

DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI
- SERVIZIO PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEGLI INTERVENTI DI EMERGENZA SANITARIA, SANITÀ VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE -
DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 1 aprile 2009, n. 3031.

Integrazione alla D.D. n. 10330 del 17 novembre 2008 - Riconoscimento sensi Reg (CE) 853/2004 impianti a ridotta capacità produttiva - Lista di riscontro per riconoscimento mattatoi e sezionamenti.

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e i successivi regolamenti di organizzazione, attuativi della stessa;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 9 agosto 1991, n. 21;

Visto il regolamento interno di questa Giunta;

Visto il Reg. (CE) n. 853 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Visto il Reg. (CE) n. 2076 del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;

Tenuto conto delle note ministeriali prot. 20757 del 10 luglio 2008 e prot. 27737 del 29 settembre 2008 "Indicazioni relative ai requisiti minimi per il rilascio del riconoscimento ai sensi del Reg. CE 853/2004 agli stabilimenti di macellazione e sezionamento a ridotta capacità produttiva";

Considerato quanto previsto dalla determinazione

dirigenziale n. 10330 del 17 novembre 2008 "Integrazione e modifica alla D.G.R. 510/2007 - Riconoscimento sensi Reg. (CE) 853/2004 impianti a ridotta capacità produttiva (ex Capacità Limitata art. 5 e 6 del D.Lgs. 286/1994 e art. 13 del D.P.R. 495/1997)".

Ritenuto necessario completare la definizione dell'iter procedurale per il riconoscimento degli impianti già autorizzati ai sensi degli articoli 5 e 6 del D.Lgs. 286/1994, con una lista di riscontro ad uso dei Servizi Veterinari di igiene degli alimenti di origine animale delle ASL;

Considerato che con la sottoscrizione del presente atto se ne attesta la legittimità;

IL DIRIGENTE

DETERMINA

1. di integrare la D.D. n. 10330 del 17 novembre 2008 con la "lista di riscontro per il riconoscimento di mattatoi e sezionamenti già autorizzati ai sensi degli art. 5 e 6 del D.L.vo 286/1994", allegata al presente atto che ne diventa parte integrante e sostanziale;

2. di stabilire che i Servizi Veterinari di igiene degli alimenti di origine animale delle ASL si avvalgano della lista di riscontro degli impianti di macellazione e sezionamento di cui al precedente punto, ai fini dell'emissione del parere circa il possesso dei requisiti;

3. di pubblicare il presente atto nel *Bollettino Ufficiale* della Regione;

4. di dichiarare che l'atto è immediatamente efficace.

Perugia, lì 1 aprile 2009

Il dirigente di servizio
MARIADONATA GIAIMO

REGIONE UMBRIA - ASL N. _____
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

**LISTA DI RISCONTRO PER IL RICONOSCIMENTO DI MATTATOI E
 SEZIONAMENTI GIA' AUTORIZZATI AI SENSI DEGLI ART. 5 E 6 DEL D.L.VO
 286/1994**

Ditta
Sede dell'impianto: Via **n.**
Comune
Legale Rappresentante

MACELLO **SEZIONAMENTO**

capacità produttiva: UGB/SETTIMANA _____

TONNELLATE CARNI DISOSSATE/SETTIMANA _____

REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI DEI MACELLI A RIDOTTA CAPACITA' PRODUTTIVA

a) AREE ESTERNE	SI	NO	NA*
1. <u>stalle di sosta e/o recinti di attesa:</u>	SI	NO	NA
Esistono stalle di sosta e/o recinti di attesa?			
Qualora non esistano stalle di sosta e/o recinti d'attesa gli animali pernottano in stabilimento?			
Qualora non esistano stalle di sosta e/o recinti d'attesa gli animali provengono da allevamenti delle province o province contermini?			
Qualora non esistano stalle di sosta e/o recinti d'attesa il punto di scarico consente il regolare svolgersi della visita ante-mortem?			
Qualora non esistano stalle di sosta e/o recinti d'attesa il punto di scarico garantisce comunque il benessere animale?			
Qualora non esistano stalle di sosta e/o recinti d'attesa il punto di scarico garantisce l'incolumità del personale?			
Nel periodo tra arrivo e scarico è comunque garantita la possibilità di abbeverarsi degli animali?			
È stato definito un limite produttivo massimo per la struttura?			
2. <u>Spazio separato per lavaggio automezzi del trasporto bestiame</u>	SI	NO	NA
È presente un'area interna al perimetro del macello con pavimentazione che consenta il deflusso verso gli scarichi e adeguata attrezzatura per il lavaggio degli automezzi (es. idropulitrice)?			
In alternativa è possibile l'utilizzo di altre strutture a tal fine ufficialmente autorizzate (anche presso altri macelli situati nelle vicinanze)?			
3. <u>Idonei dispositivi per l'immobilizzazione degli animali da stordire:</u>	SI	NO	NA
È presente un sistema che permetta un'adeguata immobilizzazione degli animali, una buona sicurezza degli addetti e garantisca il benessere animale?			
b) REQUISITI STRUTTURALI GENERALI			
I pavimenti sono 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?			

Le pareti sono rivestite in materiale lavabile e resistente ai detergenti ed ai disinfettati in uso sino a una altezza almeno pari a quella delle guidovie?			
Soffitti: i criteri costruttivi e le procedure di manutenzione e pulizia garantiscono l'assenza di accumulo di sporcizia sopra le attrezzature e gli impianti sopraelevati?			
tutte le porte garantiscono la completa chiusura dei vani di accesso?			
Le eventuali porte in legno sono trattate alla superficie in modo da presentare caratteristiche in linea con quanto prescritto dal Regolamento (CE) 852/2004?			
le aperture per l'accesso degli animali al macello e gli altri ingressi all'impianto possono essere aperte solo per lo stretto tempo necessario?			
Durante la macellazione e le altre attività di lavorazione tali accessi possono essere mantenuti chiusi, a meno che siano stati predisposti adeguati dispositivi atti a prevenire possibili fonti di contaminazione?			
c) LOCALI DI MACELLAZIONE E LOCALI ACCESSORI	SI	NO	NA
il numero dei locali è sufficiente (è presente il locale per lo svuotamento di e pulizia degli stomaci e intestini)?			
Tutte le operazioni di macellazione avvengono in una unica postazione?			
Se il macello non ha un numero sufficiente di locali è ammessa la sola separazione nel tempo delle operazioni di macellazione e di svuotamento e pulizia degli stomaci e degli intestini, a condizione che:			
1. L'impianto di macellazione è situato in zone sottoposte a difficoltà di ordine logistico ed urbanistico?			
2. tutte le operazioni successive allo stordimento avvengono comunque con l'animale sospeso, che non deve più venire a contatto con il suolo?			
3. le operazioni di svuotamento e pulizia avvengono in momenti completamente separati dalle operazioni di macellazione (comunque al termine delle stesse) e movimentazione delle carni?			
4. sono comunque garantiti gli obiettivi di sicurezza alimentare e il rispetto delle norme igienico sanitarie di macellazione?			
5. sono effettuati accurati interventi di pulizia e disinfezione tra un animale macellato e quello successivo?			
6. l'operatore del settore alimentare responsabile del macello ha predisposto opportune procedure nell'ambito del piano di autocontrollo che garantiscano l'igienicità delle operazioni e che facciano specifico riferimento alla pulizia e			
Locale spedizione	SI	NO	NA
è previsto uno specifico locale dedicato a tale operazione sufficientemente ampio?			
sono presenti sistemi di carico chiusi (porte tamponate)?			
nel caso non vi sia un locale spedizione le carni sono esitate nello spaccio fisicamente collegato?			
Gli impianti che spediscono carni solo nello spaccio, non fisicamente collegato al macello, sono senza locale spedizione a condizione che:			
1. le operazioni di spedizione avvengano in tempi differenti da quelle di macellazione ed eventuale sezionamento?			
2. nel piano di autocontrollo della ditta sia prevista una specifica e dettagliata <u>procedura di pulizia e disinfezione</u> ?			
3. le modalità di trasporto delle carni dal macello allo spaccio siano svolte in condizioni tali da evitare qualsiasi contaminazione delle carni?			
Scuoitura teste	SI	NO	NA
le teste sono scuoiate in linea di macellazione o comunque è predisposta una postazione dedicata a tale operazione?			

Il lavaggio delle teste avviene in modo tale da prevenire la contaminazione delle carni?			
<u>Rasatura teste e lavorazione trippe</u>	SI	NO	NA
esiste un locale specifico con sistema di aspirazione vapore, anche utilizzabile per entrambe le lavorazioni ma in tempi diversi?			
<u>Locali frigoriferi</u>	SI	NO	NA
i locali frigoriferi sono 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 sono dotati di impianti di refrigerazione che garantiscano un'adeguata aerazione/ventilazione onde evitare formazione di condensa?			
I locali frigoriferi sono muniti di un sistema di deflusso della condensa che non presenti rischio di contaminazione per le carni?			
<u>Cella o strutture chiudibili per le carni trattenute in osservazione</u>	SI	NO	NA
esiste un sistema che renda inaccessibili tali carni 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?			
<u>Celle o strutture chiudibili per le carni dichiarate non idonee al consumo umano:</u>	SI	NO	NA
Qual'ora l'esportazione dei sottoprodotti non sia quotidiana sono presenti strutture refrigerate destinate al deposito dei sottoprodotti di Cat 3 o degli MRS sufficientemente capienti?			
Diversamente è disponibile un dispositivo refrigerato esclusivamente dedicato (es. frigorifero a pozzetto collocato in idonea area)?			
<u>Spogliatoi e WC</u>	SI	NO	NA
Sono presenti spogliatoio e servizio igienico dedicati all'interno dello stabilimento?			
Lo spogliatoio ha accesso diretto dall'esterno?			
Sono presenti servizi igienici nell'annesso spaccio o laboratorio?			
In assenza di servizio igienico si ricorre abitualmente a quello della civile abitazione annessa al macello?			
d) ATTREZZATURE E IMPIANTI	SI	NO	NA
<u>Lavabi (in stabilimento e wc)</u>	SI	NO	NA
sono presenti solo lavabi non azionabili manualmente (non è accettabile la rubinetteria azionabile "a gomito")			
gli scarichi dei lavandini si raccordano con il sistema di raccolta e smaltimento reflui?			
<u>Scarichi</u>	SI	NO	NA
i canali di scarico, totalmente o parzialmente scoperti, sono progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita?			
Sono presenti le griglie < 6 mm. Nel macello e nei locali di rimozione MSR o comunque è presente un unico vaglio a valle del sistema di scarico, purché accessibile ai fini della rimozione della mondiglia?			
<u>Illuminazione</u>	SI	NO	NA
l'illuminazione naturale o artificiale è 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	SI	NO	NA
Il sistema di ventilazione e di estrazione dei vapori consente l'assenza di muffe, condensa distacchi degli intonaci e ruggine, oltre all'assenza di odori di ristagno?			
Sterilizzatori (o sistema alternativo con effetto equivalente)	SI	NO	NA
Gli sterilizzatori sono facilmente raggiungibili ed in numero adeguato in rapporto all'ampiezza dei locali del macello?			
è presente un sistema o una procedura per la sterilizzazione della strumentazione utilizzata per la divisione in mezzene?			
Modalità di raffreddamento delle carcasse	SI	NO	NA
viene evitata la formazione di condense limitando il numero di capi macellati in rapporto alla capacità delle celle frigorifere?			
c'è la possibilità di stoccare le carni calde in celle diverse da quelle di stoccaggio delle carni già raffreddate, ovvero il macello dispone di più celle frigorifere?			
In alternativa viene effettuato lo svuotamento dell'unica cella entro la successiva giornata di macellazione?			
Registrazione delle temperature delle celle frigorifere	SI	NO	NA
nelle celle di deposito, dove le carni stazionano oltre le 24 ore, è prevista la registrazione della temperatura con frequenza appropriata?			
La registrazione della temperatura avviene in modo automatico?			

3. REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO A RIDOTTA CAPACITÀ PRODUTTIVA

a) REQUISITI STRUTTURALI GENERALI	SI	NO	NA
I pavimenti sono 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?			
Le pareti sono rivestite in materiale lavabile e resistente ai detergenti ed ai disinfettanti in uso sino a una altezza sufficiente?			
Soffitti: i criteri costruttivi e le procedure di manutenzione e pulizia garantiscono l'assenza di accumulo di sporcizia sopra le attrezzature e gli impianti sopraelevati?			
tutte le porte garantiscono la completa chiusura dei vani di accesso?			
Le eventuali porte in legno sono trattate alla superficie in modo da presentare caratteristiche in linea con quanto prescritto dal Regolamento (CE) 852/2004?			
Durante la macellazione e le altre attività di lavorazione tali accessi possono essere mantenuti chiusi, a meno che siano stati predisposti adeguati dispositivi atti a prevenire possibili fonti di contaminazione?			
c) LOCALI DI SEZIONAMENTO E LOCALI ACCESSORI	SI	NO	NA
Locale spedizione	SI	NO	NA
è previsto uno specifico locale dedicato a tale operazione sufficientemente ampio?			
sono presenti sistemi di carico/carico chiusi (porte tamponate)?			
Locali frigoriferi	SI	NO	NA
i locali frigoriferi sono 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 sono dotati di impianti di refrigerazione che garantiscano un'adeguata aerazione/ventilazione onde evitare formazione di condensa?			
I locali frigoriferi sono muniti di un sistema di deflusso della condensa che non presenti rischio di contaminazione per le carni?			
è garantita la separazione tra le carni esposte e quelle imballate?			
Le due diverse tipologie sono immagazzinate in momenti diversi?			
Locali frigoriferi	SI	NO	NA
Lo stabilimento è dotato di un impianto di condizionamento ambientale che consenta il mantenimento della temperatura delle carni secondo quanto previsto dalla normativa vigente?			
d) ATTREZZATURE E IMPIANTI	SI	NO	NA
Lavabi (in stabilimento e wc)	SI	NO	NA
sono presenti solo lavabi non azionabili manualmente (non è accettabile la rubinetteria azionabile "a gomito")?			
gli scarichi dei lavandini si raccordano con il sistema di raccolta e smaltimento reflui?			
Scarichi	SI	NO	NA
i canali di scarico, totalmente o parzialmente scoperti, sono progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita?			
Illuminazione	SI	NO	NA
l'illuminazione naturale o artificiale è 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			
Aerazione dei locali	SI	NO	NA
Il sistema di ventilazione e di estrazione dei vapori consente l'assenza di muffe, condensa distacchi degli intonaci e ruggine, oltre all'assenza di odori di ristagno?			
Sterilizzatori (o sistema alternativo con effetto equivalente)	SI	NO	NA
Gli sterilizzatori sono facilmente raggiungibili ed in numero adeguato in rapporto all'ampiezza dei locali del macello?			
Registrazione delle temperature delle celle frigorifere	SI	NO	NA
nelle celle di deposito è prevista la registrazione della temperatura con frequenza appropriata?			
La registrazione della temperatura avviene in modo automatico?			

* non applicabile

Lavori da prescrivere

PARERE:

favorevole non favorevole giudizio sospeso

Data: _____

Per il Servizio Veterinario

.....
(timbro e firma)

Per l'Azienda

.....
(timbro e firma)