

**Allegato****Caratteristiche strutturali indicative, valide per tutte le tipologie produttive di prodotti di origine animale.**

HACCP	La procedura deve essere adattata alle caratteristiche dell'azienda.	Annotazioni:
-------	--	--------------

**Spogliatoio e WC**

Numero	<p>Deve essere presente almeno un locale spogliatoio di dimensioni sufficienti a contenere gli armadi per i vestiti e le scarpe da lavoro. Il numero degli armadi deve essere corrispondente al numero dei lavoratori impiegati. Il locale deve essere costruito in modo che il personale possa cambiarsi prima di entrare nei reparti di lavoro.</p> <p>Solo per strutture a gestione familiare (max. 4 addetti) è possibile organizzare uno spazio, all'interno del locale di lavorazione, da adibire a spogliatoio. In questo caso tale spazio deve essere vicino all'entrata del personale in modo da permettere il cambio dell'abito e delle scarpe prima di raggiungere l'area di lavoro. Tale soluzione è possibile anche per le attività stagionali di lavorazione del latte nelle malghe.</p>	Annotazioni:
--------	--	--------------



	<p>Subito prima dell'entrata nel locale o area di lavoro dovrebbe essere posizionato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un idoneo lavandino per il lavaggio/disinfezione delle mani con rubinetteria azionabile a pedale o un altro metodo che escluda comunque di poter azionare i rubinetti con le mani o con il gomito,</li> <li>• un idoneo e semplice sistema per la disinfezione delle suole delle scarpe da lavoro.</li> </ul> <p>È possibile risolvere situazioni particolari (locali spogliatoio esistenti, ma irrazionali e lontani dalla porta di entrata del personale) con procedure adeguate allo scopo che riducano la possibilità di contaminazione ambientale. Ad esempio può essere prevista una procedura con l'utilizzo di soprascarpe monouso, da utilizzare dall'ingresso sino al locale spogliatoio.</p>	
Pareti	Non sono previsti requisiti specifici; è preferibile almeno una tinteggiatura lavabile.	Annotazioni:
Latrine WC  lavabi	<p>I locali WC sono sempre obbligatori non devono comunicare direttamente con l'area di lavoro.</p> <p>I locali WC devono essere facilmente lavabili e disinfettabili (preferita la piastrellatura del pavimento e delle pareti). Il pavimento dovrebbe avere preferibilmente uno scarico con sifone. È consigliabile l'installazione anche di una doccia per il personale.</p> <p>Adiacente al locale WC deve esserci sempre un lavandino con rubinetteria azionabile a pedale o un altro metodo che escluda comunque di poter azionare i</p>	Annotazioni:



	rubinetti con le mani o con il gomito. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.	
Deposito indumenti	Devono essere presenti degli armadi con scomparti separati per gli abiti da lavoro e gli abiti privati. Gli armadietti devono essere di materiale idoneo, lavabile e disinfettabile con la superficie superiore inclinata in modo da evitare l'accumulo di materiale.	Annotazioni:

### Reparti di lavoro

Grandezza locali	I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati, devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. I locali devono essere sufficientemente vasti per garantire una produzione igienica dei prodotti lavorati, naturalmente la dimensione deve essere proporzionata al quantitativo giornalmente prodotto ed al numero degli addetti. La progettazione dei locali dovrebbe preferibilmente consentire un flusso, nelle varie fasi della lavorazione, che riduca le contaminazioni tra materia prima, semilavorati e prodotti finiti. Si ricorda che in uno stesso locale possono essere eseguite lavorazioni di prodotti diversi se esistono delle procedure che impediscono o riducono a livello accettabile la contaminazione crociata (lavorazione salumi e formaggi in tempi o giornate diverse, con	Annotazioni:
------------------	--	--------------



	adeguata pulizia e disinfezione tra una lavorazione e l'altra).	
Pavimenti	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. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio ed essere dotati di scarico con sifone (macelli, sezionamenti, caseifici lavorazione del pesce). L'utilizzo di una macchina lava asciuga può essere ammessa in alternativa alla presenza dello scarico a pavimento che è comunque sempre preferibile che sia installato. Il flusso delle acque sul pavimento deve preferibilmente rispondere al concetto "flusso da zona pulita a zona sporca" (es. macelli).	Annotazioni:
Pareti	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 ed una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata a seconda delle lavorazioni che vengono svolte nel locale. Per altezza adeguata si propone di considerare tale un'altezza di circa 2 m.	Annotazioni:
Soffitti	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 e la caduta di particelle. Sono preferiti soffitti piatti, nel caso di soffitti in legno è preferibile una loro copertura o almeno un trattamento	Annotazioni:



	del legno in modo da renderlo impermeabile e lavabile. Si può ovviare a preesistenti deficienze strutturali (tubi in vista, travi ecc) predisponendo una specifica procedura che permetta la pulizia ed eviti l'accumulo di polvere.	
Porte	Le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti. Solo nelle piccole realtà produttive e nelle malghe è tollerato l'uso del legno che comunque deve essere sottoposto a trattamento in modo da renderlo impermeabile e lavabile.	Annotazioni:
Aerazione	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. Se necessario devono essere posizionati sistemi d'aspirazione o cappe aspiranti nelle zone di lavoro ove si producono vapore o fumi.	Annotazioni:
Illuminazione	Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale. I sistemi di illuminazione non devono permettere un facile accumulo di polvere e devono essere sottoposti a regolare pulizia.	Annotazioni:
Dispositivi per la pulizia delle mani (lavandini) e dei prodotti	Nei locali di lavorazione devono esserci dei lavandini facilmente accessibili dedicati al lavaggio delle mani, con rubinetteria azionabile a pedale un altro metodo che escluda comunque di poter azionare i rubinetti con le	Annotazioni:



	<p>mani o con il gomito.</p> <p>Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, in rapporto al numero di addetti in uno specifico reparto (1 lavandino ogni 4-5 addetti) adeguatamente collocati e contrassegnati con numero progressivo. Il contrassegno dei lavabi deve essere indicato su una piantina al fine di organizzare il controllo interno dell'acqua. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, sapone per lavarsi le mani e asciugamani monouso.</p> <p>Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato. Preferibilmente, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.</p>	
Attrezzatura adeguata per la pulizia e disinfezione degli utensili	Si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia e la disinfezione degli utensili e dei locali. Tali attrezzature devono disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda. Il deposito degli utensili e dei contenitori puliti deve avvenire in locali o spazi idonei.	Annotazioni:
Locale o dispositivo per riporvi detersivi, disinfettanti ecc. Deposito materiale di pulizia e manu-	I prodotti per la pulizia e la disinfezione ed i materiali per la pulizia e la manutenzione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti. Devono essere presenti, anche nel reparto di lavoro, ma preferibilmente in altri locali, almeno armadi specifici ove riporre i detersivi e/o i disinfettanti.	Annotazioni:



tenzione	Gli armadi devono essere identificati. Devono essere a disposizione le schede tecniche del prodotto ove sono indicate le modalità d'uso e le schede di sicurezza relative al pericolo di intossicazione e alle modalità di trattamento del personale contaminato.	
Dispositivi ed utensili di lavoro	Le superfici, comprese quelle delle attrezzature, nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelle 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. Per particolari tipologie produttive del settore lattiero caseario può essere ammesso l'uso di utensili in legno se sottoposti a regolare procedura di pulizia e disinfezione.	Annotazioni:
Lotta contro animali indesiderati	Tutte le arre e i locali destinati agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a regolare manutenzione e tenute in buone condizioni compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti; Devono essere previste reti anti insetto alle finestre ed un sistema di controllo degli insetti volanti nelle zone di entrata (lampade cattura insetti ecc). Deve essere prevista la disposizione di trappole per roditori ed altri infestanti.	Annotazioni:
Aree esterne	Deve essere curata anche la pulizia delle aree esterne. Al riguardo la pulizia delle aree esterne deve essere compresa nelle specifiche procedure di pulizia. Se	



	possibile è preferibile una delimitazione delle aree esterne con opportune recinzioni.	
Carico/scarico merci	<p>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 o nocivi per la salute. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.</p> <p>La zona di carico e scarico dei prodotti deve essere concepita in modo tale da ridurre al minimo la possibilità di contaminazione.</p> <p>Sono preferibili la presenza di strutture che permettono di collegare direttamente il vano di carico dell'automezzo con il locale di spedizione in modo da proteggere il prodotto dalle contaminazioni esterne (pioggia, vento, polvere). Il requisito indicato è necessario soprattutto se si caricano/scaricano prodotti non protetti quali carni (mezzene, cosce ecc.). In alternativa al requisito strutturale può essere adottata una procedura di carico/scarico che garantisce la riduzione delle contaminazioni (contenitori chiusi, sacchi di plastica, ecc).</p>	Annotazioni:
Impianto evacuazione acque	Gli impianti di scarico devono essere adatti alle caratteristiche dell'azienda, 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	Annotazioni:





	<p>verso un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali (prodotti pronti al consumo, alimenti per particolari categorie di persone ecc.)</p> <p>L'impianto per quanto riguarda l'allacciamento esterno deve rispettare i requisiti previsti dalle norme urbanistiche ed ambientali.</p>	
Approvvigionamento idrico	<p>Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile deve essere sottoposta ad analisi in autocontrollo all'interno della struttura con frequenza rapportata alla dimensione dell'impianto; come minimo almeno una volta all'anno.</p> <p>I punti di uscita dell'acqua potabile (lavandini, rubinetti del sistema di lavaggio ecc) devono essere identificati e devono essere riportati su una piantina.</p> <p>Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile.</p> <p>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 possono essere raccordinate a quelle di acqua potabile.</p>	Annotazioni:



Locale o spazio per il Veterinario	Il veterinario ufficiale deve poter disporre almeno di un tavolo per scrivere, un armadio o cassetto chiudibile a chiave. <b>Nei macelli è preferibile la presenza di un locale o uno spazio in un ufficio attrezzato con lavandino a rubinetteria non azionabile a mano, tavolo per scrivere, armadio chiudibile a chiave.</b>	Annotazioni:
Lavaggio/disinfezione mezzi di trasporto alimenti	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. È preferibile che vi sia un'area attrezzata o almeno un'idonea attrezzatura per la pulizia e la disinfezione del vano di carico. In alternativa è opportuno che venga definita una procedura per il lavaggio in una struttura esterna all'azienda.	Annotazioni:
Deposito additivi alimentari ecc	Gli additivi alimentari possono rappresentare un pericolo per il consumatore, se utilizzate in modo scorretto. La loro conservazione deve impedire un uso non controllato. È importate la presenza di un locale o di un armadio chiudibile a chiave ove riporre gli additivi. I contenitori degli additivi devono essere ben identificati.	Annotazioni:
Deposito materiale confezionamento	I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.	Annotazioni:



	<p>È necessario che ci sia un locale o un armadio ove riporre il materiale di confezionamento.</p> <p>Anche i cartoni per l'imballaggio devono essere conservati in locali o aree idonee lontane da zone in cui si ha la presenza di alimenti non protetti.</p> <p>Le etichette riportanti il marchio di identificazione devono essere conservate in modo da evitare un utilizzo non corretto. È preferibile avere uno specifico armadio chiudibile a chiave.</p>	
--	---	--

### Locali di magazzinaggio

Grandezza, tipologia e numero	<p>Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio <b>separato</b> delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio separato sufficiente.</p> <p>È preferibile che vi siano locali separati/frigoriferi separati per le materie prime e per i prodotti finiti. In alternativa può essere presente un unico locale ma gli spazi devono essere organizzati in modo da separare nettamente la materia prima dai prodotti finiti.</p>	Annotazioni:
-------------------------------	--	--------------



Locali frigoriferi o a temperatura controllata	<p>Per specifiche tipologie di prodotti è necessario disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a <b>temperatura controllata (refrigerazione)</b>, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e registrata.</p> <p>Le celle frigorifere o i locali in cui le temperature sono considerate un CCP devono essere dotati di un sistema per la registrazione in continuo delle temperature. Per i locali utilizzati di rado, per le piccole attività produttive a conduzione familiare, per le attività nelle malghe è possibile utilizzare invece che la registrazione in continuo, un termometro di minimo e di massima da controllare secondo la frequenza stabilita nelle procedure HACCP adottate dalla ditta.</p>	
Pareti	Le pareti devono essere facilmente lavabili e disinfettabili, è preferibile la piastrellatura ad altezza adeguata alla tipologia di deposito o l'utilizzo di specifici pannelli.	Annotazioni:
Pavimenti e evacuazione acque	I pavimenti devono essere facilmente lavabili e disinfettabili. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio ed essere dotati di scarico con sifone (macelli, sezionamenti, caseifici lavorazione del pesce ecc). L'utilizzo di una macchina lava asciuga nei locali di conservazione di prodotti confezionati può essere ammessa, in alternativa alla presenza dello scarico a pavimento che è comunque sempre preferibile che sia installato.	Annotazioni:



Locali di stagionatura/maturazione	<p>È possibile derogare alle caratteristiche strutturali ai sensi del Regolamento (CE) n. 2074/2005 e del Provvedimento 25 gennaio 2007 "Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852 e (CE) n. 853 del 2004".</p> <p>La deroga deve essere richiesta dall'interessato e valutata di volta in volta. Può ad es. riguardare la presenza di pareti in pietra, pavimenti in ghiaia ecc.</p> <p>Si precisa che la deroga è possibile solo per i prodotti con caratteristiche tradizionali.</p>	Annotazioni:
------------------------------------	--	--------------

### Altri locali

Locale/impianto di congelamento	<p>Se i prodotti alimentari devono essere conservati a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il <b>più rapidamente possibile</b>, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.</p> <p>Per l'attività il congelamento è necessario disporre di un'idonea cella o attrezzatura per il congelamento rapido possibilmente diversa da quella usata per la</p>	Annotazioni:
---------------------------------	--	--------------



	conservazione dei prodotti congelati.	
Locale/impianto di scongelamento	<p>Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato.</p> <p>Per l'attività di scongelamento deve essere presente un locale o una zona con idonea attrezzatura che permetta lo scongelamento in condizione igieniche e un adeguato allontanamento del liquido di scongelamento.</p>	Annotazioni:
Locale/impianto per i sottoprodotti/rifiuti	<p>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>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>Si devono prevedere opportune procedure per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei</p>	Annotazioni:



	<p>sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. Ove necessario (sezionamenti, lavorazione carni, pesce ecc) devono esserci dei locali refrigerati di deposito dei rifiuti/sottoprodotti; devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e al riparo da animali e altri animali infestanti.</p> <p>In alternativa alla presenza di uno specifico locale refrigerato, può essere ammesso, se il quantitativo è modesto, stoccare il materiale in un contenitore ermetico, chiaramente identificato e posizionato in una zona isolata in una cella frigorifera ove sono conservati prodotti imballati e confezionati.</p>	
--	--	--

### Requisiti specifici per i macelli

Stalle di sosta o recinti d'attesa	<p>I macelli devono avere stalle di sosta adeguate e 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.</p> <p>Devono esserci almeno spazi separati per gli animali ritenuti malati e non idonei alla macellazione.</p> <p>Le dimensioni delle stalle di sosta devono garantire il</p>	Annotazioni:
------------------------------------	--	--------------



	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.	
Deroga alla stalla di sosta/recinto d'attesa	<p>È possibile derogare alla presenza delle stalle di sosta ma è necessario prevedere la presenza almeno di una zona di scarico sufficientemente protetta dalle intemperie e almeno attrezzata per far abbeverare gli animali. Comunque nel caso di una mancanza di stalle di sosta o recinti gli animali possono essere scaricati solo per la visita ante mortem alla quale deve seguire la macellazione. In pratica l'automezzo deve fungere da recinto/stalla di sosta.</p> <p>La mancanza della stalla di sosta o del recinto comporta una limitazione per quanto riguarda la provenienza degli animali. Tale limitazione viene definita da uno specifico accordo stato regioni.</p>	Annotazioni:
Struttura/impianto di macellazione	<p>La struttura di macellazione deve possibilmente 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.</p> <p>Lo svuotamento e la pulizia degli stomaci e degli intestini se non viene eseguita in un locale separato deve essere permessa solo <b>per attività di macellazione limitate</b> (indicativamente 3-4 capi alla settimana), e solo al termine di tutte le fasi di macellazione. Deve comunque essere presente un idoneo contenitore per la conservazione degli stomaci</p>	Annotazioni:





	<p>ed intestini da pulire. Il contenitore deve essere munito di coperchio e facilmente trasportabile in modo da poter essere posizionato in un angolo del macello a livello della zona di entrata del bestiame (zona sporca).</p> <p>La struttura di macellazione deve disporre di linee di macellazione progettate in modo da consentire il costante avanzamento del processo di macellazione ed evitare contaminazioni reciproche tra le diverse parti della linea di macellazione. Se più linee di macellazione sono contemporaneamente attive all'interno di uno stesso impianto, deve esserci un'adeguata separazione tra esse, in modo da evitare contaminazioni reciproche.</p> <p>La macellazione è comunque possibile anche senza la presenza di una linea di macellazione. In questo caso è necessario che vi sia almeno una locale di macellazione sufficientemente ampio in rapporto al numero di animali macellati.</p> <p>Nel locale devono essere individuate almeno le seguenti zone:</p> <p><b>1) Una zona di stordimento e dissanguamento.</b></p> <p>La zona di stordimento deve essere subito dopo l'entrata riservata agli animali e attrezzata in modo da poter bloccare la testa dell'animale ed eseguire l'abbattimento in sicurezza (almeno un anello ed una stanga di protezione).</p>	
--	--	--



Il dissanguamento deve avvenire sull'animale appeso o almeno tramite un'idonea attrezzatura che impedisca il contatto con il pavimento e le pareti.

Deve esserci un'idonea attrezzatura per la raccolta del sangue.

Per i suini deve esserci una zona con adeguata attrezzatura, anche amovibile, per eseguire le operazioni di scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura.

**2) Una zona, sufficientemente separata da quella di stordimento/dissanguamento, per l'esecuzione delle operazioni di scuoiatura, eviscerazione, tolettatura e divisione della carcassa in mezzene.**

Se possibile la divisione della carcassa in mezzene dovrebbe essere eseguita in una zona diversa dalla precedente.

Nel caso che le varie operazioni siano eseguite sullo stesso posto tra le varie fasi si deve procedere alla adeguata pulizia del pavimento e la procedura di macellazione deve permettere la completa macellazione di un soggetto alla volta.

Modalità diverse possono essere stabilite, in accordo con il veterinario ufficiale, nel caso di macellazione di ovini e caprini. Deve essere comunque rispettato il concetto di evitare al massimo la possibilità di



	contaminazioni crociate.	
Dispositivi per la disinfezione degli attrezzi da lavoro	<p>Devono essere presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C. I dispositivi devono permettere un cambio regolare dell'acqua ed avere un indicatore della temperatura.</p> <p>Tali dispositivi devono essere presenti in numero adeguato e posizionati in modo da permettere un facile accesso possibilmente in prossimità delle varie postazioni di lavoro. Nel caso di macellazione senza linea di macellazione, il dispositivo di disinfezione deve essere presente almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uno nella zona di dissanguamento;</li> <li>• uno nella zona di scuoiatura, eviscerazione, tolettatura.</li> </ul>	Annotazioni:
Lavandini per il lavaggio delle mani	Nei locali di lavorazione devono esserci dei lavandini facilmente accessibili dedicati al lavaggio delle mani, con rubinetteria azionabile a pedale o un altro metodo che escluda comunque di poter azionare i rubinetti con le mani o con i gomiti	Annotazioni:
Scarichi del pavimento	<p>I sifoni nella area di macellazione devono essere dotati di griglie con dimensioni <b>non superiori ai 6 mm.</b></p> <p>Le griglie devono essere presenti anche nelle zone ove si esegue l'allontanamento della colonna vertebrale e nella zona di svuotamento e lavorazione degli stomaci ed intestini.</p>	Annotazioni:



Procedura di macellazione	A seconda delle caratteristiche strutturali dell'impianto devono essere definite per iscritto le procedure di macellazione tenendo conto delle indicazioni fornite dai Regolamenti (CE) n 853/2004 e (CE) n 854/2004, dalle norme relative alla protezione degli animali durante la macellazione e delle norme relative ai sottoprodotti di categoria 1, 2 e 3. Deve essere sempre implementata la procedura per eseguire l'esame trichinoscopico almeno che non ci sia l'esclusione della macellazione di suini ed equini.	Annotazioni:
Strutture refrigerate per carni in osservazione	Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione. Sono sufficienti delle aree attrezzate, ad esempio con pareti mobili o cancelli, all'interno di una cella frigorifera.	Annotazioni:
Strutture refrigerate carni non idonee e sotto-prodotti	Devono essere presenti strutture refrigerate, chiudibili a chiave per la conservazione delle parti dichiarate non idonee al consumo umano e degli scarti di lavorazione, compresi i prodotti di categoria 1, 2 e 3. Se possibile tale cella deve avere una uscita diretta per permettere lo allontanamento del materiale depositato senza dover passare per la sala di macellazione. In situazioni diverse deve essere definita un'apposita procedura che permetta di ridurre il rischio di contaminazioni crociate (es. svuotamento della cella <b>non</b> durante la macellazione).	Annotazioni:
Deposito letame	Se il letame o il contenuto dello stomaco e tubo digerente è depositato nel macello, questo ultimo deve disporre di un reparto speciale riservato a tal fine. Il letamaio deve essere posizionato lontano dalla zona di	Annotazioni:



	carico della carne fresca ed essere possibilmente coperto. Nel caso non vi sia il letamaio deve esserci un'apposita procedura scritta per l'allontanamento del letame e del contenuto del tubo digerente subito dopo la fine dell'attività di macellazione o al massimo entro 24 ore. Devono essere disponibili contenitori con coperchio per la conservazione temporanea.	
Attrezzatura per pulizia/disinfezione mezzi di trasporto bestiame	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 <b>nelle vicinanze</b> spazi e strutture <b>ufficialmente autorizzati</b> .	Annotazioni:
Rintracciabilità (PC, stampante, ecc.)	Ai fini della gestione degli animali macellati e dell'anagrafe del bestiame. il macello deve essere dotato di un minimo di attrezzatura informatica (PC, stampante, possibilmente connessione telefonica e modem).	Annotazioni:

### Requisiti specifici per impianti di sezionamento, produzione carne macinata, preparazioni di carni, carni meccaniche

Sistema per evitare la contaminazione delle carni	1. I locali di sezionamento devono essere costruiti in modo tale da evitare la contaminazione delle carni, in particolare: a) consentendo il costante avanzamento delle operazioni nel caso si tratti di linee di	Annotazioni:
---	--	--------------



	<p>sezionamento</p> <p>o</p> <p>b) garantendo una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione, nel caso si tratti di postazioni fisse. In questo caso la lavorazione deve essere completata per ogni singolo lotto. Non è ammesso lavorare sullo stesso tavolo contemporaneamente ad es. carni bovine o suine o avicole. L'attività di lavoro deve permettere di completare le lavorazioni di un singolo lotto prima di passare ad un successivo. Ad es spolpo completo di un quarto e successivo confezionamento.</p> <p>In particolare nei locali in cui si esegue il sezionamento delle carni e che sono utilizzati anche per la produzione di salumi le operazioni di sezionamento/confezionamento delle carni deve avvenire in tempi diversi da altre lavorazioni.</p> <p>Nel caso di impianti riconosciuti per il sezionamento di carni di specie animali diverse, sono prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie.</p> <p>2. dispongano di locali per il magazzinaggio separato di carni confezionate e non confezionate, 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.</p>	
--	--	--



	<p>3. Nel locale di sezionamento devono esserci dei lavandini facilmente accessibili dedicati al lavaggio delle mani, con rubinetteria azionabile a pedale o un altro metodo che escluda comunque di poter azionare i rubinetti con le mani o con il gomito</p> <p>4. dispongano di strutture per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C o di un sistema alternativo con effetto equivalente (ad es lavastoviglie).</p>	
<p>Mantenimento delle temperature previste per le diversi produzioni.</p> <p>Impianto di climatizzazione</p>	<p>Durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio, le carni sono mantenute a una temperatura non superiore a 3 °C per le frattaglie e 7 °C per l e altre carni, mediante una temperatura ambiente non superiore a 12 °C o un sistema alternativo di effetto equivalente.</p> <p>Nel locale di sezionamento è prevista <b>o un sistema</b> di climatizzazione con registrazione della temperatura ambientale <b>o una procedura scritta</b> in cui vengono definiti i tempi di lavorazione. La procedura deve garantire che durante tutte le fasi che vanno dal sezionamento al confezionamento le carni mantengono la temperatura prevista dalla norma.</p> <p>Tale procedura deve essere comprovata tramite una documentazione di verifica delle temperatura della carne</p>	Annotazioni:



	<p>durante la lavorazione.</p> <p>Per la lavorazione delle carni macinate o preparazioni di carni deve essere disponibile un idoneo locale o spazio adeguatamente attrezzato in modo da ridurre il più possibile le contaminazioni crociate. I prodotti ottenuti devono essere conservati alle varie temperature previste dalla norma. In caso di un unico locale non sufficientemente ampio da garantire la presenza di spazi adeguatamente separati, la lavorazione di tali tipologie di carni deve avvenire in tempi separati rispetto ad altre lavorazioni.</p>	
--	---	--