

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                  |  | Pag.1 di 128  |



## **PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”**

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.2 di 128  |

## INDICE

1. **SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE**
2. **DEFINIZIONI**
3. **RIFERIMENTI NORMATIVI**
4. **GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE , VISITE ISPETTIVE PRESSO IMPIANTO DI PRODUZIONE**
5. **CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'**
6. **AREE DI INDAGINE**
  - 6.1 **AUTORIZZAZIONE**
  - 6.2 **CONDIZIONI AMBIENTALI**
    - 6.2.1 **CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI E MANUTENTIVE**
    - 6.2.2 **CONDIZIONI DI ATTREZZATURE E MACCHINARI**
  - 6.3 **CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONI**
  - 6.4 **IGIENE LAVORAZIONI E PERSONALE**
  - 6.5 **SISTEMI GESTIONALI DEI PREREQUISITI**
    - 6.5.1 **LOTTA AGLI INFESTANTI**
    - 6.5.2 **APPROVIGIONAMENTO IDRICO**
    - 6.5.3 **FORMAZIONE DEL PERSONALE**
    - 6.5.4 **GESTIONE SCARTI DI LAVORAZIONE DEI RIFIUTI E DELLE EMISSIONI IN ATMOSFERA**
    - 6.5.5 **GESTIONE DEI LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO**
      - 6.5.5.1 **ANAGRAFE BOVINA, ETICHETTATURA CARNI BOVINE, ANAGRAFE EQUINA, OVI-CAPRINA, SUINA**

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.3 di 128  |

#### **6.5.6 CONTROLLO DELLE TEMPERATURE**

#### **6.5.7 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA**

#### **6.5.8 BOLLATURA SANITARIA, MARCHIATURA**

#### **6.5.9 MAGAZZINAGGIO, TRASPORTO**

#### **6.5.10 QUALIFICA DEI FORNITORI**

### **6.6 MATERIE PRIME /SEMILAVORATI/INGREDIENTI/PRODOTTI FINITI/MATERIALI PER IMBALLAGGIO**

#### **6.6.1 INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE**

### **6.7 GESTIONE DELLA PROTEZIONE ANIMALE AL MACELLO**

### **6.8 PIANO HACCP**

## **1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE**

Scopo del presente manuale è individuare e definire i criteri di conformità relativi ai requisiti normativi specifici relativi ad impianti per la macellazione e/o il sezionamento degli ungulati domestici alla luce della normativa comunitaria vigente. Il manuale si applica alla conduzione di verifiche, ispezioni, audit nell’ambito del controllo ufficiale dei Servizi Veterinari in modo tale da garantire ripetibilità e trasparenza da parte degli operatori coinvolti.

## **2. DEFINIZIONI**

Sono recepite integralmente le definizioni specifiche riportate nella normativa vigente sia di tipo generale, che specifiche per area di indagine del manuale e pertanto a queste si fa riferimento.

Sono inoltre recepite le definizioni stabilite nel Manuale della Qualità del Dipartimento di Sanità Pubblica SIAN- SVET per quanto di interesse , in particolare per i termini : MONITORAGGIO, SORVEGLIANZA, VERIFICA, ISPEZIONE, AUDIT, CAMPIONAMENTO STATISTICO DI INFORMAZIONI, ecc.

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.4 di 128  |

### 3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Si riportano i riferimenti normativi generali e specifici relativi al settore di macellazione e sezionamento degli ungulati domestici, a fronte dei quali sono stabiliti i requisiti oggetto di indagine e le modalità per le verifiche ispettive.

| DOCUMENTO/NORMA                                                                            | OGGETTO                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO          | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                                                                                                            |
| 2. REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO          | NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE                                                                                                                                                 |
| 3. REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO          | NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO                                                                                                   |
| 4. REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO          | CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI                                                         |
| 5. REGOLAMENTO 2073/2005 del 15 novembre 2005 DELLA COMMISSIONE                            | CITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                                                                                  |
| 6. LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG.CE DELLA COMMISSIONE EUROPEA N. 2073/2005 | CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                                                                                 |
| 7. REGOLAMENTO 2074/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE                             | MODALITA' DI ATTUAZIONE RELATIVE A TALUNI PRODOTTI DI CUI AL reg. 803/2005 E ALL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI a norma reg. 854/2004 e 882/2004, DEROGA al reg. 852/2004 E MODIFICA ai reg. 853/2004 e 854/2004. |
| 8. REGOLAMENTO 1664/2006 del 6 novembre 2006 DELLA COMMISSIONE                             | MODIFICA REGOLAMENTO 2076/2005 PER QUANTO RIGUARDA LE MISURE DI ATTUAZIONE PER TALUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO E CHE ABROGA TANTE MISURE DI ATTUAZIONE                                      |
| 9. REGOLAMENTO 1662/2006 del 6 novembre 2006 DELLA COMMISSIONE                             | MODIFICA IL REG CE 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO CHE STABILISCE NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE                                                               |
| 10. REGOLAMENTO 2075/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE                            | NORME SPECIFICHE APPLICABILI AI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI ALLA PRESENZA DI <i>Trichine</i> NELLE CARNI                                                                                                                 |
| 11. REGOLAMENTO 178/2002 del 28 gennaio 2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO        | FISSA PRINCIPI E REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE, ISTITUISCE L'AUTORITA' EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E FISSA PROCEDURE NEL CAMPO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE                                      |
| 12. REGOLAMENTO 1935/2004 del 27 ottobre 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO       | RIGUARDANTE I MATERIALI E GLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI E CHE ABROGA LE DIRETTIVE 80/590/CEE e 89/109/CEE                                                                           |
| 13. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 28 luglio 2005                                    | LINEE GUIDA AI FINI DELLA RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI PER FINI DI SANITA' PUBBLICA                                                                                                                     |
| 14. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 13 gennaio 2005                                   | LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI PIANI DI AUTOCONTROLLO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA, NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE DELLE CARNI.                                                                           |
| 15. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 9 febbraio 2006                                   | LINEA GUIDA APPLICATIVA DEL REGOLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                               |
| 16. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 9 febbraio 2006                                   | LINEE GUIDA APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                               |
| 17. DETERMINAZIONE n. 9746 DEL 26.07.2007                                                  | PROCEDURE PER LA REGISTRAZIONE DELLE ATTIVITA' E RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI DEL                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Pag.5 di 128  |

|                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>SETTORE ALIMENTARE E DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE</b>                                                                                                                      |
| 18. D.LGS 1 SETTEMBRE 1998, N. 333                                                                                                                                                                                                                 | ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 93/119/CE RELATIVA ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE LA MACELLAZIONE O L'ABBATTIMENTO                                                                  |
| 19. Min. Salute - DGVA /10/44419/P del 07/12/2006                                                                                                                                                                                                  | Nota esplicativa per il controllo della protezione animale in fase di macellazione – applicazione del D.l.vo 1 settembre 1998 n. 333                                                  |
| 20. ORDINANZA MINISTERIALE del 27 marzo 2001                                                                                                                                                                                                       | MISURE SANITARIE DI PREVENZIONE CONTRO LE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI                                                                                                     |
| 21. L .R. EMILIA ROMAGNA n. 11                                                                                                                                                                                                                     | NUOVE MISURE PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI ATTRAVERSO GLI ALIMENTI. ABOLIZIONE DEL LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA                                                   |
| 22. D.L.G.S n. 31 DEL 2 FEBBRAIO 2001                                                                                                                                                                                                              | QUALITÀ DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO                                                                                                                                        |
| 23. REG. 999/2001<br>(così modificato da REGG. CE 1248/01, 1326/01, 270/2002, 1494/02, 1139/03, 1809/03, 1471/04, 1492/04, 1993/04, 1974/05,999/01, 339/06, 657/06, 688/06)                                                                        | DISPOSIZIONI PER LA PREVENZIONE, IL CONTROLLO E L'ERADICAZIONE DI ALCUNE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI                                                                      |
| 24. Decr. MIN. SALUTE 16.10.03                                                                                                                                                                                                                     | MISURE SANITARIE DI PROTEZIONE CONTRO LE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI                                                                                                      |
| 25. REGOLAMENTO 1774/2002 del 3.10.02                                                                                                                                                                                                              | NORME SANITARIE RELATIVE AI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO                                                                                           |
| 26. LINEE GUIDA PER L'APPLICAZIONE DEL REG. N. 1774/02 DEL PARLAMENTO E DEL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA DEL 3/10/2002 - De-liberazione giunta regionale R.E.R. 13/12/04 n.2544                                                                   | NORME SANITARIE RELATIVE AI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO". REV. DGR 1348/03                                                                        |
| 27. Reg CE 1760 del 17.07.2000,                                                                                                                                                                                                                    | Sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine                                        |
| 28. Accordo, ai sensi dell'art. 4, del D. L.vo 28.8.97, n. 281, tra il Ministro della salute, il Ministro delle politiche agricole e forestali e le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano " (Atto rep. n. 2298 del 26 maggio 2005) | Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe bovina".                                                                                                             |
| 29. Decr. MI.P.A.F. 30.8.00                                                                                                                                                                                                                        | Indicazioni e modalità applicative del Reg. CE n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine          |
| 30. REG. CE 1825/2000 Commiss. 25.8.00                                                                                                                                                                                                             | Modalità di applicazione del Reg. CE n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine |
| 31. D.M. 4 maggio 2006 Modifica allegato IV di cui al DPR 317/96)                                                                                                                                                                                  | APPROVAZIONE DEL MANUALE OPERATIVO PER LA GESTIONE DELL'ANAGRAFE BOVINA – (Modifica allegato IV).                                                                                     |
| 32. DECRETO PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 23 AGOSTO 1982, N. 777 MODIF. DA DECRETO LEGISLATIVO 25 GENNAIO 1992, N. 108                                                                                                                               | ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA (CEE) N. 76/893 RELATIVA AI MATERIALI E AGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI                                               |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.6 di 128  |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 33. DECRETO MINISTERIALE 21 MARZO 1973 E SUCC. MODIFICHE E AGGIORNAMENTI | DISCIPLINA IGIENICA DEGLI IMBALLAGGI, RECIPIENTI, UTENSILI DESTINATI A VENIRE IN CONTATTO CON LE SOSTANZE ALIMENTARI O CON SOSTANZE D'USO PERSONALE                                                               |
| 34. D.L.G.S 209 del 27 febbraio 1996                                     | REGOLAMENTO CONCERNENTE LA DISCIPLINA DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI CONSENTITI NELLA PREPARAZIONE E NELLA CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI                                                                     |
| 35. DECRETO MIN. SALUTE del 13 giugno 1994                               | MODALITA' TECNICHE DI APPLICAZIONE CONCERNENTI PROBLEMI SANITARI IN MATERIA PRODUZIONE ED IMMISSIONE SUL MERCATO DI CARNI FRESCHE                                                                                 |
| 36. D.L.G.S n. 117 del 27 maggio 2005                                    | ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 2002/99/CE CHE STABILISCE NORME DI POLIZIA SANITARIA PER LA PRODUZIONE, LA TRASFORMAZIONE, LA DISTRIBUZIONE E L'INTRODUZIONE DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO |
| 37. D.M. 4 maggio 2006 Modifica allegato IV di cui al DPR 317/96)        | APPROVAZIONE DEL MANUALE OPERATIVO PER LA GESTIONE DELL'ANAGRAFE BOVINA – (Modifica allegato IV).                                                                                                                 |
| 38. DECISIONE DELLA COMMISSIONE del 22 dicembre 1999                     | IDENTIFICAZIONE DEGLI EQUIDI DA ALLEVAMENTO E DA REDDITO                                                                                                                                                          |
| 39. REGOLAMENTO 1 / 2005 DEL 22 DICEMBRE 2005                            | SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO                                                                                                                                                               |

#### 4. GUIDA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE

Il manuale per quanto riguarda le definizioni, i metodi, le modalità ed i criteri di campionamento della ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE fa riferimento al : Manuale della Qualità del Dipartimento di Sanità Pubblica SIAN- SVET Sez. 6. e procedura PG 9 punto 5.1: IMPLEMENTAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Il manuale è articolato in sette aree di indagine, per ciascuna delle quali sono identificati:

- i requisiti normativi specifici relativi all'area di indagine a fronte del quale saranno emesse eventuali non conformità
- i requisiti valutativi specifici da applicare presso le aziende
- i criteri di conformità che l'ispettore deve utilizzare per determinare la conformità dell'azienda valutata ai requisiti stabiliti

#### 5. CRITERI PER LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.7 di 128  |

Durante le verifiche, si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza. Pertanto le possibilità di non conformità che si generano durante un controllo ufficiale sono le seguenti:

**Non conformità maggiore (NC):** in caso di assenza di un requisito

**Non conformità minore (nc):** in caso di presenza del requisito solo parziale

Il riscontro di non conformità deve essere annotato sulla lista di riscontro e genera i provvedimenti conseguenti.

Sulla lista di riscontro deve essere usata la seguente scala di valutazione della conformità del requisito sotto osservazione:

**SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;

**si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;

**no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;

**NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.

**NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo

Ai fini di azioni conseguenti all'ispezione, questa classificazione può essere ricondotta al modello descritto sopra secondo la tabella di correlazione seguente:

| <b>Scala di conformità</b>                                                           | <b>Livello di conformità del requisito</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>SI (S)</b><br>requisito completamente rispettato                                  | <b>C</b><br>conformità                     |
| <b>si (si)</b><br>requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento | <b>nc</b><br>non conformità minore         |
| <b>no (no)</b><br>requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto            | <b>nc</b><br>non conformità minore         |
| <b>NO (N)</b><br>requisito completamente non rispettato                              | <b>NC</b><br>non conformità maggiore       |

**Azioni conseguenti al rilevamento di non conformità**

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.8 di 128  |

Il mancato rispetto dei requisiti normativi genera infrazioni, che in relazione ai provvedimenti previsti dalla normativa stessa sono riassunte nelle due tipologie seguenti:

**S** - infrazioni che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (sono inclusi anche quei casi in cui è prevista la sanzione amministrativa, penale e accessoria o il provvedimento di interruzione della produzione, anche nel caso di applicazione dopo mancanza di adeguamento a prescrizioni impartite precedentemente).

**P** infrazioni per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

Pertanto in base alla tipologia di infrazione prevista dalla normativa e al livello di conformità riscontrato sul campo, le azioni conseguenti alle infrazioni rilevate durante i controlli ufficiali devono essere coerenti con il seguente schema:

**Tabella dei Provvedimenti conseguenti al controllo ufficiale**

| <b>Tipologia infrazione</b> |          | <b>NC (manca)</b>                             | <b>nc (poco applicato)</b> |
|-----------------------------|----------|-----------------------------------------------|----------------------------|
|                             | <b>S</b> | Sanzione amministrativa/penale/<br>accessoria | Prescrizione               |
|                             | <b>P</b> | Proposta di ordinanza sindacale               | Prescrizione               |

**S** = (come Sanzione) - requisiti che secondo la normativa vigente sono soggetti a sanzione (amministrativa, penale, accessoria, compresi anche quei casi in cui la sanzione o il provvedimento di interruzione della produzione si applicano dopo una apposita prescrizione),

**P** (come Prescrizione) - requisiti per i quali non è definita l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio, ma sono solo soggetti a prescrizione ai fini di soddisfare il requisito applicativo.

***Inoltre:***

- Nelle prescrizioni e nelle proposte di ordinanze sindacali deve essere sempre indicato il termine per l'adeguamento.
- La mancata rimozione di una nc (minore) nei tempi prescritti, o se la sua risoluzione risulta inadeguata, esiterà sempre in una NC (maggiore).
- Si deve considerare una NC (maggiore) anche il ripetersi di nc (minore) ricadenti sempre nello stesso tipo di requisito e/o collegate fra di loro.

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Pag.9 di 128  |

- Nel caso di infrazioni di tipo S a tale provvedimento si aggiunge comunque alla formulazione di prescrizioni per il ripristino del requisito normativo.
- Le sanzioni applicabili sono quelle della normativa comunitaria e nazionale (ancora vigenti al momento del controllo ufficiale).

## 6.1 AUTORIZZAZIONI

| REQUISITI NORMATIVI                                                            |                                                                                                                                                                   |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| DOCUMENTO/NORMA                                                                | OGGETTO                                                                                                                                                           | RIFERIMENTO               |
| REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                                                    | Art. 1, Art. 6 comma 2    |
| REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE                                                                                         | Art. 1, Art. 4            |
| REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI | Art. 31 comma 2 lettera e |
| DETERMINAZIONE n. 9746 DEL 26.07.2007                                          | PROCEDURE PER LA REGISTRAZIONE DELLE ATTIVITA' E RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI DEL SETTORE ALIMENTARE E DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE                  |                           |

| REQUISITI APPLICATIVI | CRITERI DI CONFORMITA' |
|-----------------------|------------------------|
|-----------------------|------------------------|

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.10 di 128 |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Determinazione RER 9746 del<br/>26.07.2007</b><br><br><b>( ex Circolare 6 RER 27/03/2001 )</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Lo stabilimento deve essere in possesso di riconoscimento rilasciato dall'autorità competente</u></li> <li>• <u>Presenza presso lo stabilimento della documentazione necessaria a comprovare la completezza e la corrispondenza delle autorizzazioni a quanto esistente:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Copia della documentazione relativa all'ottenimento del riconoscimento ed eventuali modifiche apportate alla struttura</li> <li>➤ Planimetria aggiornata con lay out, schema dell' impianto di approvvigionamento idrico e degli scarichi</li> <li>➤ Relazione tecnica descrittiva della attività svolta</li> <li>➤ Autorizzazione agli scarichi ed alle emissioni in atmosfera</li> </ul> </li> </ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 6.2 CONDIZIONI AMBIENTALI

### 6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE, STRUTTURALI E MANUTENTIVE

| REQUISITI NORMATIVI                                                            |                                                                                                                                                                 |                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DOCUMENTO/NORMA                                                                | OGGETTO                                                                                                                                                         | RIFERIMENTO                                                                                         |
| REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                                                  | Art. 4, comma 2                                                                                     |
| REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE                                                                                       | Art. 4, comma 1, lett. a                                                                            |
| REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | CONTROLLI UFFICIALI TESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLE NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI | Art. 3, comma 2, lett. e<br>Art. 10, comma 2, lett. b punto 1, lett. d<br>Art. 10, comma 2, lett. e |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Pag.11 di 128 |

|                                |                                                                                                                               |                            |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|                                |                                                                                                                               |                            |
| D.lgs 1 settembre 1998, n. 333 | ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 93/119/CE<br>RELATIVA ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI<br>DURANTE LA MACELLAZIONE O<br>L'ABBATTIMENTO | Art. 5, comma 1, lettera a |

| REQUISITI APPLICATIVI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CRITERI DI CONFORMITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I</b><br/> <b>Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti (diversi da quelli indicati nel capitolo III)</b></p> <p>1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.</p> <p>2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:</p> <p>a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;</p> <p>b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;</p> <p>c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;</p> <p>d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Gli edifici che costituiscono l'impresa alimentare, inclusi le strutture, i locali e le aree di lavorazione, devono:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ essere di solida costruzione</li> <li>➤ essere tenuti in buono stato</li> <li>➤ essere di dimensioni sufficienti per garantire che le attività legate alla produzione, manipolazione e conservazione del prodotto non determinino adulterazione o creazione di condizioni igieniche inadeguate</li> <li>➤ l'impianto è strutturato in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione</li> </ul> </li> <li>• <u>Le pareti, i pavimenti e i soffitti degli stabilimenti devono essere costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili</u></li> <li>• <u>Le pareti, i pavimenti, i soffitti, le porte, le finestre e le altre aperture verso l'esterno devono essere costruiti e soggetti a manutenzione in modo tale da prevenire l'ingresso di animali nocivi, come mosche, ratti e altri animali</u></li> <li>• <u>I locali o le aree di lavorazione nei quali viene processato, manipolato e conservato il prodotto edibile</u></li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.12 di 128 |

manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

3. Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.

4. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.

7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.

8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

devono essere separati e distinti dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali viene processato, manipolato e conservato il prodotto non edibile

- Le pareti, i pavimenti e i soffitti devono essere puliti, privi di residui secchi o incrostazioni derivanti dalle produzioni precedenti
- I pavimenti, se necessario, devono essere realizzati con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia
- I prodotti edibili e quelli non edibili devono essere lavorati, manipolati e conservati in maniera da prevenire l'adulterazione del prodotto o la creazione di condizioni igieniche non idonee
- I prodotti edibili e quelli non edibili devono essere lavorati, manipolati e conservati separatamente: in caso contrario deve essere evitata la possibilità di contaminazione crociata
- le porte, i passaggi ed i corridoi devono essere di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico, al fine di evitare ad esempio il contatto con le pareti, le unità di refrigerazione, le colonne o altre parti fisse della struttura.
- i locali e le aree di lavorazione, di deposito e le celle frigorifere devono avere capacità adeguate per evitare il congestionamento dovuto alla disposizione dei macchinari o all'immagazzinamento del prodotto affinché sia presente sufficiente spazio libero intorno al prodotto e non possa venire a contatto con materiali vari fonte di contaminazione
- pavimenti, pareti, soffitti nelle aree di produzione e negli spogliatoi e nelle altre aree riservate al personale devono essere privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture
- la vernice o l'intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato deve presentarsi senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti
- i soffitti delle aree di produzione e delle aree dedicate al personale devono essere privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime, semilavorati, prodotti e attrezzature

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.13 di 128 |

9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

#### **REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II**

**Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III)**

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III, ma compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:

a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;

b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non

- le pareti esterne dell'impianto devono essere prive di rotture, fessure o altre interruzioni
- 
- le finestre devono essere mantenute chiuse se prive di dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di animali infestanti (reti anti-insetto)
- le porte esterne devono potersi chiudere in modo aderente allo stipite e al pavimento, essere in buono stato di manutenzione
- i punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici devono essere perfettamente sigillati
- nei locali di deposito e nei frigoriferi i contenitori per prodotti ineditibili ed edibili devono essere mantenuti separati

L'intensità e qualità dell'illuminazione devono essere adeguate

- adeguate affinché l'impresa alimentare possa determinare se i prodotti processati, manipolati, conservati o esaminati siano idonei e se le condizioni igieniche vengano mantenute
- adeguate affinché l'impresa alimentare possa determinare se le attrezzature e gli utensili siano sufficientemente puliti
- adeguate affinché nelle aree di lavaggio delle mani, negli spogliatoi e nei bagni affinché l'impresa alimentare possa determinare se le condizioni igieniche siano garantite

- la ventilazione deve essere in grado di evitare la presenza di odori sgradevoli e vapori che potrebbero adulterare il prodotto o mascherare l'odore di un prodotto deteriorato o altrimenti alterato
- la ventilazione deve essere in grado di prevenire la formazione di condensa
- nelle aree dove il prodotto viene processato, manipolato o conservato le prese d'aria ed i flussi di aria devono essere idonei
  - ad evitare che le prese d'aria che veicolino, all'interno dell'impianto, aria contaminata da polvere, fumo o odori
  - ad evitare che flussi d'aria siano in grado di veicolare contaminanti da un'area dell'impianto, interessata da lavori in corso, ad un'area di produzione
  - ad evitare che flussi d'aria veicolino odori sgradevoli dai servizi igienici alle aree dove il prodotto viene processato, manipolato o conservato

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.14 di 128 |

dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;

d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

- le aree dove il prodotto viene processato, manipolato o conservato non devono presentare vapori e odori sgradevoli (es. fumi di ammoniaca o di gasolio)
- Ove necessario devono essere presenti punti di erogazione dell'acqua in numero sufficiente e in grado di fornire un'adeguata quantità della stessa
- Il sistema di smaltimento dei reflui deve convogliare fuori dallo stabilimento le acque di scarico e i rifiuti liquidi in maniera adeguata
- La progettazione, installazione e manutenzione dell'impianto idrico deve prevenire aspetti di pericolo per le produzioni
  - l'adulterazione del prodotto,
  - la contaminazione degli approvvigionamenti di acqua, delle attrezzature e degli utensili
  - la creazione di condizioni igieniche non idonee nell'impresa alimentare
- Il sistema di smaltimento dei reflui deve essere idoneo
  - evitare condizioni di reflusso e interconnessioni tra sistemi di tubazioni che scaricano acque reflue o liquami e sistemi di tubazioni che trasportano acqua potabile per il processo produttivo
  - essere idoneo al fine di prevenire la fuoriuscita delle esalazioni dagli scarichi
- 1. Gli spogliatoi e i servizi igienici devono essere idonei
  - in numero sufficiente
  - di dimensioni adeguate
  - convenientemente ubicati
  - mantenuti in buone condizioni di funzionalità, manutenzione e pulizia
- I servizi igienici devono essere separati dai locali e dalle aree di lavorazione nei quali il prodotto viene processato, stoccato e manipolato
- Acqua corrente calda e fredda, sapone e asciugamani monouso devono essere disponibili dentro dei

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.15 di 128 |

3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquedotto o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.

3. Tuttavia, gli impianti di refrigerazione di cui ai punti 1 e 2, lettera a), non sono necessari, se le modalità di fornitura di materie prime assicurano che esse non sono mai immagazzinate o trasportate senza refrigerazione attiva, salvo quanto previsto al capitolo II, punto 1, lettera d).

#### **6.2.1.1. REQUISITI SPECIALI RELATIVI AI MACELLI E SEZIONAMENTI**

**REG. 853/2004, ALLEGATO III ,SEZIONE 1,  
CAPITOLO II, REQUISITI RELATIVI AI MACELLI**

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli in cui sono macellati ungulati domestici soddisfino i seguenti requisiti.

1. a) I macelli devono avere stalle di sosta adeguate e

servizi igienici, e, secondo necessità, in altri luoghi dello stabilimento

- I contenitori dei rifiuti devono essere costruiti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile, mantenuti in buone condizioni igieniche

#### **Stalle di sosta o recinti di attesa :**

- Presenti in numero e dimensione sufficienti per l'adeguata stabulazione degli animali.
- Progettate in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio degli animali e assicurarne l'incolumità durante gli spostamenti
- I pavimenti non devono essere scivolosi in modo da ridurre al minimo il rischio che gli animali subiscano lesioni; devono inoltre essere presenti protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.16 di 128 |

conformi alle norme d'igiene o, se il clima lo permette, recinti di attesa facili da pulire e da disinfettare. Tali strutture devono essere attrezzate con dispositivi per abbeverare gli animali e, se necessario, nutrirli. L'evacuazione delle acque reflue non deve compromettere la sicurezza degli alimenti.

b) Per il ricovero degli animali malati o sospetti devono inoltre essere previste strutture separate che si possano chiudere a chiave o, se il clima lo permette, recinti separati, dotati di un sistema di drenaggio autonomo e atti ad evitare la contaminazione di altri animali, a meno che l'autorità competente consideri superflue tali strutture.

c) Le dimensioni delle stalle di sosta devono garantire il rispetto del benessere degli animali. La loro disposizione deve essere tale da facilitare le ispezioni ante mortem, compresa l'identificazione degli animali o dei gruppi di animali.

**D.lgs 01.09.1998, n. 333 Allegato A Disposizioni applicabili al trasferimento e alla stabulazione degli animali nei macelli previsto dall'art. 5 comma 1, lettera A.**

**Circolare Ministeriale n. 6 del 6.5.1998**

- Devono essere pulibili e disinfettabili
- Devono consentire la protezione degli animali da variazioni delle condizioni climatiche e consentire una ventilazione adeguata
- Qualora siano in essere mezzi di ventilazione meccanici devono essere previsti dispositivi di emergenza per far fronte ad eventuali guasti
- Devono consentire una separazione per animali che rischiano di ferirsi reciprocamente a causa della specie, del sesso, dell'età o dell'origine
- Le attrezzature adibite all'immobilizzazione degli animali devono essere costruite in modo da evitare loro ferite, contusioni, sofferenze e dolori evitabili
- Devono essere dotate di impianti idonei per rinfrescare gli animali in caso di temperature elevate con alto tasso di umidità
- Devono essere dotati di dispositivi funzionanti per abbeverare gli animali e in caso di necessità per nutrirli
- Devono essere dotati di un sistema per l'evacuazione delle acque reflue tale da non compromettere la sicurezza degli alimenti
- Devono essere dotati di dispositivi per lo scarico degli animali con pavimento antisdrucchiolevole ed eventualmente, se necessario, dotati di protezioni laterali con una inclinazione minima delle rampe di accesso ed uscita
- Il punto d'ingresso degli animali nella sala di macellazione deve essere strutturato in maniera tale da ridurre al minimo la possibilità d'ingresso di insetti ed altri animali indesiderabili
- I corridoi di transito devono essere costruiti in modo che gli animali non possano ferirsi

**REG. 853/2004, ALLEGATO III ,SEZIONE  
1,CAPITOLO II, REQUISITI RELATIVI AI MACELLI**

**2.** Per evitare la contaminazione delle carni, essi devono:

a) disporre di un congruo numero di altri locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati;

- L'illuminazione deve essere sufficiente a consentire l'ispezione di tutti gli animali in qualsiasi circostanza e se necessario deve essere disponibile un adeguato sistema di illuminazione artificiale sostitutivo
- La disposizione delle stalle di sosta e dei recinti deve facilitare l'ispezione ante mortem e consentire l'identificazione degli animali
- Devono essere presenti stalle di sosta o recinti per la stabulazione separata degli animali sospetti o malati, dotati di sistema autonomo di drenaggio dei reflui; tali locali devono potersi chiudere a chiave
- Devono essere disponibili attrezzature per legare gli animali, se necessario
- Deve essere disponibile, se necessario, materiale da lettiera per tutti gli animali che di notte vengono collocati nei locali di stabulazione

**I locali adibiti alla macellazione devono essere in numero adeguato e prevedere :**

- Un locale separato per lo svuotamento e la pulizia di stomaci ed intestini (tripperia); le operazioni di cui sopra possono avvenire anche nello stesso locale o settore qualora separate nel tempo e a condizione che sia evitata la contaminazione delle carni. In quest'ultimo caso è necessaria specifica autorizzazione dell'Autorità competente;
- La separazione nel tempo o nello spazio delle seguenti operazioni:
  - Stordimento e dissanguamento;
  - Scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura dei suini; scuoiatura dei bovini, ovicapri e equini;
  - Eviscerazione e successiva toelettatura;
  - Manipolazione delle budella e trippe pulite;

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.18 di 128 |

b) disporre di un locale separato per lo svuotamento e la pulizia di stomaci e intestini, a meno che l'autorità competente non autorizzi caso per caso, in un determinato macello, la separazione di queste operazioni nel tempo;

c) assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:

i) stordimento e dissanguamento;

ii) per i suini, scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura;

iii) eviscerazione e successiva toelettatura;

iv) manipolazione delle budella e delle trippe pulite;

v) preparazione e pulizia di altre frattaglie, in particolare manipolazione delle teste scuoiate, qualora tale operazione non venga effettuata sulla linea di macellazione;

vi) imballaggio delle frattaglie;

vii) spedizione delle carni;

5. Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano.

6. Il macello deve disporre di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame. Tuttavia i macelli non devono avere tali spazi e strutture se l'autorità competente lo consenta e qualora esistano nelle vicinanze spazi e strutture ufficialmente autorizzati.

7. Il macello deve disporre di strutture, che possano essere chiuse a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti. La presenza di queste strutture non è tuttavia necessaria se tale macellazione avviene

- Preparazione e pulizia di altre frattaglie (corate), in particolare manipolazione delle teste scuoiate, qualora tale operazione non venga effettuata in linea di macellazione;
- Imballaggio frattaglie;
- Spedizione delle carni;

Nel caso in cui tali operazioni avvengano nello stesso locale ma in tempi diversi è necessaria specifica procedura che definisca le modalità operative sufficienti a garantire l'igienicità delle operazioni:

- Un locale o strutture chiudibili a chiave per la conservazione delle carni refrigerate in osservazione e per le carni dichiarate inidonee al consumo umano:
- Uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e disinfezione mezzi di trasporto per il bestiame (se necessario)
- Un locale o struttura, se necessario, in cui si possa effettuare la macellazione degli animali malati o sospetti:
- Un locale o reparto per il deposito del contenuto intestinale, se questo viene stoccato nel macello:
- Un locale o adeguata struttura chiudibile ad uso esclusivo del servizio veterinario
- Nei locali di macellazione devono essere previsti alcuni accorgimenti riguardo alle porte:
  - devono essere rivestite di materiale liscio ed impermeabile e preferibilmente di colore chiaro.
  - deve essere evitato qualsiasi contatto tra le porte e le carni durante il transito da un locale all'altro
  - è auspicabile l'uso di sistemi di apertura automatica o comunque che impediscano il contatto tra le carni, gli stipiti o le ante delle porte
  - se hanno accesso diretto all'esterno devono essere ben aderenti agli stipiti ed al pavimento in modo da impedire il passaggio di contaminanti dall'ambiente esterno.

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Pag.19 di 128 |

in altri stabilimenti a tal fine autorizzati dall'autorità competente o se viene effettuata al termine del normale periodo di macellazione.

8. Se il letame o il contenuto del tubo digerente è depositato nel macello, quest'ultimo deve disporre di un reparto speciale riservato a tal fine.

9. Devono avere un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo del servizio veterinario.

## 6.2.2 CONDIZIONI ATTREZZATURE , MACCHINARI

### REQUISITI NORMATIVI

| DOCUMENTO/NORMA                                                                | OGGETTO                                                                                                                                                          | RIFERIMENTO                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                                                   | Art. 4, comma 2                                                         |
| REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE                                                                                        | Art. 4, comma 1, lett. a                                                |
| REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI | Art. 10, comma 2, lett. b punto 1, lett. d<br>Art. 10, comma 2, lett. e |
| D.lgs 1 settembre 1998, n.333                                                  | Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento                                             | Art. 5, comma 1, lettera a<br>Art. 6, comma 1                           |

## 6.2.2 CONDIZIONI ATTREZZATURE , MACCHINARI

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.20 di 128 |

**REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. V**  
**Requisiti applicabili alle attrezzature**

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono:

- a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
- b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
- c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
- d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.

3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

**REG. 853/2004, ALLEGATO III ,SEZIONE 1,CAPITOLO II, REQUISITI RELATIVI AI MACELLI**

d) disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature;

e) disporre di linee di macellazione (se attive) progettate in modo da consentire il costante avanzamento del processo di macellazione ed evitare contaminazioni

- Le attrezzature e gli utensili per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile devono essere:
  - costruiti in materiali non assorbenti
  - realizzati in materiali che non cedano sostanze dannose o che conferiscano al prodotto colori o odori anormali
  - in buono stato di manutenzione
  - privi di corrosione, ruggine, rotture o altri difetti
  - di facile pulizia
  - privi di aree ruvide o nicchie, giunture aperte, squarci, sporgenze, fili interni, bulloni o chiodi sulle loro superfici a contatto con l'alimento
  - privi di giunture aperte, squarci, crepe, nicchie inaccessibili o fessure o saldature concave ecc., sulle superfici non a contatto con l'alimento
  - privi di saldature ruvide, interrotte o non uniformi
  - privi di parti o componenti, come carrucole, cuscinetti o ingranaggi che potrebbero contaminare con materiali estranei il prodotto e le superfici a contatto con l'alimento
  - privi di depressioni o infossature dove può ristagnare l'acqua di lavaggio creando condizioni igieniche non idonee
- I contenitori usati per lo stoccaggio di prodotti non edibili devono essere contrassegnati in maniera evidente e distintiva per identificarne gli usi autorizzati

Nei MACELLI:

- la linea o le linee di macellazione devono essere costruite in maniera tale che nella progressione del processo di macellazione non vi siano contatti tra carni ed attrezzature, pareti e pavimenti,
- non devono sussistere incroci durante le varie fasi produttive; deve essere mantenuta la separazione delle operazioni sporche rispetto a quelle pulite mediante una adeguata distanza delle postazioni operative;
- la presenza di docce è consentita solo per il lavaggio degli indumenti di protezione indossati.

reciproche tra le diverse parti della linea di macellazione. Se più linee di macellazione sono attive all'interno di uno stesso impianto, deve esserci un'adeguata separazione tra esse, in modo da evitare contaminazioni reciproche.

3. Devono possedere dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente.

4. I lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non protette devono essere provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione.

**D.lgs 1.9.98,n.333, Allegato B immobilizzazione degli animali prima di essere storditi, macellati o abbattuti**

dagli operatori purché per effetto degli schizzi d'acqua che producono, non costituiscano fonte di inquinamento e non siano utilizzate per il lavaggio diretto delle carcasse prima della eventuale necessaria toelettatura delle stesse

- Gli sterilizzatori per la disinfezione dei coltelli e degli altri utensili destinati a venire a contatto con le carni, devono essere dotati di acqua ad 82°C o un sistema alternativo con effetto equivalente.
- Gli sterilizzatori dovrebbero essere preferibilmente dotati di un sistema di ricambio continuo di acqua; in alternativa l'acqua dev'essere cambiata periodicamente durante la lavorazione per evitare il ristagno di residui di materiale organico.
- Il livello dell'acqua deve arrivare a coprire almeno la base dell'impugnatura dei coltelli ed altri utensili.
- Non è ammessa l'utilizzazione di foderi per coltelli.
- I dispositivi per il lavaggio delle mani e degli attrezzi devono essere collocati il più vicino possibile ai posti di lavoro e dotati di rubinetti non azionati a mano o a braccio per l'erogazione di acqua calda e fredda o miscelata.
- Deve essere presente un impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi vedano le operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono
- Deve essere presente un carrello per l'eventuale trasporto di animali che non si possono muovere
- Le attrezzature adibite all'immobilizzazione degli animali devono essere costruite in modo da evitare loro ferite, contusioni, sofferenze e dolori.
- Nel caso della macellazione rituale la sospensione non può essere considerata un mezzo di contenimento
- il ricorso a strumenti appropriati per limitare i movimenti della testa di solipedi e bovini deve essere autorizzato dall' Autorità Sanitaria.
- Le attrezzature per la contenzione dell'animale stordito con mezzi meccanici o elettrici al capo devono potersi applicare facilmente e manovrare senza difficoltà in modo corretto e per la durata appropriata allo scopo.
- Nel macello si applica lo stordimento degli animali mediante :

- Pistola a proiettile captivo
- Elettronarcosi
- Biossido di carbonio
- Altro

#### **STORDIMENTO CON PROIETTILE CAPTIVO**

- Vi sono le pistole di riserva
- Il funzionamento delle pistole di riserva viene controllato periodicamente ed il controllo viene registrato
- Si tiene registrazione dei colpi utilizzati

#### **STORDIMENTO CON ELETTRONARCOSI**

- Vi sono attrezzi di ricambio o sistemi/dispositivi alternativi per lo stordimento
- L' impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa
- E' presente un dispositivo acustico o luminoso che indichi la durata della scossa (il dispositivo luminoso è preferibile)
- L'apparecchio è collegato ad un dispositivo , collocato in modo perfettamente visibile all'operatore, che misuri ed indichi il voltaggio e l'intensità e l'impedenza di corrente utilizzata
- Vi sono dispositivi (doccette) per bagnare i suini ed umidificarne la pelle per favorire un corretto contatto elettrico

#### **STORDIMENTO CON BIOSSIDO DI CARBONIO**

- La cella è munita di dispositivi di misurazione della concentrazione di gas nel punto di massima esposizione che emettono un segnale di allarme perfettamente visibile ed udibile se la concentrazione di biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Pag.23 di 128 |

### 6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

| REQUISITI NORMATIVI                                                               |                                                                                                                                                                           |                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| DOCUMENTO/NORMA                                                                   | OGGETTO                                                                                                                                                                   | RIFERIMENTO                                                   |
| REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004<br>DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                                                            | Art. 4 , comma 2, comma 3- lett. b<br>All.II , cap. I , II, V |
| REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004<br>DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI<br>CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE<br>ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO                                             | Art. 4, comma, 4 lettera c)                                   |
| REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004<br>DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA<br>CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI<br>MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA<br>SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI | Art. 10, comma 2 let. B ( punto 5), c, d, e                   |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                           |                                                               |
| REGOLAMENTO. 2073/2005 del 15.11.2005<br>DELLA COMMISSIONE                        | CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI<br>PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                              | Art. 3, 4, 5, 6, 7.<br>Allegato I e II                        |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.24 di 128 |

| REQUISITI APPLICATIVI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | CRITERI DI CONFORMITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II, CAP. I</b></p> <p>Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti (diversi da quelli indicati nel capitolo III)</p> <p>1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.</p> <p>2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:</p> <p>a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;</p> <p>b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;</p> <p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II, CAP. II</b></p> <p><b>Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III)</b></p> <p>1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III, ma compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:</p> <p>a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente.</p> <p>Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;</p> | <p><b>PROGRAMMA DI PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI, LAVORAZIONE, PERTINENZE</b></p> <p>Il protocollo di pulizia e sanificazione è finalizzato alla corretta esecuzione delle pratiche di pulizia e sanificazione delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro.</p> <p>Il programma prerequisito di pulizia e sanificazione deve specificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>la formazione del personale</u> relativamente alle operazioni di pulizia e sanificazione,</li> <li>• <u>la manutenzione igienica dell'area cortilizia e delle pertinenze dell'impianto</u>, soprattutto in relazione alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico) .</li> <li>• <u>l'individuazione dei locali e delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e sanificazione</u> . E' necessario che sia specificata in corrispondenza con una planimetria l'ubicazione delle aree e degli utensili da sanificare. Negli stabilimenti di grande dimensione, tale identificazione, può essere utilizzata per individuare i diversi responsabili delle operazioni e dei controlli)</li> <li>• <u>gli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione</u> (spazzole, spatole, lance, ecc.);</li> <li>• <u>le schede tecniche dei prodotti utilizzati</u>. Si tratta delle schede tecniche fornite dai produttori dei detergenti e dei sanificanti impiegati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti. Occorre accertare se le schede tecniche disponibili sono corrispondenti ai prodotti indicati in procedura e a quelli presenti in azienda. Nel programma deve essere presente la documentazione tecnica dei prodotti utilizzati; le schede tecniche informative devono contenere: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ nome della ditta produttrice ed etichetta riportata sui prodotti;</li> <li>➤ campo di applicazione raccomandato, dosaggio e modalità d'uso;</li> <li>➤ descrizione delle caratteristiche fisiche;</li> <li>➤ composizione chimica, sostanze incompatibili, prodotti nocivi di decomposizione;</li> </ul> </li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.25 di 128 |

b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;

d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

#### **REG. 852/2004 ALLEGATO II, CAP. V**

1) Tutto il materiale, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono: essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di

- simboli di pericolo e possibili effetti nocivi per inalazione, per le mani, per gli occhi e per la pelle, con le indicazioni di primo intervento; misure speciali di protezione;
- disposizioni, precauzioni e raccomandazioni per il trasporto e il magazzinaggio;
- misure da adottare in caso di perdite o rotture dei recipienti;
- dati tossicologici;
- per i disinfettanti: documentazione che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica in vitro.

- le modalità di pulizia e sanificazione distinte per aree, attrezzature, ecc. (diagramma di flusso degli interventi, concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione
- la frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione.
- un piano per gli interventi straordinari di pulizia e sanificazione in caso di emergenze Le operazioni ordinarie sono quelle che vengono condotte con frequenza prestabilita e sistematica, secondo la programmazione preventiva e a prescindere dai risultati del controllo o eventi esterni. Le operazioni straordinarie sono quelle da prevedersi quando, a causa delle risultanze dell'autocontrollo o di eventi straordinari, si determini la necessità di un intervento di pulizia e disinfezione non previsto nel piano ordinario.

***Se il programma prerequisito è stato utilizzato come azione preventiva nell'analisi dei pericoli del piano HACCP per escludere pericoli significativi deve essere previsto il controllo periodico sulla corretta implementazione del medesimo.***

#### **PULIZIA E SANIFICAZIONE PRE OPERATIVA DELLE SUPERFICI A CONTATTO**

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.26 di 128 |

contaminazione; essere costruiti in materiale tale da rendere da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;

ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati; essere installati in modo da consentire un adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

2) Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.

3) Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le prassi.

**Accordo, ai sensi dell'art. 4 del D.L. n° 281 del 28/08/1997, tra il Ministro della salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente criteri per la predisposizione dei Piani di autocontrollo, per l'identificazione e la gestione dei pericoli nel settore carni. Pubblicato sul supplemento ordinario n° 16 della G.U. n° 32 09/02/2005.**

...omissis...

#### PROCEDURA DI PULIZIA E DISINFEZIONE

Il protocollo di pulizia e disinfezione è finalizzato alla corretta esecuzione delle pratiche di pulizia e disinfezione delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Il protocollo di pulizia e disinfezione deve specificare:

i prodotti (detergenti, disinfettanti o altro) e gli utensili (spazzole, spatole, lance ecc.) utilizzati; le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (diagramma di flusso degli interventi, concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione (protocollo di pulizia e sanificazione preoperativo e operativo); la frequenza degli interventi; le modalità di controllo e di verifica con la definizione dei limiti di

#### Deve essere presente una procedura per il controllo preoperativo dell'igiene delle attrezzature e delle superfici a contatto con gli alimenti

Si tratta dei controlli preoperativi (giornalieri per le aziende che sono tenute ad applicare il protocollo SSOP) predisposti all'interno dell'azienda per verificare che, prima dell'inizio delle lavorazioni, le condizioni igienico-sanitarie siano idonee e comunque tali da evitare la contaminazione diretta degli alimenti;

- La procedura deve riguardare almeno le condizioni di pulizia e sanificazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti.

Premesso che le modalità di pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature debbono essere già state definite nell'apposita GMP/SOP per la pulizia e la disinfezione,

#### La procedura preoperativa deve riportare:

- l'individuazione delle superfici destinate a venire in contatto diretto con gli alimenti (attrezzature, ripiani, apparecchiature varie) e la frequenza delle operazioni di pulizia e sanificazione,
- se la sanificazione è appaltata a ditta esterna anche il responsabile delle operazioni di sanificazione e la documentazione comprovante l'avvenuta sanificazione.

Nel caso le operazioni di sanificazione siano affidate a ditta esterna, la procedura deve essere firmata per conoscenza ed accettazione anche dal responsabile della ditta in questione. A conferma dell'avvenuta sanificazione il responsabile della ditta esterna deve registrare la medesima su apposita scheda che deve essere datata e firmata.

- i limiti di accettabilità che debbono essere espressi in forma di adeguato/non adeguato perché non sono accettati giudizi intermedi che potrebbero sottendere non conformità
- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità  
non consentire l'inizio dell'attività produttiva, non consentire l'uso delle attrezzature non conformi senza che siano state nuovamente sottoposte a sanificazione,
- le modalità del controllo preoperativo che deve riguardare:

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.27 di 128 |

accettabilità;

le azioni correttive da attuare nel caso in cui si verificano delle non conformità e le misure preventive per evitare il loro ripresentarsi;  
i responsabili dell'attuazione delle procedure.

La procedura deve distinguere operazioni ordinarie e straordinarie.

Le operazioni ordinarie sono quelle che vengono condotte con frequenza prestabilita e sistematica, secondo la programmazione preventiva e a prescindere dai risultati del controllo o eventi esterni.

L'ordinarietà non è, pertanto, legata alla frequenza, ma alla sistematicità ed alla programmazione delle operazioni previste.

Le operazioni straordinarie sono quelle da prevedersi quando, a causa delle risultanze dell'autocontrollo o di eventi esterni straordinari, si determini la necessità di un intervento di pulizia e disinfezione non previsto nel piano ordinario.

Oltre alle operazioni di pulizia e disinfezione effettuate al termine delle lavorazioni, è importante che siano definiti i seguenti aspetti:

le procedure di lavaggio, detersione e disinfezione in corso di lavorazione (compresi gli eventuali interventi attuati tra un turno di lavoro e il successivo o nelle pause di lavorazione);

l'igiene del personale nel corso delle lavorazioni (modalità e frequenza per il lavaggio e la disinfezione delle mani e dei dispositivi di protezione personali, dei coltelli e degli altri utensili, dell'abbigliamento, ecc.);

le procedure di risanamento da adottare nei casi di contaminazione diretta di un alimento (es. carni cadute al suolo);

gli interventi di pulizia e disinfezione delle attrezzature a seguito di una contaminazione accidentale delle stesse.

#### **Documentazione e registrazioni**

L'azienda può dimostrare l'attuazione delle procedure attraverso la seguente documentazione:

l'individuazione del responsabile per l'implementazione ed il mantenimento della procedura;

la planimetria dell'impianto;

il protocollo di pulizia e disinfezione preoperativo ed operativo, comprensivi dei piani di verifica;

definizione dei limiti di accettabilità in sede di verifica;

le schede tecniche dei prodotti utilizzati;

il piano di azione nel caso in cui sia necessario un intervento straordinario;

la documentazione sulla formazione specifica del personale

- il controllo preoperativo vero e proprio (monitoraggio giornaliero per le aziende tenute ad applicare le SSOP) deve essere eseguito su tutte le attrezzature precedentemente individuate, dopo l'apertura delle medesime e riguardare anche le superfici interne,
- l'osservazione periodica diretta delle operazioni di sanificazione per accertare il rispetto del protocollo previsto

- il responsabile del controllo che deve essere chiaramente indicato (monitoraggio preoperativo giornaliero per le aziende tenute ad applicare le SSOP)
- la documentazione relativa all'avvenuta esecuzione del controllo deve riportare:
  - la firma del responsabile
  - la data e l'ora di esecuzione del controllo
  - l'elenco delle attrezzature monitorate
  - lo stato di pulizia riscontrato espresso nella forma adeguato/non adeguato
- la documentazione relativa alla registrazione delle non conformità:  
Per ogni non conformità deve essere adottata l'azione correttiva sull'attrezzatura inadeguata e l'azione preventiva sul processo
- la documentazione relativa alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate.
- L'azione correttiva e l'azione preventiva adottate devono essere convenientemente documentate, datate e firmate.
- il responsabile della verifica:  
nel caso delle aziende tenute ad applicare il protocollo SSOP deve essere persona diversa da quella che conduce il monitoraggio
- le modalità della verifica. Essa deve riguardare:

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Pag.28 di 128 |

relativamente alle operazioni di pulizia e disinfezione;  
le registrazioni degli interventi di controllo (per es. check list) e di verifica (per es. esami microbiologici, bioluminescenza ecc.) con i relativi esiti;

la registrazione delle azioni correttive adottate in caso di non conformità.

#### **Documentazione tecnica dei prodotti utilizzati**

#### **I prodotti dovrebbero essere accompagnati da una scheda tecnica informativa contenente:**

nome della ditta produttrice ed etichetta riportata sui prodotti;  
campo di applicazione raccomandato, dosaggio e modalità d'uso;  
descrizione delle caratteristiche fisiche;  
composizione chimica, sostanze incompatibili, prodotti nocivi di decomposizione;  
simboli di pericolo e possibili effetti nocivi per inalazione, per le mani, per gli occhi e per la pelle, con le indicazioni di primo intervento; misure speciali di protezione;  
disposizioni, precauzioni e raccomandazioni per il trasporto e il magazzinaggio;  
misure da adottare in caso di perdite o rotture dei recipienti;  
dati tossicologici;  
per i disinfettanti: documentazione che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica in vitro.

#### **Piano di verifica**

L'azienda deve dimostrare di aver messo in atto procedure di verifica dell'efficacia dei metodi di pulizia e disinfezione, elaborando un apposito piano di verifica che deve essere adattato al tipo di lavorazione ed alla intensità della produzione.

Tale piano potrebbe comprendere:

l'ispezione e la compilazione di apposite schede da parte del responsabile individuato dall'azienda sia in fase preoperativa, che operativa; l'ispezione riguarderà le modalità operative degli addetti all'applicazione del protocollo, i risultati ottenuti, la gestione della documentazione eventualmente prodotta;  
un programma di campionamento per il controllo microbiologico delle superfici, ove siano specificati i punti di prelievo, i metodi utilizzati, i limiti di accettabilità, le azioni correttive da intraprendere in caso di valori fuori limite.

La verifica dovrebbe essere preventivamente validata mediante

- la correttezza formale della documentazione relativa all'implementazione ed al monitoraggio,
- le modalità di esecuzione delle pulizie mediante osservazione diretta,
- le modalità di esecuzione del monitoraggio mediante l'osservazione diretta dell'operatore che conduce il controllo,
- l'effettivo stato di pulizia delle superfici,
- l'esecuzione di analisi sulle superfici destinate al contatto diretto con gli alimenti,
- il controllo dei criteri microbiologici di igiene del processo sui prodotti in lavorazione per le produzioni indicate nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Regolamento 2073/2005/CE.

- la documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche che deve riportare:
  - la firma del responsabile
  - la data e l'ora di esecuzione
  - le verifiche eseguite e l'esito delle medesime.
  - Come nel caso del monitoraggio, il rilievo di eventuali non conformità dovrà essere adeguatamente documentato e comporterà l'adozione di opportune azioni correttive che a loro volta dovranno essere documentate con le stesse modalità dianzi descritte
- La documentazione relativa al controllo, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate correttamente aggiornata ed archiviata
- La documentazione relativa al controllo, alla registrazione delle non conformità ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate.
- I problemi di natura operativa o sanitaria evidenziati nel corso delle verifiche (es: superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE) devono eventualmente comportare la revisione della procedura
- Il ripetersi di non conformità ed il riscontro di problemi di natura operativa o sanitaria debbono comportare la revisione delle procedure.

Si ricorda che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE, sui prodotti in lavorazione, l'operatore del settore alimentare deve intraprendere l'azione prevista dal regolamento medesimo. Poiché tale

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.29 di 128 |

l'esecuzione di un numero sufficiente di controlli, dopo una corretta applicazione della procedura. I dati della validazione devono essere registrati e conservati.

#### **Il controllo preoperativo**

Lo scopo dei controlli preoperativi è quello di far sì che l'inizio delle lavorazioni avvenga in condizioni igienico-sanitarie accettabili. Le verifiche condotte dal personale dell'azienda devono essere documentate con apposite check-list preoperative, da utilizzare prima dell'inizio delle lavorazioni.

Il controllo deve interessare:

i locali, impianti ed attrezzature da utilizzare nel corso della seduta di lavorazione;

i locali di servizio (servizi igienici e spogliatoi);

gli altri locali, impianti ed attrezzature che, in rapporto alla destinazione d'uso ed al diagramma di flusso, si ritenga opportuno controllare;

il personale addetto alla lavorazione e alla manipolazione di alimenti.

Ogni impianto può predisporre una propria check-list, basandosi sulla precedente identificazione di aree, impianti ed attrezzature.

...omissis...

#### **LE SSOP: SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES**

...omissis...

Pur non essendo obbligatoria, ai sensi della normativa comunitaria, l'applicazione delle SSOP nelle industrie alimentari (non esiste infatti alcun richiamo a tale obbligo nella legislazione comunitaria e nazionale, mentre il riferimento contenuto nella decisione è limitato alle sole procedure di campionamento, quindi non ad un'applicazione vera e propria delle SSOP), si ritiene opportuno fornire alcuni chiarimenti al riguardo.

#### **Definizioni**

Nell'ambito delle SSOP, la sanificazione equivale al trattamento delle superfici a contatto dell'alimento tale da distruggere le cellule batteriche che possano avere una qualche importanza nella salute del consumatore e di ridurre il numero complessivo dei microrganismi indesiderabili senza produrre degli effetti negativi di tipo igienico sanitario sull'alimento.

azione consiste spesso nel “miglioramento delle condizioni igieniche di lavorazione” coinvolge anche le procedure preoperative ed operative

Si ricorda infine che i laboratori di produzione di prodotti a base di carne abilitati alla esportazione verso gli USA debbono attuare il campionamento delle superfici per *Listeria* spp. e dei prodotti finiti per *Listeria Monocytogenes* e *Salmonella* spp.. Tali stabilimenti, in caso di risultati insoddisfacenti, sono tenuti a revisionare le proprie SSOP preoperative e/o operative

- La documentazione aziendale deve corrispondere alle condizioni rilevate nel corso dell'ispezione dello stabilimento

Occorre valutare se esiste corrispondenza tra quanto riportato nella documentazione aziendale (nella procedura e nelle schede di monitoraggio o verifica) e quanto rilevato nel corso del sopralluogo nello stabilimento (se a fronte di non conformità rilevate nel corso del sopralluogo la ditta ha documentato le medesime)

- Nel caso in cui la procedura, così implementata, sia stata utilizzata come azione preventiva per escludere pericoli significativi nella fase di 'analisi dei pericoli del piano HACCP è effettivamente in grado di gestire i pericoli che si propone di escludere. Occorre valutare se la procedura, così implementata, sia effettivamente in grado di eliminare o ridurre ad un livello accettabile i pericoli significativi che sono stati esclusi nella fase di analisi del Piano HACCP in quanto già gestiti con questa procedura.

#### **PULIZIA E SANIFICAZIONE OPERATIVA**

- Devono essere presenti procedure per il controllo operativo dell'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti, delle lavorazioni e del funzionamento delle attrezzature e degli impianti aventi rilevanza sanitaria

Si tratta dei controlli operativi (monitoraggi giornalieri per le aziende che devono applicare il protocollo SSOP) predisposti all'interno dell'azienda per verificare che, durante le lavorazioni, le condizioni igienico-sanitarie siano idonee e comunque tali da evitare la contaminazione diretta degli alimenti.

- Trattandosi di controlli effettuati durante la lavorazione, deve essere accertato se a fronte di inconvenienti si rendono necessari interventi straordinari di sanificazione o

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.30 di 128 |

Le SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) possono essere definite come le procedure che lo stabilimento segue quotidianamente per prevenire la diretta contaminazione o alterazione dei prodotti. Non corrispondono al programma di sanificazione applicato dall'impresa, che deve comunque includere le istruzioni per la pulizia di tutto lo stabilimento, in quanto le SSOP sono riferite alle operazioni di pulizia da effettuarsi sulle superfici che entrano in diretto contatto con l'alimento. La differenza fondamentale tra il programma di sanificazione dello stabilimento e le SSOP è che per queste ultime devono essere disponibili le registrazioni, effettuate quotidianamente, relative all'implementazione, al monitoraggio ed alle azioni correttive intraprese. Queste registrazioni sono più dettagliate rispetto a quanto previsto nella procedura di pulizia e disinfezione.

Le procedure SSOP debbono quindi riguardare in prima battuta tutte le superfici destinate a venire a contatto in modo diretto o indiretto con gli alimenti, anche se non possono identificarsi solamente con le procedure di pulizia eseguite su di esse.

E' opportuno prestare particolare attenzione anche alle superfici sulle quali può formarsi della condensa nei locali nei quali gli alimenti sono lavorati o conservati, in quanto l'eventuale sgocciolamento di acque di condensazione sui prodotti costituisce un rischio di contaminazione diretta. Le superfici sulle quali non sia possibile evitare la formazione di condensa, debbono, in alternativa, essere pulite e disinfettate giornalmente all'interno di una procedura SSOP, o venire periodicamente asciugate in modo da evitare il rischio che gocce di acque di condensazione possano cadere su alimenti.

Altri esempi di SSOP riguardano le procedure da seguire in caso di caduta a terra di un alimento durante la lavorazione ed il trattamento di carcasse fortemente contaminate durante l'eviscerazione.

#### **Procedure preoperative ed operative**

Le SSOP devono specificare le operazioni di pulizia e sanificazione che lo stabilimento conduce di routine prima (preoperative) e durante (operative) le lavorazioni, al fine di prevenire la contaminazione diretta o l'adulterazione dei prodotti. Le modalità operative dovranno comunque essere descritte anche nel caso in cui le procedure di pulizia e disinfezione siano affidate ad una ditta esterna, non bastando il semplice contratto di affidamento delle operazioni.

Le procedure SSOP preoperative sono quelle attuate alla fine del ciclo di lavorazione o comunque prima dell'inizio del ciclo successivo e sono

manutenzione ( es: imbrattamento delle superfici destinate al contatto con gli alimenti, caduta di olio dalle attrezzature su prodotti o attrezzature a contatto, caduta di acque di condensa sui prodotti, incisione accidentale di ascessi, caduta a terra di prodotti).

- Deve essere valutato se tali inconvenienti sono o non sono compatibili con il proseguimento dell'attività. Se comportano l'interruzione dell'attività svolta sull'attrezzatura contaminata, nel locale coinvolto o nello stabilimento.
- Devono includere controlli sull'igiene delle superfici destinate al contatto diretto con gli alimenti mirati ad evitare la contaminazione delle medesime,

riguardanti:

- la sanificazione delle superfici a contatto durante le pause di lavoro, se programmata,
- la sanificazione delle superfici a contatto imbrattate accidentalmente.

- Devono includere controlli sull'igiene della lavorazione mirati ad evitare la contaminazione degli alimenti ed a controllare che il personale operi nel rispetto delle regole igieniche

- in caso di presenza di contaminazione fecale sulle carcasse,
- in caso di imbrattamenti,
- in caso di incisione di ascessi o processi patologici,
- in caso di caduta a terra di carni o alimenti, ecc....

- Devono includere controlli sul funzionamento delle attrezzature che potrebbero comportare la l'alterazione o la contaminazione dei prodotti

- gli sterilizzatori raggiungono temperatura > +82°C,
- l'attrezzatura da taglio e quella minuta vengono gestite in maniera igienicamente corretta,
- la temperatura delle celle è conforme a quanto disposto dalla norma (< + 7°C, < + 3°C, ecc..)
- vengono adottate le precauzioni necessarie per evitare la formazione di condensa sui soffitti delle celle nelle zone sovrastanti prodotti non protetti
- L'eventuale formazione di condensa viene prontamente rimossa prima della sua caduta sui prodotti.
- Le carni vengono collocate al di fuori degli spazi segnalati a rischio perché soggetti a caduta di condensa (in prossimità e/o sotto i pacchi frigoriferi).

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.31 di 128 |

dirette ad assicurare la rimozione dello sporco visibile, la detersione e la disinfezione delle superfici; includono, come requisito minimo, le operazioni di pulizia delle superfici che entrano in diretto contatto con l'alimento (attrezzature, ripiani, apparecchiature varie).

Le procedure SSOP operative corrispondono agli interventi effettuati nel corso delle lavorazioni al fine di prevenire una contaminazione diretta dei prodotti. Le responsabilità in merito alla esecuzione delle SSOP operative devono essere definite e chiaramente indicate nelle procedure.

Nelle SSOP deve essere stabilita la frequenza delle operazioni e devono essere identificati gli addetti all'implementazione ed al mantenimento, il responsabile per l'applicazione globale della procedura, i responsabili del monitoraggio, della verifica e dell'adozione delle azioni correttive e preventive.

Le procedure debbono essere datate e firmate dal responsabile dell'industria alimentare. Nel caso in cui le procedure di pulizia e disinfezione siano affidate ad una ditta esterna, anche il responsabile della ditta in questione deve firmare le procedure per conoscenza e accettazione.

Le SSOP prevedono il mantenimento di registrazioni quotidiane, relativamente all'applicazione delle procedure ed all'adozione delle azioni correttive. Le registrazioni devono:  
 essere mantenute quotidianamente;  
 documentare l'attività espletata;  
 essere datate e siglate o firmate dal responsabile dell'applicazione delle procedure;  
 essere messe a disposizione del servizio di controllo;  
 essere datate e siglate dal responsabile per l'implementazione delle SSOP.

#### **Attività di monitoraggio, azioni correttive e preventive**

Le attività di monitoraggio/controllo delle SSOP preoperative dovranno essere condotte prima dell'inizio delle lavorazioni e dovranno riguardare almeno tutte le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti.

Le attività di monitoraggio/controllo delle SSOP operative riguardano gli interventi di pulizia, l'efficienza delle attrezzature e la gestione degli inconvenienti occasionali, durante le lavorazioni. Devono essere condotte ad intervalli regolari ed essere registrate su un'apposita scheda da un incaricato dell'azienda che provvede inoltre ad annotare

#### • Le procedure operative devono riportare tutti gli aspetti necessari a renderle idonee e complete:

- l'individuazione delle superfici, delle attrezzature e degli impianti da sottoporre a sanificazione e/o a controllo
- la frequenza delle operazioni,
- i limiti di accettabilità che debbono essere espressi in forma di adeguato/non adeguato o riportare i valori numerici riscontrati.
- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità: ad esempio: interruzione dell'attività produttiva fino al ripristino delle condizioni previste, invio al trattamento termico o alla distruzione dei prodotti contaminati o alterati,
- le modalità del controllo operativo (monitoraggio giornaliero per le aziende che devono applicare il protocollo SSOP) che deve:
  - riguardare l'osservazione diretta delle operazioni per accertare il rispetto delle procedure,
  - riguardare la misurazione dei valori per accertare il rispetto dei limiti individuati nelle procedure,
  - riguardare le superfici, le attrezzature e gli impianti individuati nelle procedure.
- il responsabile del controllo (monitoraggio per le aziende che devono applicare il protocollo SSOP),
- la documentazione relativa all'avvenuta esecuzione del controllo che deve riportare, la firma del responsabile, la data e l'ora di esecuzione, l'elenco delle attività od impianti monitorati e lo stato o i valori riscontrati (espressi nella forma adeguato/non adeguato o col relativo valore numerico),
- la documentazione relativa alla registrazione delle non conformità. Tutte le non conformità debbono essere registrate. Per ogni non conformità deve essere adottato il trattamento di non conformità sui prodotti contaminati o alterati e l'azione correttiva sul processo produttivo e sull'attrezzatura inadeguata nonché l'eventuale azione preventiva sul processo.
- la documentazione relativa alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate. Il trattamento della non conformità sul prodotto, l'azione correttiva e l'azione preventiva sul processo devono essere convenientemente documentate, datate e firmate.

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.32 di 128 |

tutti gli inconvenienti che si verificano durante le lavorazioni, le azioni correttive adottate e l'effettiva esecuzione delle stesse.

Gli esiti del monitoraggio dovranno essere riportati a cura della ditta su un apposito documento sul quale dovranno figurare, oltre alla data, all'ora, alla firma (o sigla) di chi ha eseguito i controlli e all'indicazione se si tratti di un controllo delle SSOP operative o preoperative, tutti gli elementi sottoposti a controllo e lo stato di pulizia (adeguato/non adeguato) nel quale gli stessi sono stati riscontrati. Per quanto riguarda le SSOP operative, dovrà essere documentato il controllo sul rispetto dei protocolli SSOP previsti in corso di lavorazione (es. frequenza e modalità di lavaggio delle mani, procedure di sanificazione delle superfici contaminate in corso di lavorazione, risanamento dei prodotti contaminati, corretto utilizzo degli sterilizzatori per la coltelleria ecc.). Nell'esprimere un giudizio sull'adeguatezza dello stato igienico delle superfici devono essere utilizzati solo espressioni del tipo “accettabile/non accettabile”. L'utilizzo di giudizi intermedi (es. “discreto”, “sufficiente”, “marginale”) sottintende la presenza di non conformità (che dovrebbero venire specificate e gestite) la cui presenza non permette l'espressione di un giudizio pienamente favorevole.

Nel caso in cui i controlli delle SSOP prevedano la misurazione di un determinato parametro (es. temperatura degli sterilizzatori a caldo), dovrà venire trascritto sui moduli di controllo il valore della misurazione effettuata, il punto dove è stata effettuata e l'ora alla quale è stata effettuata la misurazione.

Il rilievo in sede di monitoraggio delle SSOP di non conformità deve essere registrato e seguito dall'adozione delle opportune azioni correttive e preventive. Le azioni correttive e preventive dovranno essere registrate su un apposito documento, o sullo stesso modulo utilizzato per documentare l'attività di monitoraggio, con la descrizione dell'azione adottata, l'indicazione dell'ora e la firma del responsabile per l'adozione dell'azione correttiva e preventiva.

Sulle attrezzature riscontrate sporche e che non possono essere pulite subito o non efficienti devono essere posizionati cartelli che avvertono il personale di non utilizzarle.

Le azioni correttive devono includere i seguenti elementi:  
appropriate disposizioni sui prodotti contaminati o adulterati;  
misure adottate per ristabilire adeguate condizioni igienico sanitarie;  
misure adottate per prevenire il ripetersi della contaminazione diretta dei prodotti, includendo se necessario una nuova valutazione delle

- il responsabile della verifica (che nel caso delle aziende tenute ad applicare il protocollo SSOP deve essere persona diversa da quella che conduce il monitoraggio),
- le modalità della verifica che deve riguardare:
  - la correttezza formale delle registrazioni del monitoraggio,
  - le modalità di esecuzione del controllo mediante l'osservazione diretta dell'operatore che conduce il controllo,
  - le modalità di esecuzione delle operazioni mediante l'osservazione diretta e la misurazione dei valori,
  - l'effettiva adozione delle azioni correttive in caso di non conformità,
  - la verifica dello stato igienico delle superfici destinate al contatto diretto con gli alimenti,
  - l'esecuzione di analisi sulle superfici destinate al contatto diretto con gli alimenti,
  - il controllo dei criteri microbiologici di igiene del processo, sui prodotti in lavorazione, per le produzioni indicate nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Regolamento 2073/2005/CE
  - il controllo dei criteri microbiologici di sicurezza alimentare previsti dal Regolamento 2073/2005/CE sui prodotti finiti.
- la documentazione relativa all'avvenuta esecuzione delle verifiche che deve riportare:
  - la firma del responsabile
  - la data e l'ora di esecuzione
  - le verifiche eseguite
  - l'esito delle medesime
  - Come nel caso del monitoraggio, il rilievo di eventuali non conformità dovrà essere adeguatamente documentato
  - e comporterà l'adozione di opportune azioni correttive che a loro volta dovranno venire documentate con le stesse modalità dianzi descritte.

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.33 di 128 |

SSOP e apportando le necessarie modifiche.

#### **Attività di verifica**

Le SSOP, preoperative ed operative, debbono essere sottoposte a verifica da parte di persona diversa da quella che ha condotto il monitoraggio. La verifica delle SSOP preoperative potrà essere condotta a campione su alcune superfici prima dell'inizio delle lavorazioni. Tutti i reparti dello stabilimento dovranno comunque essere interessati dalla verifica. La verifica riguarderà:

la correttezza formale della documentazione relativa ai controlli effettuati in fase preoperativa ed in fase operativa;

le modalità di esecuzione delle pulizie (osservazione diretta per accertare il rispetto del protocollo previsto);

le modalità di conduzione del monitoraggio (osservazione diretta degli operatori mentre conducono il controllo);

l'effettivo stato di pulizia delle superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti.

L'eventuale verifica dello stato igienico delle superfici a mezzo di esami di laboratorio non sostituisce la regolare verifica ispettiva che deve essere comunque condotta dalla ditta.

Gli esiti della verifica dovranno essere riportati a cura della ditta su un apposito documento sul quale dovranno figurare, oltre alla data, all'ora, alla firma di chi ha eseguito la verifica e all'indicazione se si tratti di una verifica delle SSOP operative o preoperative, il tipo di verifica attuata (documentale, osservazione diretta dell'esecuzione delle procedure di pulizia o di monitoraggio previste, valutazione diretta dello stato di pulizia delle superfici, misurazione diretta di parametri), gli elementi sottoposti a verifica e lo stato di pulizia (adeguato/non adeguato) nel quale gli stessi sono stati riscontrati. Dovrà essere riportato il valore di eventuali misurazioni effettuate con l'ora e il punto di misurazione.

Come nel caso del monitoraggio, il rilievo di eventuali non conformità dovrà essere adeguatamente documentato e comporterà l'adozione delle opportune misure correttive e preventive che dovranno a loro volta venire documentate con le modalità previste nel caso del monitoraggio.

#### **Responsabilità dell'impianto**

Secondo la normativa statunitense (Pathogen Reduction/HACCP regulation, USDA, 1996), è responsabilità dello stabilimento sviluppare, implementare e mantenere aggiornate le sue SSOP, al fine di minimizzare il rischio di contaminazione diretta dei prodotti. La

- La documentazione relativa al monitoraggio, alla verifica, alle non conformità ed alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata

Valutare se la documentazione è presente e se il personale indicato come responsabile mostra di saper reperire la documentazione

- La documentazione relativa al controllo, alla registrazione delle non conformità ed alla avvenuta risoluzione delle non conformità riscontrate è congrua.

Valutare se le registrazioni del monitoraggio e delle verifiche sono compilate correttamente, se in caso di riscontro di non conformità sono stati adottati trattamenti di non conformità sui prodotti ed azioni correttive sul processo idonei a risolvere la non conformità evidenziata.

- I problemi di natura operativa o sanitaria evidenziati nel corso delle verifiche (es.: superamento dei limiti riportati dal Regolamento 2073/2004/CE) hanno eventualmente comportato la revisione della procedura

- Il ripetersi di non conformità ed il riscontro di problemi di natura operativa o sanitaria debbono comportare la revisione delle procedure.

Si ricorda che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE sui prodotti in lavorazione, l'operatore del settore alimentare deve intraprendere l'azione prevista dal regolamento medesimo. Poiché tale azione consiste spesso nel "miglioramento delle condizioni igieniche di lavorazione" coinvolge anche le procedure preoperative ed operative

Si ricorda inoltre che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di sicurezza alimentare dal Regolamento 2073/2004/CE sui prodotti finiti, gli operatori del settore alimentare devono accertare la causa dei risultati insoddisfacenti, onde evitare il verificarsi della contaminazione microbiologica inaccettabile ed adottare azioni correttive e preventive. Tali misure possono includere modifiche delle procedure operative.

Si ricorda infine che i laboratori di produzione di prodotti a base di carne abilitati alla esportazione verso gli USA debbono attuare il campionamento delle superfici per *Listeria* spp. e dei prodotti finiti per *Listeria Monocytogenes* e *Salmonella* spp. Tali stabilimenti, in caso di risultati insoddisfacenti, sono tenuti a revisionare le proprie SSOP preoperative e/o operative.

- La documentazione aziendale corrisponde alle condizioni rilevate nel corso dell'ispezione dello stabilimento

Occorre valutare se esiste corrispondenza tra quanto riportato nella documentazione

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA<br/>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma</p> | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Pag.34 di 128 |

predisposizione di procedure SSOP efficaci viene considerata essenziale per la sicurezza dell'alimento e per l'implementazione dell'HACCP, in quanto c'è una correlazione diretta tra operazioni inadeguate di sanificazione e contaminazione delle carni con batteri patogeni.

Il principale ruolo dell'organo di controllo è la verifica dell'adeguatezza delle procedure di sanificazione adottate nell'impianto, mentre non compete al veterinario ufficiale l'approvazione o la revisione delle SSOP.

aziendale (nella procedura e nelle schede di monitoraggio o verifica) e quanto rilevato nel corso del sopralluogo nello stabilimento (se a fronte di non conformità rilevate nel corso del sopralluogo la ditta ha documentato le medesime)

***Se il programma prerequisito è stato utilizzato come azione preventiva nell'analisi dei pericoli del piano HACCP per escludere pericoli significativi deve essere previsto il controllo periodico sulla corretta implementazione del medesimo.***

Occorre valutare se la procedura, così implementata, sia effettivamente in grado di eliminare o ridurre ad un livello accettabile i pericoli significativi che sono stati esclusi nella fase di analisi del Piano HACCP in quanto già gestiti con questa procedura.

#### 6.4. IGIENE DELLE LAVORAZIONI E DEL PERSONALE

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Pag.35 di 128 |

## REQUISITI NORMATIVI

| DOCUMENTO/NORMA                                                                            | OGGETTO                                                                                                                                                                   | RIFERIMENTO                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLA-<br>MENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO        | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                                                            | Art. 4, comma 2, lett. b, lett. e           |
| REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL<br>PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO          | NORME SPECIFICHE PER L'ORGANIZZAZIONE DEI<br>CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE<br>ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO                                            | Art. 4 , comma 4, lett. a, lett. b          |
| REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL<br>PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO          | NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI<br>ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE.                                                                                             | Art. 3, comma 1,                            |
| REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL<br>PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO          | CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA<br>CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI<br>E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL<br>BENESSERE DEGLI ANIMALI | Art. 10, comma 2, lett. C, lett. d, lett. e |
| L .R. EMILIA ROMAGNA n. 11                                                                 | NUOVE MISURE PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE<br>TRASMISSIBILI ATTRAVERSO GLI ALIMENTI. ABOLIZIONE<br>DEL LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA                                 | Art. 3, comma 1, comma 2                    |
| REGOLAMENTO 2073/2005 DEL 15 novembre 2005 DELLA<br>COMMISSIONE                            | CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI<br>ALIMENTARI                                                                                                              | Art. 1, Art, 2, Art. 4, Art. 7, Art. 9      |
| LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG.CE<br>DELLA COMMISSIONE EUROPEA N. 2073/2005 | CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI<br>ALIMENTARI                                                                                                              | Punto 5,                                    |
| ORDINANZA MINISTERIALE del 27 marzo 2001                                                   | MISURE SANITARIE DI PREVENZIONE CONTRO LE<br>ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI                                                                                      | • ORDINANZA MINISTERIALE del 27 marzo 2001  |

| REQUISITI APPLICATIVI | CRITERI DI CONFORMITA' |
|-----------------------|------------------------|
|                       |                        |

**REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. VIII**

**comma 1 .** Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati puliti e, ove necessario, protettivi.

**comma 2.** Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, ad esempio, ferite infette, infezioni della

- Deve essere presente una procedura aziendale che comprende tutti gli aspetti relativi alla corretta gestione ed al controllo dell'igiene del personale:
  - siano documentate la tipologia degli indumenti di lavoro consentiti, le modalità di gestione, comprensive di deposito, lavaggio, utilizzo e controllo della idoneità degli stessi
  - sia fatto riferimento ad un contratto di lavaggio con una ditta esterna o ad istruzioni agli operatori che lavano personalmente gli indumenti di lavoro
  - siano presenti le istruzioni sul rispetto di tutte le regole igieniche personali all'inizio del turno di lavoro, durante le lavorazioni e sulla corretta gestione dell'abbigliamento
  - siano eseguiti periodici controlli interni atti a verificare il rispetto di tutte le norme igieniche stabilite
- Grembiuli, guanti, protezioni individuali (DPI) e tutti gli altri indumenti che vengono a contatto con l'alimento devono essere facilmente lavabili, disinfettabili o monouso oltre che idonei a venire a contatto con gli alimenti.
- Il personale a contatto con il prodotto direttamente o indirettamente deve:
  - lavarsi le mani o cambiare i guanti dopo aver toccato una superficie contaminata ( pallets, imballaggi esterni, parti del corpo, ecc. )
  - astenersi da pratiche personali non igieniche quali: tossire sul prodotto esposto, pulire in modo improprio naso e bocca, utilizzare la bocca per afferrare etichette, spille, schede od altri oggetti manipolabili da altro personale o che verrà a contatto con il prodotto,
  - non indossare oggetti personali come orologi da polso, braccialetti, anelli, orecchini ecc.
  - lavarsi e disinfettare le mani dopo aver sostato nei bagni, dopo aver mangiato o fumato e prima di manipolare carni od attrezzi usati nella preparazione del prodotto;
  - indossare correttamente idonei copricapi nei reparti dove gli alimenti sono esposti al fine di evitare contaminazioni (es.capelli);
  - evitare di bere, mangiare e fumare in aree dell'impianto in cui è vietato;
  - indossare abbigliamento del tipo monouso o realizzato in materiale facilmente lavabile;
  - cambiare l'abbigliamento da lavoro durante il giorno secondo necessità;
  - cambiare l'abbigliamento eventualmente contaminato dopo aver toccato superfici non sanificate;
  - cambiare l'abbigliamento quando si passa da aree “sporche” ad aree “pulite”.

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.37 di 128 |

pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata, a qualsiasi titolo, a manipolare alimenti o ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta od indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un' impresa alimentare e possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi ,precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.

**Legge Regionale n.11 “Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria**

**Art. 3 punto 1**

La formazione del personale alimentarista è finalizzata a rafforzare comportamenti igienicamente corretti ed a sviluppare conoscenze in ordine al proprio stato di salute ed ai collegati pericoli di trasmissione di malattia attraverso gli alimenti.

**Punto 2.**

Il personale alimentarista che svolge mansioni individuate, al comma 4, come a rischio ai fini della possibile trasmissione di malattie attraverso gli alimenti, è tenuto alla frequenza di specifici corsi di formazione e di aggiornamento in materia di igiene degli alimenti ed al possesso del relativo attestato, secondo le modalità disciplinate dal medesimo atto deliberativo.

- il personale affetto da malattia infettiva o che presenta lesioni esposte o qualsiasi altra condizione che possa determinare alterazione del prodotto non deve essere presente nelle aree di lavorazione;
- Deve essere attuato un controllo all'interno dell'impianto teso a verificare quanto indicato al punto precedente
- Il personale deve essere formato ed informato sulla necessità di denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi , precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare
- Deve esistere un piano di azioni da intraprendere in caso di riscontro di personale non idoneo al lavoro comprendente le procedure di riammissione al lavoro dello stesso in seguito a malattie infettive;
- Deve essere data evidenza dell'esistenza e della modalità di conservazione della documentazione relativa ai corsi di formazione interni ed esterni all'azienda ( vedesi piano di autocontrollo). comprensivi del corso di formazione sostitutivo del “libretto sanitario”, come previsto dalle nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti.

**REG. 853/2004 ALLEGATO III, CAPITOLO IV**

IGIENE DELLA MACELLAZIONE:

IGIENE DELLA MACELLAZIONE

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA<br/>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma</p> | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Pag.38 di 128 |

Gli operatori del settore alimentare che gestiscono macelli in cui vengono macellati ungulati domestici devono conformarsi ai seguenti requisiti:

4. Gli animali devono essere puliti.

7. Lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura, l'eviscerazione e la toelettatura devono essere effettuati senza indebito ritardo e in modo da evitare contaminazioni delle carni.

In particolare:

a) durante il dissanguamento, la trachea e l'esofago devono rimanere intatti, salvo nel caso di macellazione effettuata secondo un'usanza religiosa;

b) durante la rimozione della pelle e dei velli:

i) deve essere evitato qualsiasi contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa;

ii) gli operatori e le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della pelle e dei velli non devono toccare le carni;

c) devono essere prese misure atte a evitare l'uscita del contenuto dal tubo digerente durante e dopo l'eviscerazione e a far sì che quest'ultima sia completata il più presto possibile dopo lo stordimento;

d) l'asportazione delle mammelle non deve dar luogo alla contaminazione della carcassa con il latte o il colostro.

8. Deve essere effettuata una scuoiatura completa della carcassa e di altre parti del corpo destinate al consumo umano, salvo per i suini e le teste e le zampe degli ovini e caprini e dei vitelli. Le teste e le zampe devono essere manipolate in modo da evitare contaminazioni di altre carni.

9. I suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole. Il rischio di contaminazione delle carni con l'acqua utilizzata per la scottatura deve essere ridotto al minimo. Per tale

- gli operatori che si occupano delle fasi specifiche durante l'attività di macellazione degli animali devono applicare correttamente tutti gli aspetti di buona prassi previsti nei regolamenti

- Tutti gli animali che presentano problemi di pulizia della cute vanno lavati prima di essere avviati alla macellazione;
- Tutte le operazioni di macellazione devono essere effettuate nel rispetto delle norme igieniche, comprese le macellazioni per riti religiosi;
- Tutte le operazioni successive all'abbattimento dell'animale devono essere conseguenti, senza alcuna interruzione;
- Deve essere evitato il contatto tra pelle e carne per evitare eventuali contaminazioni;
- deve essere evitata la fuoriuscita di contenuto gastro-enterico durante l'eviscerazione così come la contaminazione della carcasse con latte o colostro;
- deve essere evitata la contaminazione della carcassa con testa e zampe;
- Nel caso dei suini deve essere ridotto al minimo il rischio di contaminazione della carcassa con l'acqua di scottatura e le carcasse devono essere lavate con acqua potabile;
- Le carcasse non devono presentare contaminazioni fecali visibili;
- Le carcasse non devono entrare in contatto tra loro né con visceri, frattaglie, pavimenti, pareti e strutture.
- Le carni dichiarate non idonee al consumo e le carcasse in osservazione non devono entrare in contatto con le carni dichiarate idonee al consumo, e devono essere rimosse il più rapidamente possibile;
- Le carni non confezionate devono essere debitamente stoccate e trasportate separatamente dalle carni imballate;
- Le tripe, i visceri, le teste e le zampe, se destinate alla lavorazione, devono essere rese idonee per il consumo umano;

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                  |  |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA<br/>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma</p> | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                     | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                  |  | Pag.39 di 128 |

operazione possono essere utilizzati esclusivamente additivi autorizzati. I suini devono poi essere risciacquati a fondo con acqua potabile.

10. Le carcasse devono essere esenti da contaminazioni fecali visibili. Ogni contaminazione visibile deve essere eliminata senza indugio mediante rifilatura o operazione alternativa di effetto equivalente.

11. Le carcasse e le frattaglie non devono venire a contatto con il pavimento, le pareti o le strutture.

13. Sino al completamento dell'ispezione post mortem le parti di un animale macellato sottoposto a tale ispezione devono:

b) non venire a contatto con altre carcasse, frattaglie o visceri, anche se già sottoposti a ispezione post mortem.

16. Dopo l'ispezione post mortem:

b) le parti non idonee al consumo umano devono essere rimosse il più rapidamente possibile dal reparto pulito dello stabilimento;

c) le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non devono entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano;

d) ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri che rimangono nella carcassa devono essere asportati, integralmente e il più rapidamente possibile, salvo diversa autorizzazione dell'autorità competente.

17. Una volta ultimate la macellazione e l'ispezione post mortem, le carni devono essere immagazzinate conformemente ai requisiti previsti nel **REG 854/2004 ALLEGATO III CAPITOLO VII punto 5.**

(le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate, a meno che il magazzino o il trasporto

- Gli animali di specie diverse se macellati nella stesso stabilimento devono essere manipolati in tempi o spazi diversi onde evitare contaminazioni reciproche.

non avvengano in tempi diversi o in modo tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni).

18. Se sono destinate a ulteriore trasformazione:

- le trippe devono essere sbiancate o pulite;
- i visceri devono essere svuotati e puliti;
- le teste e le zampe devono essere scuoiate o scottate e depilate.

19. Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di carcasse di selvaggina d'allevamento e di selvaggina selvatica, devono essere prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie.

ORDINANZA MINISTERIALE del 27 marzo 2001

- Nel caso specifico di macelli e sezionamenti per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che prevede relativamente al **personale ed ai materiali impiegati** :

- l'individuazione di un responsabile per la gestione dei MSR
- l'adozione di dispositivi per la protezione individuale (DPI) ed istruzioni operative per operatori addetti alla rimozione degli MSR
- il controllo sull'effettivo utilizzo dei DPI da parte del personale addetto
- la chiara identificazione e l'utilizzo esclusivo degli utensili e degli strumenti che vengono a contatto con gli MSR
- la decontaminazione dei contenitori e delle attrezzature venute in contatto con il MSR con uno dei disinfettanti indicati come efficaci dal CEA di Torino  
(ipoclorito di sodio in soluzione al 2% di cloro attivo per 1 ora ;oppure autoclave in idrossido di sodio 2 molare a 121°C per 30 minuti; oppure autoclave in idrossido di sodio 1N a 132°C per 1 ora; oppure autoclavaggio a 132°C per due cicli consecutivi di 1 ora ciascuno)

- L'OSA deve garantire, nell'ambito delle procedure HACCP e delle prassi igieniche, che la lavorazione

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Pag.41 di 128 |

**REG 2073/05 ALLEGATO I, CAPITOLO 2 Criteri di igiene del processo:**

**2.1 Carne e prodotti a base di carne**

2.1.1 e 2.1.3 Carcasse di bovini, ovini, caprini ed equini;

2.1. 2 e 2.1.4 Carcasse di suini;

e la manipolazione delle carcasse si effettui nel rispetto dei criteri di igiene del processo.

- L'OSA deve effettuare analisi appropriate per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici di cui all'Allegato 1 quando convalida o controlla il corretto funzionamento della propria procedura basata sui principi HACCP e sulle corrette prassi igieniche
- L'OSA deve utilizzare i risultati delle prove microbiologiche adottando eventuali provvedimenti per rimediare situazioni critiche e prevenire eventuali insorgenze di rischi microbiologici
- In caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche l'OSA deve predisporre misure di miglioramento delle condizioni igieniche di macellazione e la revisione dei controlli del processo.

## 6.5 SISTEMI GESTIONALI DEI PREREQUISITI

### 6.5.1 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI ED INDESIDERATI

| REQUISITI NORMATIVI                                                                 |                                                                                                                                                                           |                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| DOCUMENTO/NORMA                                                                     | OGGETTO                                                                                                                                                                   | RIFERIMENTO                                         |
| REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLA-<br>MENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                                                            | Art. 4, comma 2, comma 3 lett. b                    |
| REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL<br>PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO   | NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI<br>CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE<br>ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO                                             | Art. 4 , comma 4 lett. f                            |
| REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL<br>PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO   | CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA<br>CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI<br>E DI ALIMENTI E ALLE NORME SULLA SALUTE E SUL<br>BENESSERE DEGLI ANIMALI | Art. 10, comma 2, lett. b punto 5, lett. d, lett. e |

| REQUISITI APPLICATIVI | CRITERI DI CONFORMITA' |
|-----------------------|------------------------|
|-----------------------|------------------------|

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Pag.42 di 128 |

**REG. 852/2004 ALLEGATO II, CAP. I comma 2, lett. c:** consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;

**REG. 852/2004 ALLEGATO II, CAP. II comma 1 , lett. d:** le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antiinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

#### **REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX**

**comma2:**le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

**comma 3 :**In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

**Comma 4:** Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati (ovvero, qualora l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni).

Le strutture dell'edificio e le aree esterne devono essere realizzate e mantenute in modo idoneo ad evitare la presenza di animali infestanti ed indesiderati:

- assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti;
- isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni
- installazione ed integrità di reti antiinsetto alle finestre;
- assenza di rifiuti e di sottoprodotti di lavorazione e loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale (vedi in specifico punto 6.5.4 del manuale);
- manutenzione delle aree interne ed esterne al fine di renderle inadatte alla permanenza di infestanti, (es. il taglio periodico della vegetazione spontanea, chiusura di fogne a cielo aperto, ecc. )

Deve essere predisposta una procedura e/o istruzioni operative per il controllo di roditori ed insetti volanti e striscianti,

comprendente:

- identificazione del responsabile per l'implementazione ed il mantenimento delle procedure e la verifica nel caso di operazioni non direttamente effettuate dalla ditta
- azioni preventive adottate e protocollo riassuntivo di lotta agli infestanti comprensivo di un programma di monitoraggio sulla loro presenza
- identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole)
- frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti (es. ultrasuoni, sistemi sismici, ecc.) utilizzati, operatori responsabili delle operazioni
- contratto con ditta specializzata (nel caso in cui le operazioni non vengano effettuate direttamente dall'azienda)
- scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati
- relazione periodica con indicazione dei risultati dei trattamenti e delle eventuali azioni intraprese in caso di situazioni sfavorevoli (esempio spostamento e/o sostituzione delle esche, cambiamento dei prodotti impiegati)

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Pag.43 di 128 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>definizione dei limiti oltre i quali è necessario intervenire e delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità</li> <li>schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici</li> </ul> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 6.5 SISTEMI GESTIONALI DEI PREREQUISITI

### 6.5.2 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

| REQUISITI NORMATIVI                                                                 |                                                                                                                                                                           |                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| DOCUMENTO/NORMA                                                                     | OGGETTO                                                                                                                                                                   | RIFERIMENTO                                                                    |
| REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLA-<br>MENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                                                            | Art. 2, comma 1 lett. g ; Art. 4 comma 2 , comma 3 lett. b,<br>comma 3 lett. b |
| REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL<br>PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO   | NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI<br>CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE<br>ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO                                             | Art. 4 , comma 4 lett. g                                                       |
| REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL<br>PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO   | CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA<br>CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI<br>E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL<br>BENESSERE DEGLI ANIMALI | Art. 10, comma 2, lett. d, lett. e                                             |
| DECRETO LEGISLATIVO n. 31 DEL 2 FEBBRAIO 2001                                       | Qualità delle acque destinate al consumo umano                                                                                                                            | Art.6,                                                                         |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.44 di 128 |

| REQUISITI APPLICATIVI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | CRITERI DI CONFORMITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>REG. 852/2044 ALLEGATO II CAPITOLO VII</b></p> <p><b>RIFORNIMENTO IDRICO</b></p> <p>1. a) Il rifornimento d'acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.</p> <p>2. Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.</p> <p>3. L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.</p> | <p><u>L'acqua utilizzata all'interno degli stabilimenti di produzione alimenti deve essere potabile ad eccezione di alcuni usi specifici :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• produzione di vapore</li> <li>• lotta antincendio</li> <li>• raffreddamento di impianti frigoriferi</li> </ul> <p><u>le condutture dell' acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili, in modo che non siano consentiti usi diversi che possono rappresentare fonte di contaminazione per gli alimenti.</u></p> <p><u>Deve essere predisposta una procedura e/o istruzioni operative per la gestione e il controllo della potabilità delle acque comprendente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• identificazione del responsabile;</li> <li>• documentazione attestante l' eventuale allacciamento all'acquedotto;</li> <li>• programmazione dei controlli microbiologici e chimici da effettuare presso un laboratorio riconosciuto (prelievi effettuati a rotazione dai diversi punti di erogazione dell' acqua potabile);</li> <li>• limiti di accettabilità;</li> <li>• provvedimenti da effettuare in caso di superamento dei limiti;</li> <li>• una planimetria dello stabilimento riportante la numerazione dei punti di erogazione dell'acqua potabile, il tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni di acqua non potabile;</li> <li>• descrizione di qualsiasi altro trattamento eseguito su acqua potabile e tecnologica ( deferrizzazione, decalcificazione, decolorazione, additivazione);</li> </ul> <p><u>in caso di presenza di impianto di potabilizzazione mediante clorazione devono essere ulteriormente indicati:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un responsabile in grado di effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria e di</li> </ul> |

**Allegato II, tab.1 del D.L.gs 02.02.01 n° 31** si evince che la frequenza minima di campionamento e analisi per le acque destinate al consumo umano utilizzate nelle imprese alimentari (quindi tutti gli stabilimenti) è determinata dal consumo giornaliero di acqua.

intervenire sul ripristino della funzionalità e per la regolazione del sistema di dosaggio del cloro e dei filtri di decolorazione:

- consumo orario di acqua e la capacità dei serbatoi di accumulo per valutare l'efficacia del trattamento;
- limiti di accettabilità del cloro residuo in rete;
- controlli batteriologici abbinati al controllo del cloro residuo al fine di evitare falsi negativi;
- documentazione tecnica relativa all'impianto;
- descrizione del suo funzionamento ( descrizione di sonde inserite in linea e sistemi di allarme acustico o luminoso per evidenziare eventuali malfunzionamenti e dispositivi di arresto automatico dell'erogazione dell'acqua, misurazione periodica del cloro residuo);
- indicatori di eventuale decolorazione dell' acqua prima dell'immissione in rete ;
- registrazioni dei controlli effettuati;
- provvedimenti da attuare quando i parametri non vengano rispettati;

In base al consumo d'acqua giornaliero devono essere rispettate le frequenze sotto riportate

| Consumo giornaliero                             | Controllo di routine                          | Controllo di verifica                         |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| $\leq 100 \text{ m}^3$                          | La frequenza deve essere stabilita dall'AUSL. | La frequenza deve essere stabilita dall'AUSL. |
| $> 100 \text{ m}^3 \quad \leq 1000 \text{ m}^3$ | 4/anno                                        | 1/anno                                        |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Pag.46 di 128 |

## 6.5 SISTEMI GESTIONALI DEI PREREQUISITI

### 6.5.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE

| REQUISITI NORMATIVI                                                                 |                                                                                                                                                                           |                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| DOCUMENTO/NORMA                                                                     | OGGETTO                                                                                                                                                                   | RIFERIMENTO                        |
| REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLA-<br>MENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                                                            | Art. 4 comma 2 , comma 3 lett. b   |
| REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL<br>PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO   | CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA<br>CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI<br>E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL<br>BENESSERE DEGLI ANIMALI | Art. 10, comma 2, lett. d, lett. e |
| REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL<br>PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO   | NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI<br>CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE<br>ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO                                             | Art.5, comma 2                     |
| REGOLAMENTO 2076/2005 DELLA COMMISSIONE DEL 5<br>dicembre 2005                      | FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER L'ATTUAZIONE DEI<br>REGOLAMENTI DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL<br>CONSIGLIO E CHE MODIFICA I REGOLAMENTI 853/2004 E<br>854/2004          | Art. 14, Art. 15                   |
| DECRETO LEGISLATIVO N. 333 DEL 1 settembre 1998                                     | ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 93/119/CE RELATIVA ALLA<br>PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE LA<br>MACELLAZIONE O L'ABBATTIMENTO                                                | Art. 3, Art. 7                     |

| REQUISITI APPLICATIVI | CRITERI DI CONFORMITA' |
|-----------------------|------------------------|
|                       |                        |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.47 di 128 |

## REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. XII

### FORMAZIONE

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione , in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all' art. 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un' adeguata formazione per l' applicazione dei principi del sistema HACCP;
- e
3. che siano stati rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

### REG. 2076/2005 ART. 14

L'impresa deve dimostrare di avere una pianificazione della formazione del personale attraverso un programma di formazione tecnico-sanitaria predisposto, attuato e documentato mediante :

- Identificazione del responsabile per implementazione e mantenimento del programma;
- destinatari, con formazione specifica per mansioni ricoperte (buone pratiche di lavorazione ed igieniche, monitoraggi, sorveglianza, piani di verifica)
- contenuti di formazione atti a garantire almeno i seguenti argomenti:
  - igiene del personale e delle attrezzature;
  - procedure aziendali correlate all'autocontrollo, comprese le azioni correttive in caso di non conformità;
  - nozioni teoriche-pratiche sul benessere animale per le mansioni specifiche nei reparti dove sono presenti animali vivi.
  - interventi di formazione del personale documentati da:
    - data di esecuzione
    - durata
    - temi trattati
    - registrazione delle presenze
    - indicazione dei docenti.;
    - eventuale distribuzione di materiale didattico.
- valutazioni di efficacia degli interventi di formazione operati anche sul campo.

L' impresa alimentare deve documentare il ricorso all'affiancamento con personale esperto o altre iniziative ritenute idonee allo scopo, per il personale avventizio o impiegato stagionalmente, in caso di elevato turnover,in caso di impossibilità di far frequentare appositi corsi di formazione prima di avviare il personale alle proprie mansioni.

Nel periodo transitorio, sino al 31.12.2009, il personale dei macelli autorizzato dalla autorità competente a svolgere specifiche mansioni di assistente specializzato ufficiale, può ricevere la formazione specifica solo alle specifiche mansioni a cui è autorizzato ad eseguire senza aver superato lo specifico esame per assistenti specializzati.

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Pag.48 di 128 |

**REG. 2076/2005 ART. 15**

Nel periodo transitorio, sino al 31.12.2009 gli stabilimenti che desiderano far svolgere funzioni di assistente al loro personale durante i controlli ufficiali sono esenti dall'obbligo di possedere una certificazione internazionalmente riconosciuta.

## 6.5 SISTEMI GESTIONALI DEI PREREQUISITI

### 6.5.4 GESTIONE DEGLI SCARTI DI LAVORAZIONE E DEI RIFIUTI E DELLE EMISSIONI IN ATMOSFERA

| REQUISITI NORMATIVI                                                                                                                                                         |                                                                                                                  |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| DOCUMENTO/NORMA                                                                                                                                                             | OGGETTO                                                                                                          | RIFERIMENTO                      |
| REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO                                                                                              | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                   | Art. 4, comma 2, comma 3 lett. b |
| REG. 999/2001<br>(così modificato da REGG. CE 1248/01, 1326/01, 270/2002, 1494/02, 1139/03, 1809/03, 1471/04, 1492/04, 1993/04, 1974/05, 999/01, 339/06, 657/06, 688/06)    | DISPOSIZIONI PER LA PREVENZIONE, IL CONTROLLO E L'ERADICAZIONE DI ALCUNE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI | ALL XI                           |
| Decr. MIN. SALUTE 16.10.03                                                                                                                                                  | MISURE SANITARIE DI PROTEZIONE CONTRO LE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI                                 | Art. 2 comma 2 lett. b -         |
| REGOLAMENTO 1774/2002 del 3.10.02                                                                                                                                           | NORME SANITARIE RELATIVE AI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO                      | ALLEGATO II                      |
| LINEE GUIDA PER L'APPLICAZIONE DEL REG. N. 1774/02 DEL PARLAMENTO E DEL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA DEL 3/10/2002 - Deliberazione giunta regionale R.E.R. 13/12/04 n.2544 | NORME SANITARIE RELATIVE AI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO". REV. DGR 1348/03   |                                  |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.49 di 128 |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

| REQUISITI APPLICATIVI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | CRITERI DI CONFORMITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. VI</b><br/><b>Rifiuti alimentari</b></p> <p>1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.</p> <p>2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.</p> <p>3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.</p> <p>4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.</p> <p><b>Art.1. I seguenti tessuti vengono definiti materiale specifico a rischio:</b><br/>i) il cranio, esclusa la mandibola e compresi il cervello e gli occhi, la colonna vertebrale dei bovini di età superiore a 12 mesi, la colonna vertebrale escluse le vertebre caudali, le apofisi spinali e traverse delle vertebre cervicali, toraciche e lombari così come la cresta sacrale mediana e le ali del sacro, ma includendo i gangli spinali dei bovini di età superiore a 24 mesi, nonché le tonsille, gli intestini dal duodeno al retto e il mesentero dei bovini di qualunque età;<br/>ii) il cranio, compresi il cervello e gli occhi, le tonsille e il midollo spinale di ovini e</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>L'impresa deve dare evidenza della gestione dei rifiuti attraverso procedura documentata ed implementata, dove sia previsto che :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento, altri materiali non destinati al riutilizzo, vengano collocati in contenitori appositi e gestiti in maniera igienicamente corretta.</li> </ul> </li> <li>• <u>L'impresa deve dare evidenza della gestione dei rifiuti, degli scarti di lavorazione, compreso il MSR, attraverso procedura documentata ed implementata dove sia previsto che :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ i contenitori utilizzati presentino le idonee caratteristiche ed identificazione per tipologia di scarto;(banda verde per materiali cat. 3; banda gialla per materiali cat. 2; banda rossa per materiali cat. 1</li> <li>➢ i contenitori utilizzati per i rifiuti siano chiudibili, a meno che altri tipi di contenitori o di raccolta risultino adatti allo scopo,</li> <li>➢ i contenitori siano mantenuti in idonee condizioni igieniche, facilmente pulibili e disinfettabili</li> <li>➢ non siano presenti scarti e rifiuti al di fuori dei contenitori identificati per tipologia</li> <li>➢ se l'allontanamento non avviene quotidianamente, sia presente un'area di stoccaggio degli scarti con possibilità di conservazione degli stessi in cella refrigerata</li> <li>➢ i magazzini di deposito dei rifiuti e degli scarti siano progettati e gestiti in modo da essere tenuti costantemente puliti ed al riparo da animali ed infestanti</li> <li>➢ sia possibile la segregazione in una struttura all'interno dello stabilimento di carni e prodotti sottoposti a controlli e provvedimenti successivi</li> </ul> </li> <li>• <u>L'impresa deve essere in possesso di registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento.</u></li> <li>• <u>Per il MSR l'impresa ha obbligo della tenuta di specifico registro di carico e scarico (comprensivo del conte-</u></li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Pag.50 di 128 |

caprini di età superiore a 12 mesi o ai quali è spuntato un dente incisivo permanente nonché la milza e l'ileo di ovini e caprini di ogni età.

5. Il materiale specifico a rischio è rimosso presso:

- a) i macelli o, eventualmente, altri luoghi di macellazione;
- b) i laboratori di sezionamento, nel caso della colonna vertebrale dei bovini;
- c) se del caso, gli impianti di transito di cui all'art. 10 del Reg. CE n. 1774/2002

11. Tutto il materiale specifico a rischio è contraddistinto da un colorante o, se del caso, marcato al momento immediato della rimozione e smaltito, in conformità alle disposizioni fissate nel Reg. CE n. 1774/2002, in particolare nell'art. 4, paragr. 2.

#### **Decr. MIN. SALUTE 16.10.03**

#### **Misure sanitarie di protezione contro le encefalopatie spongiformi trasmissibili Art. 2**

2. Oltre a quanto previsto al comma 1, i soggetti di cui al medesimo comma 1, devono:

- b) assicurare il rispetto delle prescrizioni in materia di prevenzione e protezione dei lavoratori specificate nell'Al. I al presente decreto;

Allegato

Considerato che il decreto interministeriale 12.11.99 classifica nel gruppo 3 (\*\*) le TSE, devono essere messi in atto tutti gli interventi di prevenzione-protezione, di tipo collettivo ed individuale, che la tecnologia e le acquisizioni scientifiche in materia consentono.

Ai fini della protezione dei lavoratori, le operazioni di rimozione e manipolazione del materiale specifico a rischio, devono essere condotte nel rispetto di quanto previsto dal D. L.vo 19.9.94, n. 626, e successive modifiche ed integrazioni, con particolare riguardo a quanto previsto al titolo VIII del suddetto decreto legislativo.

Al riguardo si segnala di prestare la dovuta attenzione, ad esempio, alle operazioni connesse al sezionamento della carcassa ed alla successiva estrazione del midollo spinale, alla separazione meccanica della porzione del cranio stabilita ed all'asportazione dell'ileo utilizzando i seguenti dispositivi di protezione individuale (DPI):

**Reg. CE 1774/2002**

**Al. II**

nuto ruminale stimato), e di contratto con ditte specializzate incaricate del ritiro e dello smaltimento (con indicazione delle modalità di smaltimento, trattamento e frequenza del ritiro).

- Nel caso specifico di macelli e sezionamenti dove viene asportata la colonna vertebrale deve essere presente una procedura documentata ed implementata con:

- definizione di MSR a seconda della specie ed età
- Identificazione e caratteristiche, ai fini della rimozione degli MSR, dei capi in macellazione.
- metodi per la rimozione degli MSR e relativi DPI individuali da utilizzare
- identificazione dei contenitori di stoccaggio ed istruzioni per la colorazione subito dopo la rimozione
- istruzioni per il deposito degli MSR se non allontanati a termine della giornata di lavorazione
- istruzioni per la compilazione dei documenti di trasporto degli MSR e relative registrazioni
- modalità con cui i materiali di categoria 1, 2 e 3 sono identificati e separati per tutta la durata delle operazioni di raccolta, deposito e trasporto
- tracciabilità, ai fini dell'esclusione delle pelli non idonee a produrre gelatine per uso umano, che preveda:
  - criteri di classificazione se non sono destinati al consumo umano per motivi commerciali o quando derivano da animali giudicati non idonei al consumo umano
  - modalità di identificazione certa immediatamente al termine della seduta di macellazione e modalità di deposito separatamente in contenitori specifici in base alla categoria (Cat. 1 o Cat. 3);
- indicazione dei contenitori per gli MSR identificati con banda rossa, Materiale specifico a rischio - Categoria 1 (apposizione di una striscia inamovibile di colore rosso, alta almeno 15 centimetri e di lunghezza tale da renderla evidente, trasversalmente ad uno dei lati lunghi del contenitore)
- indicazione della colorazione con specifico colorante dopo rimozione.

- L'impresa deve assicurare l'utilizzo dei sottoelencati DPI e fornire istruzioni operative agli addetti la rimozione degli MSR:

- guanti: devono possedere la marcatura CE quali DPI di terza categoria e l'ottemperanza ai requisiti della norma tecnica EN 374, rilevabile da opportuna documentazione e certificazione rilasciata dal produttore e dall'organismo notificato;
- indumenti di protezione: devono essere classificabili quali DPI e possedere la marcatura CE, il

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.51 di 128 |

## Capitolo 1

### Identificazione

1. Devono essere adottate tutte le misure necessarie per garantire che:

- i materiali di categoria 1, 2 e 3 siano identificabili e restino separati ed identificabili per tutta la durata delle operazioni di raccolta e trasporto; e
  - i prodotti trasformati siano identificabili e restino separati ed identificabili durante il trasporto.
2. Durante il trasporto, sui veicoli, contenitori, cartoni o altri imballaggi deve essere apposta un'etichetta che rechi chiaramente:
- la categoria dei sottoprodotti di origine animale oppure, in caso di prodotti trasformati, la categoria dei sottoprodotti di origine animale dai quali sono stati derivati i prodotti trasformati;
  - i) in caso di materiali di categoria 3, la dicitura "Non destinato al consumo umano";
  - ii) in caso di materiali di categoria 2 diversi dallo stallatico e dal contenuto del tubo digerente e di prodotti trasformati da essi derivati, la dicitura "Non destinato al consumo animale"; o
  - iii) in caso di materiali di categoria 1 e di prodotti trasformati da essi derivati, la dicitura "Destinato solo all'eliminazione".

### Reg. CE 1774/2002

#### Art. 4

#### Materiali di categoria 1

**I materiali di categoria 1** comprendono i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:

- tutte le parti del corpo, incluse le pelli, degli animali seguenti:
  - animali sospettati di essere affetti da una TSE conformemente al Reg. CE n. 999/2001 o in cui la presenza di una TSE è stata ufficialmente confermata;
  - animali abbattuti nel quadro di misure di eradicazione delle TSE;
- ove i materiali specifici a rischio non siano stati rimossi al momento dello smaltimento, i corpi interi di animali morti contenenti materiali specifici a rischio;
- i prodotti ottenuti da animali cui sono state somministrate sostanze vietate ai sensi della Dir. 96/22/CE e i prodotti di origine animale contenenti residui di agenti contaminanti per l'ambiente e altre sostanze elencate nell'All. I, categoria B, punto 3, della Dir. 96/23/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti e che abroga le Dir. 85/358/CEE e 86/469/CEE e le Decis.89/187/CEE e 91/664/CEE (3), se tali residui superano i livelli consentiti dalla normativa comunitaria o, in assenza di tale normativa, dalla normativa nazionale;
- tutti i materiali di origine animale raccolti nell'ambito del trattamento delle acque reflue degli impianti di trasformazione di categoria 1 e degli altri locali in cui viene effettuata l'asportazione di materiali specifici a rischio, ivi compresi mondiglia, rifiuti da dissabbiamento, miscele di grassi e oli, fanghi e materiali provenienti dagli scarichi degli stessi salvo se tali materiali non contengono materiali o parti di materiali specifici a rischio

**I materiali di categoria 2** comprendono i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali

produttore deve essere in grado di documentare che gli indumenti sono stati sottoposti a test che prevedono nella metodologia di analisi l'impiego del batteriofago Phi X 174 (esempio delle metodologie di analisi sono quelle inerenti gli ASTM F 1670-97, F 1671-97d, F 1819-97);

- dispositivi di protezione degli occhi e del viso: devono essere del tipo a visore ed essere classificati quali DPI, possedere la marcatura CE come dispositivi per "protezione da gocce e spruzzi liquidi", in ottemperanza alla norma tecnica EN 166, rilevabile da opportuna documentazione e certificazione rilasciata dal produttore e dall'organismo notificato;
- dispositivi per la protezione delle vie respiratorie: devono essere classificati quali DPI di terza categoria e nell'ambito del possesso dei requisiti essenziali di sicurezza e salute, previsti dall'All. II del decreto legislativo n. 475/1992, devono assolvere con particolare riguardo ed inderogabilità alla funzione di protezione ad agenti infettivi ed a tal proposito le aziende produttrici devono presentare all'utente idonea documentazione specifica al riguardo.

***Se il programma prerequisito è stato utilizzato come azione preventiva nell'analisi dei pericoli del piano HACCP per escludere pericoli significativi deve essere previsto il controllo periodico sulla corretta implementazione del medesimo.***

|                                                                                  |                                                                                                                                           |  |               |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                  |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                  |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                  |                                                                                                                                           |  | Pag.52 di 128 |

sottoprodotti:

a) lo stallatico e il contenuto del tubo digerente;

b) tutti i materiali di origine animale raccolti nell'ambito del trattamento delle acque reflue dei macelli diversi da quelli rientranti nell'art. 4, paragr. 1, lett. d), ovvero degli impianti di trasformazione di categoria 2, ivi compresi mondiglia, rifiuti da dissabbiamento, miscele di grassi e oli, fanghi e materiali provenienti dagli scarichi degli stessi;

c) i prodotti di origine animale contenenti residui di farmaci veterinari e di agenti contaminanti elencati nell'All. I, categoria B, punti 1) e 2), della Dir. 96/23/CE, se tali residui superano i livelli consentiti dalla normativa comunitaria;

e) gli animali e le parti di animali diversi da quelli contemplati all'art. 4, morti non in seguito a macellazione a fini di consumo umano, ivi compresi gli animali abbattuti nel quadro dell'eradicazione di una malattia epizootica;

g) i sottoprodotti di origine animale che non sono materiali di categoria 1 o 3.

1. I materiali di categoria 3 comprendono i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:

a) parti di animali macellati idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;

b) parti di animali macellati dichiarate inidonee al consumo umano ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e provenienti da carcasse idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria;

c) pelli, zoccoli e corna, setole di suini e piume ottenuti da animali macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione ai fini del consumo umano in virtù della normativa comunitaria;

d) sangue ottenuto da animali, esclusi i ruminanti, macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione ai fini del consumo umano in virtù della normativa comunitaria;

k) sangue, pelli, zoccoli, piume, lana, corna, peli e pellicce ottenuti da animali che non presentavano segni clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali prodotti;

Art. 7

Raccolta, trasporto e magazzino

1. I sottoprodotti di origine animale e i prodotti trasformati, ad eccezione dei rifiuti alimentari della categoria 3, sono raccolti, trasportati e identificati conformemente all'All. II.

## Linee guida RER

### Articolo 2

Modalità di gestione del materiale specifico a rischio

1. Il materiale specifico a rischio (MSR) di cui all'articolo 4 del Regolamento in esa-

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.53 di 128 |

me, ad esclusione dell'intero corpo degli animali morti o abbattuti della specie bovina, ovina e caprina di qualunque età e di quello destinato a scopi diagnostici, di ricerca o didattici, deve essere colorato o marcato, subito dopo la rimozione, mediante un colorante o marcatore che consenta l'individuazione di detto materiale fino alla sua trasformazione o distruzione

2. Il materiale specifico a rischio (MSR), di cui all'articolo 4 del Regolamento CE/1774/2002 e del decreto del Ministero della Salute 16 ottobre 2003, deve essere stoccato separatamente, oltre che da qualsiasi altro prodotto, anche da altro materiale di categoria 2 e 3, in contenitori identificati mediante una targhetta recante la dicitura "Materiale specifico a rischio - Categoria 1" sui quali, trasversalmente ad uno dei lati lunghi, deve essere apposta una striscia inamovibile di colore rosso, alta almeno 15 centimetri e di una lunghezza tale da renderla evidente.
3. Nelle strutture di rimozione, stoccaggio, trattamento e distruzione del MSR, è obbligatoria la tenuta di uno specifico registro di carico e scarico, timbrato e firmato dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente per il territorio, sul quale deve essere annotato, secondo le operazioni effettuate, il quantitativo del materiale rimosso, movimentato, trattato e distrutto, unitamente ai dati identificativi delle strutture di provenienza e di destinazione; nei macelli può essere utilizzato il registro di cui all'art. 17 del RD 20/12/1928, n. 3298, opportunamente integrato.
4. Il materiale specifico a rischio deve essere accompagnato dal punto di raccolta, fino al luogo di destinazione, dal documento commerciale di trasporto previsto per il materiale di Categoria 1. Una procedura specifica riguardante la gestione completa del MSR deve essere presente nel piano di autocontrollo degli impianti produttori di tale materiale, ad esclusione dell'allevamento zootecnico, in conformità alle disposizioni vigenti
5. Entro sette giorni lavorativi successivi alla ricezione del materiale specifico a rischio, il destinatario invia copia del documento commerciale di trasporto all'allevamento o allo stabilimento da cui proveniva il materiale, con la dichiarazione dell'avvenuta ricezione, sottoscritta dal titolare dell'impianto di ricevimento o da altra persona all'uopo delegata. Il Veterinario Ufficiale incaricato della vigilanza in allevamento o sullo stabilimento di provenienza del materiale specifico a rischio, verifica la correttezza di tale procedura e in caso di mancato rispetto informa tempestivamente l'autorità competente sullo stabilimento di ricezione per le necessarie verifiche ed i conseguenti provvedimenti.

#### Articolo 4

Modalità di raccolta sul luogo di produzione

1. Qualora i sottoprodotti di Categoria 1, 2 e 3 non vengano asportati quotidianamente dal luogo in cui sono stati prodotti, compresi gli esercizi di vendita al dettaglio (macellerie e pescherie), devono essere immagazzinati in un locale o in appositi contenitori per una corretta conservazione, anche mediante l'impiego del freddo qualora necessario; i contenitori devono essere chiaramente identificati in base alla tipologia di materiale cui sono dedicati, mediante l'apposizione di una striscia inamovibile, alta almeno 15 centimetri e di una lunghezza tale da renderla evidente di colore rosso per i materiali di Categoria 1, giallo per i materiali Categoria 2 e verde per i materiali di Categoria 3, fatte salve le disposizioni previste per il materiale specifico a rischio

#### Articolo 9

- 1) Documento commerciale e sanitario Durante il trasporto i sottoprodotti di origine

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Pag.54 di 128 |

animale ed i prodotti trasformati devono essere accompagnati dal documento commerciale contenente le indicazioni di cui all'Allegato II, Capitolo III del Regolamento CE/1774/2002, riportate nei fac-simile allegati (Allegati 2-3-4 e 4bis), rispettivamente di colore rosso, giallo e verde o con bordatura del medesimo colore.

- 2) Qualora la raccolta ed il trasporto vengano effettuati dallo stesso gestore dello stabilimento di trasformazione, questi dovrà conservare anche la copia del documento commerciale prevista per il trasportatore.
  - 3) Il documento commerciale deve essere firmato dallo speditore e dal trasportatore. .

#### Articolo 10

##### Registri

1. Le persone che spediscono, trasportano e ricevono sottoprodotti di origine animale devono tenere il registro delle partite di cui all'articolo 9 del Regolamento CE/1774/2002 (Allegato 5).
2. Il registro, numerato pagina per pagina, deve recare, sulla prima e sull'ultima pagina, il timbro con firma di annullamento dell'Azienda Unità sanitaria locale di competenza. Le stesse indicazioni valgono nel caso in cui il registro sia informatizzato e la stampa avvenga su modulo continuo. Nel caso di stampa su fogli singoli, ogni pagina deve essere timbrata e numerata prima di essere stampata. Ai fini degli adempimenti previsti dall'articolo 2, comma 3 del presente provvedimento può essere utilizzato il registro di cui all'articolo 9 del Regolamento con le opportune integrazioni.
3. Gli impianti di magazzinaggio devono adottare un sistema che garantisca la tracciabilità di ciascuna partita spedita.
4. La compilazione del registro dovrà essere effettuata entro dieci giorni dalla fine del trasporto e la stampa del registro dovrà avvenire con frequenza non superiore a novanta giorni.

#### Articolo 14

##### 2. Gestione delle pelli dal macello all'impianto di transito

2.1. Le pelli di animali macellati ricadono nel campo di applicazione del Regolamento CE/1774/2002 quando non sono destinati al consumo umano per motivi commerciali o quando derivano da animali giudicati non idonei al consumo umano. Le pelli derivanti da animali che al macello hanno superato favorevolmente la visita ante e post mortem possono essere considerate materie prime per la produzione di gelatine collagene per il consumo umano, rispettivamente ai sensi delle Decisioni CE/1999/724 e CE/2003/721, a cui si deve fare riferimento per la conservazione, per i documenti di trasporto e per l'eventuale deposito temporaneo.

2.2. Le pelli derivate da carcasse giudicate non idonee al consumo umano, devono essere:

2.2.1. identificate in modo chiaro immediatamente al termine della seduta di macellazione e depositate separatamente in contenitori specifici in base alla categoria (Cat. 1 o Cat. 3);

2.2.2. annotate nel registro delle partite spedite di sottoprodotti;

2.2.3. accompagnate dal documento commerciale di trasporto previsto per i materiali di Categoria 1 o 3;

2.2.4. trasportate separatamente dalle pelli idonee al consumo umano in contenitori o

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.55 di 128 |

veicoli autorizzati ed identificati.

2.3. Il macello, nell'ambito del piano di autocontrollo, deve predisporre una procedura che garantisca, durante ed al termine di ogni seduta di macellazione, la tracciabilità ai fini dell'esclusione delle pelli non idonee a produrre gelatine per uso umano.

4. Il macello che non è in grado di dimostrare e garantire una corretta gestione separata delle pelli non idonee alla produzione di gelatine, deve classificare tutte le pelli ottenute nell'impianto come sottoprodotti, con la conseguente esclusione dalla possibilità di utilizzarle per la produzione di alimenti destinati all'uomo.

2.5. Solo i macelli che sono dotati di procedure specifiche per esclusione delle pelli non idonee a produrre gelatine per uso umano, potranno rilasciare le certificazioni previste dalle Decisioni CE/1999/724 e CE/2003/721.

**4. Lo stallatico ed il contenuto del tubo digerente possono essere:**

4.1. destinati alla produzione di compost o di biogas secondo i criteri stabiliti dal Regolamento CE/1774/2002, in impianti ai sensi dell'art. 15;

4.2. commercializzati ad impianti che producono fertilizzanti per la produzione per il commercio di fertilizzanti organici o di stallatico trasformato;

4.3. trasportati in contenitori o automezzi riportanti la dicitura "stallatico", come previsto dal Regolamento CE/808/2003 della Commissione, quando destinati agli impianti previsti ai punti 4.1 e 4.2.

4.4. applicati sui terreni agricoli previa maturazione in concimaia, senza trasformazione in impianti riconosciuti;

4.5. allontanati dal macello per lo spargimento sui terreni agricoli ed in tale caso: 4.5.1. la maturazione può avvenire presso la concimaia del macello (se esistente) ovvero presso la concimaia dell'azienda agricola che si è incaricata del ritiro; 4.5.2. non si rende necessaria l'annotazione nel registro delle partite spedite;

4.5.3. i contenitori o i carri agricoli che li contengono e li trasportano, non necessitano dell'autorizzazione sanitaria né dell'identificazione specifica né del documento commerciale previsto dal Regolamento CE/1774/2002.

## 6.5 SISTEMI GESTIONALI DEI PREREQUISITI

### 6.5.5 GESTIONE DEI LOTTI, RINTRACCIABILITÀ, PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO

| REQUISITI NORMATIVI |         |             |
|---------------------|---------|-------------|
| DOCUMENTO/NORMA     | OGGETTO | RIFERIMENTO |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Pag.56 di 128 |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                            |                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                            |                                                       |
| <b>REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLA-<br/>MENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO</b> | <b>IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>                                                                                                                                                                      | <b>Art. 4 ,comma 2,comma 3 lett. b</b>                |
| <b>REGOLAMENTO 1935/2004 di 27 ottobre 2004 DEL<br/>PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO</b>  | <b>RIGUARDANTE I MATERIALI E GLI OGGETTI DESTINATI A<br/>VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI E<br/>CHE ABROGA LE DIRETTIVE 80/590/CEE e 89/109/CEE</b>                                             | <b>Art.17</b>                                         |
| <b>REGOLAMENTO 2075/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA<br/>COMMISSIONE</b>                      | <b>NORME SPECIFICHE APPLICABILI AI CONTROLLI<br/>UFFICIALI RELATIVI ALLA PRESENZA DI <i>Trichine</i> NELLE<br/>CARNI</b>                                                                                   |                                                       |
| <b>REGOLAMENTO 178/2002 del 28 gennaio 2002 DEL<br/>PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO</b>  | <b>FISSA PRINCIPI E REQUISITI GENERALI DELLA<br/>LEGISLAZIONE ALIMENTARE, ISTITUISCE L'AUTORITÀ<br/>EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E FISSA<br/>PROCEDURE NEL CAMPO DELLA SICUREZZA<br/>ALIMENTARE</b> | <b>REG. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità, Art.19</b> |
| <b>ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 28 luglio<br/>2005</b>                              | <b>LINEE GUIDA AI FINI DELLA RINTRACCIABILITA' DEGLI<br/>ALIMENTI E DEI MANGIMI PER FINI DI SANITÀ PUBBLICA</b>                                                                                            |                                                       |
| <b>ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 13 gennaio<br/>2005</b>                             | <b>LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI PIANI DI<br/>AUTOCONTROLLO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA ,<br/>NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE DELLE<br/>CARNI.</b>                                        |                                                       |

| <b>REQUISITI APPLICATIVI</b>                                                                                                       | <b>CRITERI DI CONFORMITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti<br/>e dei mangimi per fini di sanità pubblica del 28<br/>/07/2005</b> | <p>L'impresa deve implementata una procedura comprensiva di tutti gli aspetti previsti ai fini della rintracciabilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ che ponga in univoca correlazione gli animali identificati per la macellazione e le carni prodotte, assicurando la rintracciabilità interna</li> <li>➤ che permetta di risalire tempestivamente ad animali od a carni che condividono lo stesso rischio sanitario</li> <li>➤ che consenta l'eventuale esclusione delle carni con limitazioni nell'ambito di commercializzazione ( es. : carni provenienti da capi sottoposti a macellazione speciale d'urgenza)o non idonei all'immissione sul mercato per motivi di sicurezza alimentare.</li> <li>➤ che consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione;</li> <li>➤ che preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non</li> </ul> |

inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale,ecc. .

- che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori ( Nome e ragione sociale, indirizzo e sede legale, numero di telefono, fax ed indirizzo e-mail, la disponibilità di un punto di contatto con un responsabile della fornitura)
- che permetta di individuare la natura dei prodotti ricevuti (denominazione, presentazione,) che dia indicazioni di riconoscimento (lotto, partita) od altre informazioni previste da norme specifiche,
- che permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei clienti ;( raccolta/schedario delle informazioni riferite ai clienti abituali quali : nome e ragione sociale, indirizzo e sede legale, numero di telefono , fax ed indirizzo e-mail, la disponibilità di un punto di contatto con un responsabile della fornitura)
- che preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione)
- che preveda indirizzo, numero di telefono e fax della ASL competente per territorio
- che consideri la lista dei trasportatori abituali che vengono utilizzati, con tutti i dati necessari alla loro individuazione e contatto (Nome e ragione sociale, indirizzo e sede legale, numero di telefono , fax ed indirizzo e-mail)
- che preveda misure di gestione del prodotto ritirato.
- che comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema

- L' impresa deve garantire l'identificazione delle parti degli animali lungo tutta la filiera di macellazione.

Nota : vedi specifico capitolo sul controllo della corretta applicazione della etichettatura obbligatoria delle carni  
bovine:

#### 6.5.5.1 ANAGRAFE BOVINA ETICHETTATURA CARNI BOVINE

- L'impresa deve essere in grado di attuare il ritiro/ricambio di prodotto mediante procedura, dove siano chiaramente definite le responsabilità, e che gli consente di :

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.58 di 128 |

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REG. 1935/2004 Art.17</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ identificare il lotto del prodotto considerato;</li> <li>➤ identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi,)</li> <li>➤ provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito;</li> <li>➤ informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente delle procedure di ritiro/riciamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza;</li> <li>➤ informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito;</li> <li>➤ attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute del consumatore;</li> <li>➤ informare il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto;</li> <li>➤ provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica;</li> <li>➤ comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro/riciamo del prodotto ;</li> </ul> |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 6.5 SISTEMI GESTIONALI DEI PREREQUISITI

### 6.5.5 GESTIONE DEI LOTTI, RINTRACCIABILITA'

#### 6.5.5.1 ANAGRAFE BOVINA- ETICHETTATURA CARNI BOVINE

| REQUISITI NORMATIVI         |                                                                                                                           |                                        |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| DOCUMENTO/NORMA             | OGGETTO                                                                                                                   | RIFERIMENTO                            |
| Reg CE 1760 del 17.07.2000, | Sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a | Art. 4 e 6<br>TITOLO II - Art. 11 - 13 |

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Pag.59 di 128 |

|                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                       |                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                | base di carni bovine                                                                                                                                                                  |                             |
| Accordo, ai sensi dell'art. 4, del D. L.vo 28.8.97, n. 281, tra il Ministro della salute, il Ministro delle politiche agricole e forestali e le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano " (Atto rep. n. 2298 del 26 maggio 2005) | Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe bovina".                                                                                                             | Art.15.                     |
| Decr. MI.P.A.F. 30.8.00                                                                                                                                                                                                                        | Indicazioni e modalità applicative del Reg. CE n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine          | Art. 2                      |
| Reg. CE 999/2001 22.5.01                                                                                                                                                                                                                       | Disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili                                                                      | All XI                      |
| Regolamento CE 853/04                                                                                                                                                                                                                          | norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale: obiettivi delle procedure basate sui principi HACCP                                                        | Sezione II dell'allegato II |
| Reg. CE 1825/2000 Commiss. 25.8.00                                                                                                                                                                                                             | Modalità di applicazione del Reg. CE n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine |                             |

| REQUISITI APPLICATIVI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | CRITERI DI CONFORMITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Reg CE 1760 del 17.07.2000</b><br><b>Art. 4</b><br>1. Tutti gli animali di un'azienda nati dopo il 31 dicembre 1997, o destinati dopo tale data al commercio intracomunitario, sono identificati mediante un marchio auricolare apposto su ciascun orecchio e approvato dall'autorità competente. I marchi auricolari recano lo stesso e unico codice di identificazione che consente di identificare ciascun animale individualmente, nonché l'azienda in cui è nato. In deroga a quanto precede, gli animali nati prima del 1° gennaio 1998, e destinati al commercio intracomunitario dopo tale data, possono essere identificati sino al 1° settembre 1998 a norma della Dir. 92/102/CEE.<br><b>Art. 6</b><br>1. A decorrere dal 1° gennaio 1998, per ciascun animale da identificare ai sensi dell'art. 4, l'autorità competente rilascia un passaporto entro 14 giorni dalla notifica della nascita o, per gli animali importati da paesi terzi, entro 14 giorni dalla notifica della nuova identificazione da parte dello Stato membro interessato, ai sensi dall'art. 4, paragr. 3. L'autorità competente può rilasciare alle stesse condizioni un passaporto per gli animali provenienti da un altro Stato membro. In tal caso il passaporto che accompagna l'animale al momento dell'arrivo è consegnato all'autorità competente, la quale lo rinvia allo Stato membro che lo ha rilasciato. 1. Tutti gli animali di un'azienda nati dopo il 31 dicembre 1997, o destinati dopo tale data al commercio intracomunitario, sono identificati mediante un marchio auricolare apposto su ciascun orecchio e approvato dall'autorità competente. I marchi auricolari recano lo stesso e unico codice di | —<br><u>L'impresa deve:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verificare che tutti gli animali presenti nello stabilimento di macellazione e nella stalla annessa al macello siano correttamente marcati</li> <li>• verificare che tutti gli animali siano scortati da valido documento d'identificazione individuale: passaporto, conservato per almeno 3 anni dalla data di macellazione</li> <li>• essere in possesso di un protocollo interno per la verifica della corretta identificazione</li> <li>• attuare una procedura che assicuri un controllo efficace e tempestivo sulla presenza dei capi in anagrafe, volto ad accertare che ogni animale, indipendentemente dalle registrazioni delle movimentazioni, sia iscritto in BDN</li> <li>• assicurare le notifiche in BDN; il gestore dello stabilimento di macellazione deve comunicare alla BDN (e contestualmente alle banche dati regionali che ne facciano richiesta) con frequenza comunque non oltre sette giorni dalla macellazione, per via informatica e secondo i tracciati previsti, i dati sui capi macellati od abbattuti</li> <li>• assicurare la distruzione dei marchi auricolari (preventivamente tagliati a cura del responsabile del macello) apposti sugli animali macellati</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.60 di 128 |

Identificazione che consente di identificare ciascun animale individualmente, nonché l'azienda in cui è nato. In deroga a quanto precede, gli animali nati prima del 1° gennaio 1998, e destinati al commercio intracomunitario dopo tale data, possono essere identificati sino al 1° settembre 1998 a norma della Dir. 92/102/CEE.

**Accordo, ai sensi dell'art. 4, del D. L.vo 28.8.97, n. 281, tra il Ministro della salute, il Ministro delle politiche agricole e forestali e le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, recante "Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe bovina". (Atto rep. n. 2298 del 26 maggio 2005)**

Art.15. Macellazione o abbattimento del capo

15.1 Macellazione del capo

Nell'ambito delle operazioni di macellazione di un animale, il responsabile dello stabilimento provvede alla verifica della presenza dello stesso in BDN ed è tenuto a segnalare al più presto l'eventuale esito negativo di tale verifica al Veterinario Ispettore. Quest'ultimo, per l'applicazione dei conseguenti adempimenti, segnala l'evento al Servizio Veterinario competente sull'allevamento di origine, che provvederà a regolarizzare la mancata registrazione in BDN dell'animale nel più breve tempo possibile, e comunque prima che la carcassa lasci lo stabilimento di macellazione.

Una volta effettuata la macellazione o abbattimento degli animali, il gestore dello stabilimento provvederà alla registrazione degli animali macellati, alla distruzione dei marche auricolari (che saranno preventivamente tagliati a cura del responsabile del macello) apposti sugli animali macellati ed all'invio al Servizio Veterinario, che effettua l'ispezione e la vigilanza sul mattatoio, dei passaporti preventivamente annullati con apposito timbro dal Veterinario presente in mattatoio.

Il Servizio Veterinario competente deve custodire i passaporti e renderli disponibili per ogni ispezione delle Autorità Nazionali o Comunitarie, per tre anni.

In particolare, il gestore dello stabilimento di macellazione comunica alla BDN e contestualmente alle banche dati regionali che ne facciano richiesta, con frequenza preferibilmente giornaliera e comunque non oltre sette giorni dalla macellazione, per via informatica e secondo i tracciati previsti, i dati sui capi macellati od abbattuti presso il suo stabilimento.

L'aggiornamento della BDN può avvenire, in alternativa, in tempo reale utilizzando gli applicativi sviluppati dal CSN in ambiente Internet.

Il Servizio Veterinario che assicura il servizio di ispezione e vigilanza sullo stabilimento di macellazione verifica, inoltre, il corretto adempimento dei compiti demandati ai gestori degli stabilimenti di macellazione.

E' compito del Servizio Veterinario competente provvedere all'aggiornamento in BDN dell'indicazione se trattasi di macello a bollo CEE ovvero di macello a capacità limitata, degli estremi anagrafici dello stabilimento di macellazione (codice fiscale, denominazione ed indirizzo), nonché della notifica dell'avvenuta chiusura del macello.

Modalità operativa: inserimento in tempo reale di capo macellato

Responsabile della notifica: il responsabile dello stabilimento di macellazione.

Soggetto deputato alla registrazione in BDN: il responsabile dello stabilimento di macellazione direttamente o tramite un suo delegato.

Pre condizioni per la positiva conclusione della notifica:

- il capo oggetto di macellazione deve essere presente in BDN e deve riportare nell'attributo status il valore "vivo";
- l'allevamento ovvero la stalla di sosta, ovvero il centro di raccolta di provenienza, deve essere

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.61 di 128 |

presente in BDN e risultare aperto alla data della macellazione;

- la data di macellazione deve essere valida e non deve essere posteriore alla data di registrazione dell'evento;
- il numero di macellazione attribuito alla carcassa deve essere presente;
- ove richiesto, i dati relativi al peso, alla classificazione e categoria della carcassa devono essere presenti nel rispetto delle norme comunitarie e nazionali vigenti [Reg. CEE n. 1208/81; Reg. CEE n. 1186/90, Reg. CEE n. 344/91; D.M. 4.5.98, n. 298];
- se trattasi di macellazione o abbattimento a seguito di ordinanza sanitaria, questo elemento deve essere riportato in BDN;
- la data di notifica all'Autorità competente deve essere valida e non deve essere antecedente la data di macellazione;
- se noti, gli estremi del documento di provenienza devono essere riportati in BDN e devono essere validi.

Post condizioni:

- registrazione in BDN della macellazione nello stabilimento di macellazione specificato;
- aggiornamento dello status del capo macellato ("macellato");
- segnalazione positiva conclusione dell'operazione.

Il sistema verifica se i capi macellati erano presenti in BDN nell'allevamento di provenienza e se la registrazione della movimentazione di uscita è già stata effettuata in BDN.

Eventuali discordanze sono oggetto di segnalazione di avvertimento non vincolante per l'operatore.

#### **Reg CE 1760 del 17.07.2000, e Reg. CE 1825/2000**

##### **TITOLO II**

Etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine

##### **Art. 11**

Gli operatori e le organizzazioni, quali definiti all'art. 12, che

- siano tenuti, in virtù della sez. I del presente titolo, a etichettare le carni bovine in tutte le fasi della commercializzazione,

- intendano, ai sensi della sez. II del presente titolo, etichettare le carni bovine nel punto di vendita in modo da fornire informazioni, diverse da quelle prescritte all'art. 13, circa talune caratteristiche o le condizioni di produzione delle carni etichettate o dell'animale da cui sono tratte, si attengono al presente titolo.

Il presente titolo si applica fatta salva la pertinente normativa comunitaria, segnatamente nel settore delle carni bovine.

##### **Art. 12**

Ai fini del presente titolo si intende per:

- "carne bovine": tutti i prodotti dei codici NC 0201, 0202, 0206 10 95 e 0206 29 91,

- "etichettatura": l'apposizione di un'etichetta sul singolo pezzo di carne o su pezzi di carne o sul relativo materiale d'imballaggio o, per i prodotti non preimballati, le informazioni appropriate scritte e visibili al consumatore nel punto vendita,

- "organizzazione": un gruppo di operatori del medesimo settore o di settori diversi negli scambi di carni bovine.

##### **art. 13,**

1. Gli operatori e le organizzazioni che commercializzano carni bovine provvedono ad etichettarle. Ricadono in tale obbligo anche gli operatori e le organizzazioni che lavorano per conto terzi.

2. L'etichetta reca le seguenti informazioni obbligatorie:

**a.** un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale

L'impresa deve garantire l'etichettatura delle carni bovine in tutte le fasi della commercializzazione, con le informazioni obbligatorie :

- un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. Tale numero può essere il numero di identificazione del singolo animale da cui provengono le carni, o il numero di identificazione di un gruppo di animali
- il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale macello. L'indicazione deve recare le parole "Macellato in (nome dello Stato membro o del paese terzo) (numero di approvazione)"
- lo Stato membro o Paese terzo di nascita
- gli Stati membri o i Paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso
- lo Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione

L'impresa deve osservare le seguenti indicazioni:

- l'etichetta, in qualsiasi momento della commercializzazione, deve essere apposta in maniera tale da non consentirne la riutilizzazione
- qualora non sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale, le carcasse o le parti di carcasse dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono identificate sull'etichetta di cui al Reg. CE n. 1760/2000 mediante una striscia blu;

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.62 di 128 |

o gli animali. Tale numero può essere il numero di identificazione del singolo animale da cui provengono le carni, o il numero di identificazione di un gruppo di animali;

**b.** il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e o Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale macello. L'indicazione deve recare le parole "Macellato in (nome dello Stato membro o del paese terzo) (numero di approvazione)";

**c.** il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale laboratorio. L'indicazione deve recare le parole "Sezionato in (nome dello Stato membro o del paese terzo) (numero di approvazione);

I numeri di approvazione del macello e/o del laboratorio di sezionamento previsti alle lettere b) e c) sono:

- quelli di approvazione previsti dall'articolo 10, comma 1, della direttiva 64/433/CEE del 26 luglio 1964, oppure
- il numero di registrazione nazionale.

3. Dal 1° gennaio 2002, gli operatori e le organizzazioni dovranno indicare in etichetta, le seguenti ulteriori informazioni:

- a.** Lo Stato membro o Paese terzo di nascita;
- b.** Gli Stati membri o i Paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso;
- c.** Lo Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione. Per le carni bovine ottenute da animali ingrassati per un periodo pari o inferiore a 30 giorni nello Stato membro o nel paese terzo di nascita o nello Stato membro o nel paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione, non è necessario indicare tali Stati membri o paesi terzi quale Stato membro o paese terzo di ingrasso se gli animali sono stati ingrassati in un altro Stato membro o paese terzo per un periodo superiore a 30 giorni.

**Decr. M.I.P.A.F. 30.8.00**

Indicazioni e modalità applicative del Reg. CE n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine

Art. 2

Sistema obbligatorio di etichettatura

1. vedi Reg. CE n.1760/2000

2. vedi Reg. CE n.1760/2000

3.... Per le carni ottenute da animali nati nella Comunità anteriormente al 1° gennaio 1998, qualora non sia disponibile l'informazione circa il luogo di nascita e/o il luogo di ingrasso, diverso dall'ultimo luogo di ingrasso, l'indicazione del luogo di nascita e/o di ingrasso è sostituita dall'indicazione "(nato prima del 1° gennaio 1998)".

Per le carni ottenute da animali importati vivi nella Comunità, per le quali non sia disponibile l'informazione relativa al luogo di nascita ed al luogo di ingrasso, diversi dall'ultimo luogo di ingrasso, l'indicazione del luogo di nascita e/o di ingrasso è sostituita dall'indicazione "(Importato vivo nella CE)" oppure "(Importato vivo da [nome del paese terzo])".

4. Per le carni che provengono da animali nati, ingrassati e macellati in uno stesso Stato membro U.E. è possibile riportare in etichetta "origine: (nome dello Stato membro)", mentre per le carni che provengono da animali nati, ingrassati e macellati in uno stesso Paese terzo è possibile indicare "origine: (nome del Paese terzo)".

5. omissis (carni macinate)

6. L'etichetta, in qualsiasi momento della commercializzazione, deve essere apposta in maniera

- *specificare sul documento commerciale il numero di carcasse o parti di carcasse bovine, per le quali è richiesta la rimozione della colonna vertebrale e per le quali non è richiesta la rimozione della colonna vertebrale.*

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.63 di 128 |

tale da non consentirne la riutilizzazione.

Le informazioni da riportare in etichetta possono essere espresse anche mediante codice a barre o codice alfanumerico attribuito dall'impianto di macellazione e/o dal laboratorio di sezionamento; in tal caso la carne deve essere accompagnata da un documento riportante, oltre il codice a barre o il codice alfanumerico, tutte le informazioni previste in etichetta.

7. L'operatore o l'organizzazione deve adottare un sistema di registrazione applicato in modo da garantire il nesso tra l'identificazione delle carni e l'animale o gli animali interessati. Il sistema di registrazione, con aggiornamento giornaliero, contiene in particolare l'indicazione dell'arrivo e delle partenze degli animali, delle carcasse e/o tagli in modo da garantire la correlazione tra gli arrivi e le partenze e, nel caso dell'esercizio di vendita, tra l'arrivo e la carne messa in vendita al dettaglio.

#### **Reg. CE 999/2001 All XI**

14. .Si applica un regime di controllo della rimozione della colonna vertebrale secondo quanto specificato al punto 1, lett. a), punto i). Il regime comprende almeno i seguenti provvedimenti:

a) qualora non sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale, le carcasse o le parti di carcasse dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono identificate sull'etichetta di cui al Reg. CE n. 1760/2000 mediante una striscia blu;

b) un'indicazione specifica del numero di carcasse o parti di carcasse bovine, per le quali è richiesta la rimozione della colonna vertebrale e per le quali non è richiesta la rimozione della colonna vertebrale, è aggiunta al documento commerciale di cui all'art. 3, paragr. 1, parte A, lett. f), punto ii), della Dir. 64/433/CEE o, se del caso, al documento di cui all'art. 1, paragr. 2, della Decis. 93/13/CEE della Commissione (2);

## **6.5 SISTEMI GESTIONALI DEI PREREQUISITI**

### **6.5.6 CONTROLLO DELLE TEMPERATURE**

| REQUISITI NORMATIVI                                                            |                                |                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------|
| DOCUMENTO/NORMA                                                                | OGGETTO                        | RIFERIMENTO                               |
| REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI | Art. 4, comma 2, comma 3 lett. c, lett. d |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Pag.64 di 128 |

|                                                             |                                                                                                                                                        |                                                     |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 13 gennaio 2005</b> | <b>LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI PIANI DI AUTOCONTROLLO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA , NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE DELLE CARNI</b> | <b>3.5 PROCEDURA DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE</b> |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|

| REQUISITI APPLICATIVI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | CRITERI DI CONFORMITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX comma 2</b><br/>Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.</p> <p><b>Reg. 853/2004 ALLEGATO III CAP VII Magazzinaggio e trasporto</b></p> <p>Gli operatori del settore alimentare devono garantire che il magazzinaggio e il trasporto delle carni di ungulati domestici abbia luogo conformemente ai seguenti requisiti.</p> <p>1. a) Salvo che altre disposizioni specifiche non stabiliscano diversamente, l'ispezione post-mortem deve essere immediatamente seguita da raffreddamento nel macello per assicurare una temperatura in tutta la carne non superiore a 3°C per le frattaglie e a 7°C per le altre carni, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura. Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento a norma del capitolo V, paragrafo 4.</p> <p>b) Durante le operazioni di raffreddamento occorre provvedere a un'adeguata aerazione onde evitare la formazione di condensa sulla superficie delle carni.</p> <p>2. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 e restare a tale temperatura durante il magazzinaggio.</p> <p>3. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 prima del trasporto e restare a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, il trasporto può avvenire anche, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione che:</p> <p>a) tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro;</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>L'impresa deve garantire il controllo delle temperature previste dalla normativa in fase di stoccaggio, lavorazione, trasporto mediante:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ strumenti di misura delle temperature sottoposti a periodiche verifiche di funzionalità e di taratura ( per approfondimenti vedi punto 6.5.7 del manuale di ispezione);</li> <li>➤ sistema di controllo delle temperature di refrigerazione delle carcasse o delle carni che consenta di dimostrare l'abbattimento della temperatura</li> <li>➤ le registrazioni delle temperature tramite:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ registrazioni in continuo o rilevazioni intermittenti</li> <li>○ qualora la registrazione consista in rilevazioni intermittenti, l'intervallo tra una registrazione e l'altra deve essere tale da garantire la possibilità di intervenire in tempo utile con le idonee misure correttive</li> </ul> </li> <li>➤ archiviazione dei dati relativi alle condizioni di temperatura</li> </ul> </li> <li>• <u>L'impresa deve predisporre le azioni correttive da adottare in caso di cattivo funzionamento degli impianti di refrigerazione, in rapporto alla durata ed alla gravità dell'inconveniente registrato:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ blocco dei prodotti e comunicazione al Veterinario ufficiale;</li> <li>➤ risoluzione dell'inconveniente e liberalizzazione dei prodotti, previa valutazione dell'impatto sugli stessi dell'eventuale abuso di temperatura;</li> </ul> </li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.65 di 128 |

b) le carni lascino il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.

**REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX  
comma 5**

Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.

- sospensione della lavorazione, fino al ripristino delle condizioni previste dalla norma;
- in caso di rischio per la salute umana, ritiro dal mercato dei prodotti ottenuti in condizioni di temperatura non idonee;
- destinazione ad uso non alimentare dei prodotti ritirati dal mercato o trattenuti in azienda, previa valutazione dell'impatto sugli stessi dell'eventuale abuso di temperatura.

## 6.5 SISTEMI GESTIONALI DEI PREREQUISITI

### 6.5.7 GESTIONE DELLA MANUTENZIONE

| REQUISITI NORMATIVI                                                                 |                                                                                                                                                                           |                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| DOCUMENTO/NORMA                                                                     | OGGETTO                                                                                                                                                                   | RIFERIMENTO                      |
| REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLA-<br>MENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                                                            | Art. 4, comma 2 ,cpmma 3 lett. b |
| REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL<br>PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO   | CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA<br>CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI<br>E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL<br>BENESSERE DEGLI ANIMALI | Art. 10, comma 2, lett. c        |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.66 di 128 |

| REQUISITI APPLICATIVI                                                                                                                                                                                     | CRITERI DI CONFORMITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAPITOLO I</b></p> <p><b>comma 1</b></p> <p>Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>L'impresa deve dare evidenza di come garantisce il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali in base ai quali gli stabilimenti sono stati riconosciuti o autorizzati.</u></li> <li>• <u>L'industria deve dimostrare la propria attività di manutenzione con i seguenti documenti:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ inventario e localizzazione di impianti ed attrezzature presenti nello stabilimento;</li> <li>➤ identificazione del responsabile della manutenzione;</li> <li>➤ programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura ( termometri, bilance, pH metri, manometri, ), con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria;</li> <li>➤ registrazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria;</li> <li>➤ registrazioni inerenti le condizioni di manutenzione e taratura;</li> <li>➤ azioni preventive volte a garantire la sicurezza e l'igiene delle lavorazioni durante le operazioni di manutenzione stesse con registrazione degli eventuali interventi di sanificazione preoperatoria necessari in seguito ad interventi di manutenzione sugli impianti ed attrezzature;</li> <li>➤ azioni correttive per eventi accidentali che richiedono interventi di manutenzione straordinaria</li> </ul> </li> <li>• <u>Le operazioni di manutenzione riguardano tutte le parti dell'impianto :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ aree esterne allo stabilimento;</li> <li>➤ strutture (esterne ed interne);</li> <li>➤ servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico);</li> <li>➤ impianti (es. condizionatori della temperatura ambientale, sterilizzatori, estrattori di vapore, ecc.);</li> <li>➤ attrezzature fisse e mobili, (guidovie, ganci, carrelli ecc.);</li> <li>➤ mezzi di trasporto ;</li> <li>➤ strumenti di misurazione, come ad esempio i termometri, le bilance, i ph metri,</li> </ul> </li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Pag.67 di 128 |

devono essere sottoposti a periodica verifica di funzionalità e taratura;

## 6.5 SISTEMI GESTIONALI DEI PREREQUISITI

### 6.5.8 BOLLATURA SANITARIA / MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE

| REQUISITI NORMATIVI                                                            |                                                                                                                                                                                                                          |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| DOCUMENTO/NORMA                                                                | OGGETTO                                                                                                                                                                                                                  | RIFERIMENTO     |
| REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE                                                                                                                                                | Art. 5 lett. a  |
| REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO                                                                                                  | Art.5, comma 2  |
| REGOLAMENTO 2074/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE                    | MODALITA' DI ATTUAZIONE RELATIVE A TALUNI PRODOTTI DI CUI AL reg. 803/2005 E ALL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI anorma reg. 854/2004 e 882/2004, DEROGA al reg. 852/2004 E MODIFICA ai reg. 853/2004 e 854/2004. | Art. 1          |
| REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI                                                        |                 |
| REGOLAMENTO 2076/2005 DELLA COMMISSIONE DEL 5 dicembre 2005                    | FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER L'ATTUAZIONE DEI REGOLAMENTI DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO E CHE MODIFICA I REGOLAMENTI 853/2004 E 854/2004                                                                  | Art. 5 , Art. 6 |
| D.lvo 209 del 27 febbraio 1996                                                 | REGOLAMENTO CONCERNENTE LA DISCIPLINA DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI CONSENTITI NELLA PREPARAZIONE E NELLA CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI                                                                            | Art. 6, comma 7 |
| DECRETO MIN. SALUTE del 13 giugno 1994                                         | MODALITA' TECNICHE DI APPLICAZIONE CONCERNENTI PROBLEMI SANITARI IN MATERIA PRODUZIONE ED IMMISSIONE SUL MERCATO DI CARNI FRESCHE                                                                                        | Art. 1, Art. 3  |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.68 di 128 |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                   |  |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| D.lvo n. 117 del 27 maggio 2005 | ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 2002/99/CE CHE STABILISCE NORME DI POLIZIA SANITARIA PER LA PRODUZIONE, LA TRASFORMAZIONE, LA DISTRIBUZIONE E L'INTRODUZIONE DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO |  |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| REQUISITI APPLICATIVI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | CRITERI DI CONFORMITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>REG.854/2004 ALEGATO I SEZIONE I</b></p> <p><b>CAPO III: BOLLATURA SANITARIA</b></p> <p>1. Il veterinario ufficiale sovrintende alla bollatura sanitaria e ai bolli utilizzati.</p> <p>2. Il veterinario ufficiale assicura in particolare:</p> <p>a) che il bollo sanitario sia apposto soltanto se l'animale (ungulati domestici, mammiferi selvatici d'allevamento diversi dai lagomorfi, e selvaggina in libertà di grosse dimensioni) è stato sottoposto a ispezione ante mortem e post mortem in conformità del presente regolamento e non vi sono motivi per dichiarare le carni non idonee al consumo umano. Tuttavia il bollo sanitario può essere apposto prima dei risultati dell'esame della trichinosi, se il veterinario ufficiale è certo che la carne dell'animale interessato sarà commercializzata soltanto in caso di risultati soddisfacenti;</p> <p>e</p> <p>b) la bollatura sanitaria sia effettuata sulla superficie esterna della carcassa, mediante un bollo impresso con l'inchiostro o a fuo-</p> | <p><u>L'impresa deve:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>L'impresa deve immettere sul mercato carni manipolate in un uno stabilimento soggetto a riconoscimento solo quando esse risultano contrassegnate da un <b>bollo sanitario</b> apposto secondo le modalità previste dai regolamenti.</u></li> <li>• <u>Gli operatori del settore alimentare non devono rimuovere dalle carni il bollo sanitario applicato ai sensi del Reg CE 854/2004 salvo che siano tagliate, trattate o lavorate.</u></li> <li>• <u>L'impresa deve predisporre una procedura documentata per la gestione della bollatura sanitaria approvata dal Veterinario ufficiale dove sia indicato che:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ la bollatura sanitaria delle carni fresche avvenga con la sovrintendenza del veterinario ufficiale al fine di consentire la sorveglianza da parte dello stesso sulla corretta applicazione della bollatura sanitaria e l'uso improprio e fraudolento dello stesso;</li> <li>➤ la bollatura sanitaria avvenga successivamente alla ispezione ante-mortem e post-mortem;</li> <li>➤ Il bollo sanitario non deve essere apposto sulle carni non idonee al consumo umano;</li> <li>➤ Il bollo sanitario può essere apposto prima dei risultati dell'esame trichinoscopico se al veterinario ufficiale viene garantito la carne dell'animale interessato sarà commercializzata soltanto in caso di esiti favorevoli;</li> <li>➤ venga individuato il responsabile aziendali della implementazione della bollatura</li> </ul> </li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.69 di 128 |

co, in modo tale che se le carcasse sono tagliate in mezze carcasse o quarti o le mezze carcasse sono tagliate in tre parti, un bollo sanitario sia apposto su ciascuna di esse.

3. Il bollo sanitario dev'essere un bollo ovale di almeno 6,5 cm di larghezza per 4,5 cm di altezza recante le seguenti informazioni in caratteri perfettamente leggibili:

a) il bollo deve indicare il nome del paese in cui lo stabilimento è situato, che può essere scritto per intero in lettere maiuscole o indicato con un codice a due lettere in conformità della pertinente norma ISO.

Nel caso degli Stati membri, tuttavia, i codici sono: BE, CZ, DK,DE, EE,GR,ES FR, IE, IT,CY, LV, LT,LU, HU, MT, NL,AT,PL, PT,SI, SK, FI,SE e UK.

b) il bollo deve indicare il numero di riconoscimento del macello;

c) se apposto in un macello all'interno della Comunità, il bollo deve includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK ,EY,ES,EU,EK,EB, o WE.

4. L'altezza deve essere pari ad almeno 0,8 cm per le lettere e ad almeno 1 cm per le cifre. Le dimensioni e i caratteri del bollo possono essere ridotti nel caso di agnelli, capretti e porcellini.

5. I colori utilizzati per la bollatura sanitaria devono essere autorizzati in conformità delle norme comunitarie sull'impiego di sostanze coloranti nei prodotti alimentari.

6. Il bollo sanitario può comprendere anche un'indicazione del veterinario ufficiale che ha effettuato l'ispezione sanitaria delle

sanitaria e della conservazione dei bolli sanitari;

- siano rispettate le caratteristiche di forma,dimensione e diciture riportate sul bollo sanitario. ( il bollo sanitario impiegato risulta delle dimensioni e con le diciture previste al REG.854/2004 ALLEGATO I, SEZIONE I CAPO III come modificato da RE. 2076 ALLEGATO VIII);
- siano indicate le modalità di applicazione del bollo sanitario;
- i colori utilizzati per la bollatura sanitaria siano autorizzati in conformità alle norme comunitarie sull'impiego di sostanze coloranti nei prodotti alimentari. (D.lvo n. 209 del 27 febbraio 1996 e successive modifiche art. 6, comma 7);

- *l'impresa deve dimostrare la corretta gestione dei materiali riportanti il bollo sanitario:*
  - la riproduzione e stampa del bollo;
  - L' applicazione del bollo;
  - l' utilizzo dei materiali riportanti il bollo;
- *l'impresa deve garantire che le carni provenienti da animali macellati d'urgenza siano sottoposti a bollatura sanitaria con bollo speciale come previsto da D.M MIN.SAN. 13giugno 2006 e che :*
  - il bollo rettangolare misuri almeno 6 centimetri in larghezza e 4 centimetri in altezza;
  - il bollo rechi nella parte superiore l'indicazione dell' AUSL nel cui territorio si trova lo stabilimento di macellazione;
  - il bollo rechi al centro la sigla MSU seguita dal numero di identificazione del Veterinario Ufficiale e nella parte inferiore il nome della regione o provincia autonoma nel cui territori di trova lo stabilimento;

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA<br/>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma</p> | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Pag.70 di 128 |

carni. Le autorità competenti e gli operatori del settore alimentare possono continuare ad utilizzare attrezzature da essi ordinate prima dell'entrata in vigore del presente regolamento fino al loro esaurimento o alla loro sostituzione.

7. Le carni degli animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza al di fuori del macello devono recare un bollo sanitario speciale, che non può essere confuso né con il bollo sanitario previsto nel presente capitolo né col marchio di identificazione previsto all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) 853/2004.

9. Il presente capo si applica fatte salve le norme in materia di salute degli animali concernenti la bollatura sanitaria.

D. L.vo 27.5.05 n. 117

Allegato II

(articolo 4, comma 4)

CONTRASSEGNO DI IDENTIFICAZIONE SPECIALE PER LE CARNI PROVENIENTI DA UN TERRITORIO O DA UNA PARTE DI UN TERRITORIO CHE NON SODDISFA TUTTE LE PERTINENTI CONDIZIONI DI POLIZIA SANITARIA

1. Alla bollatura sanitaria per le carni fresche deve essere sovrapposta una croce diagonale formata da due linee rette al centro del bollo in modo tale che le indicazioni dello stesso restino leggibili.

2. La bollatura di cui al punto 1 può essere altresì effettuata con un unico timbro ovale lungo 6,5 cm e largo 4,5 cm; la bollatura deve recare, perfettamente leggibile, quanto segue:

- nella parte superiore, il nome o il codice ISO dello Stato membro in lettere maiuscole: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE e UK;

(L'Art. 5 REG. 2076/2005 prevede come data ultima il 31 dicembre 2007 per l'utilizzo di materiali di confezionamento, imballaggio ed etichettatura prestampati con marchi sanitari acquistati prima del 1 gennaio 2006).

- L'impresa deve garantire che le carni provenienti da animali macellati in impianti a capacità limitata siano sottoposti a bollatura sanitaria con bollo speciale come previsto da D.M MIN.SAN. 13 giugno 2006, sino allo scadere delle deroghe temporanee ai regolamenti comunitari attualmente fissati per il 31/12/2009:

- Il bollo rettangolare deve misurare almeno 6 centimetri in larghezza e 4 centimetri in altezza, recare nella parte superiore l'indicazione dell' AUSL nel cui territorio si trova lo stabilimento, al centro il numero di identificazione attribuito all'impianto dalla regione, seguito dalla lettera M e nella parte inferiore il nome della regione o provincia autonoma nel cui territori di trova lo stabilimento.

L'impresa deve assicurare che le carni degli animali provenienti da un territorio o da una parte di un territorio che non soddisfa tutte le pertinenti condizioni di polizia sanitaria sono identificate mediante l'apposizione di un contrassegno speciale costituito da un normale bollo sanitario a cui è sovrapposta una croce diagonale formata da due linee rette al centro del bollo in modo tale che le indicazioni dello steso restino leggibili.

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.71 di 128 |

- al centro, il numero di riconoscimento veterinario del macello;

- nella parte inferiore, uno dei seguenti gruppi di iniziali:

CE-EC-EF-EG-EK o EY;

- una croce formata da due linee rette al centro del bollo, disposte in modo tale che le indicazioni siano perfettamente leggibili.

Le lettere devono avere un'altezza di 0,8 cm e le cifre di 1 cm.

La bollatura deve anche recare informazioni che consentano di identificare il veterinario che ha ispezionato le carni.

La bollatura deve essere apposta sotto la diretta sorveglianza del veterinario ufficiale che verifica l'attuazione dei requisiti di polizia sanitaria.

## 6.5 SISTEMI GESTIONALI DEI PREREQUISITI

### 6.5.9 MAGAZZINAGGIO / TRASPORTO CARNI

| REQUISITI NORMATIVI                                                            |                                                                           |                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| DOCUMENTO/NORMA                                                                | OGGETTO                                                                   | RIFERIMENTO                               |
| REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                            | Art. 4, comma 2, comma 3 lett. c, lett. d |
| REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE | Art. 4 comma 2 lettera b punto 2          |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.72 di 128 |

| REQUISITI APPLICATIVI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CRITERI DI CONFORMITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Reg. 853/04 ALLEGATO III, Sez. I</b></p> <p><b>Capitolo II comma 2, lettera c):</b><br/>assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:<br/>VI) imballaggio delle frattaglie;<br/>VII) spedizione delle carni;</p> <p><b>lettera d):</b> disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature;</p> <p><b>comma 5.</b> Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano.</p> <p><b>Capitolo VII:</b><br/><b>MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO.</b><br/>Gli operatori del settore alimentare devono garantire che il magazzinaggio e il trasporto delle carni di ungulati domestici abbia luogo conformemente ai seguenti requisiti.</p> <p>1. a) Salvo che altre disposizioni specifiche non stabiliscano diversamente, l'ispezione post mortem deve essere immediatamente seguita da raffreddamento nel macello per assicurare una temperatura in tutta la carne</p> | <p><u>L'impresa deve garantire:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>la presenza di locali separati per il magazzinaggio di carni confezionate e non confezionate salvo che tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni;</u></li> <li><u>La separazione nello spazio o nel tempo delle operazioni di imballaggio frattaglie e spedizione carni;</u></li> <li><u>La presenza di dispositivi nelle celle frigorifere che impediscono il contatto di carni e frattaglie con muri , attrezzature e pavimento;</u></li> <li><u>che gli impianti di refrigerazione delle celle siano efficienti e sufficienti</u></li> <li><u>che siano presenti celle refrigerate chiudibili a chiave riservate alle carni trattenute in osservazione.</u></li> <li><u>che siano presenti strutture separate chiudibili a chiave per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano</u></li> <li><u>che immediatamente dopo l'ispezione post mortem le carni siano sottoposte a raffreddamento ad una temperatura non superiore a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le carni, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura. (Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento a norma del capitolo V, punto 4).</u></li> <li><u>Che la carne raggiunga alla fine della fase di raffreddamento la temperatura di cui al punto precedente e a tale temperatura avvenga il magazzinaggio.</u></li> <li><u>Che durante la fase di raffreddamento l'areazione all'interno delle celle frigorifere risulti idonea ad evitare la formazione di condensa sulle carni;</u></li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.73 di 128 |

non superiore a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le altre carni, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura. Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento a norma del capitolo V, punto 4.

b) Durante le operazioni di raffreddamento occorre provvedere a un'adeguata aerazione onde evitare la formazione di condensa sulla superficie delle carni.

2. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 e restare a tale temperatura durante il magazzinaggio.

3. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 prima del trasporto e restare a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, il trasporto può avvenire anche, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione che:

a) tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro;

b) le carni lascino il macello immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.

4. Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso.

5. Le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate, a meno che il magazzinaggio o il trasporto non avvengano in tempi diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzinaggio o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.

- Che le carni destinate al congelamento siano congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso.

## TRASPORTO

L'impresa deve garantire:

- che la carne raggiunga la temperatura prevista prima del trasporto e resti a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, in deroga, il trasporto può avvenire anche, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione che:
- tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro;
- le carni lascino il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.
- Le carni non confezionate siano immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate, a meno che il magazzinaggio o il trasporto non avvengano in tempi diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzinaggio o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.
- Che i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari siano mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e siano progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
- Che i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non siano utilizzati per trasportare altri materiale diversi dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.
- Che i veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, siano atti a separare in maniera efficace i vari prodotti.
- che i veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di merci che non sono prodotti alimentari o di

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.74 di 128 |

**Reg. 853/04 ALLEGATO I SEZIONE I**

**Capitolo VII: MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO**

**REG 852 / 2004 ALLEGATO II CAPITOLO IV**

**Trasporto**

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.

3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.

6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono

differenti tipi di prodotti alimentari, siano accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.

- Che i prodotti alimentari nei veicoli e contenitori siano collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
- Che ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari siano atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

**Temperature di Trasporto CARNI ungulati domestici**

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Pag.75 di 128 |

essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

| Prodotto                                                 | Temperatura                  | Riferimento                |
|----------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| Carni bovine (incluse le specie <i>Bubalus e Bison</i> ) | $\leq + 7^{\circ} \text{C}$  | All. III, Sez. I, Cap. VII |
| Carni suine                                              | $\leq + 7^{\circ} \text{C}$  |                            |
| Carni ovine e caprine                                    | $\leq + 7^{\circ} \text{C}$  |                            |
| Carni equine                                             | $\leq + 7^{\circ} \text{C}$  |                            |
| Frattaglie                                               | $\leq + 3^{\circ} \text{C}$  |                            |
| Carni separate meccanicamente                            | $\leq + 2^{\circ} \text{C}$  | All. III .Sez. V. Cap. III |
| Carni congelate (tutte le specie)                        | $\leq - 18^{\circ} \text{C}$ | All.III                    |
|                                                          |                              |                            |

## 6.5 SISTEMI GESTIONALI DEI PREREQUISITI

### 6.5.10 QUALIFICA DEI FORNITORI

| REQUISITI NORMATIVI |         |             |
|---------------------|---------|-------------|
| DOCUMENTO/NORMA     | OGGETTO | RIFERIMENTO |

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                     |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                     |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                     |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                     |  | Pag.76 di 128 |

|                                                                                       |                                                                                                                                                        |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO</b> | <b>IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>                                                                                                                  |  |
| <b>ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 13 gennaio 2005</b>                           | <b>LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI PIANI DI AUTOCONTROLLO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA , NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE DELLE CARNI</b> |  |

| REQUISITI APPLICATIVI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | CRITERI DI CONFORMITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>REGOLAMENTO 852/2004 ALLEGATO II CAPITOLO IX</b></p> <p><b>Requisiti applicabili ai prodotti alimentari</b></p> <p>1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.</p> <p><b>ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 13 gennaio 2005</b></p> <p><b>3.7.1. - Procedura di selezione e verifica dei fornitori</b></p> <p>La verifica delle materie prime utilizzate riveste una importanza determinante sui risultati finali della produzione. Il mezzo più efficace per la selezione del fornitore consiste nella verifica delle garanzie fornite dal suo sistema di autocontrollo. La procedura di selezione e verifica dei fornitori si applica a tutte le materie prime o semilavorati utilizzati ed ai servizi acquistati da tutte le aziende del settore alimentare.</p> <p>E' opportuno che l'azienda predisponga un elenco di tutte le principali materie prime utilizzate, identificando i prodotti e le quantità annue presunte, e un registro per il censimento di tutti i fornitori abituali con apposite "schede registrazione fornitore".</p> <p>L'azienda dovrebbe definire le caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche delle materie prime alle quali il fornitore deve conformarsi, nonché i criteri di valutazione degli stessi fornitori. I risultati delle verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) devono essere registrati. Le procedure dovranno comprendere le misure da intraprendere nel caso in cui le verifiche diano esito sfavorevole.</p> <p>L'azienda può dimostrare l'attuazione delle procedure attraverso la seguente</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>E' presente un elenco aggiornato di tutte le materie prime utilizzate, nel quale:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sono identificati i prodotti, le quantità annue previste</li> </ul> </li> </ul> <p><u>Il programma prerequisito per la qualifica dei fornitori prevede:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ l'individuazione delle responsabilità</li> <li>➤ l'elenco aggiornato dei fornitori</li> <li>➤ i criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite</li> <li>➤ le verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate</li> <li>➤ I Limiti di accettabilità</li> <li>➤ La frequenza dei controlli</li> <li>➤ Le modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati</li> <li>➤ Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.77 di 128 |

documentazione:

- protocollo scritto, comprensivo delle specifiche dei prodotti, delle procedure di verifica, dei limiti di accettabilità e delle azioni correttive da adottare in caso di controlli con esito sfavorevole;
- indicazione del responsabile per l'implementazione ed il mantenimento;
- elenco aggiornato materie prime e fornitori;
- risultati delle verifiche.

## 6.6 MATERIE PRIME – SEMILAVORATI – INGREDIENTI – PRODOTTI FINITI – MATERIALI PER IMBALLAGGIO

| REQUISITI NORMATIVI                                                            |                                                                                                                                                                   |                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| DOCUMENTO/NORMA                                                                | OGGETTO                                                                                                                                                           | RIFERIMENTO                              |
| REGOLAMENTO 852/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                                                    | Art. 2, lett. J.<br>Art. 4, comma 2      |
| REGOLAMENTO 853/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE                                                                                         | Art. 3, comma 1.                         |
| REGOLAMENTO 882/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI | Art. 10, comma 2, lett. b, punti ii, iv. |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.78 di 128 |

|                                                                                                                         |                                                                                                                                                            |                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REGOLAMENTO 2073/2005 DEL 15 NOVEMBRE 2005 DELLA COMMISSIONE</b>                                                     | <b>CITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI</b>                                                                                            | Art. 1<br>Art. 2<br>Art. 3, comma 1.<br>Art. 4<br>Art. 5<br>Art. 7, commi 1, 2, 4.<br>Art. 9 |
| <b>LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG. CEE DELLA COMMISSIONE EUROPEA 2073 DEL 15 NOVEMBRE 2005.</b>          | <b>CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI.</b>                                                                                          |                                                                                              |
| <b>DECRETO LEGISLATIVO 2 FEBBRAIO 2001, N. 31</b>                                                                       | <b>ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 98/83/CE RELATIVA ALLA QUALITA' DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO</b>                                                   | Art. 1<br>Art. 2<br>Art. 3<br>Art. 4<br>Art. 5                                               |
| <b>DECRETO PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 23 AGOSTO 1982, N. 777 MODIF. DA DECRETO LEGISLATIVO 25 GENNAIO 1992, N. 108</b> | <b>ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA (CEE) N. 76/893 RELATIVA AI MATERIALI E AGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI</b>             | Art. 1<br>Art. 2<br>Art. 2/bis<br>Art. 3<br>Art. 4<br>Art. 5/bis                             |
| <b>DECRETO MINISTERIALE 21 MARZO 1973 E SUCC. MODIFICHE E AGGIORNAMENTI</b>                                             | <b>DISCIPLINA IGIENICA DEGLI IMBALLAGGI, RECIPIENTI, UTENSILI DESTINATI A VENIRE IN CONTATTO CON LE SOSTANZE ALIMENTARI O CON SOSTANZE D'USO PERSONALE</b> | Art. 2<br>Art. 3<br>Art. 7<br>Art. 8                                                         |
| <b>REGOLAMENTO 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO</b>                                                     | <b>MATERIALI E GLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI E CHE ABROGA LE DIRETTIVE 80/590/CEE E 89/109/CEE</b>                   | Art.17.                                                                                      |

| REQUISITI APPLICATIVI | CRITERI DI CONFORMITA' |
|-----------------------|------------------------|
|                       |                        |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.79 di 128 |

**Materie prime, semilavorati, ingredienti, prodotti finiti**

**REG. 852/2004, ALL. II, CAP. IX**

**Requisiti applicabili ai prodotti alimentari**

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.

3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

**REG. 852/2004, ALL.II, CAP. X.**

**Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari**

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.

2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo

L'impresa deve garantire:

- che siano definiti le materie prime, i semilavorati e gli ingredienti utilizzati (le caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche delle materie prime alle quali il fornitore deve conformarsi);
- che sia presente un elenco aggiornato dei fornitori;
- che siano definiti criteri e modalità di accettazione e conservazione di materie prime, semilavorati e ingredienti;
- che esista una procedura prerequisito di selezione e verifica dei fornitori di materie prime e servizi;
- che siano registrati i risultati delle verifiche effettuate sui fornitori e delle misure intraprese in caso di non conformità::
- 

L'impresa deve garantire:

- che dopo il trattamento termico o dopo l'ultima fase di lavorazione il prodotto alimentare è raffreddato il più rapidamente possibile;
- le sostanze pericolose e/o non commestibili sono conservate in contenitori/locali separati e chiudibili opportunamente etichettate/identificate
- il materiale di confezionamento viene immagazzinato in modo idoneo al fine di evitare contaminazioni;

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |  | Pag.80 di 128 |

tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.

3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.

4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

**REG.2073/2005, ALL. I, CAP.2.**

**Criteri di igiene del processo**

**Linee Guida REG. 2073/2005.**

**Cap.5**

- le operazioni di confezionamento ed imballaggio sono effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti;

*Rif. Tabella All. I, cap. 2, punto 2.1*

*Nell'ambito delle procedure di controllo ufficiale i servizi veterinari verificano la predisposizione e l'applicazione da parte dell'OSA della procedura per il campionamento, l'analisi e l'attuazione delle successive azioni come previsto dal Reg. (CE) 2073/2005*

**Acqua**

**REG. 852/2004, ALL. II, CAP. VII**  
**Rifornimento idrico**

**Vedi Procedura 6.5.2**

**Materiali a contatto**

**REG. 852/2004, ALL. II, CAP. V**

**Requisiti applicabili alle attrezzature**

L'impresa deve garantire:

- Che siano definiti i materiali per il confezionamento e imballaggio;
- Che sia predisposto un elenco aggiornato dei fornitori;
- Che siano definiti i criteri e le modalità di accettazione e stoccaggio dei materiali

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.81 di 128 |

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;

c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;

#### **REG. 852/2004, ALL. II, CAP. X**

##### **Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari**

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.

2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.

3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.

#### **REG. 1935/2004 Art.17**

##### **Rintracciabilità**

*per il confezionamento e l'imballaggio;*

- *Che il materiale per il confezionamento e l'imballaggio siano immagazzinati in modo idoneo ad evitare contaminazioni;*
- *Che tenendo in debito conto la fattibilità tecnologica, gli operatori economici dispongono di sistemi e di procedure che consentono l'individuazione delle imprese da cui e a cui sono stati forniti i materiali e gli oggetti e , se del caso, le sostanze e i prodotti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;*
- *Che tali informazioni siano rese disponibili alle autorità competenti;*
- *Che i materiali e gli oggetti immessi sul mercato comunitario sono individuabili da un sistema che consenta la rintracciabilità mediante l'etichettatura o documentazione o informazioni pertinenti;*

L'impresa deve garantire che:

- La rintracciabilità dei materiali e degli oggetti sia mantenuta in tutte le fasi, per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione della responsabilità;

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Pag.82 di 128 |

## 6.6.1 INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

| REQUISITI NORMATIVI                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| DOCUMENTO/NORMA                                                                     | OGGETTO                                                                                                                                                                                                                              | RIFERIMENTO                                          |
| REGOLAMENTO 852/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PAR-<br>LAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                                                                                                                       | Art. 2, lett. j, lett. k, lett. l<br>Art. 4, comma 2 |
| REGOLAMENTO 853/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL<br>PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO   | NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI<br>ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE                                                                                                                                                         |                                                      |
| REGOLAMENTO 854/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL<br>PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO   | NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI<br>CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE<br>ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO                                                                                                        |                                                      |
| REGOLAMENTO 882/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL<br>PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO   | CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA<br>CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI<br>E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL<br>BENESSERE DEGLI ANIMALI                                                           | Art. 10, comma 2 lett. b, punti ii, iii, iv, vi      |
| REG. 2074/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE                                | MODALITA' DI ATTUAZIONE RELATIVE A TALUNI<br>PRODOTTI DI CUI AL reg. 803/2005 E ALL'ORGANIZZAZIONE<br>DEI CONTROLLI UFFICIALI anorma reg. 854/2004 e<br>882/2004, DEROGA al reg. 852/2004 E MODIFICA ai reg.<br>853/2004 e 854/2004. | Art. 1                                               |
| REGOLAMENTO 2076/2005 DELLA COMMISSIONE DEL 5<br>dicembre 2005                      | FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER L'ATTUAZIONE<br>DEI REGOLAMENTI DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL<br>CONSIGLIO E CHE MODIFICA I REGOLAMENTI 853/2004 E<br>854/2004                                                                     | Art. 8                                               |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Pag.83 di 128 |

|                                                               |                                                                                                   |  |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| D.M. 4 maggio 2006 Modifica allegato IV di cui al DPR 317/96) | APPROVAZIONE DEL MANUALE OPERATIVO PER LA GESTIONE DELL'ANAGRAFE BOVINA – (Modifica allegato IV). |  |
| DECISIONE DELLA COMMISSIONE del 22 dicembre 1999              | IDENTIFICAZIONE DEGLI EQUIDI DA ALLEVAMENTO E DA REDDITO                                          |  |

| REQUISITI APPLICATIVI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | CRITERI DI CONFORMITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>REG. 2076/2005 Art. 8</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>In deroga alle prescrizioni sotto indicate, <u>gli obblighi in materia di informazione sulla catena alimentare si applicano al settore :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Suino entro la fine del 2007.</u></li> <li>➤ <u>Equino e del vitello entro la fine 2008.</u></li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p><b>REG 853/2004 ALLEGATO II, SEZIONE III</b></p> <p>Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli devono, se del caso, richiedere, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire, come previsto nella presente sezione per tutti gli animali diversi dalla selvaggina selvatica, avviati o destinati ad essere avviati al macello.</p> <p>1. I gestori dei macelli non devono accettare animali nei locali dei macelli senza aver richiesto ed essere in possesso delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare che figurano nei registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali a norma del regolamento (CE) n. 852/2004.</p> <p>2. I gestori dei macelli devono essere in possesso delle informazioni almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali nei macelli, tranne nelle circostanze di cui al punto 7.</p> <p>3. Le pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare di cui</p> | <p><u>L'IMPRESA ALIMENTARE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Non deve accettare animali nei locali di macellazione senza aver richiesto ed essere in possesso delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare</u></li> <li><u>Deve essere in possesso delle informazioni necessarie almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali nei macelli ( tranne nelle circostanze di cui al punto 7 dell'ALLEGATO II, SEZ. III)</u> <p>Le informazioni necessarie comprendono :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali;</li> <li>➤ le condizioni di salute degli animali;</li> <li>➤ i medicinali veterinari somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione</li> </ul> </li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.84 di 128 |

al punto 1 riguardano, in particolare:

a) lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali;

b) le condizioni di salute degli animali;

c) i medicinali veterinari somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione;

d) la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni;

e) i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui;

f) le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale;

g) i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia;

h) il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza.

4. a) Tuttavia non è necessario che i conduttori dei macelli siano in possesso:

i) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e h), se il conduttore è già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità);

oppure

ii) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e g), se il produttore dichiara che non vi sono informazioni da riferire al riguardo.

b) Le informazioni non devono necessariamente essere fornite quale

➤ la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni;

➤ i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui;

➤ le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale;

➤ i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia

➤ il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza.

**Nota : Tuttavia non è necessario che i conduttori dei macelli siano in possesso:**

➤ delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e h), se il conduttore è già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità);

➤ delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e g), se il produttore dichiara che non vi sono informazioni da riferire al riguardo.

➤ Le informazioni possono essere trasmesse con scambio di dati elettronici o sotto forma di dichiarazione standardizzata firmata dal produttore.

**L'IMPRESA ALIMENTARE:**

• notifica al veterinario ufficiale qualsiasi informazione che pone un problema di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem dell'animale in questione.

• notifica immediatamente al veterinario ufficiale se un animale arriva al macello senza informazioni sulla catena alimentare.

• garantisce che la macellazione dell'animale non avviene fino a quando il

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA<br/>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma</p> | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Pag.85 di 128 |

estratto integrale dei registri dell'azienda di provenienza. Esse possono essere trasmesse con scambio di dati elettronici o sotto forma di dichiarazione standardizzata firmata dal produttore.

5. Gli operatori del settore alimentare che decidono di accettare gli animali nei locali del macello previa valutazione delle pertinenti informazioni sulla catena alimentare, devono mettere queste ultime a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e, salvo nelle circostanze di cui al punto 7, almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali o del lotto. L'operatore del settore alimentare deve notificare al veterinario ufficiale qualsiasi informazione che pone un problema di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem dell'animale in questione.

6. Se un animale arriva al macello senza informazioni sulla catena alimentare, l'operatore deve immediatamente notificarlo al veterinario ufficiale. La macellazione dell'animale non può aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.

7. Se l'autorità competente lo permette, le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali ai quali si riferiscono al momento dell'arrivo al macello, anziché precederli di almeno 24 ore, nel caso di:

a) animali della specie suina, pollame o selvaggina d'allevamento che sono stati sottoposti a un'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza, se accompagnati da un certificato, firmato dal veterinario, in cui si attesta che quest'ultimo ha esaminato gli animali nell'azienda e li ha trovati sani;

b) solipedi domestici;

c) animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza, se accompagnati da una dichiarazione, firmata dal veterinario, in cui si attesta il risultato favorevole dell'ispezione ante mortem;

d) animali che non sono consegnati direttamente dall'azienda di provenienza al macello.

I gestori dei macelli devono valutare le informazioni pertinenti. Se accettano gli animali per la macellazione, essi devono consegnare i documenti di cui alle lettere a) e c) al veterinario ufficiale. La

veterinario ufficiale non lo autorizzi.

macellazione o la tolettatura degli animali non possono aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.

8. Gli operatori del settore alimentare devono controllare i passaporti di cui sono muniti i solipedi domestici per assicurare che gli animali siano destinati alla macellazione per il consumo umano. Se accettano gli animali per la macellazione, essi devono dare il passaporto al veterinario ufficiale.

#### REG. 2074/2005 ALLEGATO I

#### L'IMPRESA ALIMENTARE DEVE GARANTIRE CHE:

- Le informazioni sulla catena alimentare siano comunicate in modo coerente ed efficiente dall' operatore del settore alimentare che ha allevato o detenuto gli animali prima della spedizione all'operatore del macello:
- Le informazioni sulla catena alimentare siano valide ed attendibili:
- le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali ai quali si riferiscono al momento dell'arrivo al macello, anziché precederli di almeno 24 ore, nel caso di:
  - animali della **specie suina** che sono stati sottoposti a un'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza, se accompagnati da un certificato, firmato dal veterinario, in cui si attesta che quest'ultimo ha esaminato gli animali nell'azienda e li ha trovati sani (D.M 4maggio 2006 modifica allegato IV di cui al DPR 317/96);
  - **solipedi domestici ;**
  - **animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza**, se accompagnati da una dichiarazione, firmata dal veterinario, in cui si attesta il risultato favorevole dell'ispezione ante mortem;
  - **animali che non sono consegnati direttamente dall'azienda di provenienza al macello.**
- I gestori dei macelli valutano le informazioni pertinenti. Se accettano gli animali per la macellazione devono controllare i passaporti di cui sono muniti i solipedi domestici consegnarli al veterinario ufficiale e i documenti di cui alle lettere a). (certificazione di un veterinario ufficiale) per suini e c) (certificazione di un veterinario ufficiale) per animali sottoposti a macellazione di urgenza al veterinario ispettore.

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.87 di 128 |

- La macellazione o la toelettatura degli animali non ha luogo fino a quando il veterinario ufficiale non la autorizzi.
- Gli operatori del settore alimentare controllano i passaporti di cui sono muniti gli animali della specie bovina e la corrispondenza con i marchi auricolari degli animali stessi per assicurarne la corretta identificazione

#### Documenti di accompagnamento ungulati domestici al macello movimentati sul territorio nazionale

| SPECIE | DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO                                                                                        | NORMA DI RIFERIMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ATTESTAZIONE SANITARIA OBBLIGATORIA SUL DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE DEGLI ANIMALI                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SUINA  | Dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali<br>( <b>modello 4</b> )<br><br>dichiarazione di scorta | 1)D.M. 4 maggio 2006 concernente la modifica dell'allegato IV di cui al D.P.R. 317/96 e DPR 320/1954 art. 31<br><br>2)D.Lgs 27/01/1992 . 118 e<br><br>D.M. 28/05/1992 Approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati nei macelli pubblici e privati (la dichiarazione di cui all'art. 1 deve essere controfirmata ,al momento della prescrizione o dell'invio al macello degli animali dal Veterinario prescrittore e deve essere conservata presso il macello per un periodo non inferiore ad un anno a cura del Servizio Veterinario) | 1)DPR 320/1954 art. 32 comparsa di malattie infettive a carattere epizootico anche all'interno del comune<br><br>2)OM 23/02/06 spostamento suidi<br><br>possibilità di movimentare verso macelli regionali partite di suini provenienti da aziende regionali accreditate per MVS, senza visita veterinaria prima del carico. Il detentore ha l'obbligo di indicare nel quadro E della dichiarazione di provenienza la data di accreditamento dell'azienda. | D.P.R. 317 del 30 aprile 1996 Regolamento recante le norme relative all'identificazione ed alla registrazione degli animali<br><br>TATUAGGIO AURICOLARE all'orecchio sinistro o sulla parte esterna delle cosce. Numero dei caratteri 10 : IT/ CODICE ISTAT COMUNE/ SIGLA PROVINCIA/ CODICE PROVINCIALE AZIENDA |
| EQUINA | Dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali<br>( <b>modello 4</b> )                                | 1)D.M. 4 maggio 2006 concernente la modifica dell'allegato IV di cui al D.P.R. 317/ 96 e DPR 320/1954 art. 31                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | DPR 320/1954 art. 32 comparsa di malattie infettive a carattere epizootico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | D.M. 5 maggio 2006 LINEE GUIDA E PRINCIPI PER L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELL'ANAGRAFE EQUINA                                                                                                                                                                                                               |

|             |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <p>dichiarazione di scorta</p> <p>Documento di identificazione (passaporto) con scheda segnaletica di identificazione</p> | <p>2)D.Lgs 27/01/1992 . 118 e</p> <p>D.M. 28/05/1992 Approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati nei macelli pubblici e privati <b>(la dichiarazione di cui all'art. 1 deve essere controfirmata ,al momento della prescrizione o dell'invio al macello degli animali dal Veterinario prescrittore e deve essere conservata presso il macello per un periodo non inferiore ad un anno a cura del Servizio Veterinario )</b></p> <p>DECISIONE 2000/68 del 22 dicembre 1999 per equidi da allevamento e da reddito</p>                              |                                                                                   | <p>( entra in vigore il 19 gennaio 2007)</p> <p>Dispositivo elettronico inoculato contenente tutte le informazioni dello stesso documento di identificazione (passaporto)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| OVI-CAPRINA | <p>Dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali ( <b>modello 4</b>)</p> <p>dichiarazione di scorta</p>    | <p>D.M. 4 maggio 2006 concernente la modifica dell'allegato IV di cui al D.P.R. 317/96 e DPR 320/1954 art. 31</p> <p>2)D.Lgs 27/01/1992 . 118 e</p> <p>D.M. 28/05/1992 Approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati nei macelli pubblici e privati <b>(la dichiarazione di cui all'art. 1 deve essere controfirmata ,al momento della prescrizione o dell'invio al macello degli animali dal Veterinario prescrittore e deve essere conservata presso il macello per un periodo non inferiore ad un anno a cura del Servizio Veterinario )</b></p> | <p>DPR 320/1954 art. 32 comparsa di malattie infettive a carattere epizootico</p> | <p>REG. CE N. 21/2004 DEL 17 dicembre 2003 Sistema di identificazione della specie ovina e caprina</p> <p>MARCHI AURICOLARI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-due primi caratteri individuano stato membro azienda</li> <li>-codice individuale al massimo di 13 cifre</li> <li>- eventualmente codice a barre ed altre indicazioni complementari</li> </ul> <p>TATUAGGI</p> <p>MARCHIO SUL PASTORALE solo per caprini</p> <p>TRASPONDER ELETTRONICO</p> <p><b>Dal 01 gennaio 2008 obbligo di trascrizione dei codici identificativi dei singoli animali sul documento di trasporto</b></p> <p><i>NOTA : DEROGA NEGLI OVICAPRINI INFERIORI AI 6 MESI PER LA IDENTIFICAZIONE INDIVIDUALE RISULTA SUFFICIENTE L'IDENTIFICAZIONE DI GRUPPO</i></p> |

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA<br/>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma</p> | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           | Pag.89 di 128 |

|                     |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                      |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BOVINA-<br>BUFALINA | 1)Dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali ( <b>modello 4</b> )                                                                                             | 1)D.M. 4 maggio 2006 concernente la modifica dell'allegato IV di cui al D.P.R. 317/96 e DPR 320/1954 art. 31                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1) O.M 29 maggio 1992 (modificata da O.M. 10 marzo 1993) : <b>bovini trasportati fuori da territorio regioni e province autonome</b> | REG 1760/2000 del17 luglio 2000 sistema di identificazione e registrazione dei bovini                                                             |
|                     | 2)copia elenco dei trattamenti quando necessaria<br><br>dichiarazione di scorta<br><br><br>PASSAPORTO rilasciato da Servizio Veterinario competente sull'azienda di allevamento | 2)D.Lgs 27/01/1992 . 118 e<br><br>D.M. 28/05/1992 Approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati nei macelli pubblici e privati (la <b>dichiarazione di cui all'art. 1 deve essere controfirmata ,al momento della prescrizione o dell'invio al macello degli animali dal Veterinario prescrittore e deve essere conservata presso il macello per un periodo non inferiore ad un anno a cura del Servizio Veterinario )</b><br><br>REG 1760/2000 del17 luglio 2000 sistema di identificazione e registrazione dei bovini | DPR 320/1954 art. 32 comparsa di malattie infettive a carattere epizootico                                                           | REG. 911/04 APPLICAZIONE DEL ROGLAMENRO 1760/00 PER QUANTO RIGUARDA I MARCHI AURICOLARI....<br><br>D.M. 21/01/2002 modificato dal D.M. 13/10/2004 |

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           | Pag.90 di 128 |

## 6.7 GESTIONE DELLA PROTEZIONE ANIMALE AL MACELLO

| REQUISITI NORMATIVI                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                   |                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| DOCUMENTO/NORMA                                                                                                                                                                       | OGGETTO                                                                                                                                                           | RIFERIMENTO                                                       |
| REGOLAMENTO 853/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO                                                                                                        | NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE                                                                                         |                                                                   |
| REGOLAMENTO 882/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO                                                                                                        | CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI |                                                                   |
| D.Lvo 333 del 01/09/1998                                                                                                                                                              | ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 93/119/CE RELATIVA ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE LA MACELLAZIONE O L'ABBATTIMENTO                                              | art. 2, 7, 12 allegato A                                          |
| Min. Salute - DGVA /10/44419/P del 07/12/2006<br>Nota esplicativa per il controllo della protezione animale in fase di macellazione – applicazione del D.l.vo 1 settembre 1998 n. 333 |                                                                                                                                                                   |                                                                   |
| REGOLAMENTO 1 / 2005 DEL 22 DICEMBRE 2005                                                                                                                                             | SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO                                                                                                               | ART.3 paragrafo c), d), e)<br>ART.4<br>ART.6 comma 1, 5<br>ART.17 |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Pag.91 di 128 |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

| REQUISITI APPLICATIVI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | CRITERI DI CONFORMITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>REG. 853/2004 All. III, Sez. 1</b><br/><b>Capitolo1</b><br/>Gli operatori del settore alimentare che trasportano animali vivi al macello devono conformarsi ai seguenti requisiti:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>durante la raccolta e il trasporto gli animali devono essere manipolati con cura, evitando inutili sofferenze;</li> <li>gli animali che presentano sintomi di malattia o provenienti da allevamenti che risultano contaminati da agenti nocivi per la salute pubblica possono essere trasportati al macello solo quando l'autorità competente lo autorizzi.</li> </ol> <p><b>D.Lvo 333/ 98 All. A</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Disposizioni generali.</li> <li>Gli animali devono essere scaricati il piu' presto possibile dopo il loro arrivo. In caso di ritardi inevitabili, gli animali devono essere protetti da variazioni eccezionali delle condizioni climatiche e godere di una ventilazione adeguata.</li> <li>Gli animali che rischiano di ferirsi reciprocamente a causa della specie, del sesso, dell'eta' o dell'origine devono essere tenuti separati.</li> <li>Gli animali devono essere protetti da condizioni climatiche avverse. Qualora siano stati sottoposti a temperature elevate e caratterizzate da un alto tenore di umidità, gli animali devono essere rinfrescati con metodi appropriati.</li> <li>Fatte salve le disposizioni di cui al capitolo VI dell'allegato I della direttiva 64/433/CEE, gli animali che hanno accusato sofferenze o dolori durante il trasporto o fin dal loro arrivo al macello e gli animali non svezzati devono essere macellati immediatamente.</li> </ol> | <p><b>Nota esplicativa per il controllo della protezione animale in fase di macellazione – applicazione del D.l.vo 1 settembre 1998 n. 333 Min. Salute - DGVA /10/44419/P del 07/12/2006</b></p> <p><u>L'operatore del settore alimentare dà evidenza che:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>sia presente una procedura attraverso la quale sono assicurate le migliori condizioni di benessere agli animali nel caso la fase di scarico debba essere differita</u></li> <li><u>gli animali siano scaricati al più presto dopo il loro arrivo</u></li> <li><u>gli animali non presentano lesioni riferibili alle condizioni di trasporto</u></li> <li><u>i mezzi di trasporto sono dotati di apposite attrezzature per ottimizzare le fasi di scarico degli animali</u></li> <li><u>al momento dello scarico degli animali vengono utilizzate idonee rampe di scarico che hanno un pavimento non sdruciolevole, se necessaria una protezione laterale, una corretta pendenza</u></li> <li><u>durante le fasi dello scarico e trasferimento gli animali non sono sollevati per la testa, le corna, le zampe, la coda o il vello in maniera che possa loro causare dolori e sofferenza inutili</u></li> <li><u>durante le fasi dello scarico e trasferimento gli animali sono mantenuti in sospensione con idonei mezzi meccanici se questo si rende necessario</u></li> <li><u>il governo degli animali avviene senza l'utilizzo di pungoli</u></li> <li><u>se necessario vengono utilizzati idonei strumenti per tenere gli animali nella direzione corretta e unicamente per brevi periodi senza causare lesioni o ferite</u></li> <li><u>l'utilizzo di apparecchi a scarica elettrica (possibili solo su suini e bovini) viene evitato quanto più possibile</u></li> <li><u>all'atto dell'ispezione l'eventuale utilizzo di apparecchi a scarica elettrica è avvenuto in maniera conforme</u></li> <li><u>gli animali sono spostati con la debita cura (non subiscono pressioni sulle</u></li> </ul> |

II. Disposizioni relative agli animali consegnati mediante mezzi di trasporto diversi dai contenitori.

4. Gli animali non devono essere percossi, ne' subire pressioni su qualsiasi parte sensibile del corpo. In particolare, non si deve loro schiacciare, torcere o rompere la coda, ne' afferrarne gli occhi. E' vietato colpire o prendere a calci gli animali.

5. Gli animali non devono essere trasportati nel luogo di macellazione se non possono essere immediatamente macellati. Qualora non vengano macellati immediatamente dopo il loro arrivo, gli animali devono essere condotti nei locali di stabulazione.

parti sensibili del corpo, non viene loro schiacciata, torta o rotta la coda, non sono colpiti gli occhi e non vengono presi a pugni o a calci)

- gli animali che hanno accusato sofferenze o dolori durante il trasporto o fin dal loro arrivo al macello e gli animali non svezziati sono macellati immediatamente o comunque entro due ore dall'arrivo
- gli animali che non sono in grado di camminare devono essere abbattuti sul posto oppure, se possibile e non comporta alcuna inutile sofferenza, trasportati su un carrello o piattaforma mobile sono al locale per la macellazione di emergenza

#### **GESTIONE DEGLI ANIMALI STABULATI**

- Agli animali, che al loro arrivo, non sono immediatamente condotti nel luogo di macellazione, viene somministrata acqua erogata da adeguati dispositivi
- Gli animali che rischiano di ferirsi a causa della specie, del sesso, dell'età, dell'indole o dell'origine sono tenuti separati
- Qualora siano stati sottoposti a temperature elevate e caratterizzate da un elevato tasso di umidità, gli animali sono rinfrescati con metodi appropriati
- Gli animali non macellati entro dodici ore dal loro arrivo vengono alimentati
- Sono presenti procedure per cui qualora gli animali rimangano in stalla di sosta durante la notte, le condizioni e lo stato di salute sono controllati almeno ogni mattina ed ogni sera
- La densità degli animali nelle stalle e nei recinti deve essere adeguata

#### **IMMOBILIZZAZIONE, STORDIMENTO, IUGULAZIONE E DISSANGUAMENTO**

- Gli animali sono immobilizzati nel modo idoneo a risparmiare loro dolori, sofferenze, agitazioni, ferite o contusioni evitabili
- In caso di macellazione rituale, gli animali della specie bovina vengono immobilizzati prima della macellazione con metodo meccanico per evitare qualsiasi dolore, sofferenza e eccitazione, nonché qualsiasi ferita o contusione agli animali
- Gli animali non vengono legati per le zampe né sospesi prima di essere abbattuti

- Gli animali non sono sistemati nel box per lo stordimento se l'operatore non è pronto ad operare fin dal momento in cui l'animale vi è introdotto
- La testa dell'animale viene immobilizzata solo quando l'operatore è pronto a stordirlo
- Gli animali storditi con mezzi meccanici od elettrici che agiscono sulla testa sono contenuti in una posizione tale in modo che lo strumento possa essere applicato e manovrato facilmente in modo corretto e per la durata appropriata
- Nel punto di macellazione sono presenti dispositivi o adeguati strumenti di ricambio per lo stordimento nei casi di emergenze
- L'operatore verifica periodicamente lo stato di stordimento degli animali (il riflesso corneale potrebbe essere ritenuto il metodo più corretto)
- Gli animali non devono presentare segni di ripresa dopo la jugulazione
- Il dissanguamento inizia entro quindici secondi dopo lo stordimento, prima che l'animale riprenda coscienza
- Il dissanguamento è rapido profuso e completo
- Non vengono effettuate altre operazioni sugli animali né alcuna stimolazione elettrica prima della fine del dissanguamento

#### STORDIMENTO MEDIANTE PISTOLA A PROIETTILE CAPTIVO

- L'operatore addetto allo stordimento, sollevamento, impastoimento e dissanguamento degli animali, esegue consecutivamente tali operazioni su un solo animale prima di passare ad un altro animale, oppure sono presenti più operatori con mansioni diverse
- L'operatore deve colpire regolarmente nel punto esatto dell'animale (variabile a seconda della specie, ad esempio per i bovini è vietato colpire dietro le corna)
- Esiste una procedura di controllo dei crani per la verifica del corretto stordimento
- L'operatore controlla che il proiettile ritorni effettivamente in posizione colpo dopo colpo
- Viene verificato che la pistola ed i proiettili utilizzati siano sempre di potenza adeguate all'animale da stordire
- A fianco dell'operatore addetto allo stordimento vi sono entrambe le pistole a seconda della categoria degli animali, ed anche pistole di riserva
- Al momento dell'ispezione le pistole di riserva funzionano

- Esiste un sistema di controllo relativo al rapporto colpi utilizzati/animali macellati

#### STORDIMENTO MEDIANTE ELETTRONARCOSI

- i dispositivi elettrici di stordimento non sono usati per bloccare od immobilizzare gli animali, né per farli muovere
- gli elettrodi sono posti nei punti esatti della testa in modo da consentire alla corrente di attraversare l'encefalo
- l'operatore verifica periodicamente che il voltaggio e l'intensità di corrente siano adatti
- al momento dell'ispezione il voltaggio e l'intensità di corrente sono regolari

#### STORDIMENTO MEDIANTE ESPOSIZIONE A BIOSSIDO DI CARBONIO

- la concentrazione di biossido di carbonio per lo stordimento dei suini è uguale o superiore al 70% del volume
- la cella nella quale i suini sono esposti al gas ed i dispositivi utilizzati per convogliarvi gli animali sono concepiti, costruiti e mantenuti in condizioni tali da evitare che gli animali si possano ferire o possano subire compressioni al petto o da permettere loro di restare in piedi prima di perdere i sensi
- le attrezzature per convogliare i suini alla cella sono adeguatamente illuminati in modo che un suino possa vedere altri suini o l'ambiente circostante
- i suini sono convogliati il più rapidamente possibile (entro 30 secondi) dalla soglia al punto di massima concentrazione di gas per tempo sufficiente a rimanere in stato di incoscienza sino alla morte
- l'operazione di dissanguamento inizia il più presto possibile dopo lo stordimento dei suini, in modo da provare un dissanguamento rapido, profuso e completo e questo avviene prima che l'animale riprenda coscienza

#### MEZZI DI TRASPORTO

- la presenza di autorizzazione sanitaria non scaduta
- I mezzi di trasporto e le loro attrezzature concepiti, costruiti, mantenuti e

## **REG. 1/2005 AII. 1**

### **IDONEITÀ AL TRASPORTO**

1. Non può essere trasportato nessun animale che non sia idoneo al viaggio previsto, né le condizioni di trasporto possono essere tali da esporre l'animale a lesioni o a sofferenze inutili.

2. Gli animali che presentino lesioni o problemi fisiologici ovvero patologie non vanno considerati idonei al trasporto, in particolare se:

- a) non sono in grado di spostarsi autonomamente senza sofferenza o di deambulare senza aiuto;
- b) presentano una ferita aperta di natura grave o un prolasso;
- c) sono femmine gravide che hanno superato il 90 % del periodo di gestazione previsto ovvero femmine che hanno partorito durante la settimana precedente;
- d) sono mammiferi neonati il cui ombelico non è ancora completamente cicatrizzato;
- e) sono suini di meno di tre settimane, ovini di meno di una settimana e vitelli di meno di dieci giorni, a meno che non siano trasportati per percorsi inferiori a 100 km;

3. Tuttavia, animali malati o che presentano lesioni possono essere ritenuti idonei al trasporto se:

- a) presentano lesioni o malattie lievi e il loro trasporto non causerebbe sofferenze addizionali; nei casi dubbi si chiede un parere veterinario;
- d) sono animali che sono stati sottoposti a procedure veterinarie in ordine a pratiche zootecniche, quali la decorazione o la castrazione, purché le ferite siano completamente cicatrizzate.

4. Allorché si ammalano o subiscono lesioni durante il trasporto, gli animali sono separati dagli altri e ricevono quanto prima cure adeguate. Essi ricevono un appropriato trattamento veterinario e, se del caso, sono sottoposti a macellazione d'emergenza o abbattimento in un modo che non causi loro sofferenze inutili.

### **CAPO II MEZZI DI TRASPORTO**

#### **1. Disposizioni per tutti i mezzi di trasporto**

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

- a) evitare lesioni e sofferenze e assicurare l'incolumità degli animali;
- b) proteggere gli animali da intemperie, temperature estreme e variazioni

usati in modo da garantire la incolumità degli animali durante il trasporto e da poter garantire una sufficiente illuminazione per la ispezione e la cura degli animali

- le condizioni per il rispetto del benessere degli animali ( presenza di lettiera idonea a seconda della specie animale trasportata, ecc)

### **OPERAZIONI DI SCARICO DEGLI ANIMALI**

- le strutture per lo scarico devono essere progettate, costruite, mantenute e usate in modo da:

- prevenire lesioni e sofferenze e ridurre al minimo l'agitazione e il disagio durante gli spostamenti degli animali e assicurarne l'incolumità
- b) essere pulite e disinfettate.

- le rampe devono avere pendenze idonee
- deve essere assicurata un'illuminazione appropriata

- Allorché su un mezzo di trasporto sono caricati su più livelli si devono prendere le precauzioni necessarie per evitare che l'urina e le feci cadano sugli animali posti al livello inferiore e per assicurare che la ventilazione non sia impedita.

- gli animali non devono subire maltrattamenti durante le operazioni di scarico e che siano adeguatamente separati, durante il trasporto, a seconda della specie, sesso, età

### **L'operatore del settore alimentare dà evidenza che:**

- la documentazione del trasporto sia compilata in tutte le sue parti riportante:

- origine e proprietà degli animali
- data ora e luogo di partenza
- luogo di destinazione
- durata del viaggio
- certificato sanitario e mod. 4

- Gli spazi messi a disposizione degli animali vivi durante il trasporto

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.96 di 128 |

climatiche avverse;  
 c) essere puliti e disinfettati;  
 d) evitare che gli animali fuggano o cadano fuori ed essere in grado di resistere alle sollecitazioni provocate dai movimenti;  
 e) assicurare che si possa mantenere la quantità e la qualità dell'aria appropriata a seconda delle specie trasportate;  
 f) garantire l'accesso agli animali in modo da consentirne l'ispezione e la cura;  
 g) presentare una superficie d'impiantito antisdrucchiolo;  
 h) presentare una superficie d'impiantito che minimizzi la fuoriuscita di urina o feci;  
 i) fornire un'illuminazione sufficiente per l'ispezione e la cura degli animali durante il trasporto.

1.2 Nel compartimento destinato agli animali e a ciascuno dei suoi livelli dev'essere garantito uno spazio sufficiente per assicurare che vi sia una ventilazione adeguata sopra gli animali allorché questi si trovano in posizione eretta naturale, senza impedire per nessun motivo il loro movimento naturale.

1.4 Le paratie devono essere sufficientemente forti per resistere al peso degli animali. Le attrezzature devono essere concepite per poter funzionare in modo rapido e agevole.

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

Il materiale deve consentire un assorbimento adeguato delle deiezioni.

### CAPO III

#### PRATICHE DI TRASPORTO

1. Carico, scarico ed accudimento degli animali

1.1 Si deve prestare debita attenzione all'esigenza di certe categorie di animali

##### Strutture e procedure

1.3 Le strutture per il carico e lo scarico, compreso l'impianto, devono essere progettate, costruite, mantenute e usate in modo da:

a) prevenire lesioni e sofferenze e ridurre al minimo l'agitazione e il disagio durante gli spostamenti degli animali e assicurarne l'incolumità. In particolare, le superfici non devono essere scivolose e devono esservi protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali;

b) essere pulite e disinfettate.

1.4 a) Le rampe non devono avere pendenza superiore a un angolo di 20°, vale a

corrispondano almeno alle indicazioni riportate nel capo VII (vedi tabelle dedicate)

- Durante i trasporti superiori alle 8 ore gli animali devono essere abbeverati, nutriti e avere l'opportunità di riposare conformemente alle esigenze della loro specie e età, a intervalli appropriati e, in particolare, secondo quanto enunciato nel capo V (GIORNALE DI VIAGGIO) con le seguenti sezioni:

- pianificazione
- luogo di partenza
- luogo di destinazione
- dichiarazione del trasportatore
- modello per la relazione sulle anomalie

- la durata del viaggio senza interruzione per l'abbeveraggio e l'alimentazione può variare a seconda della specie animale e dell'età

- per i lunghi viaggi sono sancite disposizioni che riguardano le caratteristiche dell'automezzo in modo tale che sia rispettato il benessere degli animali al trasporto

- esistenza di attestato di formazione del personale trasportatore, conforme all'allegato IV sui temi considerati negli allegati I e II, sulle condizioni generali di trasporto e sulla documentazione, su temi di fisiologia animale, aspetti pratici dell'accudimento degli animali, sull'impatto dello stile di guida sugli animali, sulle emergenze e sulla sicurezza del personale.

#### FORMAZIONE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO

Vedi specifico capitolo sulla formazione del personale 6.5.3

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA<br/>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma</p> | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Pag.97 di 128 |

dire il 36,4 % rispetto all'orizzontale, per i suini, i vitelli e i cavalli e ad un angolo di 26° 34', vale a dire il 50 % rispetto all'orizzontale, per gli ovini e i bovini diversi dai vitelli. Quando l'inclinazione è superiore a 10°, vale a dire il 17,6 % rispetto all'orizzontale, le rampe devono essere munite di un sistema, ad esempio delle assi trasversali per le zampe, che permetta agli animali di salire o scendere senza rischi o difficoltà;

b) le piattaforme di sollevamento e i piani superiori devono essere muniti di barriere di protezione che impediscano la caduta o la fuga degli animali durante le operazioni di carico e scarico.

1.6 Durante le operazioni di carico e scarico dev'essere assicurata un'illuminazione appropriata.

1.7 Allorché su un mezzo di trasporto sono caricati su più livelli contenitori con animali, si devono prendere le precauzioni necessarie:

a) per evitare che l'urina e le feci cadano sugli animali posti al livello inferiore o, nel caso del pollame, dei conigli e degli animali da pelliccia, per limitare tale situazione;

b) per assicurare la stabilità dei contenitori;

c) per assicurare che la ventilazione non sia impedita.

Trattamento degli animali

1.8 È proibito:

a) percuotere o dare calci agli animali;

b) comprimerne parti sensibili del corpo in modo tale da causare loro dolore o sofferenze inutili;

c) sospendere gli animali con mezzi meccanici;

d) sollevare o trascinare gli animali per il capo, le orecchie, le corna, le zampe, la coda o il vello o trattarli in

modo tale da causare loro dolore o sofferenze inutili;

e) usare pungoli o altri strumenti con estremità aguzze;

f) ostruire volutamente il passaggio di un animale spinto o condotto per qualsiasi luogo in cui gli animali debbano essere trattati.

1.9 Dev'essere evitato, nella misura del possibile, l'uso di strumenti che trasmettono scariche elettriche. In ogni caso tali strumenti sono usati solo su bovini o suini adulti che rifiutano di spostarsi, e soltanto se hanno davanti a sé spazio per muoversi. Le scariche non devono durare più di un secondo, devono essere trasmesse ad intervalli

adeguati e applicate soltanto ai muscoli dei quarti posteriori. Le scariche non devono essere applicate ripetutamente se l'animale non reagisce.

1.11 Gli animali non devono essere legati per le corna, i palchi, gli anelli nasali né per le zampe legate assieme. Ai

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.98 di 128 |

vitelli non deve essere messa museruola. Gli equidi domestici di oltre otto mesi devono recare cavezze durante il trasporto, fatta eccezione per i cavalli non domati.

Se gli animali devono essere legati, le corde, le pastoie o gli altri mezzi usati devono essere:

- a) sufficientemente forti per non spezzarsi durante condizioni di trasporto normali;
- b) tali da consentire agli animali, se necessario, di coricarsi e di mangiare e bere;
- c) concepiti in modo tale da eliminare il pericolo di strangolamento o di lesione ma anche da permettere di liberare rapidamente gli animali.

#### Separazione

1.12 Gli animali sono accuditi e trasportati separatamente nei seguenti casi:

- a) animali di specie diverse;
- b) animali di taglia o età significativamente diverse;
- d) maschi sessualmente maturi e femmine;
- e) animali con corna e animali senza corna;
- g) animali legati e animali slegati.

## 2. Durante il trasporto

2.1 Gli spazi messi a disposizione devono corrispondere almeno alle cifre riportate, per quanto concerne gli animali e i rispettivi mezzi di trasporto, nel capo VII.

## CAPO VII

### SPAZI DISPONIBILI

Gli spazi disponibili per gli animali devono corrispondere almeno alle dimensioni in appresso:

#### A. Equidi domestici

##### *Trasporto stradale*

Cavalli adulti 1,75 m<sup>2</sup> (0,7 x 2,5 m)

Cavalli giovani (6-24 mesi) (per viaggi di durata non superiore a 48 ore)

1,2 m<sup>2</sup> (0,6 x 2 m)

Cavalli giovani (6-24 mesi) (per viaggi di durata superiore a

48 ore) 2,4 m<sup>2</sup> (1,2 x 2 m)

Pony (altezza inferiore a 144 cm) 1 m<sup>2</sup> (0,6 x 1,8 m)

Puledri (0-6 mesi) 1,4 m<sup>2</sup> (1 x 1,4 m)

*Nota:* Durante i lunghi viaggi i puledri e i cavalli giovani devono potersi coricare.

Le cifre possono variare del 10 % al massimo per i cavalli adulti ed i pony e del 20 % al massimo per i cavalli giovani

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1         |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0        |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07 |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.99 di 128 |

e i puledri, in base non solo al peso e alle dimensioni ma anche allo stato fisico dei cavalli, alle condizioni meteorologiche ed alla durata probabile del tragitto.

#### **B. Bovini**

##### *Trasporto stradale*

Categoria Peso approssimativo (in kg) Superficie in m2 per animale

Vitelli d'allevamento 50 0,30-0,40

Vitelli medi 110 0,40-0,70

Vitelli pesanti 200 0,70-0,95

Bovini medi 325 0,95-1,30

Bovini di grandi dimensioni 550 1,30-1,60

Bovini di grandissime dimensioni > 700 > 1,60

Le cifre possono variare in base non solo al peso e alle dimensioni, ma anche allo stato fisico degli animali, alle condizioni meteorologiche e alla durata probabile del tragitto.

#### **C. Ovini/caprini**

##### *Trasporto stradale*

Categoria Peso (in kg) Superficie in m2 per animale

Montoni tosati e agnelli di peso superiore a 26 kg < 55 0,20-0,30

> 55 > 0,30

Montoni non tosati < 55 0,30-0,40

> 55 > 0,40

Pecore in gestazione avanzata < 55 0,40-0,50

> 55 > 0,50

Capre < 35 0,20-0,30

35-55 0,30-0,40

< 55 0,40-0,75

Capre in gestazione avanzata < 55 0,40-0,50

> 55 > 0,50

La superficie al suolo sopra indicata può variare in base alla razza, alle dimensioni, allo stato fisico e alla lunghezza del vello degli animali, nonché in base alle condizioni meteorologiche e alla durata del viaggio. Ad esempio, per piccoli agnelli, può essere prevista una superficie inferiore a 0,2 m2 per animale.

#### **D. Suini**

##### *Trasporto ferroviario e stradale*

Tutti i suini devono almeno potersi coricare e restare naturalmente in posizione eretta.

Per soddisfare questi requisiti minimi, durante il trasporto la densità di carico dei suini del peso di 100 kg non

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.100 di 128 |

dovrebbe essere superiore a 235 kg/m2.

Per la razza, le dimensioni e lo stato fisico dei suini può essere necessario aumentare la superficie al suolo minima richiesta. Essa può essere aumentata fino al 20 % anche in base alle condizioni meteorologiche e alla durata del viaggio.

#### **ALLEGATO IV FORMAZIONE**

1. I conducenti di trasporti su strada e i guardiani di cui all'articolo 6, paragrafo 5 e all'articolo 17, paragrafo 1 devono aver completato positivamente la formazione di cui al punto 2 ed aver superato un esame riconosciuto dall'autorità competente, la quale assicura l'indipendenza degli esaminatori.

2. I corsi di formazione di cui al punto 1 comprendono almeno gli aspetti tecnici e amministrativi della legislazione comunitaria sulla protezione degli animali durante il trasporto e in particolare i seguenti aspetti:

- a) articoli 3 e 4 e allegati I e II;
- b) fisiologia animale e in particolare fabbisogno di acqua e alimenti, comportamento animale e concetto di stress;
- c) aspetti pratici dell'accudimento degli animali;
- d) impatto dello stile di guida sul benessere degli animali trasportati e sulla qualità della carne;
- e) cure di emergenza agli animali;
- f) aspetti relativi alla sicurezza del personale che accudisce gli animali.

## **6.8 HACCP**

### **REQUISITI NORMATIVI**

| <b>REQUISITI NORMATIVI</b> |                |                    |
|----------------------------|----------------|--------------------|
| <b>DOCUMENTO/NORMA</b>     | <b>OGGETTO</b> | <b>RIFERIMENTO</b> |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |  | Pag.101 di 128 |

|                                                                                |                                                                                                                                                                   |                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                                                    | Art. 5, comma 2 lettera g, comma 4 lett. A, comma 5, Art. 7, Art. 8, Art. 9 |
| REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE                                                                                         | ALLEGATO III comma 3 lett. a,                                               |
| REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO                                           | Art. 4, comma 1, comma 2, comma 3 lett. A, comma 4 lett. a, comma 8 lett. b |
| REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO | CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI | Art. 10, comma 2, lett. a, lett. e, lett. d                                 |
| REGOLAMENTO. 2073/2005 del 15.11.2005 DELLA COMMISSIONE                        | CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI                                                                                                         | Art. 3, 4, 5, 6, 7. Allegato I e II                                         |

| REQUISITI APPLICATIVI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | CRITERI DI CONFORMITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Commissione Europea - Direzione Generale per la salute e tutela dei consumatori – Bruxelles 21.12.2005</b></p> <p><b>Documento di orientamento sull'applicazione di talune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari</b></p> <p><b>omissis</b></p> <p><b>5.3. HACCP e flessibilità</b> La metodologia HACCP è per sua natura flessibile, in quanto si basa su una serie limitata di principi e di procedure che perseguono l'obiettivo della sicurezza dei prodotti alimentari, senza imporre alle imprese alimentari di rispettare regole o di seguire procedure non pertinenti o adattate al contesto specifico della loro attività. I manuali di corretta prassi operativa per l'igiene e per l'applicazione dei principi HACCP predisposti dal settore alimentare, a livello nazionale o comunitario, dovrebbero</p> | <p>Allorquando un operatore del settore alimentare utilizza procedure contenute in manuali nazionali e comunitari di corretta prassi igienica e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP anziché stabilire sue procedure proprie, l'audit dovrà comprendere il corretto uso di detti manuali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Il manuale di corretta prassi cui l'operatore fa riferimento è stato approvato ufficialmente:</u></b></li> </ul> <p>Se l'operatore del settore alimentare ha fatto riferimento ad un manuale di corretta prassi tale manuale deve essere stato approvato a livello nazionale o comunitario con le previste procedure</p> |

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.102 di 128 |

aiutare le imprese ad applicare procedure basate sui principi HACCP corrispondenti alle caratteristiche della loro produzione. La Commissione ha pubblicato documenti d'orientamento che illustrano le possibilità principali di flessibilità per quanto riguarda l'applicazione delle procedure basate sui principi HACCP.

**Commissione Europea - Direzione Generale per la salute e tutela dei consumatori – Bruxelles 16.11.2005**

**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**

**Accordo, ai sensi dell'art. 4 del D.L. n° 281 del 28/08/1997, tra il Ministro della salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente criteri per la predisposizione dei Piani di autocontrollo, per l'identificazione e la gestione dei pericoli nel settore carni. Pubblicato sul supplemento ordinario n° 16 della G.U. n° 32 09/02/2005.**

.... Omissis .....

Lo sviluppo del piano HACCP prevede le seguenti fasi.

#### **Fasi preliminari**

- Mandato della direzione e coinvolgimento dei vertici.
- Creazione del gruppo di lavoro.
- Definizione degli obiettivi del piano HACCP.
- Descrizione del prodotto; identificazione della destinazione d'uso.
- Definizione del diagramma di flusso e verifica sul posto.
- Predisposizione e conferma delle istruzioni di lavoro.

#### **I sette principi HACCP**

I seguenti sette principi che costituiscono la base del sistema HACCP, sono contenuti nel Codex Alimentarius (1996).

- Condurre un'analisi dei pericoli.
- Identificare i punti di controllo critici.

Allorquando un operatore del settore alimentare non utilizza procedure contenute in manuali nazionali e comunitari di corretta prassi igienica e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP e stabilisce sue procedure proprie, l'audit dovrà riguardare la verifica della rispondenza delle procedure aziendali ai contenuti dell'art. 5 del regolamento (CE) 853/2004 e dell'Accordo a fianco riportato.

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.103 di 128 |

- Fissare i limiti critici.
- Definizione delle procedure di monitoraggio.
- Definizione delle azioni correttive.
- Definizione delle procedure di verifica.
- Definizione delle procedure di registrazione.

## 1 FASI PRELIMINARI

### 1.1.1 Fase preliminare 1: mandato della direzione e coinvolgimento dei vertici

La possibilità di sviluppare ed implementare con successo un piano HACCP è fortemente dipendente dal coinvolgimento attivo dell'impresa e dal mandato della direzione. Per un adeguato sviluppo e successiva buona applicazione del piano è necessario che la direzione fornisca il supporto e le risorse necessarie, che includono finanziamenti, personale e tempo adeguati. E' fondamentale inoltre che ogni persona coinvolta a vario titolo nell'applicazione dell'HACCP comprenda i principi fondamentali del sistema ed il ruolo affidato nell'applicazione pratica.

Imprese artigianali. Molto più semplice, in teoria, ottenere il coinvolgimento della direzione nelle imprese che impiegano un numero limitato di addetti. E' sufficiente che il titolare sia convinto della necessità di applicare il sistema nella propria attività, trasmettendo questo "input" ai collaboratori e investendo il tempo e le risorse necessarie. Nella pratica, proprio in questo tipo di imprese spesso si riscontrano problemi legati alla scarsa volontà del titolare nell'implementare il sistema.

### 1.1.2 Fase preliminare 2: creazione del gruppo di lavoro (HACCP Team)

Al fine di facilitare l'applicazione pratica del piano HACCP, è auspicabile la creazione di un apposito gruppo di lavoro all'interno dell'industria, che non dev'essere strutturato secondo i livelli gerarchici dell'impresa; esso potrà essere composto da un numero variabile di persone, a seconda dell'azienda, quantificabile comunque in circa 3-6 persone.

### Fase preliminare 1: mandato della direzione e coinvolgimento dei vertici

- Nel Piano è esplicitato il **mandato della direzione**

La possibilità di sviluppare ed implementare il piano HACCP dipende in primo luogo dalla volontà dell'impresa e dal mandato della direzione nei confronti del responsabile dell'autocontrollo aziendale

Deve essere presente un impegno formalizzato da parte della direzione aziendale relativo a predisposizione, attuazione, mantenimento di una o più procedure basate sui principi HACCP.

- Sono state individuate le risorse necessarie per l'attuazione del piano

La direzione deve fornire il supporto e le risorse necessarie, che includono finanziamenti, personale e tempo adeguati.

La direzione deve individuare formalmente il responsabile del piano di autocontrollo,

- Il Piano è datato e firmato dal responsabile dell'autocontrollo

Il piano deve riportare oltre alla firma del responsabile, la data in cui è stato predisposto e la data delle eventuali revisioni, in modo da sapere da quale data è stato applicato.

La firma costituisce un'assunzione di responsabilità da parte di chi deve sovrintendere all'applicazione del piano.

### Fase preliminare 2: creazione del gruppo di lavoro (HACCP Team)

- La direzione deve fornire evidenza:

dei partecipanti al gruppo HACCP  
delle relative conoscenze e competenze

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.104 di 128 |

Le persone che entrano a far parte del gruppo di lavoro dovrebbero possedere adeguate conoscenze e competenze sui seguenti aspetti:

- processo produttivo;
- tecnologia delle attrezzature ed utensili;
- principi della sicurezza alimentare;
- sistemi di gestione attualmente presenti in azienda;
- principi HACCP.

E' compito del gruppo la progettazione del piano HACCP in costante collaborazione con le persone che saranno tenute ad implementarlo all'interno dell'azienda. A seconda della parte del piano che viene sviluppata, può essere necessario inoltre coinvolgere altre persone che lavorano all'interno dell'azienda.

Lo sviluppo di un piano HACCP richiede normalmente l'intervento di più persone ognuna con il proprio bagaglio di esperienze e conoscenze.

E' da considerarsi un errore la predisposizione del piano fatta da una persona, anche esperta di HACCP, ma escludendo i soggetti che hanno una conoscenza diretta della linea di lavorazione e del processo produttivo.

Qualora si ritenga necessario far ricorso a risorse esterne, si raccomanda di ricorrere a persone in possesso di conoscenze tecniche sull'HACCP.

Può essere molto utile, inizialmente, che il gruppo di lavoro predisponga un programma per lo sviluppo del piano, indicando le attività da effettuare, le relative date, le responsabilità.

Imprese artigianali. Il gruppo di lavoro può essere costituito anche da un numero molto limitato di persone ; nelle piccole industrie, il gruppo potrà essere formato da tutti gli addetti, in quanto questi ultimi potrebbero ricoprire molteplici ruoli e responsabilità all'interno dell'azienda, utili quindi nella progettazione ed implementazione del piano

### **1.1.3 Fase preliminare 3: stabilire lo scopo del piano HACCP (Step 3)**

L'obiettivo dell'HACCP è l'elaborazione di piani per la sicurezza alimentare che ricoprano tutti gli aspetti della produzione

- **E' stato formalizzato il gruppo di lavoro**

Lo sviluppo del piano HACCP richiede normalmente l'intervento di più persone ognuna con il proprio bagaglio di esperienze e conoscenze.

E' compito del gruppo la progettazione del piano HACCP in collaborazione con il personale che sarà tenuto ad implementarlo all'interno dell'azienda.

- **Il gruppo ha conoscenze adeguate in materia di HACCP**

Le persone che entrano a far parte del gruppo dovrebbero possedere, ognuna per la parte di propria competenza, conoscenze adeguate relative: ai principi dell'HACCP, della tecnologia e della sicurezza alimentare, del processo produttivo e dei sistemi di gestione propri dell'azienda

### **Fase preliminare 3: stabilire lo scopo del piano HACCP (Step 3)**

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.105 di 128 |

all'interno dell'impresa. Nella maggior parte dei casi, il metodo migliore consiste nel suddividere il lavoro in moduli che possano essere sviluppati progressivamente.

E' particolarmente importante accertare che non si creino lacune tra i controlli eseguiti nell'ambito dell'HACCP e i prerequisiti.

Il punto di partenza è costituito quindi da un'attenta valutazione dei prerequisiti già implementati in azienda; quando questi sono stati correttamente sviluppati ed implementati, il piano HACCP potrà essere dimensionato adeguatamente ed includerà le attività specifiche eventualmente non incluse nei prerequisiti.

#### **1.1.4 Fase preliminare 4: descrizione del prodotto; destinazione d'uso**

Il passo successivo consiste nella descrizione del prodotto e delle modalità di distribuzione e consumo. L'allegato 4 fornisce uno schema base che può essere utilizzato per lo sviluppo di questa fase preliminare. Sia che si utilizzi questo modulo, sia che si ricorra ad un'altra modulistica, la descrizione del prodotto dovrebbe comunque contenere i seguenti elementi:

- denominazione del prodotto;
- composizione: materie prime, ingredienti, additivi, ecc.;
- struttura e caratteristiche chimico-fisiche (solido, liquido, gel, aw, ph, ecc.);
- criteri microbiologici o chimici ufficiali applicabili;
- profilo microbiologico e bromatologico;
- condizionamento ed imballaggio (condizionamento ermetico, sottovuoto, atmosfera protettiva; descrizione materiali);
- etichettatura comprensiva delle istruzioni d'uso;
- shelf-life - conservabilità (incluse le possibili alterazioni);
- modalità di conservazione, di immagazzinamento e di distribuzione;
- uso previsto (ulteriore lavorazione, vendita al consumatore finale, ecc.);
- destinazione del prodotto (mercato locale, esportazione, scambi intracomunitari, ecc.);
- modalità di utilizzo (per esempio: “da consumarsi previa cottura”).

Ogni prodotto dovrebbe inizialmente essere preso in

- *Sono stati predisposti programmi prerequisito adeguati*

L'impresa alimentare deve predisporre specifici programmi prerequisito che si integrano con il piano HACCP. Tali prerequisiti consentono di gestire aspetti rilevanti legati alla sicurezza alimentare e di ridurre conseguentemente in sede di analisi dei pericoli il numero dei pericoli da gestire in HACCP.

- *Il Piano HACCP ricomprende tutte le produzioni dello stabilimento*

L'impresa alimentare deve predisporre un piano di autocontrollo che ricomprenda tutte le produzioni realizzate nell'impianto

#### **Fase preliminare 4: descrizione del prodotto; destinazione d'uso**

- *Sono stati elencati tutti i prodotti fabbricati*

L'impresa alimentare deve elencare e descrivere tutti i prodotti fabbricati.

L'impresa alimentare deve evidenziare i prodotti o i gruppi di prodotti per i quali sviluppa i diversi diagrammi di flusso

Per gruppo di prodotti si intendono i prodotti che, per analogia di processo produttivo, presentano gli stessi pericoli, gli stessi limiti critici e utilizzano gli stessi fattori di conservazione e hanno medesima destinazione d'uso.

- *Sono disponibili le descrizioni dei prodotti e delle loro destinazioni d'uso*

Deve essere presente la descrizione dei prodotti fabbricati (composizione, tipo di trattamento cui sono stati sottoposti).

Devono essere indicate le modalità di conservazione e d'uso (es: da conservare a T<+7, da consumare previa cottura) e l'eventuale destinazione del prodotto a categorie a rischio (es: ai celiaci, agli immunodepressi).

- *Le descrizioni dei prodotti sono complete*

Le descrizioni comprendono:

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.106 di 128 |

considerazione singolarmente, avendo però cura di effettuare raggruppamenti in base ad analogie di processo produttivo e di destinazione d'uso. La descrizione potrebbe quindi essere fatta per gruppi di prodotti.

E' importante anche valutare le conseguenze di un uso non corretto del prodotto, ad esempio di una manipolazione scorretta o una conservazione impropria, in termini di eventuale crescita inaccettabile di microrganismi patogeni.

Tutte queste informazioni saranno utilizzate per stabilire un “profilo di rischio” per il prodotto stesso ed aiuteranno nell'identificazione dei pericoli potenziali per la sicurezza dell'alimento.

La descrizione dell'uso previsto dovrà:

1. identificare i gruppi di consumatori ai quali è destinato il prodotto;
2. accertare la presenza di eventuali popolazioni “sensibili”;
3. stabilire la non idoneità del prodotto verso le popolazioni sensibili e segnalare la circostanza in etichetta.

La massima attenzione dovrà essere riservata per le specifiche esigenze di sicurezza alimentare richieste da particolari categorie di consumatori, quali le persone immunocompresse, i bambini, gli anziani, le donne in stato interessante, ecc.

#### **1.1.5 Fase preliminare 5: definizione del diagramma di flusso e verifica sul posto**

Il diagramma di flusso è la rappresentazione schematica delle principali tappe del processo di fabbricazione, dalla ricezione delle materie prime alla spedizione del prodotto, che fornisce le basi per la successiva analisi dei pericoli.

Esso deve essere il più possibile dettagliato e completo e comprende il flusso di eventuali prodotti destinati alla rilavorazione. I CCP che verranno successivamente identificati andranno riportati anche sul diagramma di flusso.

Nel diagramma di flusso andranno inclusi materie prime, additivi,

- denominazione del prodotto;
- composizione: materie prime, ingredienti, additivi, ecc.;
- struttura e caratteristiche chimico-fisiche (solido, liquido, gel, aw, ph, ecc.);
- criteri microbiologici o chimici ufficiali applicabili;
- profilo microbiologico e bromatologico;
- condizionamento ed imballaggio (condizionamento ermetico, sottovuoto, atmosfera protettiva; descrizione materiali);
- etichettatura comprensiva delle istruzioni d'uso;
- shelf-life - conservabilità (incluse le possibili alterazioni);
- modalità di conservazione, di immagazzinamento e di distribuzione;
- uso previsto (ulteriore lavorazione, vendita al consumatore finale, ecc.);
- destinazione del prodotto (mercato locale, esportazione, scambi intracomunitari, ecc.);
- modalità di utilizzo (per esempio: “da consumarsi previa cottura”).
- Identificazione dei gruppi di consumatori ai quali è destinato il prodotto, con particolare riferimento ad eventuali popolazioni “sensibili”

#### **Fase preliminare 5: definizione del diagramma di flusso e verifica sul posto**

- Sono disponibili i **diagrammi di flusso delle produzioni interessate**

L'impresa alimentare deve predisporre una rappresentazione schematica delle fasi diverse fasi del processo di produzione, rilevanti dal punto di vista igienico sanitario, che fornisca la base per la successiva analisi dei pericoli.

Si tratta della rappresentazione schematica delle principali tappe del processo di

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.107 di 128 |

ingredienti, materiali destinati ad entrare in contatto con l'alimento.

Nel caso in cui uno o più di questi elementi siano già stati ricompresi nei prerequisiti, dovrà esserne fatta menzione nel piano HACCP. Per ogni fase dovrebbero essere indicati i locali, i tempi previsti, i parametri di processo previsti, le attrezzature utilizzate.

Qualora, in fase di studio del piano, venga utilizzato un diagramma di flusso generico, è importante verificare le differenze esistenti rispetto al processo produttivo della propria azienda, apportando le necessarie modifiche. I diagrammi di flusso generici costituiscono quindi una traccia, che va verificata sul posto per ottenere un diagramma aderente alla realtà produttiva aziendale.

#### **La verifica sul posto**

E' importante che nel diagramma di flusso siano descritte accuratamente le varie operazioni così come avvengono nella realtà. La verifica va effettuata secondo le seguenti modalità:

- discussione con gli operatori che sono impegnati lungo la linea produttiva, per accertare che le fasi siano correttamente descritte;
- verifica sul posto, da effettuarsi durante le lavorazioni, controllando che ciò che è scritto nel diagramma di flusso corrisponda a realtà.

Al termine di questa verifica, dovranno essere apportate le correzioni che si siano rese eventualmente necessarie.

#### **1.1.6 Fase preliminare 6: predisposizione e conferma delle istruzioni di lavoro**

Per ogni fase lavorativa, dovrebbero essere predisposte specifiche istruzioni scritte da fornire al personale. Queste ultime corrispondono in pratica ad una descrizione del lavoro così come deve essere effettuato in ogni singola fase del diagramma di flusso. La conferma di queste istruzioni operative scritte va effettuata con l'osservazione diretta e con una discussione che coinvolga il personale tenuto a rispettare il mansionario. Con questa fase preliminare si definiscono in pratica le cosiddette

produzione che fornisce la base per la successiva analisi dei pericoli.

Ogni diagramma di flusso deve comprendere tutti i passaggi, dalla ricezione della materia prima alla spedizione del prodotto (e il trasporto se effettuato dall'impresa stessa).

Per ogni singola fase devono essere indicati: i locali, i tempi, i parametri di processo (temperature, ecc..) le attrezzature utilizzate.

Nel diagramma di flusso è bene siano evidenziati i CCP individuati

- *I diagrammi corrispondono alla realtà aziendale*

Si deve avere evidenza che il diagramma di flusso predisposto corrisponda alla realtà produttiva aziendale.

Il diagramma di flusso deve essere verificato sul posto per valutare se le varie tappe (operazioni) corrispondono effettivamente alla realtà produttiva aziendale

#### **Fase preliminare 6: predisposizione e conferma delle istruzioni di lavoro**

- *Sono presenti istruzioni di lavoro scritte per il personale*

Le imprese alimentari strutturate (articolate e complesse, nelle quali le diverse attività

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.108 di 128 |

GMP.

## 2 I PRINCIPI HACCP

### 2.1.1 Principio 1: condurre un'analisi dei pericoli

Il primo principio dell'HACCP consiste nel condurre un'analisi dei pericoli per la sicurezza dell'alimento, per stabilire quelli che possono ragionevolmente verificarsi e identificare le misure che possono essere applicate per la loro gestione. Lo sviluppo dell'analisi dei pericoli è un passo essenziale nella predisposizione del piano HACCP, ma è anche una fase molto difficile da attuare senza il coinvolgimento di figure professionali in possesso di adeguate conoscenze.

Si ritiene che qualsiasi pericolo che, in base ai dati della letteratura o all'esperienza dello stabilimento, si sia presentato precedentemente nello stesso tipo di prodotto, debba essere preso in considerazione. Il fatto che un pericolo abbia in teoria la probabilità di presentarsi, non significa automaticamente che lo stesso debba venire gestito a livello di un CCP.

La ditta deve però giustificare per quali ragioni nel proprio stabilimento quel pericolo, preso in considerazione in base ai dati della letteratura, non ha la ragionevole probabilità di verificarsi.

La documentazione utilizzata nello sviluppo dell'analisi dei pericoli (legislazione di riferimento, studi scientifici, studi sviluppati all'interno dell'azienda, informazioni storiche) deve essere conservata a supporto/giustificazione delle scelte attuate.

Un pericolo può essere dato da:

- contaminazione (o ricontaminazione), ad un livello inammissibile, di tipo biologico, chimico o fisico, delle materie prime, dei prodotti intermedi o dei prodotti finiti;
- sopravvivenza o moltiplicazione in proporzioni inammissibili di microrganismi patogeni e comparsa, in proporzioni inammissibili, di corpi chimici nei prodotti intermedi, nei prodotti finiti, nella catena di produzione o nell'ambiente circostante;
- produzione o persistenza, a livelli inaccettabili, di tossine o di altre sostanze indesiderate provenienti da metabolismo

non sono svolte o sovrintese direttamente dall'OSA ) presso le quali il personale svolge mansioni specifiche e rilevanti dal punto di vista igienico sanitario ( ad es.: preparazione impasto, preparazione salamoie, cottura, porzionatura, affettatura ecc..) non gestite mediante programmi prerequisito generali devono fornire evidenza di istruzioni di lavoro fornite al personale in relazione alle diverse mansioni esercitate, riportanti la descrizione delle attività da svolgere e le modalità di esecuzione delle medesime, soprattutto quelle rilevanti ai fini igienico sanitari.

## I PRINCIPI HACCP

### Principio 1: condurre un'analisi dei pericoli

#### • E' stata condotta l'analisi dei pericoli

L'impresa alimentare ha preso in considerazione qualsiasi pericolo che, in base ai dati della letteratura o all'esperienza dello stabilimento, si sia presentato precedentemente nello stesso prodotto.

Un pericolo può essere causato da :

- contaminazione (o ricontaminazione), ad un livello inammissibile, di tipo biologico, chimico o fisico, delle materie prime, dei prodotti intermedi o dei prodotti finiti,
- sopravvivenza o moltiplicazione in proporzioni inammissibili di microrganismi patogeni,
- produzione o persistenza, a livelli inaccettabili, di tossine o di altre sostanze provenienti dal metabolismo microbico
- comparsa, in proporzioni inammissibili, di corpi chimici nei prodotti intermedi e nei prodotti finiti.

#### • Sono stati elencati tutti i potenziali pericoli biologici, chimici e fisici prevedibili

Si intendono per pericoli che possono ragionevolmente verificarsi quelli per i quali un'impresa prudente metterebbe in atto procedure di controllo/gestione perché si sono storicamente verificati o perché esiste la ragionevole possibilità che possano verificarsi in assenza di tali procedure.

Debbono essere elencati e considerati tutti i potenziali pericoli biologici, chimici o fisici che potrebbero prevedibilmente insorgere in ciascuna fase (comprese le soste). Quanto sopra utilizzando il diagramma di flusso precedentemente predisposto.

Quando viene identificato un pericolo potenziale occorre sempre specificare se è di

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.109 di 128 |

microbico.

Il gruppo di lavoro dovrebbe analizzare quali pericoli potrebbero insorgere in ciascuna fase del processo produttivo, utilizzando il diagramma di flusso e la descrizione del prodotto precedentemente predisposti. Le domande che possono essere utili in questa fase, per ottenere un risultato il più possibile completo, sono riportate in allegato 5.

Una delle principali difficoltà consiste nello stabilire quali pericoli possono ragionevolmente verificarsi e per i quali è necessario adottare misure preventive. La legislazione statunitense li indica, ad esempio, come quelli per i quali un'impresa prudente metterebbe in atto procedure di controllo/gestione perché si sono storicamente verificati o perché esiste la ragionevole possibilità che possano verificarsi in assenza di tali procedure.

In realtà, l'analisi dei pericoli è costituita da tre momenti distinti:

- elencare tutti i potenziali pericoli biologici, chimici o fisici che potrebbero prevedibilmente insorgere in ciascuna fase;
- determinarne la significatività
- elencare le misure preventive per controllare/gestire i rischi identificati.

**a. Elencare tutti i potenziali pericoli biologici, chimici o fisici**

I pericoli sono normalmente raggruppati in tre categorie: biologici, chimici, fisici. Di norma, i pericoli devono essere definiti in modo specifico (es. *Clostridium botulinum*, *Listeria monocytogenes*); in qualche caso i pericoli possono essere raggruppati, quando la fonte di contaminazione, piuttosto che le modalità per la loro gestione, siano sovrapponibili (ad es. batteri associati alla contaminazione fecale, batteri tremolabili).

Quando si identifica un pericolo potenziale la sua identificazione deve essere specifica (es. (B)=salmonella (C)=grasso/olio e (P)=metallo, plastica ecc.).

Pericoli biologici

Sono rappresentati da organismi viventi che possono rendere l'alimento non sicuro; possono essere batteri, parassiti, virus. I pericoli biologici sono frequentemente associati alla materia prima dalla quale l'alimento è ottenuto, per le carni ad esempio gli

tipo biologico (B: *Listeria Monocytogenes*), chimico (C: nitriti, nitrati) o fisico (F: metallo, vetro).

I pericoli debbono essere definiti in modo specifico (es: *Clostridium Botulinum*); in qualche caso possono essere raggruppati (es: batteri associati alla contaminazione fecale).

- *E' tata adeguatamente definita la significatività dei pericoli potenziali in base alla valutazione del rischio ed alla gravità di ciascun pericolo*

Queste informazioni possono essere desunte anche dalla bibliografia o dai manuali di corretta prassi eventualmente adottati.

La gravità del pericolo (severity) dipende esclusivamente dalle caratteristiche intrinseche dell'agente che ha determinato lo specifico pericolo e dalle sue ripercussioni sulla salute.

Il rischio (risk) dipende invece dalla probabilità di occorrenza del pericolo; questo anche in relazione allo specifico processo produttivo aziendale e al personale in causa.

E' pertanto importante verificare che sia stata motivata adeguatamente la decisione presa in merito alla significatività dei singoli pericoli.

- *E' stata adeguatamente eseguita la valutazione dell'efficacia dei prerequisiti implementati ( SOP, SSOP) nei confronti dei pericoli significativi*

E' risaputo che in un piano HACCP dovrebbero essere identificati, se possibile, pochi CCP, perché diversamente il piano diventa ingestibile.

E' pertanto opportuno descrivere le misure che sono state adottate, nell'ambito dei prerequisiti, per gestire il pericolo individuato, prima di stabilire se il pericolo medesimo "possa ragionevolmente verificarsi".

E' ovvio che tali prerequisiti possono essere considerati solamente se:

- sono stati predisposti prima dello sviluppo del piano HACCP,
- la documentazione e le registrazioni relative a tali prerequisiti sono in grado di giustificare la decisione presa.

se una SOP od una SSOP vengono utilizzate per sostenere che un pericolo non ha la ragionevole possibilità di presentarsi durante una fase del processo (HACCP-analisi dei pericoli), la documentazione e le relative registrazioni devono essere disponibili per l'autorità di controllo al fine di determinare se le stesse sono in grado di giustificare tale decisione.

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1           |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0          |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.1 10 di 128 |

animali stessi, ma possono essere anche introdotti durante la lavorazione, dall'ambiente nel quale l'alimento è lavorato, dagli addetti alle lavorazioni, da altri ingredienti, dal processo stesso.

#### Pericoli chimici

Possono derivare da un componente naturale dell'alimento o da sostanze che lo contaminano, in modo internazionale o meno, durante le varie fasi della vita del prodotto. Nel caso di animali d'allevamento, vanno presi ad esempio in considerazione i componenti delle razioni alimentari, l'acqua di abbeverata, medicinali e sostanze vietate, pesticidi. Essi possono causare malattie alimentari acute oppure danni di tipo cronico. Tra i pericoli chimici vanno inclusi anche gli allergeni di origine alimentare, nonché le sostanze chimiche utilizzate nell'industria di lavorazione, quali lubrificanti, detergenti, disinfettanti.

#### Pericolo fisico

E' un elemento fisico dell'alimento che non rientra nella sua normale composizione e che può causare malattia o lesioni alla persona che lo consuma. I più comuni pericoli fisici sono materiali estranei quali pezzi di vetro, di metallo, di plastica, ecc., che si possono ritrovare nell'alimento per una non corretta gestione del processo produttivo o per difetti delle attrezzature.

Numerose condizioni possono causare o favorire la presenza di materiali estranei nell'alimento, quali ad esempio:

- materie prime contaminate;
- attrezzature ed utensili inadeguati od in cattive condizioni di manutenzione;
- materiali di confezionamento inadeguati;
- scarsa attenzione da parte degli addetti con ruolo di responsabilità.

#### **b. Determinare se i pericoli potenziali sono significativi**

Dopo aver identificato i pericoli è necessario definire se siano significativi; con tale termine si deve intendere (NACMCF 1992) "un rischio di tale natura che la sua prevenzione, eliminazione, riduzione o controllo ad un livello accettabile sia essenziale per la produzione di un alimento sano".

La significatività viene determinata in base alla valutazione del rischio (risk) e della gravità (severità); quest'ultima, a differenza

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.111 di 128 |

del risk, non dipende dal processo né dal personale, ma dalle caratteristiche intrinseche dell'agente determinante il pericolo.

La valutazione è normalmente basata su una combinazione di esperienza, dati epidemiologici e dati provenienti dalla letteratura scientifica. I rischi che risultano non significativi o poco probabili non devono essere presi in considerazione nel piano HACCP.

E' importante motivare adeguatamente la decisione rispetto alla valutazione di un eventuale rischio.

**c. Elencare le misure preventive per controllare/gestire i rischi identificati**

Il passo successivo consiste nell'identificare le misure preventive che potrebbero essere utilizzate per gestire/controllare il pericolo.

Per gestire un pericolo può essere necessario ricorrere a più di una misura preventiva, così come una stessa misura preventiva può intervenire su più pericoli.

E' importante chiarire che, sebbene possano essere predisposti elenchi di pericoli per ogni tipo di processo, l'analisi dei pericoli deve comunque essere condotta per ogni singolo stabilimento e linea produttiva; essa deve inoltre essere aggiornata ogniqualvolta vengano introdotte modifiche del processo.

Per lo sviluppo dell'analisi dei pericoli può essere utilizzato il modulo riportato in allegato 6.

Nel modello proposto si evidenzia, in un'apposita colonna, l'opportunità di descrivere le misure che possono essere adottate, nell'ambito dei prerequisiti, per gestire il pericolo stesso, prima di stabilire se un pericolo “possa ragionevolmente verificarsi”.

Secondo i principi HACCP, ogni volta che si stabilisce che un pericolo può ragionevolmente verificarsi, è necessario stabilire misure per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile il pericolo stesso e quindi definire uno o più CCP.

Il punto essenziale pare quindi fornire una risposta corretta alla domanda: “il pericolo può ragionevolmente verificarsi?”. A prima vista, la risposta potrebbe essere “sì” per molti pericoli, il che condurrebbe ad una proliferazione di CCP con conseguente ingestività del processo. E' risaputo che in piano HACCP dovrebbero essere identificati, se possibile, pochi CCP, diversamente il piano è destinato a fallire. Il problema pare in questo caso quello di considerare se un pericolo può

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1           |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0          |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07   |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.1 12 di 128 |

ragionevolmente verificarsi dopo che sono stati correttamente implementati i prerequisiti, che possono aiutare in molti casi a prevenire pericoli anche significativi.

Per molti dei pericoli potenziali identificati possono essere infatti applicate misure preventive nell'ambito dei prerequisiti in modo da ridurre significativamente il numero dei CCP (cfr Principio n.2).

Appare chiaro che:

- L'adozione dei prerequisiti deve precedere lo sviluppo di un piano HACCP;
- In fase di analisi dei pericoli, molti di questi potranno essere “gestiti” attraverso i programmi prerequisiti; semplificando enormemente l'identificazione dei CCP.

Le misure preventive adottate nell'ambito dei prerequisiti non vanno confuse con le “misure per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile il pericolo”, descrizione che comporta la definizione di un CCP.

### 2.1.2 Principio 2: identificazione dei critical control points (CCP)

Dopo aver identificato i pericoli biologici, chimici e fisici che possono ragionevolmente verificarsi, dopo aver individuato, per ognuno di questi pericoli, le misure preventive per la loro gestione, è necessario procedere all'identificazione dei CCP: punti, fasi o procedure in corrispondenza delle quali il controllo può essere applicato per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo per la sicurezza alimentare.

Sono necessarie alcune precisazioni:

- il CCP non è necessariamente un punto in cui c'è una elevata probabilità di incorrere in un pericolo;
- critico non vuol dire pericoloso, ma decisivo, determinante ai fini della prevenzione di pericoli relativi agli aspetti igienici;
- i CCP non sono i punti in cui vengono effettuate le analisi; le analisi non sono un modo per tenere sotto controllo la sicurezza di un alimento, ma un elemento di verifica dell'efficacia del piano HACCP;
- il controllo consiste nella gestione del punto, fase o procedura e non è una misurazione di tipo analitico;

### Principio 2: identificazione dei critical control points (CCP)

- Sono stati identificati i Punti di Controllo Critici nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o ridurlo a livelli accettabili

Per Punto di Controllo Critico si intende la fase in corrispondenza della quale il controllo è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo legato alla sicurezza degli alimenti.

In base della letteratura internazionale vengono comunemente riconosciuti come CCP:

- il raffreddamento a temperature che minimizzino la crescita microbica,
- la cottura a temperature specifiche e per tempi specifici, al fine di ottenere la distruzione dei microrganismi patogeni,

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <p>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA<br/>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma</p> | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |  | Pag.113 di 128 |

- per alcuni pericoli possono essere identificati più CCP, e un CCP può controllare più pericoli.

In base ai lavori già pubblicati a livello internazionale ed in base all'esperienza maturata negli anni negli stabilimenti dove l'HACCP è stato da tempo implementato, alcuni punti sono stati comunemente riconosciuti nei vari processi produttivi, come ad esempio:

- il raffreddamento a temperature che minimizzino la crescita microbica;
- la cottura a temperature specifiche e per tempi specifici, al fine di ottenere la distruzione dei microrganismi patogeni;
- la formulazione del prodotto, che includa ad esempio l'aggiustamento del pH.

In ogni caso, anche a parità di processo, stabilimenti diversi potranno identificare differenti CCP.

Per identificare i CCP, a ciascuna fase del processo può essere applicato l'albero delle decisioni oppure un metodo alternativo, come quello descritto in allegato 6.

### Principio 3: fissazione dei limiti critici

Per ogni misura preventiva adottata in corrispondenza di ogni CCP identificato deve essere stabilito un limite critico, valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità, che rappresenta quindi il confine entro il quale il CCP deve restare per essere considerato sotto controllo.

I limiti critici devono essere chiaramente definiti, misurabili, esatti e specifici. Non è accettabile quindi la definizione di un range come limite critico.

I parametri più spesso utilizzati sono quelli chimico-fisici: tempo, pH, concentrazione salina, temperatura, dimensioni fisiche, umidità Aw, acidità titolabile, concentrazione di soluti ecc.

I limiti critici vengono stabiliti sotto la responsabilità dello stabilimento e possono essere ricavati da: legislazione, linee guida, letteratura, studi sperimentali, pareri di esperti. Quando un limite critico è imposto dalla legislazione (ad es. la temperatura di refrigerazione ) questo deve comunque essere rispettato e il piano non può indicare un limite meno restrittivo. E' importante

- la formulazione del prodotto, che includa ad esempio l'aggiustamento del pH.

- Viene data evidenza della metodologia utilizzata per la individuazione dei CCP

Deve essere disponibile evidenza della metodologia utilizzata per l'individuazione dei CCP (albero delle decisioni, altro...)

### Principio 3: fissazione dei limiti critici

- Sono stati stabiliti, in corrispondenza dei CCP, i limiti critici

Per ogni CCP individuato deve essere stabilito il limite critico cioè il valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità. Rappresenta quindi il confine entro il quale il CCP deve restare per essere considerato sotto controllo.

Devono pertanto essere definiti con un solo valore; non è accettabile la definizione di un range di valori come limite critico.

- I limiti critici sono appropriati, misurabili, pertinenti

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1           |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0          |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07   |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.1 14 di 128 |

che tutta la documentazione relativa alla fissazione dei limiti critici sia mantenuta presso lo stabilimento. Oltre ai limiti critici, possono essere fissati dei “livelli di attenzione” più restrittivi, che segnalano la tendenza alla perdita di controllo; questi devono essere chiaramente indicati come tali.

Il limite critico non dovrebbe comunque essere confuso con eventuali limiti operativi stabiliti per ragioni diverse da quelle sanitarie.

#### **Principio 4: definizione delle procedure di monitoraggio**

Per ogni punto di controllo critico è definito un sistema di monitoraggio.

Il monitoraggio consiste in una sequenza programmata di osservazioni o misure di un parametro di controllo al fine di garantire il rispetto del limite critico a livello di un CCP e quindi il controllo dello stesso. Il monitoraggio è effettuato da un addetto o per mezzo di sistemi automatici, in corrispondenza di un CCP e dà luogo a registrazioni che possono essere utilizzate in futuro dall'impresa.

Per ogni monitoraggio prestabilito devono essere definiti i seguenti elementi.

##### **Quando:**

deve essere stabilita la frequenza (continua o con periodicità definita) del monitoraggio, che dipende dal CCP e dal processo; in alcuni casi, il monitoraggio continuo è fattibile (es. registrazione della temperatura delle celle), in altri casi è necessario che il gruppo di lavoro stabilisca una frequenza tale da garantire che il CCP sia sotto controllo. Quando vengano stabilite modalità di monitoraggio discontinuo,, è importante che la frequenza venga definita tenendo conto dei tempi, delle caratteristiche del processo e delle quantità di prodotto trattato in un certo tempo. L'obiettivo è prevenire, nel caso in cui la sorveglianza dei CCP dimostrasse il mancato rispetto dei limiti critici, la distribuzione al consumatore di un prodotto non sicuro, ed al contempo evitare che una quota eccessiva di prodotto debba essere coinvolta in una azione correttiva (vedi il quinto principio HACCP), con costi talvolta molto

I limiti critici possono derivare da: legislazione, manuali di riferimento riconosciuti, linee guida specifiche, letteratura scientifica, programmi di microbiologia predittiva, disciplinari di produzione, da studi sperimentali condotti presso strutture e secondo protocolli di indagine scientificamente provati e/o da pareri di esperti ( ad esempio istituti universitari, stazione sperimentale conserve, IZS, Arpa, laboratori privati accreditati ecc.)

Debbono essere chiaramente definiti, misurabili, esatti e specifici; debbono essere espressi in forma di adeguato/non adeguato o mediante valori numerici.

- *I limiti critici soddisfano i parametri di legge se questi ultimi sono esistenti.*

I limiti critici imposti dalla legislazione devono sempre essere rispettati.

#### **Principio 4: definizione delle procedure di monitoraggio**

- *Sono state stabilite nei CCP procedure di monitoraggio adeguate*

Per monitoraggio si intende la sequenza programmata di osservazioni o misurazioni di un parametro di controllo necessaria per garantire che un CCP sia tenuto sotto controllo.

- *Tali procedure stabiliscono una frequenza adeguata del monitoraggio*

Il monitoraggio dei CCP, laddove è possibile, deve essere eseguito in continuo (on line).

Laddove questo non è possibile è necessario che sia stabilita una frequenza periodica tale da garantire che il CCP sia comunque sotto controllo.

Nel caso vengano adottate modalità discontinue di monitoraggio, occorre valutare se la frequenza del monitoraggio è adeguata in relazione ai tempi ed alle caratteristiche del processo per consentire che l'azione correttiva possa essere adottata su tutta la produzione effettuata tra l'ultimo controllo favorevole e quello non conforme.

- *Tali procedure definiscono adeguate modalità di conduzione del monitoraggio*

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.115 di 128 |

alti per l'azienda.

**Come:**

devono essere stabilite le modalità di conduzione del monitoraggio (osservazione visiva, misurazione di tempo/temperatura). Il monitoraggio si effettua a processo in corso e presuppone rapidità di risposta per consentire l'applicazione di azioni correttive tempestive. Il monitoraggio può consistere in:

- esame visivo
- misure chimico-fisiche: temperatura, pH, aw.

**Chi:**

devono essere definite le responsabilità. La persona incaricata di effettuare il monitoraggio deve:

- essere adeguatamente formata sulle tecniche del monitoraggio;
- capire pienamente scopo ed importanza del monitoraggio;
- avere accesso agli strumenti di monitoraggio;
- avere la possibilità di monitorare e registrare i risultati;
- riportare accuratamente l'attività di monitoraggio;
- avere la possibilità di adottare azioni correttive in caso di superamento dei limiti critici.

Per la descrizione dettagliata delle procedure di monitoraggio potrà essere utilizzato il modulo allegato 7.

Gli esiti dell'attività di monitoraggio condotta in corrispondenza dei CCP debbono essere registrati su di un apposito documento nello stesso momento in cui viene effettuata la rilevazione. Nel documento debbono figurare l'indicazione del CCP al quale riferisce l'attività di monitoraggio, la data e l'ora, l'esito del monitoraggio con l'indicazione del valore rilevato, che va comunque indicato anche nei casini cui rientri nei limiti di accettabilità, se del caso seguito da una specifica circa la non conformità rilevata, e la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione.

Quando il limite critico indica valori esatti, ad esempio una temperatura che deve essere raggiunta, l'addetto al monitoraggio deve annotare il valore e non termini generici come “sì/no”.

La procedura deve stabilire le modalità con le quali il monitoraggio viene eseguito (osservazione, misurazioni della temperatura, del pH, dell'Aw).

Poiché il monitoraggio viene eseguito in corso di lavorazione tali modalità devono consentire una rapida esecuzione delle osservazioni o delle misurazioni.

• **Tali procedure definiscono una adeguata registrazione del monitoraggio**

La procedura deve prevedere che sulle schede del monitoraggio sia riportata l'ora, la data e la firma del responsabile individuato (la firma comporta una precisa assunzione di responsabilità da parte di chi esegue il controllo).

Nel caso di misurazioni, deve prevedere che siano trascritti i valori numerici riscontrati.

Nel caso di osservazioni, che le stesse siano espresse in forma di adeguato/non adeguato; non sono accettati giudizi intermedi che potrebbero sottendere non conformità.

• **Tali procedure individuano il responsabile del monitoraggio del /ei CCP**

Si tratta dell'operatore che, con cadenza predefinita, esegue il monitoraggio sul CCP (es: colui che controlla e documenta il raggiungimento del limite critico del CCP cottura).

Il responsabile deve essere indicato come nominativo e/o come posizione ricoperta in azienda.

Tale persona deve essere adeguatamente formata ed avere il tempo e la possibilità di monitorare e registrare i risultati. Deve inoltre avere la possibilità di adottare azioni correttive in caso di avvenuto superamento dei limiti critici.

• **Il personale che effettua il monitoraggio in corrispondenza del CCP è adeguatamente formato;**

Occorre inoltre verificare, sul posto, se il responsabile conduce correttamente le operazioni di monitoraggio, se le misurazioni eseguite corrispondono ai valori riscontrati con gli strumenti propri dell'autorità competente, se gli esiti delle osservazioni riportate sulle schede di monitoraggio sono pertinenti.

• **Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP vengono correttamente**

Tre sono le principali finalità del monitoraggio:

- segnalare quando si verifica un problema in corrispondenza di un CCP, per una perdita di controllo del processo, in modo da poter adottare in tempo le previste azioni correttive;
- identificare l'eventuale tendenza verso la perdita di controllo, in modo da poter intervenire prima che si verifichi un superamento dei limiti critici;
- fornire la documentazione del fatto che l'azienda implementa il piano HACCP secondo quanto prestabilito.

Nel caso in cui in corrispondenza di un CCP i risultati del monitoraggio forniscano costantemente risultati favorevoli, è possibile ridurre la frequenza del monitoraggio, riallocando le risorse ove l'azienda lo ritenga più opportuno, ad esempio in corrispondenza di altri CCP.

Resta inteso che comunque la frequenza deve essere tale da garantire il controllo di processo.

compile:

Tali registrazioni debbono riportare::

- l'indicazione del CCP al quale si riferisce l'attività di monitoraggio
- la data
- l'ora di rilevazione
- l'esito del monitoraggio con l'indicazione del valore rilevato
- se del caso seguito da una specifica circa la non conformità rilevata
- la firma o la sigla di chi ha eseguito la rilevazione
- eventualmente anche la firma o la sigla di chi ha eseguito la verifica
- il lotto di produzione a cui si riferisce il monitoraggio

- Le registrazioni relative al monitoraggio dei CCP vengono correttamente aggiornate ed archiviate

Tutte le registrazioni relative al monitoraggio devono essere convenientemente raccolte, aggiornate ed archiviate. Tali registrazioni devono essere rese disponibili al veterinario ufficiale

Occorre valutare se la documentazione è immediatamente disponibile, se ci sono difficoltà nel reperimento, se il personale indicato come responsabile mostra di saper reperire le registrazioni

- Le procedure di monitoraggio sono correttamente applicate

L'evidenza che le procedure di monitoraggio sono applicate nei modi, nei tempi e con le frequenze previsti in procedura deriva dall'esame delle relative registrazioni.

- Gli esiti del monitoraggio dei limiti critici indicano una gestione adeguata dei pericoli

Occorre revisionare le registrazioni del monitoraggio dei CCP per verificare se si sono verificate deviazioni dei limiti critici, se si sono ripetute nel tempo, se sono state adottate le azioni correttive

- Nel corso del monitoraggio sono state rilevate **non conformità**

È un indicatore dell'efficacia del piano; l'assenza totale di non conformità indica che il

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.117 di 128 |

### Principio 5: definizione delle azioni correttive

Per ogni CCP devono essere definite azioni correttive specifiche, da applicare quando si verifica il mancato rispetto del limite critico. Per la definizione delle azioni correttive e relativa documentazione è stato predisposto l'allegato 8.

L'azione correttiva può essere definita come l'attività da intraprendere quando i rilievi del monitoraggio dei CCP indicano una perdita di controllo del processo. Essa dovrebbe intervenire anche quando si manifesti la tendenza verso la perdita di controllo di un CCP, in modo da riportare il processo sotto controllo prima che la deviazione provochi un rischio potenziale per la sicurezza dell'alimento.

Le azioni correttive devono essere definite in modo da soddisfare i seguenti requisiti:

- identificare ed eliminare la causa della deviazione;
- riportare il CCP sotto controllo;
- prevedere apposite misure per prevenire il ripetersi del problema;
- evitare che prodotti pericolosi per la salute o comunque alterati ottenuti nel periodo in cui il processo è stato fuori controllo possano raggiungere il consumatore.

Nella definizione delle azioni correttive è necessario specificare:

- persona responsabile per l'attuazione;
- mezzi da impiegare ed operazioni da eseguire;
- disposizioni da adottare nei confronti del prodotto ottenuto;
- modalità di registrazione dei provvedimenti adottati.

La registrazione dell'azione correttiva adottata (vedi allegato9) deve comprendere:

- descrizione della non conformità rilevata;
- responsabile dell'applicazione dell'azione correttiva;
- descrizione di modalità e mezzi intrapresi per l'azione correttiva;
- misure adottate sui prodotti fabbricati durante la deviazione.

piano non è applicato o è inefficace.

- Le registrazioni relative alle non conformità rilevate sono correttamente aggiornate ed archiviate

Le registrazioni relative alle non conformità rilevate devono essere raccolte, aggiornate ed archiviate e devono essere rese disponibili al veterinario ufficiale.

### Principio 5: definizione delle azioni correttive

- Per ogni CCP individuato sono state previste specifiche azioni correttive

Per ogni CCP individuato nel diagramma di flusso devono essere stabilite le specifiche azioni da intraprendere in caso di deviazione dei limiti critici.

- Sono state stabilite le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui il monitoraggio indichi che un punto di controllo critico non è sotto controllo

Le azioni correttive debbono essere stabilite in anticipo, al momento della predisposizione del piano Haccp

Debbono in primo luogo impedire che i prodotti ottenuti nel periodo in cui il processo è stato fuori controllo possano raggiungere il consumatore, debbono quindi consentire di eliminare la causa della deviazione per riportare il CCP sotto controllo ed infine evitare il ripetersi del problema.

Devono includere: la persona responsabile dell'attuazione, i mezzi da impiegare e le operazioni da eseguire, le disposizioni da adottare nei confronti del prodotto ottenuto (trattamento della non conformità) e del processo (azioni correttive immediate per riportare sotto controllo il processo e ulteriori azioni correttive per evitare che l'inconveniente si ripeta),

- È stato stabilito il trattamento delle non conformità sul prodotto

Il trattamento delle non conformità deve riguardare i prodotti ottenuti quando il CCP non era sotto controllo.

Il trattamento delle non conformità può prevedere che il prodotto venga riprocessato

Le azioni correttive possono essere rappresentate da:

- eventuale riduzione o sospensione dell'attività;
- individuazione e fermo dei prodotti contaminati o sospetti di contaminazione chimica fisica o microbiologica;
- trattamenti di bonifica dei prodotti contaminati o sospetti di contaminazione;
- sospensione della commercializzazione e ritiro dal mercato di prodotti non conformi;
- distruzione o destinazione ad uso non alimentare dei prodotti contaminati o sospetti.

La rivelazione di non conformità rappresenta per l'azienda un campanello d'allarme, al quale deve far seguito un'attenta indagine sulle cause che ne hanno determinato l'insorgenza per la definizione di azioni preventive atte ad impedirne, per quanto possibile, la ricomparsa che possono consistere ad esempio in:

- sospensione dall'impiego di materie prime non conformi;
- interventi di pulizia e disinfezione straordinari;
- interventi di manutenzione straordinaria;
- eventuale riduzione dell'attività.

(es: sottoposto a pastorizzazione ulteriore nel caso non sia stato raggiunto il limite critico del CCP cottura ) o inviato ad usi diversi dal consumo alimentare umano.

• Sono state stabilite le azioni correttive sul processo

L'azione correttiva sul processo è tesa a ripristinare la condizione originaria (la riparazione dell'impianto malfunzionante) ma può anche prevedere l'adozione di sistemi o attrezzature più efficaci .

• I trattamenti delle non conformità e le azioni correttive individuate sono adeguate

Occorre valutare l'adeguatezza delle azioni correttive riportate sulla procedura rispetto alle non conformità. Se sono previste sia il trattamento delle non conformità sul prodotto che le azioni correttive sul processo.

Se a fronte di non conformità di particolare rilevanza è prevista l'adozione di interventi nei confronti della produzione. Se le non conformità sono effettivamente compatibili con la prosecuzione dell'attività lavorativa.

• Le registrazioni delle azioni correttive adottate riportano:

- la descrizione della non conformità rilevata,
- il responsabile dell'applicazione dell'azione correttiva,
- la descrizione delle modalità e dei provvedimenti intrapresi per l'attuazione dell'azione correttiva,
- le misure adottate nei confronti dei prodotti fabbricati durante la deviazione del CCP (nel tempo in cui il CCP non era sotto controllo).

• La documentazione relativa alle azioni correttive adottate è correttamente aggiornata ed archiviata

La documentazione relativa alle non conformità rilevate ed alle azioni correttive adottate deve essere raccolta, aggiornata ed archiviata e deve essere resa disponibile al veterinario ufficiale.

• I trattamenti delle non conformità/le azioni correttive vengono correttamente applicati

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1           |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0          |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07   |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.1 19 di 128 |

### Principio 6: definizione delle procedure di verifica

E' necessario definire apposite procedure per accertare che il piano HACCP stia lavorando in modo efficace, stabilendo anche la frequenza con la quale queste procedure devono essere applicate.

La verifica è una valutazione indipendente, condotta nel lungo termine, di tutti i componenti del piano HACCP, mentre il monitoraggio riguarda osservazioni e misurazioni che forniscono un risultato in tempi molto brevi, effettuate in corrispondenza di un CCP.

Il principio HACCP “definizione delle procedure di verifica” include in realtà due aspetti che vanno presi in considerazione separatamente: la verifica e la validazione.

**Verifica:** l'applicazione di metodi, procedure, test e altre valutazioni, in aggiunta al monitoraggio, per accertare la conformità con il piano HACCP; è primariamente una responsabilità dell'industria. Con la verifica si valuta l'*efficienza* del sistema; essa consiste nell'accertare che il piano HACCP sta operando come ci si aspetta che operi.

**Validazione:** ottenere l'evidenza che gli elementi del piano HACCP siano efficaci. La “validazione” accerta l'*efficacia* del sistema e consiste nella raccolta e valutazione delle informazioni tecniche e scientifiche per determinare se il piano HACCP, correttamente implementato, terrà effettivamente sotto controllo i rischi. E' evidente che la “validazione” può essere effettuata solo internamente all'azienda.

#### La validazione iniziale

E' il processo attraverso il quale uno stabilimento dimostra che il proprio piano HACCP, applicato correttamente, è efficace nel

L'evidenza che i trattamenti delle non conformità/azioni correttive vengano effettivamente applicati deriva in primo luogo dall'esame della documentazione relativa alle non conformità ed alle azioni correttive adottate. Occorre inoltre valutare sul posto se i trattamenti delle non conformità/azioni correttive siano effettivamente stati svolti come riportato nelle procedure e dalla documentazione

- *Viene documentata la chiusura dei trattamenti delle non conformità e delle azioni correttive*

Per tutti i trattamenti di non conformità/azioni correttive deve essere documentata la chiusura delle attività previste

### Principio 6: definizione delle procedure di verifica

- *Sono state stabilite procedure per la verifica del Piano HACCP*

L'impresa deve stabilire procedure di verifica, finalizzate ad accertare che quanto predisposto nel piano HACCP viene effettivamente messo in atto e se il sistema nel suo complesso risulta efficiente.

Con la verifica si valuta l'*efficienza* del sistema; essa consiste nell'accertare che il piano HACCP sta operando come ci si aspetta che operi.

- *Le procedure definiscono adeguate modalità di verifica*

La procedura deve indicare le frequenze e le modalità con cui vengono eseguite le verifiche documentali, strumentali, sensoriali e analitiche nonché la documentazione che deve essere compilata a riprova delle medesime.

L'attività di verifica deve riguardare:

- la revisione delle registrazioni delle attività di monitoraggio e di adozione delle azioni correttive (es: le schede del monitoraggio vengono compilate, datate e firmate dal responsabile)
- l'osservazione diretta delle modalità di monitoraggio dei CCP e dell'adozione delle azioni correttive (es: i monitoraggi vengono eseguiti correttamente),

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                     |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                     |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                     |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                     |  | Pag.120 di 128 |

prevenire, eliminare o ridurre sino ad un livello accettabile i rischi evidenziati nel corso dell'analisi dei pericoli. La validazione può essere definita anche come il processo tecnico e scientifico per determinare che i CCP ed i limiti critici associati siano adeguati e sufficienti a controllare (gestire) i pericoli significativi; in altre parole, assicurare che i parametri precisati nel sistema HACCP siano adeguati per garantire il controllo (gestione) del processo. Le scelte effettuate in fase di studio devono essere sottoposte ad una validazione quando si passa all'applicazione pratica del piano.

In questa fase, possono essere utilizzate analisi microbiologiche o chimiche per accertare che il processo sia sotto controllo ed il prodotto sia sicuro.

Queste analisi forniscono l'evidenza che le decisioni adottate per controllare i pericoli funzionano non solo in teoria, ma anche nell'applicazione pratica.

La validazione deve essere condotta dopo un congruo periodo di tempo dalla sua prima implementazione (tre mesi vengono considerati un periodo adeguato) da un apposito gruppo di persone riunito allo scopo. E' opportuno che il gruppo di lavoro che procede alla validazione rediga un verbale della riunione nel quale vengano riportati, oltre all'elenco dei partecipanti, i documenti analizzati e i risultati dell'analisi. Il verbale deve essere firmato da tutti i componenti del gruppo che hanno partecipato al processo di validazione.

#### La verifica

Le attività di verifica condotte successivamente assicurano che il piano HACCP stia lavorando come ci si aspetta che operi nell'applicazione quotidiana. Nella predisposizione del piano, il responsabile ha fornito istruzioni operative e stabilito regole di comportamento, monitoraggi da eseguire, e così via. Quando si effettua una verifica lo stesso responsabile o un suo delegato accerta che le istruzioni fornite siano seguite dal personale.

Le procedure di verifica dovranno contenere l'indicazione della frequenza con la quale le stesse verranno condotte. La verifica riguarderà:

- 1) La revisione della documentazione delle attività di monitoraggio e di adozione delle azioni correttive e

- l'osservazione o la misurazione diretta di parametri (es: le misurazioni eseguite corrispondono ai valori riscontrati nel corso della verifica),
- la verifica della affidabilità degli strumenti di misura (ad es: attraverso il confronto tra un termometro tarato e i termometri utilizzati),
- l'esecuzione di analisi microbiologiche o chimiche per verificare che il processo sia sotto controllo (es: gli esiti delle verifiche microbiologiche indicano che la procedura è efficace).

- Le procedure prevedono prove per verificare il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare e, se del caso, dei criteri di igiene del processo previsti dal Regolamento 2073/2005/CE

Conformemente a quanto previsto dal Regolamento 2073/2005/CE gli operatori del settore alimentare, quando controllano o convalidano il corretto funzionamento delle loro procedure basate su HACCP debbono eseguire analisi, secondo le modalità indicate nel regolamento medesimo:

- sui prodotti in lavorazione per la verifica dei criteri microbiologici di igiene del processo, per le produzioni indicate nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Regolamento 2073/2005/CE,
- sui prodotti finiti per la verifica dei criteri microbiologici di sicurezza alimentare previsti dal Regolamento 2073/2005/CE,

- Le procedure definiscono una adeguata **registrazione delle verifiche**

Anche l'attività di verifica deve essere documentata formalmente. La procedura deve prevedere che Le **registrazioni** siano datate (con data ed ora) e firmate dal responsabile; che riporti i CCP verificati e le attività di verifica svolte (documentale, di osservazione diretta, di misurazione, di controllo di affidabilità degli strumenti di misurazione); che sul documento venga riportato il valore delle eventuali misurazioni condotte.

- Le procedure individuano il responsabile della verifica

Per responsabile della verifica si intende colui che controlla che l'attività di monitoraggio venga svolta nei tempi e con le modalità programmate e che il piano HACCP risulti efficace.

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |  | Pag.121 di 128 |

preventive;

- 2) L'osservazione diretta delle modalità di monitoraggio del CCP e di adozione delle azioni correttive;
- 3) L'osservazione o la misurazione diretta di parametri e la verifica della taratura degli strumenti di misura.

L'attività di sorveglianza a livello dei CCP (monitoraggio e adozione delle azioni correttive e preventive) deve quindi essere sottoposta a verifica da parte di persona diversa da quella che ha condotto il monitoraggio.

Come nel caso del monitoraggio, in caso di rilievo di una non conformità (che potrà riguardare uno qualsiasi degli aspetti sottoposti a verifica) dovrà essere prevista e adottata una adeguata misura correttiva.

Gli esiti della verifica dovranno essere riportati a cura della ditta su un apposito documento sul quale dovranno figurare, oltre la data, all'ora, la firma di chi ha eseguito la verifica e all'indicazione del CCP a livello del quale è stata condotta, il tipo di verifica attuata (documentale, osservazione diretta dell'esecuzione delle procedure previste, osservazione o misurazione diretta di parametri e verifica della taratura degli strumenti di misura) e le eventuali azioni correttive, con l'indicazione degli estremi dei prodotti coinvolti. Sul documento dovrà essere riportato il valore delle eventuali misurazioni condotte e l'ora della loro effettuazione. La compilazione della scheda di verifica dovrà essere contestuale alla sua conduzione.

#### **La revisione del piano**

Nel principio “definizione delle procedure di verifica” è inclusa anche la revisione del piano. Quest'ultima è un'attività simile alla validazione, condotta però non in fase iniziale ma successivamente alla predisposizione del piano. Anche in questo caso, si valuta l'adeguatezza generale del piano piuttosto che focalizzare l'attenzione sulle operazioni svolte quotidianamente. Nel caso vengano introdotte modifiche tali da poter avere un effetto sull'analisi dei pericoli o più in generale sul piano HACCP, oppure qualora quest'ultimo si sia dimostrato non del tutto efficace, è necessario procedere ad una revisione del piano stesso.

Imprese artigianali. Una delle caratteristiche degli stabilimenti a

Deve possedere idonea formazione in materia di HACCP e sicurezza alimentare .  
Deve essere indicato come nominativo e/o come posizione ricoperta in azienda.

- **Le registrazioni relative alle verifiche sono correttamente aggiornate ed archiviate**

Le registrazioni relative alle verifiche eseguite devono essere correttamente compilate, raccolte, aggiornate ed archiviate e devono essere rese disponibili al veterinario ufficiale.

- **Le procedure di verifica vengono correttamente applicate**

L'evidenza che le procedure di verifica sono applicate nei modi, nei tempi e con le frequenze previsti deriva dall'esame delle relative registrazioni.

Occorre inoltre verificare se la documentazione delle verifiche corrisponde a quanto rilevato dal veterinario ufficiale con le misurazioni eseguite con gli strumenti propri o con gli esiti microbiologici e chimico-fisici dei campionamenti ufficiali

Occorre infine osservare se il responsabile conduce correttamente le operazioni di verifica.

- **Nel corso delle verifiche sono state rilevate non conformità**

È un indicatore dell'efficacia del piano; l'assenza totale di non conformità indica che il piano non è applicato o è inefficace.

Come per il monitoraggio, nel caso vengano rilevate non conformità, deve essere adottata una adeguata azione correttiva. Anche le registrazioni relative alle non conformità ed alle azioni correttive adottate in sede di verifica devono essere archiviate e conservate..

- **I problemi di natura operativa o sanitaria evidenziati nel corso delle verifiche hanno eventualmente comportato il riesame del piano HACCP**

Il ripetuto rilevamento in sede di verifica di irregolarità comporta una valutazione approfondita del piano HACCP da parte del responsabile aziendale dell'autocontrollo assieme ai componenti del gruppo di lavoro.

Se tale valutazione è sfavorevole, per riportare sotto controllo il sistema, il responsabile aziendale assieme al gruppo di lavoro deve procedere alla revisione del piano HACCP.

Si ricorda che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del

ridotta capacità è quella di impiegare poco personale, spesso un'unica persona svolge tutte le mansioni. In queste situazioni non appare proponibile l'applicazione rigida della suddivisione di ruoli tra chi esegue, chi controlla e chi supervisiona le procedure di autocontrollo e si potrà decidere per una netta semplificazione nella fase di verifica. Spesso, infatti, non risulta possibile identificare un responsabile che verifichi le modalità di esecuzione del monitoraggio o di adozione delle azioni correttive, in quanto l'addetto al monitoraggio potrebbe coincidere con chi è tenuto ad effettuare la verifica.

processo dal Regolamento 2073/2004/CE, nella fase in cui si applica il criterio, l'operatore del settore alimentare deve intraprendere l'azione prevista dal regolamento medesimo. Tale azione che comporta talvolta la “revisione dei controlli del processo” o il “controllo del trattamento termico” e coinvolge anche il piano HACCP.

Si ricorda inoltre che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di sicurezza alimentare dal Regolamento 2073/2004/CE sui prodotti finiti, gli operatori del settore alimentare devono accertare la causa dei risultati insoddisfacenti, onde evitare il riverificarsi della contaminazione microbiologica inaccettabile ed adottare azioni correttive e preventive. Tali azioni possono includere modifiche delle procedure HACCP.

- **Il piano HACCP è stato sottoposto a validazione iniziale**

La Validazione è il processo attraverso il quale uno stabilimento dimostra che il proprio piano HACCP, applicato correttamente, è efficace nel prevenire, eliminare o ridurre sino ad un livello accettabile i pericoli individuati.

La validazione iniziale viene normalmente condotta dal responsabile aziendale dell'autocontrollo assieme ai componenti del gruppo di lavoro aziendale per l'HACCP prima di applicare il piano di autocontrollo.

Si deve basare su : legislazione, manuali di riferimento riconosciuti, linee guida specifiche, letteratura scientifica, programmi di microbiologia predittiva, disciplinari di produzione, da studi sperimentali condotti presso strutture e secondo protocolli di indagine scientificamente provati e/o da pareri di esperti ( ad esempio istituti universitari, stazione sperimentale conserve, IZS, Arpa, laboratori privati accreditati ecc.).

- **Il piano HACCP è stato validato dopo la sua implementazione**

Le scelte attuate in fase di studio devono essere sottoposte a validazione quando si passa all'applicazione pratica del piano, dopo un congruo periodo di tempo dalla sua implementazione (tre mesi).

In questa fase vengono solitamente utilizzate analisi microbiologiche e chimico/fisiche per accertare che il processo sia sotto controllo ed il prodotto sia sicuro.

La valutazione degli esiti delle verifiche eseguite nel trimestre e la valutazione dei risultati delle analisi consentono di stabilire se le decisioni adottate nel piano per controllare i pericoli, oltre che nella teoria, funzionano anche nella pratica.

- Nel corso della validazione sono stati esaminati i risultati dei controlli eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE

Nel corso della validazione debbono essere valutate anche le analisi eseguite ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE. Tali analisi debbono includere almeno le ricerche microbiologiche previste nei criteri di sicurezza alimentare del Regolamento 2073/2005/CE e, per le produzioni indicate nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Regolamento 2073/2005/CE, comprendere le ricerche microbiologiche previste nei criteri di igiene del processo:

- sui i prodotti in lavorazione per la verifica dei criteri microbiologici di igiene del processo, per le produzioni indicate nel Capitolo 2 dell'Allegato I del regolamento 2073/2005/CE,
- sui i prodotti finiti per la verifica dei criteri microbiologici di sicurezza alimentare previsti dal Regolamento 2073/2005/CE,

Si ricorda che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE, nella fase in cui si applica il criterio, l'operatore del settore alimentare deve intraprendere l'azione prevista dal regolamento medesimo. Tale azione che comporta talvolta la “revisione dei controlli del processo” o il “controllo del trattamento termico” e coinvolge anche il piano HACCP.

Si ricorda inoltre che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di sicurezza alimentare dal Regolamento 2073/2004/CE sui prodotti finiti, gli operatori del settore alimentare devono accertare la causa dei risultati insoddisfacenti, onde evitare il ripetersi della contaminazione microbiologica inaccettabile ed adottare azioni correttive e preventive. Tali azioni possono includere modifiche delle procedure HACCP.

- In caso di esito sfavorevole dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari sono stati ritirati/richiamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento.

Si ricorda che in caso di esiti sfavorevoli dei controlli per i criteri di sicurezza alimentare, eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE, i prodotti alimentari devono essere ritirati o richiamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento e deve essere informata l'autorità competente.

- In caso di esito sfavorevole dei controlli chimici per ricerca di sostanze chimiche utilizzate nei processi di produzione o per sviluppo di sostanze tossiche nei processi

di produzione o per presenza di allergeni, che possono costituire un grave pericolo per il consumatore i prodotti sono stati ritirati/richiamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento.

Anche in questo caso i prodotti debbono essere ritirati/richiamati per essere avviati alla distruzione o al trattamento.

- E' presente il verbale di validazione

Il gruppo di lavoro che procede alla validazione deve redigere apposito verbale nel quale debbono essere riportati i nominativi dei partecipanti, i documenti esaminati ed i risultati dell'analisi. Il documento deve essere datato e firmato dai partecipanti e reso disponibile all'autorità competente.

- Il piano HACCP è stato sottoposto a **revisione periodica**

Il piano deve essere sottoposto a revisione con periodicità almeno annuale da parte . del responsabile aziendale dell'HACCP assieme ai componenti del gruppo di lavoro mediante la valutazione degli esiti delle verifiche eseguite nel corso dell'anno, delle non conformità e la valutazione dei risultati delle analisi eseguite ivi comprese quelle previste dal Regolamento 2073/2005/CE.

- Il piano HACCP è stato sottoposto a **revisione nel caso siano state apportate modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature e agli impianti**

Il piano HACCP deve inoltre essere sottoposto a revisione ogniqualvolta si apportino modifiche di rilievo ai processi, alle attrezzature, agli impianti, soprattutto se le modifiche possono incidere negativamente sulla sicurezza dei prodotti alimentari. Il piano revisionato deve essere sottoposto a validazione successiva (revalidation) dopo un congruo periodo di tempo dalla sua implementazione (tre mesi). La ri-validazione deve essere documentata mediante la compilazione di apposito verbale.

- Il piano HACCP è stato sottoposto a **revisione nel caso di ripetuti esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE**

Il ripetuto rilevamento in sede di verifica di irregolarità comporta una valutazione approfondita del piano HACCP da parte del responsabile aziendale dell'HACCP

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.125 di 128 |

#### **Principio 7: definizione delle procedure di registrazione**

Questo principio richiede che siano sviluppati e mantenuti documenti appropriati relativi allo sviluppo del piano ed all'applicazione pratica.

Il mantenimento di documentazione e registrazioni, componente essenziale di ogni piano HACCP, presenta i seguenti vantaggi:

- le registrazioni documentano che l'impresa sta lavorando secondo quanto stabilito nel piano HACCP;
- nel caso dovessero insorgere problemi, mediante le registrazioni è possibile tracciare la “storia” di un ingrediente o di un prodotto finito;
- le registrazioni consentono di individuare la tendenza verso la perdita di controllo di un processo;
- in caso di azioni legali, le registrazioni possono essere d'aiuto all'impresa.

A seconda della complessità dell'azienda e del processo potrà cambiare anche sensibilmente il livello di complessità delle registrazioni. Non è comunque necessario che le registrazioni siano particolarmente complicate; i moduli dovranno essere semplici da utilizzare, in modo che chiunque sia tenuto ad effettuare le registrazioni possa svolgere il proprio compito senza commettere errori.

In fase iniziale, l'impresa potrà prendere in considerazione le registrazioni che già vengono fatte in azienda, valutando se possono essere utilizzabili nel piano HACCP.

#### **La documentazione**

assieme ai componenti del gruppo di lavoro.

Se tale valutazione è sfavorevole, per riportare sotto controllo il sistema, il responsabile aziendale assieme al gruppo di lavoro deve procedere alla revisione del piano HACCP.

Esiti sfavorevoli dei controlli microbiologici eseguiti ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE per i criteri di igiene del processo e soprattutto per i criteri di sicurezza alimentare comportano una valutazione approfondita da parte del responsabile aziendale dell'HACCP e dei componenti del gruppo di lavoro.

Si ricorda che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di igiene del processo dal Regolamento 2073/2004/CE, nella fase in cui si applica il criterio, l'operatore del settore alimentare deve intraprendere l'azione prevista dal regolamento medesimo. Tale azione che comporta talvolta la “revisione dei controlli del processo” o il “controllo del trattamento termico” e può coinvolgere anche il piano HACCP.

Si ricorda inoltre che in caso di superamento dei limiti riportati nei criteri di sicurezza alimentare dal Regolamento 2073/2004/CE sui prodotti finiti, gli operatori del settore alimentare devono accertare la causa dei risultati insoddisfacenti, onde evitare il riverificarsi della contaminazione microbiologica inaccettabile ed adottare azioni correttive e preventive. Tali azioni possono includere modifiche delle procedure HACCP.

#### **Principio 7: definizione delle procedure di registrazione**

- E' presente la documentazione permanente del Piano HACCP:

La documentazione permanente riguarda il piano HACCP vero e proprio e può includere i verbali delle riunioni del gruppo di lavoro, la documentazione sugli studi effettuati, il percorso seguito nella predisposizione del piano HACCP.

Nel piano di autocontrollo debbono essere presenti le fasi preliminari e i 7 principi HACCP

Le diverse procedure devono riportare la data in cui sono state predisposte e le date di eventuali revisioni, in modo da sapere da quando sono operative.

Devono essere presenti i documenti di validazione e di rivalutazione del piano

Il Piano deve essere datato e firmato da parte del responsabile dell'Azienda alimentare o da un suo delegato.

La firma costituisce una assunzione di responsabilità da parte di chi dovrà sovrintendere all'applicazione delle procedure.

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b><br><b>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-</b> |  | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                          | <b>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b>                      |  | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                                  |  | Pag.126 di 128 |

Tutte le componenti di un piano HACCP devono essere adeguatamente documentate. In particolare, la documentazione include i dettagli sull'analisi dei pericoli, sulla determinazione dei CCP, sulla fissazione dei limiti critici, sul monitoraggio, sulle azioni correttive e sulle procedure di verifica.

Anche le varie responsabilità assegnate all'interno del piano HACCP devono essere documentate. nel piano HACCP.

### Le registrazioni

In HACCP devono essere mantenute adeguate registrazioni per fornire evidenza che il piano HACCP viene applicato secondo quanto prestabilito. Le registrazioni includono:

- risultati del monitoraggio;
- azioni correttive adottate;
- risultati delle attività di verifica.

### Modulistica predisposta

Per facilitare la predisposizione di adeguata documentazione sono disponibili appositi moduli, che non devono essere obbligatoriamente adottati dall'azienda, ma che rappresentano una semplificazione per le imprese che ritenessero opportuno adottarli. Due sono i moduli riassuntivi predisposti per la stesura del piano:

- l'allegato 6, già citato, comprende la fase di lavorazione, il pericolo identificato, l'eventuale necessità di includerlo tra i pericoli da gestire, le misure preventive e l'indicazione sui CCP identificati;
- l'allegato 10 riprende i CCP, elencando i limiti critici, le procedure di monitoraggio, le azioni correttive, le procedure di verifica, le registrazioni.

Ulteriori dettagli possono o debbono, a seconda dei casi, essere allegati a questi moduli (es. bibliografia per la predisposizione dei limiti critici).

Si ribadisce che i moduli proposti nel seguente documento hanno la finalità di aiutare l'industria nella preparazione del piano HACCP. Possono pertanto essere adottati dalle industrie, apportando se necessario le opportune correzioni, oppure possono essere adottati documenti alternativi.

Una componente apparentemente banale del piano ma che riveste invece una certa importanza è l'apposizione della data e

- Nel Piano è sono state previste e predisposte le registrazioni necessarie per documentare le attività di monitoraggio e verifica e le azioni correttive adottate (documentazione temporanea).

Le **registrazioni** sono relative all'attività di monitoraggio e verifica, all'adozione di azioni correttive in caso di perdita di controllo in corrispondenza di un CCP.

Nel piano di autocontrollo devono essere stati predisposti i documenti necessari per le registrazioni previste (schede di monitoraggio e verifica, schede di lavorazione, registrazioni, schede di non conformità, registrazione azioni correttive, ecc).

Per la corretta compilazione ed archiviazione vedi quanto già riportato ai principi 4, 5 e 6.

- Le registrazioni e i documenti temporanei previsti vengono correttamente mantenuti, compilati ed archiviati al fine di dimostrare l'effettiva applicazione del Piano

La documentazione temporanea in uso deve corrispondere alla versione aggiornata

Le registrazioni del monitoraggio dei CCP, delle non conformità, delle connesse misure correttive, delle attività di verifica e di validazione, devono essere correttamente compilate, mantenute ed archiviate.

Anche i referti analitici devono essere conservati e archiviati. Nella documentazione relativa alle verifiche debbono essere presenti i verbali di prelevamento ed i rapporti di prova relativi ai controlli microbiologici eseguiti anche ai sensi del Regolamento 2073/2005/CE.

I documenti temporanei e le registrazioni devono essere conservati per un periodo di tempo sufficiente per consentire alle autorità competenti di verificare il sistema HACCP.

Nel piano debbono essere definiti i tempi di conservazione delle registrazioni e della documentazione temporanea.

- Documenti e registrazioni sono idonei a dimostrare l'effettiva applicazione delle misure descritte nel Piano

I documenti e le registrazioni predisposte consentono di ottenere le informazioni necessarie ad effettuare una valutazione complessiva sull'effettiva applicazione del piano HACCP, così come è stato predisposto e secondo le indicazioni che emergono dalla lettura dello stesso

della firma da parte di un responsabile dello stabilimento. L'apposizione della firma corrisponde ad un'assunzione di responsabilità da parte dell'impresa, che in tal modo accetta e si impegna ad implementare il piano HACCP.

- Documenti e registrazioni sono commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa

Documentazione e registrazioni sono appropriati alla natura ed alla entità delle operazioni e sono sufficienti a permettere all'impresa di verificare che i controlli HACCP predisposti sono applicati e mantenuti.

Valutare in base alle dimensioni dell'azienda, alla tipologia produttiva, alle condizioni igienico funzionali riscontrate nel corso del sopralluogo

- La procedura permanente sviluppata in conformità con i principi HACCP è applicata e mantenuta

E' necessario effettuare una valutazione complessiva per stabilire se il Piano sia effettivamente applicato, così come è stato predisposto e secondo le indicazioni che emergono dalla sua lettura.

Per eseguire tale valutazione occorre tenere conto di quanto emerso dall'osservazione diretta di quanto messo in atto nell'impianto, dalla revisione delle registrazioni in corrispondenza dei CCP, dalla revisione delle registrazioni relative a deviazioni ed azioni correttive, dalla revisione delle registrazioni correlate alle procedure di verifica.

- La documentazione aziendale corrisponde alle condizioni rilevate nel corso dell'ispezione dello stabilimento

Occorre valutare se esiste corrispondenza tra quanto riportato nella documentazione aziendale (nella procedura e nelle schede di monitoraggio o verifica) e quanto rilevato nel corso del sopralluogo nello stabilimento (se a fronte di non conformità rilevate nel corso del sopralluogo la ditta ha documentato le medesime).

- Il piano di autocontrollo è adeguato rispetto alla tipologia produttiva ed alle dimensioni dell'impresa

Tale valutazione deve essere effettuata tenendo conto delle dimensioni dell'azienda, della tipologia produttiva e delle condizioni igienico funzionali riscontrate nel corso del sopralluogo.

- Il Piano, così strutturato ed implementato, è effettivamente in grado di eliminare o ridurre i pericoli connessi alla specifica attività di produzione dell'impresa alimentare

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE<br/>EMILIA-ROMAGNA</b><br>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma | <b>PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMEN-<br/>TARE - “ MACELLO/SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</b> | Ed. 1          |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Rev. 0         |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Data 04/09/07  |
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           | Pag.128 di 128 |

|  |                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Sulla base delle evidenze scaturite nel corso delle attività di controllo e dell'audit sulla procedura HACCP, deve essere espressa una valutazione complessiva sulla adeguatezza del piano</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|