

AUTONOME PROVINZ PROWINZIA AUTONOMA
BOZEN-SÜDTIROL DI BOLZANO-ALTO ADIGE

Protokoll-
datum
data di
protocollo

14. Juli 2008

Uhrzeit
ora

Protokollnummer:
numero di protocollo:

381406



Ministero della Salute

0020757-P-10/07/2008

DGSAN I.S.i.r.1



21327654

Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE
E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Ufficio III
DELL'EX MINISTERO DELLA SALUTE

Assessorati alla Sanità
Regioni e P. A. Trento

Assessorato all'Agricoltura
P.A. Bolzano

Oggetto: Indicazioni relative ai requisiti minimi per il rilascio del Riconoscimento ai sensi del Regolamento n. 853/2004 agli stabilimenti di macellazione e di sezionamento a ridotta capacità produttiva

In riferimento all'argomento in oggetto, si trasmette in allegato il documento condiviso con codeste Regioni e Province Autonome nella seduta del 13 maggio u.s. del Coordinamento Tecnico Interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare.

Il Direttore Generale
(Dott. Silvio Borrelli)

g AS

**Indicazioni relative ai requisiti minimi per il rilascio del Riconoscimento ai sensi del
Regolamento n. 853/2004 agli stabilimenti di macellazione e di sezionamento
a ridotta capacità produttiva**

Il regolamento n. 2076/2005 ha fissato misure transitorie per la completa applicazione dei Regolamenti 853, 854 e 882/2004, fino al 31 dicembre 2009. Durante il periodo transitorio i macelli, cosiddetti a "capacità limitata", possono continuare ad immettere i loro prodotti sul mercato nazionale. Dal 1° gennaio 2010 tutti gli stabilimenti che immettono sul mercato Comunitario prodotti origine animale dovranno essere conformi ai requisiti generali di cui al Regolamento CE n. 852/2004 ed agli Allegati II e III del Regolamento n. 853/2004 e riconosciuti ai sensi di quest'ultimo Regolamento.

Tuttavia, in considerazione della necessità di tutelare un'economia a carattere marginale diffusa in buona parte del territorio nazionale e salvaguardare, quindi, l'esistenza di impianti scarsamente automatizzati, con un'entità di macellazione limitata a pochi capi settimanali e spesso correlati con esercizi di vendita al dettaglio che, il più delle volte, insistono su un bacino territoriale limitato o su aree geografiche sottoposte a difficoltà di ordine logistico, si è ritenuto opportuno, in accordo con le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, richiamare l'attenzione dei Servizi Veterinari territorialmente competenti, sui requisiti già previsti dai regolamenti al fine di gestire in modo uniforme sul territorio nazionale la transizione verso il riconoscimento dei macelli e dei laboratori di sezionamento riconducibili a tali realtà e già in attività dal 31 dicembre 2005.

Tali requisiti devono essere ispirati al concetto di "Flessibilità" che si trova alla base della filosofia della normativa comunitaria, in particolare: ".....importante per le regioni soggette a particolari vincoli geografici, tra cui le regioni ultraperiferiche...[cfr.considerando 19/ Reg. 853/04], senza, tuttavia, "compromettere gli obiettivi di igiene alimentare.....[cfr.considerando 19/ Reg. 853/04], per assicurare "...un livello elevato di tutela dei consumatori per quanto attiene alla sicurezza dei prodotti...assoggettando gli operatori del settore alimentare in tutta la Comunità alle medesime norme.....[cfr.considerando 9/ Reg. 853/04].e, pertanto "è opportuno che i requisiti strutturali e in materia di igiene stabiliti nel presente regolamento si applichino a tutti i tipi di stabilimenti, comprese le piccole imprese[cfr.considerando 18/ Reg. 853/04]".

1. Requisiti strutturali e strumentali minimi dei macelli

a) Aree esterne

- Stalle di sosta e recinti di attesa: valgono le indicazioni contenute nell'*Intesa Stato Regioni del 31 maggio 2007 concernente una deroga specifica, norme transitorie e talune disposizioni generali per gli stabilimenti di macellazione*.
- Spazio separato per lavaggio automezzi del trasporto bestiame (Reg. 853, alleg. III, cap. II, punto 6): presenza di area interna al perimetro del macello con pavimentazione che consenta il deflusso verso gli scarichi e adeguata attrezzatura (es. idropulitrice).
In assenza di tale area il titolare del macello, potrà indicare l'utilizzo di altre strutture a tal fine ufficialmente autorizzate (anche presso altri macelli situati nelle vicinanze), esibendo per le stesse il formale atto autorizzativo e specifico contratto formalmente stipulato per il loro utilizzo. Il Servizio Veterinario, sulla base di proprie valutazioni favorevoli (anche in rapporto al rischio epidemiologico di tali alternative), autorizzerà formalmente il macello ad avvalersi di tali strutture esterne.

b) Requisiti strutturali generali

- Pavimenti (reg.852, all. II, cap. II, punto 1,a): devono essere sistemati in maniera tale da garantire il completo drenaggio delle acque di lavaggio verso i punti di raccolta e smaltimento dei reflui, evitando situazioni di ristagno di liquidi.
- Pareti (reg.852, all. II, cap. II, punto 1,b): le pareti devono essere rivestite in materiale lavabile e resistente ai detergenti ed ai disinfettanti in uso sino a una altezza almeno pari a quella delle guidovie.
- Soffitti (reg. 852, all. II, cap. II, punto 1,c): i criteri costruttivi e le procedure di manutenzione e pulizia devono garantire l'assenza di accumulo di sporcizia sopra le attrezzature e gli impianti sopraelevati.
- Porte (reg 852, all. II, cap. II, punto 1,e): tutte le porte devono garantire la completa chiusura dei vani di accesso. Le eventuali porte in legno devono essere trattate alla superficie in modo da presentare caratteristiche in linea con quanto prescritto dal Regolamento CE/852/2004.
- Finestre ed altre aperture (reg 852, all. II, cap. II, punto 1,d): le aperture per l'accesso degli animali al macello e gli altri ingressi all'impianto, devono rimanere aperte solo per lo stretto tempo necessario. Durante la macellazione e le altre attività di lavorazione tali accessi devono essere mantenuti chiusi, a meno che siano stati predisposti adeguati dispositivi atti a prevenire possibili fonti di contaminazione.

Tutte le strutture non devono presentare segni di ruggine

c) Locali di macellazione e locali accessori

- Come previsto dal *Reg. n. 853/2004 - Allegato III, Capitolo II, punto 2, lettere b e c*, nel caso in cui il numero dei locali sia insufficiente, si ammette la sola separazione nel tempo delle operazioni di macellazione e di svuotamento e pulizia degli stomaci e degli intestini, a condizione che:
 - gli impianti di macellazione siano situati in zone sottoposte a difficoltà di ordine logistico ed urbanistico;
 - tutte le operazioni successive allo stordimento avvengano comunque con l'animale sospeso, che non deve più venire a contatto con il suolo;
 - le operazioni di svuotamento e pulizia avvengano in momenti completamente separati dalle operazioni di macellazione (comunque al termine delle stesse) e movimentazione delle carni;
 - siano comunque garantiti gli obiettivi di sicurezza alimentare e il rispetto delle norme igienico sanitarie di macellazione;
 - siano effettuati accurati interventi di pulizia e disinfezione tra un animale macellato e quello successivo;
 - l'operatore del settore alimentare responsabile del macello predisponga opportune procedure nell'ambito del piano di autocontrollo che garantiscano l'igienicità delle operazioni e che facciano specifico riferimento alla pulizia e disinfezione dei locali ed alla gestione degli scarti; tali procedure devono essere sottoposte alla preventiva valutazione e approvazione da parte del Servizio Veterinario.
- Locale spedizione (reg. 853, all. III, sez. I, cap. II, punto 2, c): deve essere previsto uno specifico locale o un'area dedicata sufficientemente ampia, salvo nel caso di esito delle carni nello spaccio annesso e funzionalmente correlato (senza trasporto con automezzi). Nel caso di impianti che

spediscono carni solo nello spaccio, non fisicamente collegato al macello non è necessaria la presenza del locale o dell'area di spedizione a condizione che:

- o le operazioni di spedizione avvengano in tempi differenti da quelle di macellazione ed eventuale sezionamento;
- o nel piano di autocontrollo della ditta sia prevista una specifica e dettagliata procedura di pulizia e disinfezione;
- o le modalità di trasporto delle carni dal macello allo spaccio siano svolte in condizioni tali da evitare qualsiasi contaminazione delle carni.

- Scuoitura teste (Reg. 853, all. III, sez. I, cap. II, punto 2,c,V e cap. IV, punto 8): qualora le teste non siano scuoiate sulla linea di macellazione, deve essere predisposta una postazione dedicata alla scuoiatura. Il lavaggio delle teste deve avvenire in modo tale da prevenire la contaminazione delle carni.
- Rasatura teste e lavorazione trippa (Reg. 853, all. III, sez. I, cap. II, punto 2,c, IV e V): locale specifico con sistema di aspirazione vapore, anche utilizzabile per entrambe le lavorazioni ma in tempi diversi.
- Locali frigoriferi (reg. 852, all. II, cap. I, punto 2,d e reg. 853, all. III, sez. I, cap. VII, punti 1a e b): locali frigoriferi di capienza adeguata alla potenzialità produttiva dell'impianto, in grado di garantire il rapido raggiungimento e il mantenimento delle temperature prescritte per la carne dopo la macellazione. I locali frigoriferi devono possedere impianti di refrigerazione che garantiscano un'adeguata aerazione/ventilazione onde evitare formazione di condensa. I locali frigoriferi devono essere muniti di un sistema di deflusso della condensa che non presenti rischio di contaminazione per le carni.
- Cella o strutture chiudibili per le carni trattenute in osservazione (reg. 853, all. III, sez. I, cap. II, punto 5): sistema che non le renda accessibile all'operatore (locale o gabbia a compasso o altro sistema) e che eviti qualsiasi possibilità di contaminazione delle carni giudicate idonee al consumo umano da parte delle carni potenzialmente non idonee.
- Celle o strutture chiudibili per le carni dichiarate non idonee al consumo umano: possono essere destinate a tale uso le strutture refrigerate destinate al deposito dei sottoprodotti di Cat 3 o degli MRS (se sufficientemente capienti), diversamente deve essere disponibile un dispositivo refrigerato esclusivamente dedicato (es. frigorifero a pozzetto collocato in idonea area). Va fatto, comunque, riferimento a quanto previsto dall'Accordo Stato-Regioni relativo a Linee guida per la gestione dei sottoprodotti.
- Spogliatoi e WC: È ammesso l'utilizzo di servizi igienici dell'annesso spaccio o del laboratorio fatte salve adeguate procedure per prevenire contaminazioni crociate. Devono, in ogni caso, essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi). Non è ammesso il ricorso a locali accessori ubicati in una civile abitazione annessa al macello.

d) attrezzature e impianti

- Lavabi (in stabilimento e wc): sono accettabili solo lavabi non azionabili manualmente (non è accettabile la rubinetteria azionabile "a gomito"). Gli scarichi non possono essere a caduta libera sul pavimento, ma devono raccordarsi con il sistema di raccolta e smaltimento reflui.

- Scarichi (Reg. 853, all. III, sez. I, cap. II, punto 5): 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.
Deve, inoltre, essere garantita la presenza di griglie < 6 mm. in tutti i macelli e nei locali di rimozione MSR (anche con unico vaglio a valle del sistema di scarico, purché accessibile ai fini della rimozione della mondiglia).
- Illuminazione (Reg. 852, all. II, cap. I, punto 7 e reg. 853, all. III, sez. I, cap. IV, punti 5 e 12): l'illuminazione naturale o artificiale deve essere valutata in tutte le condizioni possibili di lavorazione e deve essere tale da garantire che tutte le operazioni condotte nello stabilimento, comprese la visita ante-mortem, l'ispezione post-mortem e la verifica delle condizioni di pulizia, avvengano in condizioni di adeguata visibilità che non alteri i colori.
- Aerazione dei locali (Reg. 852, all. II, cap. I, punto 5): nel valutare l'adeguatezza del sistema di ventilazione e di estrazione dei vapori, oltre che all'assenza di muffe, condensa distacchi degli intonaci e ruggine, deve essere valutata la presenza di odori di ristagno.
- Sterilizzatori (o sistema alternativo con effetto equivalente) (Reg. 853, all. III, sez. I, cap. II, punto 3): devono essere facilmente raggiungibili, dagli operatori ed in numero adeguato in rapporto all'ampiezza dei locali del macello. Deve essere presente un sistema o una procedura per la sterilizzazione della strumentazione utilizzata per la divisione in mezzene.
- Idonei dispositivi per l'immobilizzazione degli animali da stordire: deve essere presente un sistema che permetta un'adeguata immobilizzazione degli animali, una buona sicurezza degli addetti e garantisca il benessere animale.
- Modalità di raffreddamento delle carcasse: si deve evitare la formazione di condense, limitando il numero di capi macellati in rapporto alla capacità delle celle frigorifere.
Le carni calde non devono essere depositate con le carni già raffreddate. Per il rispetto di questo requisito il macello dovrà disporre di più celle frigorifere o stabilire una procedura tale da garantire lo svuotamento dell'unica cella entro la successiva giornata di macellazione.
- Registrazione delle temperature delle celle frigorifere: nelle celle di deposito, dove le carni stazionano oltre le 24 ore, deve essere prevista la registrazione della temperatura con frequenza appropriata e possibilmente in modo automatico.

3. Requisiti strutturali e strumentali minimi dei laboratori di sezionamento a ridotta capacità produttiva

- Condizionamento dei locali (Reg. 853, all. III, sez. I, cap. V, punto 2b): anche in rapporto alla localizzazione geografica e delle conseguenti condizioni climatiche, le Regioni e le Province Autonome possono prevedere l'obbligo della presenza di un impianto di condizionamento ambientale, proporzionato all'ampiezza dei locali di lavorazione, che consenta, durante l'attività di sezionamento, il mantenimento della temperatura delle carni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
- Deposito delle carni (Reg. 853, all. III, sez. I, cap. VII, punto 5): a livello di deposito refrigerato, deve essere garantita la separazione tra le carni esposte e quelle confezionate o protette, salvo qualora 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.
- Spogliatoi e WC: È ammesso l'utilizzo di servizi igienici dell'annesso spaccio o del laboratorio fatte salve adeguate procedure per prevenire contaminazioni crociate.

Devono, in ogni caso, essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi). Non è ammesso il ricorso a locali accessori ubicati in una civile abitazione annessa al laboratorio di sezionamento.

Gli operatori che intendono richiedere il riconoscimento di stabilimenti già autorizzati prima della data del 31 dicembre 2005 come stabilimenti a ridotta capacità produttiva, devono presentare domanda alle competenti autorità regionali, secondo le procedure stabilite dalle stesse Regioni e Province autonome, entro il 31/12/2008 per l'ottenimento del riconoscimento ai sensi dell'art. 4, comma 3, lettera a). L'accoglimento di istanze pervenute successivamente a tale data è affidata alla discrezionalità delle singole Regioni e Province Autonome.

Le ispezioni da parte delle Autorità competenti dei suddetti stabilimenti saranno effettuate in base ad una programmazione stabilita dalle stesse Regioni e Province Autonome.