguamento deve iniziare entro i 15 secondi che seguono.(D.L.vo 333/98).

Scuoimento

L'insufflazione meccanica per la scuoiatura di agnelli e capretti di peso inferiore a 15 Kg. può essere effettuata previa approvazione del Veterinario Ufficiale, nel rispetto delle norme igieniche. Le teste devono essere completamente scuoiate.



BUONE PRASSI IGIENICHE

MACELLAZIONE EQUINI

Procedura corretta

Identificazione degli animali

L'operatore del macello verifica la corrispondenza tra l'animale, i dati riportati sul mod.4 e quelli riportati sul documento di identificazione (passaporto), ed inoltre la presenza e la corretta compilazione dell'allegato-capitolo IX per assicurarsi che l'animale sia destinato alla macellazione per il consumo umano. Nel caso in cui agli equidi sia stato inserito un microchip di identificazione, il Veterinario Ufficiale procederà alla lettura del codice utilizzando l'apposito lettore in dotazione.

Visita ispettiva

- Tutti i capi vengono sottoposti dal Veterinario Ufficiale ad un prelievo dai muscoli masseteri o dalla lingua per la ricerca delle trichine.
- Le teste devono essere presentate alla visita ispettiva previo isolamento della lingua in modo da consentire l'ispezione visiva della cavità boccale e retroboccale e, "se del caso" può essere richiesta da parte del Veterinario Ufficiale la spaccatura mediana della testa e l'ablazione del setto nasale per l'esame delle mucose di trachea, laringe e cavità nasali e loro ramificazioni per la ricerca della morva.
- I cavalli grigi o bianchi devono essere sottoposti alla ricerca della melanosì e dei melanomi in corrispondenza dei muscoli e dei linfonodi delle spalle sotto la cartilagine scapolare, previo distacco del legamento di una spalla.
- Tutti i fegati e reni di equidi di qualsiasi età, dopo l'ispezione, devono essere esclusi dal consumo umano come misura preventiva nei confronti della contaminazione da Cadmio ad eccezione dei soli organi sottoposti a controllo analitico ufficiale con esito favorevole su richiesta ed a carico dell'operatore commerciale.

Motivazione

La corretta identificazione e la verifica della destinazione dei capi alla macellazione per consumo umano dovrebbero escludere dall'entrata nel circuito alimentare quei capi non destinati dai proprietari a tale utilizzo

Documenti

[ALLEGATO 12](#): *Capitolo IX – Decisione 2000/68/CE*

Osservazioni

PROGRAMMI PREREQUISITO

IGIENE DEL PERSONALE

PRIMA DELL'INIZIO DELLA MACELLAZIONE

Procedura corretta

L'operatore deve presentarsi al lavoro in ordine, con unghie tagliate e pulite.

Negli spogliatoi gli armadietti vanno utilizzati correttamente, mantenendo la netta separazione tra gli abiti da lavoro e quelli civili; gli armadietti non devono contenere coltelli, altre attrezzature e materiale estraneo.

Ogni operatore deve avere cura che il proprio armadietto sia nelle condizioni igieniche migliori possibili.



Gli abiti da lavoro devono essere puliti, di materiale "usa e getta" oppure facilmente lavabili.

Prima di iniziare a lavorare, l'operatore deve cambiarsi d'abito, avendo cura di togliere orologi, bracciali e qualunque altro tipo di monili.

Immediatamente prima di iniziare a lavorare l'operatore deve lavarsi le mani. La pulizia deve essere effettuata insaponando accuratamente la cute, strofinando le mani e gli avambracci vigorosamente, prestando particolare attenzione sotto le unghie e tra le dita.

Le mani devono poi essere asciugate con salviette monouso.

Se l'operatore presenta sintomi di diarrea e/o vomito deve riferirlo immediatamente al responsabile dello stabilimento o del reparto.

Motivazione

Il personale che opera all'interno del macello può costituire una fonte di contaminazione per le carni. Infatti gli abiti civili possono veicolare sporcizia e batteri. Le unghie, se non sono corte e pulite possono essere veicolo di batteri, così come i monili (orologi, bracciali, ecc...).

Gli individui che manifestano sintomi gastrointestinali spesso veicolano batteri pericolosi sulle proprie mani e possono trasmetterli alla carne o alle attrezzature che toccano.

Lavarsi le mani è uno dei metodi migliori per prevenire la contaminazione batterica degli alimenti.

Documenti

[SCHEDA 2](#): *Verifica preoperativa*

[ALLEGATO 14](#): *Registro non conformità*

Osservazioni

L'igiene, l'educazione del personale e il controllo della contaminazione crociata sono tra i fattori più importanti nel condizionare la salubrità delle produzioni.

PROGRAMMI PREREQUISITO

IGIENE DEL PERSONALE

DURANTE LA LAVORAZIONE

Procedura corretta

Durante le fasi di lavorazione è assolutamente vietato:

- fumare, mangiare e bere;
- utilizzare panni in stoffa per pulire coltelli o altre attrezzature o per asciugare le carni;

L'operatore deve lavarsi frequentemente le mani, almeno ad ogni capo ed utilizzare sapone liquido e acqua calda.

In caso di pausa o accesso ai servizi igienici, lasciare i coltelli e le altre attrezzature negli sterilizzatori, lavarsi le mani e togliersi il coprigrembiule in plastica.

In qualunque caso non è consentito utilizzare abiti da lavoro al di fuori delle aree di macellazione e/o lavorazione. Mangiare, bere e fumare è consentito solamente in locali e in aree dedicate.

Lavarsi le mani prima e dopo ogni pausa.

Qualora uno stesso addetto esegua più operazioni sullo stesso animale, deve avere cura di lavare accuratamente mani, coltelli, attrezzature dopo ogni operazione e di sostituire gli indumenti monouso (grembiule, calzari, ecc..)



Motivazione

L'utilizzo di panni o carta sporchi può diffondere i batteri molto facilmente.

Ogni volta che l'operatore si allontana dalla catena per mangiare, bere e fumare può venire in contatto con sporcizia e batteri che potrebbe successivamente veicolare alla carne; per questo è fondamentale una accurata detersione e/o disinfezione delle mani.

Lo spostamento dello stesso operatore dalla zona "sporca" alla zona "pulita" può essere fonte di contaminazione crociata, se non si attuano idonee misure di detersione e disinfezione.

Documenti

ISTRUZIONE 3: *Procedura per la corretta detersione e disinfezione delle mani*

ALLEGATO 14: *Registro non conformità*

Osservazioni

Frequentemente lo stesso personale svolge in tempi diversi tutte le operazioni spostandosi continuamente tra le varie postazioni di lavoro. Pertanto la contaminazione causata dallo spostamento del personale che occupa alternativamente le diverse postazioni lungo la catena risulta particolarmente importante.

L'igiene, l'educazione del personale e il controllo della contaminazione crociata dovuta al personale sono tra i fattori più importanti nel condizionare la salubrità delle produzioni.

PROGRAMMI PREREQUISITO

IGIENE DEL PERSONALE*AL TERMINE DELLE FASI DI MACELLAZIONE E/O LAVORAZIONE*Procedura corretta

Al termine delle fasi di lavorazione, il personale deve riporre gli abiti da lavoro lavabili in luoghi idonei dentro apposito contenitore per procedere successivamente alla loro sanificazione e disinfezione; gli indumenti monouso vanno gettati negli appositi contenitori per il corretto smaltimento.

Prima del cambio degli abiti l'operatore deve procedere ad una accurata pulizia delle mani.

Motivazione

L'errata sanificazione e disinfezione degli abiti da lavoro costituisce una fonte di contaminazione dovuta alla proliferazione dei batteri.

DocumentiOsservazioni

PROGRAMMI PREREQUISITO

PULIZIA E DISINFEZIONE*SANIFICAZIONE DELLE ATTREZZATURE E DELLE SUPERFICI***Sanificazione e disinfezione durante la macellazione****Procedura corretta**

Se occorre procedere al lavaggio del pavimento durante le operazioni di macellazione, è necessario prestare particolare attenzione ad eventuali schizzi che possono prodursi. Non si devono utilizzare lance ad alta pressione per evitare la produzione di aerosol e la dispersione di materiale organico.

La pulizia e la disinfezione di coltelli deve essere regolare, effettuata almeno ad ogni carcassa ed ogni qualvolta siano venuti in contatto con materiale inquinante (contenuto gastrointestinale, urina, ascessi, ecc.).

I coltelli, momentaneamente non utilizzati, prima di essere immessi nello sterilizzatore, vanno accuratamente lavati; in nessun caso devono essere lasciati su pedane o altre superfici.

Il livello dell'acqua nello sterilizzatore deve essere tale da coprire almeno la base dell'impugnatura dei coltelli e degli altri utensili. Durante la macellazione la temperatura dell'acqua negli sterilizzatori deve essere sempre superiore a 82°C. Gli addetti devono verificare di persona che le apparecchiature utilizzate siano tarate in modo che ci sia un ricambio d'acqua ed al contempo sia mantenuta una temperatura adeguata. Nel caso in cui l'addetto rilevi problemi connessi con la temperatura o il corretto funzionamento degli sterilizzatori, dovrà avvisare immediatamente il responsabile.

Per la pulizia dei pavimenti deve essere preferibilmente usato l'apposito tiraacqua; l'uso di docce deve essere il più possibile contenuto e comunque effettuato nei momenti in cui non sono presenti carcasse nelle vicinanze

Motivazione

Un'efficace sanificazione è essenziale per eliminare batteri pericolosi ed impedirne la diffusione.

I coltelli sporchi risultano fonte di contaminazione crociata tra le carcasse, per questo è importante che vengano sanificati frequentemente.

I residui presenti sui coltelli inquinano l'acqua dello sterilizzatore e, depositandosi su altri coltelli immersi, possono essere trasferiti sulle carcasse successive.

Il mantenimento della temperatura dell'acqua degli sterilizzatori è fondamentale per garantire la disinfezione dei coltelli: una temperatura inferiore non impedisce solo la sterilizzazione, ma favorisce la crescita dei batteri all'interno dell'acqua con conseguente contaminazione degli utensili immersi.

Documenti

ALLEGATO 14: *Registro non conformità*

Osservazioni

PROGRAMMI PREREQUISITO

PULIZIA E DISINFEZIONE**SANIFICAZIONE DELLE ATTREZZATURE E DELLE SUPERFICI****Sanificazione e disinfezione al termine della macellazione****Procedura corretta**

Al termine delle lavorazioni lo stabilimento e tutte le attrezzature devono essere sottoposti a pulizia, lavaggio e disinfezione con le seguenti modalità:

- allontanamento dello sporco visibile;
- apertura e smontaggio delle parti mobili delle attrezzature;
- lavaggio con acqua a 40-50°C;
- irrorazione con detergente approvato - tempo di azione medio: 5 minuti;
- risciacquo;
- irrorazione con disinfettante approvato - tempo di azione medio: 10 minuti;
- risciacquo;
- rimontaggio eventuale delle parti mobili delle attrezzature.

Per la pulizia è consigliabile utilizzare strumentazione a pressione sia per la rimozione dei residui che per l'aspersione dei detergenti/disinfettanti.

Ogni qualvolta che le celle vengono svuotate, e comunque settimanalmente, si deve procedere alla pulizia e disinfezione del pavimento, delle porte, delle pareti, delle maniglie e dei comandi dei deviatori sulle rotaie. Si deve procedere almeno semestralmente alla pulizia e disinfezione delle rotaie, degli scambi e dei sistemi di aerazione. Periodicamente devono essere sottoposti a sanificazione anche i contenitori per i sottoprodotti

In caso di non conformità rilevate in autocontrollo o a seguito di controlli ufficiali, è necessario procedere a pulizia e sanificazione straordinaria ed eventualmente rivedere le procedure correnti.

**Motivazione**

Un'efficace sanificazione è essenziale per eliminare batteri pericolosi ed impedirne la diffusione.

Eliminare lo sporco visibile è essenziale per permettere al detergente di agire adeguatamente. Inoltre le attrezzature composte da più parti possono nascondere sporcizia, per questo è necessario aprirle e smontarle regolarmente.

La pulizia dei pavimenti e delle pareti con lance ad alta pressione o docce può provocare schizzi da parte dell'acqua di lavaggio, per questo motivo non devono essere presenti nelle vicinanze carcasse che potrebbero imbrattarsi.

Documenti

ISTRUZIONE 4: *Schema di corretta detersione e disinfezione*

SCHEDA 2: *Verifica preoperatoria*

ALLEGATO 14: *Registro non conformità*

Osservazioni

Per permettere che le operazioni di pulizia e disinfezione avvengano correttamente, bisogna assicurarsi di avere sempre a disposizione una buona fornitura di agenti chimici, materiali e attrezzature per le pulizie.

Nel manuale di autocontrollo deve essere inserita la scheda tossicologica dei prodotti utilizzati per la sanificazione.

PROGRAMMI PREREQUISITO

CONTROLLO DEGLI INFESTANTI

Procedura corretta

I principali infestanti sono i roditori, gli insetti (mosche, scarafaggi e formiche) e gli uccelli, mentre vengono definiti indesiderati animali come gatto e cane. Il loro controllo si attua con due modalità: attraverso la predisposizione di barriere per evitare il loro ingresso nei locali di lavorazione (misure preventive) e con l'eliminazione degli agenti infestanti già penetrati attraverso il ricorso ai mezzi più appropriati (chimici, fisici, meccanici, ecc...)



Gli interventi preventivi possono comprendere:

- l'idonea realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio;
- l'assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti;
- l'isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche;
- l'installazione di zanzariere alle finestre;
- la corretta gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti di lavorazione;
- la manutenzione delle aree interne ed esterne al fine di renderle inadatte alla permanenza di infestanti, compreso il taglio periodico della vegetazione spontanea e l'allontanamento di ogni materiale di scarto dall'area perimetrale.

E' necessaria infine la predisposizione di un programma di monitoraggio della eventuale presenza di animali infestanti che individui anche la frequenza di sostituzione del materiale utilizzato per valutare l'efficacia degli interventi e la necessità di adottare azioni correttive.

Il posizionamento dei dispositivi utilizzati deve essere indicato in planimetria.

Motivazione

Il controllo degli infestanti è essenziale per impedire che, attraverso il contatto con le carni, veicolino germi pericolosi. Altrettanto importante è la corretta gestione delle sostanze chimiche eventualmente utilizzate per la disinfestazione.

Documenti

SCHEDA 3: Monitoraggio infestanti

ALLEGATO 14: Registro non conformità

Osservazioni

Qualora gli interventi vengano eseguiti da personale della stessa azienda è necessario che gli addetti a tali operazioni siano adeguatamente qualificati e istruiti sulle caratteristiche dei mezzi chimici utilizzati (tossicità, persistenza, meccanismi d'azione, ecc.).

In linea di massima è sconsigliato l'utilizzo di presidi chimici per la disinfestazione all'interno dei locali di lavorazione e deposito alimenti riservandone l'uso alle parti esterne ed in prossimità degli ingressi.

Nel manuale di autocontrollo deve essere inserita la scheda tossicologica dei prodotti/presidi in utilizzo.



PROGRAMMI PREREQUISITO

CONTROLLO ACQUE

Procedura corretta

Gli stabilimenti di macellazione possono utilizzare acqua proveniente da acquedotti pubblici o da pozzi privati. Se sono allacciati esclusivamente ad acquedotti pubblici, l'impresa è tenuta a disporre in autocontrollo verifiche periodiche sull'idoneità dell'impianto di distribuzione dell'acqua all'interno dello stabilimento. Per questo deve essere predisposta una planimetria dello stabilimento con indicazione e numerazione dei punti di erogazione dell'acqua potabile e la programmazione dei controlli da effettuare presso un laboratorio riconosciuto. I prelievi andranno effettuati a rotazione dai diversi punti di erogazione.

Qualora l'approvvigionamento idrico abbia origine da pozzi privati, così come in presenza di depositi di accumulo intermedi, è necessaria un'intensificazione dei controlli.

Motivazione

La presenza d'inquinanti organici e non nell'acqua utilizzata per il lavaggio delle attrezzature, superfici ed igiene personale costituisce un fonte di contaminazione per gli alimenti.

Documenti

[ALLEGATO 11](#): *Schema controlli acque*

[ALLEGATO 14](#): *Registro non conformità*

Osservazioni

L'acqua utilizzata all'interno degli stabilimenti di produzione alimenti deve essere potabile, può non esserlo quella impiegata per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento di impianti frigoriferi purché le relative condutture, chiaramente distinguibili, non ne consentano usi diversi che possano rappresentare fonte di contaminazione per gli alimenti.

PROGRAMMI PREREQUISITO

MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Procedura corretta

Riparare i danni alle strutture il più presto possibile (es. intonaco scrostato, piastrelle rotte, buchi in muri o finestre). Controllare regolarmente il funzionamento delle attrezzature e degli impianti di ventilazione e i filtri per assicurarsi che funzionino correttamente e siano liberi da grasso e sporcizia.

Motivazione

Un'efficace manutenzione è essenziale per consentire il funzionamento delle attrezzature ed agevolare la corretta sanificazione prevenendo così l'infestazione da parassiti.

Documenti

[ALLEGATO 14](#): *Registro non conformità*

Osservazioni

PROGRAMMI PREREQUISITO

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Procedura corretta

Il responsabile dello stabilimento ha l'obbligo di predisporre ed attuare, in collaborazione con il veterinario ufficiale, un programma di formazione tecnico sanitaria del proprio personale, che deve essere articolato a diversi livelli, a seconda dell'esperienza pregressa e delle specifiche mansioni del personale.

Nel programma di formazione dovrebbero essere affrontati i seguenti argomenti:

- igiene del personale e delle attrezzature
- principi di comportamento con particolare riferimento alle azioni correttive in caso di inconvenienti
- nozioni di benessere animale per gli addetti allo scarico ed allo stordimento.

E' inoltre necessario stabilire una periodicità dell'aggiornamento.

Nel caso di personale avventizio o impiegato stagionalmente, o in caso di elevato turnover, si dovrà comunque garantire che ogni lavoratore sia in possesso di adeguate conoscenze dei principi di igiene di base, in modo da minimizzare i rischi.

Nel caso non sia possibile far frequentare appositi corsi di formazione prima di avviare il personale alle proprie mansioni, si potrà ricorrere alla distribuzione di opuscoli, verificandone l'apprendimento.

Motivazione

Il personale addetto alla lavorazione degli alimenti deve essere in possesso di un'adeguata preparazione sui principi igienici generali e sui pericoli derivanti da una scarsa igiene personale o da comportamenti scorretti.

DocumentiOsservazioni

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO

Partendo da una valutazione del rischio effettuata sulla base delle esperienze professionali e tenendo conto dei dati analitici derivanti dai controlli ufficiali e dai programmi di autocontrollo, sono state individuate le attività minime di campionamento sia per quanto riguarda la verifica di efficacia di alcuni programmi prerequisite, sia per quanto riguarda l'ottemperanza al Regolamento 2073/2005 anche in relazione a quanto indicato nel documento: Guidance document on official controls, under Regulation (EC) No 882/2004, concerning microbiological sampling and testing of foodstuffs, punto 5.5. I limiti di accettabilità per i controlli sulle superfici sono indicati dai laboratori che effettuano le analisi ed inseriti nel manuale di autocontrollo aziendale. L'attività di campionamento sarà incrementata a fronte di risultati non conformi o di una insufficiente applicazione delle procedure.

Controlli di laboratorio sull'acqua potabile impiegata all'interno dell'impianto -frequenze indicative (vedi allegato 11)

Entità della macellazione	N. punti acqua	Parametri da ricercare	Periodicità
Tra 21 e 40 UGB (bovini, equini, suini)	2	CBT, Coliformi	semestrale
Tra 10 e 20 UGB (bovini, equini, suini)	2	CBT, Coliformi	annuale
Fino a 10 UGB	1	CBT, Coliformi	annuale

Controlli di laboratorio per la verifica di efficacia dei programmi di sanificazione

Entità della macellazione	Superficie dopo sanificazione	Parametri da ricercare	Periodicità
Tra 21 e 40 UGB (bovini, equini, suini)	Attrezzatura	CBT, enterobatteriacee	semestrale
	Pedana o altra superficie che può entrare in contatto con le carni	CBT, enterobatteriacee	
	Parete cella frigorifera	Listeria spp	
Tra 10 e 20 UGB (bovini, equini, suini)	Attrezzatura	CBT, enterobatteriacee	annuale
	Pedana o altra superficie che può entrare in contatto con le carni	CBT, enterobatteriacee	
	Parete cella frigorifera	Listeria spp	
Fino a 10 UGB	Parete cella frigorifera	Listeria spp	annuale

Controlli per la valutazione dei criteri previsti dal Regolamento 2073/2005

Entità della macellazione	N°carcasse	Parametri da ricercare	Periodicità
Tra 21 e 40 UGB (bovini, equini, suini)	5	CBT, enterobatteriacee, salmonella	semestrale
Tra 10 e 20 UGB (bovini, equini, suini)	5	CBT, enterobatteriacee, salmonella	annuale
Fino a 10 UGB	n.carcasse di una seduta di macellazione	CBT, enterobatteriacee, salmonella	annuale

ELENCO DOCUMENTI

- Descrizione della ditta e della sua attività
- Autorizzazione sanitaria
- Planimetria
- Contratto acqua potabile
- Autorizzazione scarico acque reflue / contratto ditta
- Contratto con ditta per ritiro sottoprodotti
- Contratto con ditta per ritiro MRS
- Contratto con ditta per ritiro pelli
- Eventuale convenzione con laboratorio per analisi in autocontrollo
- Eventuale contratto con ditta per disinfestazione (se affidata in gestione)
- Documentazione relativa alla formazione del personale
- Registro analisi di laboratorio
- Registro non conformità

HACCP: ANALISI DEI PERICOLI

FASE DI LAVORAZIONE	RISCHIO POTENZIALE	BPI / PROGRAMMI PREREQUISITO	
<u>PRIMA DELL'INIZIO DELLA MACELLAZIONE</u>	C: detergenti e disinfettanti F: materiali estranei B: patogeni	PROGRAMMI PREREQUISITO <i>IGIENE DEL PERSONALE</i> <i>SANIFICAZIONE DELLE</i> <i>ATTREZZATURE E DELLE SUPERFICI</i>	PAG. 34 PAG. 38
ARRIVO DEGLI ANIMALI	C: presenza residui, antibiotici, pesticidi (corresponsabilità del macellatore) F: materiali estranei (aghi, etc.) B: presenza di patogeni o parassiti	BUONE PRASSI IGIENICHE <i>ARRIVO DEGLI ANIMALI</i> Identificazione degli animali da macello Osservazione degli animali La movimentazione degli animali	PAG. 11 PAG. 12 PAG. 13
STORDIMENTO	C: non identificato F: non identificato B: si (prioni)	BUONE PRASSI IGIENICHE <i>STORDIMENTO</i>	PAG. 14
DISSANGUAMENTO	C: lubrificanti guidovie F: non identificato B: patogeni (possibilità che batteri presenti sulla cute dell'animale vengano introdotti nel sistema circolatorio dell'animale diffondendosi nelle carni)	BUONE PRASSI IGIENICHE <i>DISSANGUAMENTO</i>	PAG. 15
ASPORTAZIONE ZAMPE	C: lubrificanti guidovie F: non identificato B: patogeni	BUONE PRASSI IGIENICHE <i>ASPORTAZIONE ZAMPE</i>	PAG. 18
ASPORTAZIONE TESTA LAVORAZIONE TESTA	C: lubrificanti guidovie F: non identificato B: patogeni	BUONE PRASSI IGIENICHE <i>RIMOZIONE DELLA TESTA</i> <i>LAVORAZIONE TESTE</i>	PAG. 17 PAG. 24
LEGATURA ESOFAGO DISTACCO DELLA MAMMELLA	C: lubrificanti guidovie F: non identificato B: patogeni	BUONE PRASSI IGIENICHE <i>LEGATURA ESOFAGO/DISTACCO DELLA MAMMELLA</i>	PAG. 16
LEGATURA RETTO	C: lubrificanti guidovie F: non identificato B: patogeni	BUONE PRASSI IGIENICHE <i>LEGATURA RETTO</i>	PAG. 19

SCUOIAMENTO	C: lubrificanti guidovie F: non identificato B: patogeni	BUONE PRASSI IGIENICHE <i>SCUOIAMENTO</i>	PAG. 20
<u>DURANTE LE FASI DI MACELLAZIONE</u>	C: detergenti e disinfettanti F: materiali estranei B: patogeni	PROGRAMMI PREREQUISITO <i>IGIENE DEL PERSONALE SANIFICAZIONE DELLE ATTREZZATURE E DELLE SUPERFICI</i>	PAG. 35 PAG. 37
EVISCERAZIONE	C: lubrificanti guidovie F: non identificato B: patogeni	BUONE PRASSI IGIENICHE <i>EVISCERAZIONE</i>	PAG. 21
MEZZENATURA	C: lubrificanti guidovie F: frammenti ossei B: patogeni	BUONE PRASSI IGIENICHE <i>MEZZENATURA</i>	PAG. 22
TOELETTATURA	C: lubrificanti guidovie F: non identificato B: patogeni	BUONE PRASSI IGIENICHE <i>TOELETTATURA</i>	PAG. 23
RAFFREDDAMENTO	C: lubrificanti guidovie F: non identificato B: patogeni	BUONE PRASSI IGIENICHE <i>RAFFREDDAMENTO</i>	PAG. 27
SPEDIZIONE E TRASPORTO	C: lubrificanti guidovie F: non identificato B: patogeni	BUONE PRASSI IGIENICHE <i>SPEDIZIONE E TRASPORTO</i>	PAG. 28
<u>AL TERMINE DELLE FASI DI MACELLAZIONE</u>	C: detergenti e disinfettanti F: materiali estranei B: patogeni	PROGRAMMI PREREQUISITO <i>IGIENE DEL PERSONALE SANIFICAZIONE DELLE ATTREZZATURE E DELLE SUPERFICI</i>	PAG. 36 PAG. 38

✦ ALLEGATI

✦ ISTRUZIONI

✦ SCHEDE

ALLEGATO 1

Modello 4

Colore IT / /

DICHIARAZIONE DI PROVENIENZA E DI DESTINAZIONE DEGLI ANIMALI
 REGIONE..... A.S.L.

A) IDENTIFICAZIONE

Il sottoscritto..... in qualità di detentore degli animali della azienda sita in Comune di..... Prov..... codice aziendale IT registrata presso la ASL N..... di..... dichiara che i seguenti animali:

Specie	Categoria	N°	Contrassegno di identificazione degli animali o contenitori

Non sono sottoposti al divieto di spostamento, in applicazione a misura di polizia veterinaria.
 Dichiaro altresì che gli animali sopraccitati sono stati introdotti con regolare documentazione di accompagnamento e provengono da aziende identificate dai seguenti codici aziendali: IT IT

B) DICHIARAZIONE PER IL MACELLO

Dichiara inoltre che gli animali destinati alla macellazione

- 1- NON SONO STATI TRATTATI O ALIMENTATI CON SOSTANZE DI CUI È VIETATO L'IMPIEGO
- 2- nei 90 giorni precedenti la data odierna dalla nascita
 - a) NON SONO STATI SONO STATI sottoposti a trattamento con le seguenti sostanze di cui agli art. 4 e 5, del D.l.vo 04.08.1999, n. 336 e succ. modifiche e integrazioni
 - b) NON SONO STATI SONO STATI sottoposti a trattamento con i seguenti alimenti medicamentosi
 - c) NON SONO STATI SONO STATI sottoposti a trattamento con le seguenti specialità medicinali
- 3- Sono stati osservati i previsti tempi di sospensione per i trattamenti con prodotti di cui sopra, al punto n°2.
- 4- Dichiaro inoltre di allegare copia dell'elenco del trattamento recante firma del veterinario o dei veterinari prescrittori come previsto dalla normativa concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze ßagoniste e dal D.M. 28/5/92.

C) DESTINAZIONE

Gli animali sono destinati a: allevamento, mercato o fiera, stalla di sosta, pascolo, macello, altro
 Codice: IT
 Denominazione..... Indirizzo.....
 Addi..... Il detentore degli animali.....

D) TRASPORTO

Il sottoscritto (nome, cognome, ragione sociale).....
 Sito in..... Comune di..... Prov.....
 Conduttore del mezzo di trasporto....., targato.....
 N°d'immatricolazione motrice..... N° d'immatricolazione rimorchio.....
 Autorizzazione al trasporto di animali n°.....rilasciata il.....
 Garantisce che gli animali suindicati sono trasportati nel rispetto della vigente normativa.
 Si attesta, inoltre, che il mezzo di trasporto è stato regolarmente disinfettato (ai sensi dell'art. 64 del D.P.R. 320/54).
 Addi..... Il trasportatore.....

E) ATTESTAZIONI SANITARIE

Il sottoscritto dichiara di aver visitato gli animali di cui sopra con esito FAVOREVOLE in data...../...../.....
 Attesta (*) che dagli atti di questo ufficio, l'azienda di provenienza è sotto controllo ufficiale con la seguente qualifica sanitaria e che gli animali sopraindicati sono stati sottoposti con esito negativo alle prove diagnostiche per:

Malattia	Data controllo capi	Data controllo allevamento	Qualifica allevamento

(*) tale dichiarazione ha validità 15 giorni, rinnovabile ai sensi di legge.
 Gli animali suindicati sono stati immunizzati contro..... in data...../...../.....
 Osservazioni Prescrizioni Vincolo Sanitario
 Addi..... il Veterinario ufficiale.....

ALLEGATO 3*Documento commerciale***DOCUMENTO COMMERCIALE**

Relativo a materia prima per la produzione di gelatina destinata al consumo umano
(Allegato VIII alla Decisione 1999/724/CE)

NUMERO DEL DOCUMENTO COMMERCIALE**1. Identificazione della materia prima**

Natura della materia prima: **PELLI**

Materia prima ottenuta dalle seguenti specie animali:

Peso Lordo Kg e/o Numero pelli:

Macellati il

Contrassegno di identificazione: (pallet/container/cestone)

2. Origine della materia prima:

Mattatoi/Deposito:

Per ordine e conto:

Numero di riconoscimento/registrazione veterinaria:

Trasportatore:

3. Destinazione della materia prima

La materia prima sarà inviata al seguente centro di raccolta:

.....
N° di riconoscimento:

(Firma dell'autista)

4. DICHIARAZIONE

Il sottoscritto dichiara di essere a perfetta conoscenza delle disposizioni delle parti II e III del capitolo 4 dell'allegato II della direttiva 92/118/CE e dichiara che le pelli di ruminanti d'allevamento sopra descritte sono ottenute da animali che sono stati macellati in un mattatoio e le cui carcasse sono state ritenute idonee al consumo umano a seguito di ispezione ante e post mortem.

Fatto a:

Data:

.....
(firma del proprietario dell'impianto o dei suoi rappresentanti)

ALLEGATO 5

Documento commerciale per sottoprodotti CATEGORIA 2

Allegato 3 delle Linee Guida (di colore giallo o con bordo giallo)

Documento commerciale per sottoprodotti di origine animale o prodotti trasformati da essi derivati di CATEGORIA 2 conforme al Regolamento CE/1774/2002				
DDT n°		del		Ora di partenza
Targa automezzo o n° identificativo contenitore				
TRASPORTATORE		trasporto a carico del mittente <input type="checkbox"/>		trasporto a carico del destinatario <input type="checkbox"/>
Nome		Via	Comune	Prov.
Origine del materiale (Speditore)				
Ditta		Via	Comune	Prov. N° riconoscimento (a)
a) solo nel caso l'origine del materiale sia un impianto o un deposito riconosciuto ai sensi del Regolamento CE/1774/2002				
Natura del trattamento (b):				
Metodo di trasformazione(b): Metodo 1 Metodo 2 Metodo 3 Metodo 4 Metodo 5				
b) solo nel caso l'origine del materiale sia un impianto di trasformazione				
CAUSALE DEL TRASPORTO				
<input type="checkbox"/> invio ad impianto di trasformazione <input type="checkbox"/> invio ad impianto di transito <input type="checkbox"/> invio ad inceneritore a norma ambiente come sottoprodotto 18 02 02* <input type="checkbox"/> invio ad inceneritore riconosciuto ai sensi del Regolamento CE/1774/2002 <input type="checkbox"/> invio ad inceneritore o a co-inceneritore a norma ambiente come prodotto trasformato 02 02 03 <input type="checkbox"/> altro				
IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEI MATERIALI				
MATERIALI DI CATEGORIA 2 "NON DESTINATI AL CONSUMO ANIMALE" – "NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO (**)"				
PRODOTTI TRASFORMATI DERIVATI DA MATERIALE DI CATEGORIA 2 "NON DESTINATI AL CONSUMO ANIMALE"				
DESTINATI ALL'USO ESCLUSIVO COME FERTILIZZANTI		DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE DI (**).....		
TIPO DI MATERIALE				KG.
Animale/i morto/i della specie: _____				
Eventuale/i marchio/i auricolare/i: _____				
				Peso complessivo Kg
Firma dello speditore o del responsabile dell'impianto di origine		Firma del trasportatore		
_____		_____		
Firma del Veterinario Ufficiale (*)				

LUOGO DI DESTINAZIONE				
Ditta		Via	Comune	Prov.
DESTINATARIO				
Ditta		Via	Comune	Prov. N° riconoscimento
Lavaggio e disinfezione dell'automezzo avvenuti il ___/___/___ alle ore _____				
Firma responsabile dell'impianto di destinazione				

(*) La firma del Veterinario Ufficiale (nei casi in cui sia prevista), può essere sostituita da un certificato sanitario da allegare al documento commerciale.

(**) Solo nei casi previsti dalle deroghe di cui all'art. 23 (es. per l'alimentazione di vermi allevati per esche da pesca)

ALLEGATO 6**Documento commerciale per sottoprodotti CATEGORIA 3**

Allegato 4 delle Linee Guida (di colore verde o con bordo verde)

Documento commerciale per sottoprodotti di origine animale o prodotti trasformati da essi derivati di CATEGORIA 3 conforme al Regolamento CE/1774/2002				
DDT n°	<input type="text"/>	del	<input type="text"/>	Ora di partenza <input type="text"/>
		Targa automezzo o n° identificativo contenitore <input type="text"/>		
TRASPORTATORE trasporto a carico del mittente <input type="checkbox"/> trasporto a carico del destinatario <input type="checkbox"/>				
Nome	<input type="text"/>	Via	<input type="text"/>	Comune <input type="text"/> Prov. <input type="text"/>
Origine del materiale (Speditore)				
Ditta	<input type="text"/>	Via	<input type="text"/>	Comune <input type="text"/> Prov. <input type="text"/> N° riconoscimento (a) <input type="text"/>
a) solo nel caso l'origine del materiale sia un impianto o un deposito riconosciuto ai sensi del Regolamento CE/1774/2002 Metodo di trasformazione(b): Metodo 1 Metodo 2 Metodo 3 Metodo 4 Metodo 5 Metodo 6 Metodo 7				
b) solo nel caso l'origine del materiale sia un impianto di trasformazione				
CAUSALE DEL TRASPORTO				
<input type="checkbox"/> vendita <input type="checkbox"/> invio ad inceneritore a norma ambiente come sottoprodotto 18 02 03 <input type="checkbox"/> invio ad inceneritore riconosciuto ai sensi del Regolamento CE/1774/2002 <input type="checkbox"/> invio ad inceneritore o a co-inceneritore a norma ambiente come prodotto trasformato 02 02 03 <input type="checkbox"/> invio in discarica come prodotto trasformato 02 02 03 <input type="checkbox"/> altro				
IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEI MATERIALI				
MATERIALI DI CATEGORIA 3 "NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO"				
PRODOTTI TRASFORMATI DERIVATI DA MATERIALE DI CATEGORIA 3 "NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO"				
DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI PET-FOOD			DESTINATI ALL'USO ESCLUSIVO COME FERTILIZZANTI	
DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE DI (*)				
TIPO DI MATERIALE	KG.	TIPO DI MATERIALE	KG.	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Peso complessivo Kg <input type="text"/>				
Firma dello speditore o del responsabile dell'impianto di origine			Firma del trasportatore	
<input type="text"/>			<input type="text"/>	
LUOGO DI DESTINAZIONE				
Ditta	<input type="text"/>	Via	<input type="text"/>	Comune <input type="text"/> Prov. <input type="text"/>
DESTINATARIO				
Ditta	<input type="text"/>	Via	<input type="text"/>	Comune <input type="text"/> Prov. <input type="text"/> n° riconoscimento <input type="text"/>
Lavaggio e disinfezione dell'automezzo avvenuti il ___/___/___ alle ore _____				
Firma responsabile dell'impianto di destinazione				
<input type="text"/>				

(*) Solo nei casi previsti dalle deroghe di cui all'art. 23 (es. per l'alimentazione di vermi allevati per esche da pesca)

ALLEGATO 6bis**Documento commerciale semplificato per sottoprodotti CATEGORIA 3**

Allegato 5 delle Linee Guida (di colore verde o con bordo verde)

Documento commerciale per sottoprodotti di origine animale di CATEGORIA 3 conforme al Regolamento CE 1774/2002								
DDT N°			DEL			DATA PARTENZA		
ORIGINE DEL MATERIALE (Speditore)			TRASPORTATORE			DESTINATARIO		
DITTA	E	INDIRIZZO	DITTA	E	INDIRIZZO	DITTA	E	INDIRIZZO
N° RICONOSC.....(a)			Trasporto a carico del mittente <input type="checkbox"/> Trasporto a carico del destinatario <input type="checkbox"/>			N° RICONOSC.....		
						LUOGO DI DESTINAZIONE		
						DITTA E INDIRIZZO		
a) solo nel caso l'origine del materiale sia un impianto o un deposito riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 1774/2002						N° RICONOSC.....		
DESTINAZIONE E CAUSALE FISCALE DEL TRASPORTO :								
<input type="checkbox"/> Invio ad impianto di transito								
<input type="checkbox"/> Invio ad impianto di trasformazione <input type="checkbox"/> altro								
IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEI MATERIALI								
<input type="checkbox"/> MATERIALI DI CATEGORIA 3 "NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO"								
TIPO DI MATERIALE		QUANTITA'		TIPO DI MATERIALE		QUANTITA'		
Firma dello speditore o del responsabile dell'impianto d'origine					Firma del trasportatore			
Lavaggio e disinfezione dell'automezzo avvenuti il ___/___/___ alle ore _____								
Firma del responsabile dell'impianto di destinazione								

ALLEGATO 7

Certificato sanitario per trasporto MRS

Mod. 133 - 50 bl. 25 x 4 - 10/99 - Tip. C2
Allegato 7 bis

CERTIFICATO SANITARIO PER IL TRASPORTO DI MATERIALE SPECIFICO A RISCHIO

N° certificato **1976** Regione **Piemonte** Azienda Sanitaria Locale - **A.S.L. 8**

PROVENIENZA: MACELLO SEZIONAMENTO DEPOSITO TEMP.

Ditta	Via	Comune	N° identificazione

IDENTIFICAZIONE DEL MATERIALE SPECIFICO A RISCHIO

Tipologia	Specie	N°	Data macellazione/sezionamento
Teste intere			
Teste spolpate			
Midollo spinale			
Tonsille			
Milza			

PESO COMPLESSIVO MSR: Kg

DESTINAZIONE FINALE:

inceneritore impianto di pre-trattamento deposito temporaneo Ist. Zooprof. Sperim.

Data / /

Il Veterinario Ufficiale

.....

Si dichiara che il materiale specifico a rischio sopra descritto è pervenuto in data / / presso:

inceneritore impianto di pre-trattamento deposito temporaneo Ist. Zooprof. Sperim.

Ditta	Via	Comune	Provincia

a mezzo del trasportatore:

Ditta	Via	Comune	Provincia

Il titolare dell'impianto

.....

da compilarsi in tre copie, di cui una deve rimanere al veterinario dell'impianto di macellazione/sezionamento, le altre due sono destinate all'impianto inceneritore/pre-trattamento, ed una di queste due dovrà ritornare debitamente compilata al veterinario compilatore.

Mod. 133 - 50 bl. 25 x 4 - 10/99 - Tip. C2

ALLEGATO 8*Registro per la gestione dei sottoprodotti di origine animale*

NOME INDIRIZZO E N° DI RICONOSCIMENTO DESTINATARIO									
NOME E INDIRIZZO DEL TRASPORTATORE									
QUANTITATIVO MATERIALE RITIRATO KG.									
TIPOLOGIA DI MATERIALE									
CATEGORIA DEI SOTTOPRODOTTI									
DATA RITIRO									

ALLEGATO 9

Scheda riepilogativa MRS e capi in vincolo per TSE

BOVINI

<i>ETA'</i>	<i>MRS (categoria 1)</i>	<i>TEST RAPIDO</i>
• < 12 MESI	- TONSILLE, - INTESTINO (dal duodeno al retto) - MESENTERE	
• 12 MESI > ETA' < 24 MESI	- TONSILLE, - INTESTINO (dal duodeno al retto) - MESENTERE - MIDOLLO SPINALE - CRANIO (esclusa la mandibola e compresi l'encefalo e gli occhi)	
• ≥ 24 MESI	- TONSILLE, - INTESTINO (dal duodeno al retto) - MESENTERE - MIDOLLO SPINALE - CRANIO (esclusa la mandibola e compresi il cervello e gli occhi) - COLONNA VERTEBRALE (escluse le vertebre caudali e le apofisi spinali e traverse delle vertebre cervicali, toraciche e lombari, la cresta sacrale e le ali del sacro, ma includendo i gangli spinali)	- MACELLAZIONI D'URGENZA - MACELLAZIONI DIFFERITE - MORTI IN ALLEVAMENTO - MORTI DURANTE IL TRASPORTO
• ≥ 30 MESI		- MACELLAZIONI REGOLARI
• ANIMALI DI TUTTE LE ETA'	- CLINICAMENTE SOSPETTI: prove di conferma e diagnosi differenziale su tutto l'encefalo	

OVICAPRINI

<i>ETA'</i>	<i>MRS (categoria 1)</i>	<i>TEST RAPIDO</i>
• ANIMALI DI TUTTE LE ETA'	- MILZA - ILEO	
• 12 MESI • ANIMALI AI QUALI E' SPUNTATO UN DENTE INCISIVO PERMANENTE	- MILZA - ILEO - CRANIO (compresi il cervello e gli occhi) - TONSILLE - MIDOLLO SPINALE	
• 18 MESI • ANIMALI CON DUE INCISIVI GIA' SPUNTATI	- MILZA - ILEO - CRANIO (compresi il cervello e gli occhi) - TONSILLE - MIDOLLO SPINALE	- MACELLAZIONI REGOLARI - MORTI IN ALLEVAMENTO - MORTI DURANTE IL TRASPORTO

ALLEGATO 11

Schema controlli acque

<i>Analisi</i>	<i>Fonti di approvvigionamento</i>	<i>Frequenza</i>
Microbiologica	Rete idrica pubblica	1/anno
	Acqua di pozzo privato $m^3/\text{giorno utilizzati} \leq 100$	1/semestre
	Acqua di pozzo privato $100 > m^3/\text{giorno utilizzati} \leq 1000$	1/trimestre
	Acqua di pozzo privato $1000 > m^3/\text{giorno utilizzati} \leq 10000$	1/mese
	Acqua di rete pubblica con immagazzinamento intermedio	<i>come acqua pozzo privato</i>

Parametri da ricercare: “parte A-C” così come previsti dall’allegato I D.lgs. 02.02.2001 n.31

Chimica	In tutti i casi (qualsiasi volume d’acqua utilizzato)	1 anno (o acquisizione annuale copia analisi acquedotto)
----------------	---	--

Parametri da ricercare: “ parte B-C” dell’allegato I D. lgs 02.02.2001 n.31 (esclusa radioattività)

ALLEGATO 12

Capitolo IX Decisione 2000/68/CE

ALLEGATO
CAPITOLO IX
Somministrazione di medicinali

IDENTIFICATION NUMBER OF ANIMAL (*) (*):

Parte I

Data e luogo di rilascio del presente capitolo: (*)

Autorità competente che rilascia il presente capitolo del documento di identificazione: (*)

Parte II (esclude definitivamente ogni possibilità di macellazione dell'animale a fini di consumo umano; da confermarsi in caso di cessione dell'animale)

Il sottoscritto, proprietario (*)/facente le veci del proprietario (*), dichiara che l'animale designato nel presente documento di identificazione non è destinato alla macellazione a fini di consumo umano (*).		
Fatto a ... il ...	Nome a lettere maiuscole e firma del proprietario dell'animale o di chi ne fa le veci	Nome a lettere maiuscole e firma del rappresentante dell'autorità competente

Parte III-A (valida soltanto congiuntamente alle informazioni riportate nella parte III-B)

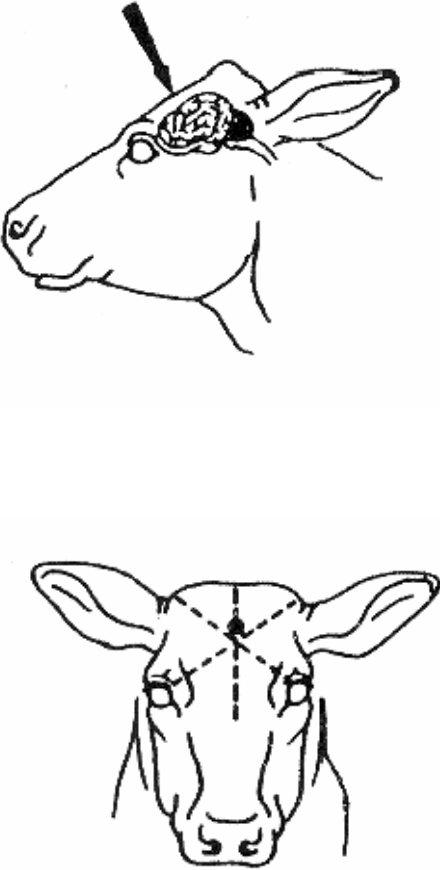
Il sottoscritto, proprietario (*)/facente le veci del proprietario (*), dichiara che l'animale designato nel presente documento di identificazione è destinato alla macellazione a fini di consumo umano (*).		
Fatto a ... il ...	Nome a lettere maiuscole e firma del proprietario dell'animale o di chi ne fa le veci	Nome a lettere maiuscole e firma del rappresentante dell'autorità competente

Parte III-B (informazioni obbligatorie per gli equidi identificati nella parte III-A)

REGISTRO DEI TRATTAMENTI			
Data dell'ultimo trattamento con medicinali contenenti sostanze non incluse negli allegati I, II, III o IV del regolamento (CEE) n. 2377/90 [gg/mm/aaaa]	Località — Codice del paese — Codice postale — Località	Sostanza(e) contenuta(e) nel medicinale somministrato e non inclusa(e) negli allegati I, II, III o IV del regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio (*) (*)	Veterinario che somministra e/o prescrive il trattamento
			Nome: (*) Indirizzo: (*) Codice postale: (*) Località: (*) Telefono: (*)

(*) Numero di identificazione indicato nel capitolo II (1) del documento di identificazione.
 (*) Cancellare la voce non pertinente.
 (*) L'animale può essere trattato con medicinali contenenti sostanze elencate negli allegati I, II, III o IV del regolamento (CEE) n. 2377/90 e altre sostanze. Nella parte III-B la registrazione dei medicinali somministrati è facoltativa. L'animale non sarà mai macellato a fini di consumo umano.
 (*) L'animale può essere trattato con medicinali contenenti sostanze elencate negli allegati I, II, o III del regolamento (CEE) n. 2377/90 e altre sostanze, escluse quelle elencate nell'allegato IV del medesimo regolamento. L'animale può essere macellato a fini di consumo umano solamente al termine del periodo di attesa generale di sei mesi successivo alla data dell'ultimo trattamento, dichiarato obbligatorio nella parte III-B, con medicinali contenenti sostanze diverse da quelle elencate negli allegati I, II o III del regolamento (CEE) n. 2377/90.
 (*) Verificare negli allegati pubblicati del regolamento (CEE) n. 2377/90.
 (*) Questa informazione è facoltativa. Tuttavia, essa può contribuire ad abbreviare il periodo di attesa, se la sostanza di cui trattasi è stata inclusa negli allegati I, II o III del regolamento (CEE) n. 2377/90 dopo la sua somministrazione. In tal caso il periodo di attesa minimo sarebbe quello fissato all'articolo 4, paragrafo 4, della direttiva 81/851/CEE.
 (*) Nome, indirizzo, codice postale e località in caratteri a stampatello.
 (*) Numero di telefono preceduto dal prefisso nazionale e dal prefisso locale.
 (*) Indicazione superflua se il presente capitolo è rilasciato congiuntamente al documento di identificazione.

ISTRUZIONE 1*Punti d'applicazione delle apparecchiature per lo stordimento*

	<p><i>Punto di applicazione della pistola a proiettile captivo nei bovini</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ perpendicolare al piano della fronte al centro della regione frontale ➤ sulla linea mediana ➤ appena al di sopra del punto d'incontro delle diagonali che congiungono il centro degli occhi e la base delle corna <p><i>Utilizzare munizione adeguata</i></p>
--	---

E' PROIBITO SPARARE IL COLPO DIETRO LE CORNA NELLO SPAZIO TRA LE ORECCHIE

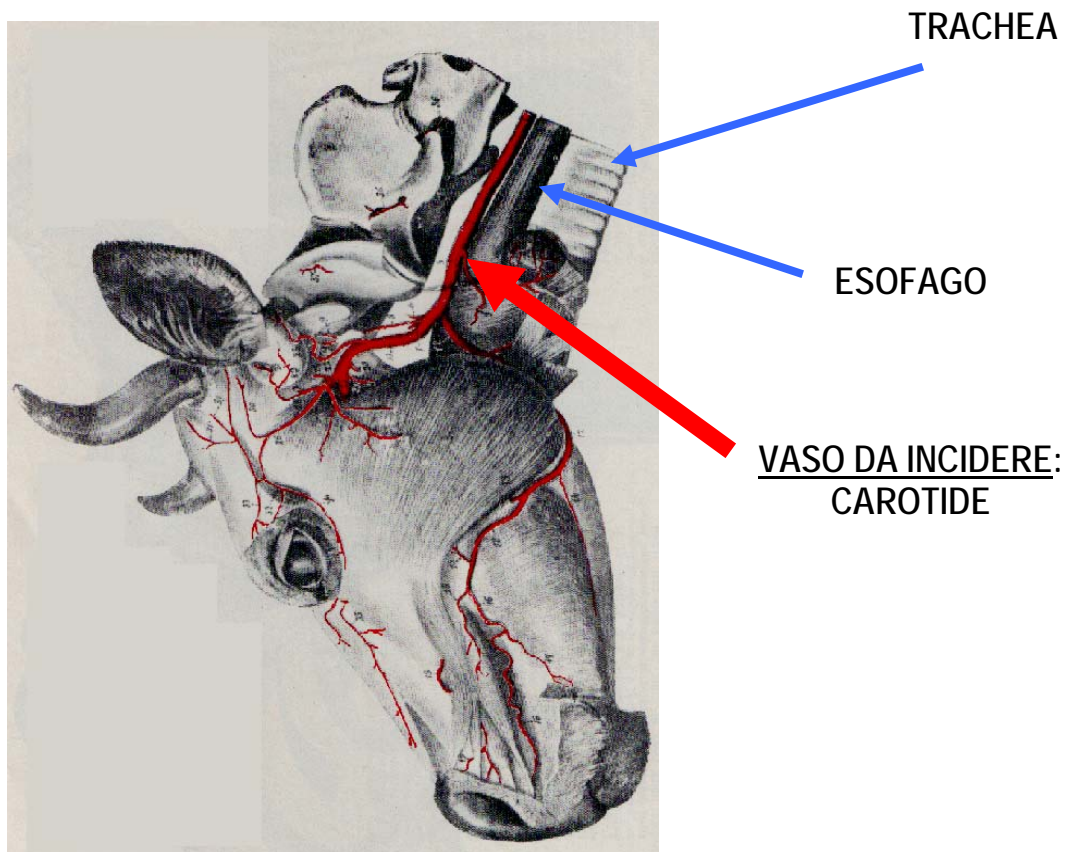
Esempio di corretto posizionamento della pistola



ISTRUZIONE 2

Esempi di corretto dissanguamento

- ☞ L'incisione deve riguardare solo i grossi vasi e non l'esofago o la trachea per evitare la fuoriuscita di materiale alimentare che andrebbe ad imbrattare la testa o l'aspirazione di sangue nei polmoni
- ☞ Il coltello non deve essere fonte di inquinamento dalla cute al circolo sanguigno; sarebbe pertanto opportuno nei bovini, negli equini e negli ovi-caprini impiegare un coltello per incidere la cute ed un secondo per effettuare la recisione dei grossi vasi; nel suino se viene effettuata un'incisione limitata (stiletata) tale operazione può essere effettuata impiegando un unico coltello

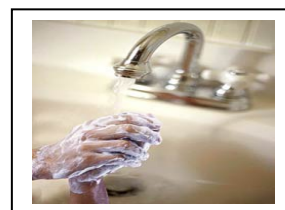


ISTRUZIONE 3*Procedura di lavaggio mani***Step 1**

Lavarsi le mani a fondo sotto l'acqua calda corrente e spruzzare sapone liquido sul palmo di una mano.

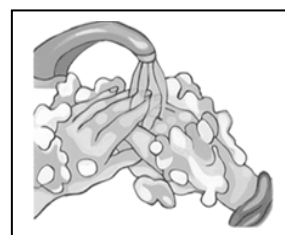
**Step 2**

Sfregare le mani insieme per insaponarle

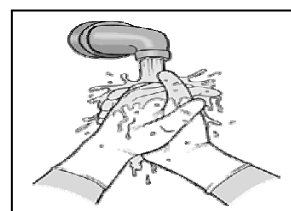
**Step 3**

Sfregare il palmo di una mano sul dorso dell'altra e tra le dita.

Poi ripetere con l'altra mano.

**Step 4**

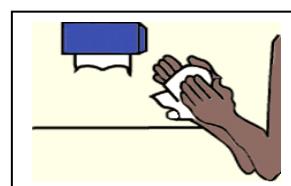
Sfregare tra ciascun dito e attorno ai pollici.

**Step 5**

Sciacquare il sapone con acqua pulita.

**Step 6**

Asciugarsi a fondo le mani con panni "usa e getta".



ISTRUZIONE 4

Schema di corretta detersione e disinfezione

MODALITÀ

- ➔ ALLONTANAMENTO DELLO SPORCO VISIBILE;
- ➔ APERTURA E SMONTAGGIO DELLE PARTI MOBILI DELLE ATTREZZATURE;
- ➔ LAVAGGIO CON ACQUA A 40-50°C;
- ➔ IRRORAZIONE CON DETERGENTE APPROVATO
TEMPO DI AZIONE MEDIO: 5 MINUTI;
- ➔ RISCIAQUO;
- ➔ IRRORAZIONE CON DISINFETTANTE APPROVATO
TEMPO DI AZIONE MEDIO: 10 MINUTI;
- ➔ RISCIAQUO;
- ➔ RIMONTAGGIO EVENTUALE DELLE PARTI MOBILI DELLE ATTREZZATURE.

Terminologia

Detergente

Un detergente è un agente chimico (es. sapone liquido) usato per rimuovere grasso e sporco.

Disinfettante

Il disinfettante è un agente chimico che uccide i batteri, occorre però controllare che le superfici siano pulite da grasso, sporco e da residui prima di utilizzarlo per non ridurne l'efficacia.

Tasso di diluizione

La maggior parte degli agenti chimici per la pulizia sono concentrati ed è necessario diluirli prima dell'uso. Tuttavia se si aggiunge troppa acqua o troppo poca l'agente chimico potrebbe non agire in maniera efficace.

Tempo di azione

Indica quanto a lungo un agente chimico deve essere lasciato sull'oggetto che si sta pulendo per esprimere al massimo la propria efficacia. E' importante seguire le istruzioni della casa produttrice circa la diluizione ed il tempo di azione.

IMPORTANTE

Per permettere che le operazioni di pulizia e disinfezione avvengano correttamente, bisogna assicurarsi di avere sempre a disposizione una fornitura di agenti chimici adeguati, materiali e attrezzature per le pulizie.

Esistono in commercio prodotti "due in uno" che agiscono sia come detersivi che come disinfettanti. Anche in questo caso seguire le istruzioni fornite dalla ditta produttrice.

SCHEMA 1

Rilevamento temperature

Cella frigorifera _____

Mese _____ Anno _____

Giorno	Ora	Temperatura	Note	Firma
1		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
2		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
3		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
4		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
5		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
6		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
7		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
8		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
9		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
10		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
11		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
12		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
13		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
14		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
15		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
16		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
17		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
18		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
19		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
20		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
21		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
22		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
23		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
24		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
25		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
26		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
27		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
28		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
29		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
30		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		
31		<input type="checkbox"/> CONFORME <input type="checkbox"/> NON CONFORME		

* Annotazioni su chiamata servizio assistenza o altri interventi correttivi

SCHEMA 2

Verifica preoperativa

DATA												
BOX DI SOSTA	F	S	Firma	F	S	Firma	F	S	Firma	F	S	Firma
Pavimenti / Ringhiere	□	□		□	□		□	□		□	□	
LOCALE MACELLAZIONE	F	S	Firma	F	S	Firma	F	S	Firma	F	S	Firma
Pavimenti pareti soffitti	□	□		□	□		□	□		□	□	
Gabbia stordimento	□	□		□	□		□	□		□	□	
Pedana sgarrettamento/scuoimento/ eviscerazione/mezzenatura	□	□		□	□		□	□		□	□	
Sterilizzatori funzionanti/lavabo con detergente e carta	□	□		□	□		□	□		□	□	
Assenza di mosche o altri insetti, tracce di roditori	□	□		□	□		□	□		□	□	
LOCALE TESTE	F	S	Firma	F	S	Firma	F	S	Firma	F	S	Firma
Pavimenti, pareti, soffitti	□	□		□	□		□	□		□	□	
Tavoli, caldaia	□	□		□	□		□	□		□	□	
Sterilizzatori funzionanti/lavabo con detergente e carta	□	□		□	□		□	□		□	□	
CELLE FRIGO	F	S	Firma	F	S	Firma	F	S	Firma	F	S	Firma
Pavimenti pareti soffitti presenza di condensa	□	□		□	□		□	□		□	□	
Temperatura idonea	□	□		□	□		□	□		□	□	
LOCALE / CELLA SOTTOPRODOTTI	F	S	Firma	F	S	Firma	F	S	Firma	F	S	Firma
Pavimenti pareti soffitti	□	□		□	□		□	□		□	□	
Contenitori	□	□		□	□		□	□		□	□	
SERVIZI IGIENICI/SPOGLIATOI	F	S	Firma	F	S	Firma	F	S	Firma	F	S	Firma
Igiene/ordine	□	□		□	□		□	□		□	□	
Lavabi con detergente e carta	□	□		□	□		□	□		□	□	
PERSONALE	F	S	Firma	F	S	Firma	F	S	Firma	F	S	Firma
Vestiario, stivali	□	□		□	□		□	□		□	□	
Coltelleria	□	□		□	□		□	□		□	□	

Legenda: **F favorevole:** assenza di sporco visibile, odori e colori anormali
S sfavorevole: assenza dei parametri di conformità;

DATA	Non conformità	Provvedimenti	Firma
		A B C D	
		A B C D	
		A B C D	
		A B C D	

Azioni correttive:

A: richiamo degli operatori;

B: richiamo operatori, ripetizione operazioni di sanificazione; ripristino funzionalità

C: richiamo operatori, esclusione dell'attrezzatura/locale dalla produzione; blocco prodotti;

D: sospensione dell'attività dell'impianto e adozione delle procedure di sanificazione straordinaria

SCHEDA 3

Monitoraggio infestanti

Data: _____

Operatore: _____

ESTERNO

INTERNO

	SI	NO		SI	NO
Impronte			Impronte		
Escrementi			Escrementi		
Camminamenti/Rosicchiature			Camminamenti/Rosicchiature		
Visti			Visti		

Prodotto impiegato: _____

ESTERNO

INTERNO

	ESTERNO	INTERNO
Esche verificate		
Esche positive		

COMMENTI: _____
