



Ministero della Salute

La macellazione aziendale

Rita Marcianò

Ministero della Salute - DGISAN

Giuliano di Roma 18 novembre 2022



OBIETTIVO e DESTINATARI

OBIETTIVO

- Delineare l'ambito delle attività consentite in uno stabilimento di macellazione AZIENDALE registrato
- Fornire informazioni sulla legislazione alimentare pertinente
- Fornire informazioni sulle buone pratiche raccomandate

DESTINATARI

- Autorità Competenti Locali
- Operatori del settore alimentare che macellano piccole quantità di pollame in azienda e forniscono la carne direttamente al consumatore finale



Non parleremo di.....

- dell'attività agricola, in questo caso l'allevamento di pollame e lagomorfi.
- dell'allevamento e la macellazione del pollame esclusivamente per il consumo familiare in quanto esula dal campo di applicazione della legislazione alimentare.

Resta inteso che le attività di allevamento del pollame è comunque oggetto di notifica presso l'Autorità competente locale per motivi di sanità e benessere degli animali.



QUADRO NORMATIVO

- Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento (CE) n.1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari



QUADRO NORMATIVO

- Regolamento (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Regolamento delegato (UE) 2019/624 recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625;
- Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali;



Atti di esecuzione e atti delegati

Una volta che un atto giuridico dell'UE è stato adottato, può essere necessario aggiornarlo per riflettere gli sviluppi in un determinato settore o per garantirne la corretta esecuzione. Attraverso l'adozione rispettivamente di atti delegati e atti di esecuzione.

Atti delegati

Gli atti delegati sono atti giuridicamente vincolanti che consentono alla Commissione di integrare o modificare elementi non essenziali degli atti legislativi dell'Unione, ad es. per definire misure dettagliate.

Atti di esecuzione

Gli atti di esecuzione sono atti giuridicamente vincolanti che consentono alla Commissione di creare le condizioni per garantire l'applicazione uniforme delle norme dell'UE.



QUADRO NORMATIVO

- DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2001, n. 31 attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano;
- Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009 , recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);
- Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio, del 24 settembre 2009 , relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;



QUADRO NORMATIVO

- Legge Regione Lazio 2 Novembre 2006, n. 14 - Norme in materia di agriturismo e turismo rurale;
- Regolamento regione Lazio 23 Aprile 2021 n. 8 - Disposizioni per la disciplina delle attività agrituristiche;
- Determina dirigenziale n. D1373 del 30 marzo 2010 - Linee guida regionali per la fornitura di piccoli quantitativi di carni, provenienti da pollame e lagomorfi macellati nella stessa azienda agricola in cui sono allevati, dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente il consumatore;



DEFINIZIONI – Reg. CE 178/2002

7) «commercio al dettaglio», la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso;

18) «consumatore finale», il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.



DEFINIZIONI – Reg. CE 178/2002

15) «rintracciabilità», la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;



DEFINIZIONI – Reg. CE 853/2004

1.3. «Pollame»: carni di volatili d'allevamento, compresi i volatili che non sono considerati domestici ma che vengono allevati come animali domestici, ad eccezione dei ratiti;

1.4. «Lagomorfi»: carni di conigli e lepri, nonché carni di roditori;

1.16. «Macello»: stabilimento adibito alla macellazione e la tolettatura degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano;



Regolamento regionale 23 Aprile 2021 n. 8

Disposizioni per la disciplina delle attività agrituristiche

Art. 1 – dettaglia

- a) i requisiti strutturali, igienico-sanitari e di sicurezza delle strutture destinate all'agriturismo;
- c) i parametri per la somministrazione di pasti, alimenti e bevande, nel corso di eventi con finalità promozionali di cui all'articolo 24 della legge;
- e) la disciplina relativa all'attività di macellazione di animali e la preparazione di alimenti da utilizzare per l'attività agrituristica di somministrazione di pasti, nel rispetto della normativa sanitaria vigente;



Art. 5 Locale per la produzione di alimenti

2. Nel locale di cui al comma 1 è possibile effettuare, in particolare, le seguenti lavorazioni:

.....

b) la produzione di prodotti e preparazioni a base di carne

....

3. I prodotti ottenuti con le lavorazioni di cui al comma 2 sono destinati principalmente alla **somministrazione** di pasti in azienda, ma possono essere anche essere **venduti** direttamente al consumatore, ovvero, purché operanti nell'ambito della provincia in cui ha sede l'azienda o di province contermini, ad altre aziende che esercitano attività multifunzionali e a soggetti terzi che svolgono attività multimprenditoriali in rapporto di connessione con aziende agricole. In tali casi, sui prodotti confezionati è apposta l'etichetta, come previsto dalla normativa vigente in materia



Art. 10 Disposizioni per la preparazione di alimenti

1. La produzione, il confezionamento, la conservazione e la somministrazione di alimenti e di bevande sono soggetti alle disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004, del regolamento (CE) n. 853 e del Regolamento (CE) n. 178/2002.
2. L'operatore agrituristico attua e mantiene le procedure permanenti relative all'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) di cui **all'articolo 5 del regolamento (CE) 852/2004** e rispetta i manuali di buona pratica igienica (GHP) di cui al medesimo regolamento.
3. L'operatore agrituristico redige il **piano di autocontrollo igienico-sanitario**, nel quale sono previste le misure da adottare per garantire la sicurezza, l'igiene e l'integrità dei prodotti alimentari, ai sensi della normativa vigente; il piano stabilisce anche le modalità di somministrazione dei pasti da asporto.
4. I prodotti confezionati destinati alla vendita diretta devono essere **etichettati** e recare le informazioni previste dal Regolamento UE 1169/11 relativo alla fornitura di informazione sugli alimenti ai consumatori.



Art. 11 Disposizioni per la macellazione degli animali

1. La macellazione di animali è consentita esclusivamente in impianti riconosciuti ai sensi del **regolamento (CE) n. 853/2004**

2.; la macellazione di pollame e lagomorfi è consentita in azienda secondo quanto stabilito da Linee guida regionali per la fornitura di piccoli quantitativi di carni, dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio, al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente il consumatore.



ATTIVITA' DI MACELLAZIONE

REG. 853/04

Articolo 1 - Ambito d'applicazione

Il presente regolamento non si applica:

.....

d) piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore finale siffatte carni;



Albero decisioni 852 o 853 ? Riconosciuto o registrato ?

La macellazione avviene nella azienda in cui sono stati allevati? **No** -> riconoscimento 853

Si

Sono macellati al massimo 50 UBE/anno? **No** -> riconoscimento 853

SI

Le carni sono vendute direttamente al consumatore finale? **No** -> riconoscimento 853

SI

In loco o in ambito locale provinciale? **No** -> riconoscimento 853

SI

Registrazione 852



Deroga - Determina dirigenziale n. D1373 del 30 marzo 2010

è ammessa la fornitura di piccoli quantitativi di carni di pollame e lagomorfi, macellati nella stessa azienda agricola in cui sono allevati, dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale posti nell'ambito del territorio della provincia in cui insiste l'azienda o nel territorio delle province contermini, che forniscono direttamente al consumatore finale tali carni come carni fresche, e nelle quantità massime consentite



Deroga - Determina dirigenziale n. D1373 del 30 marzo 2010

Il limite massimo consentito di capi macellati è fino a un massimo di 50 UBE/anno complessive di pollame, lagomorfi (1 UBE = 200 polli o 125 conigli).

Polli : 10.000

Conigli : 6.250



Deroga - Determina dirigenziale n. D1373 del 30 marzo 2010

- a) la zona per lo stordimento, il dissanguamento e la spiumatura o spellatura deve essere separata, anche tramite arredi o pannelli, dalla zona di eviscerazione; le operazioni di stordimento, dissanguamento e spiumatura possono essere effettuate anche in aree esterne con pavimento impermeabile; il sangue deve essere raccolto in appositi contenitori dotati di chiusura (vedere punto i);
- b) attrezzatura per lo stordimento conforme alla normativa vigente in materia di benessere degli animali;



Deroga - Determina dirigenziale n. D1373 del 30 marzo 2010

- c) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;
- d) pareti rivestite o trattate con materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno 2 metri;
- e) finestre, porte e aperture munite di dispositivi contro gli insetti e i roditori;
- f) lavabo fornito di acqua corrente potabile, calda e fredda, con comando di erogazione non manuale, di dispensatore per sapone liquido o in polvere e di distributore di asciugamani monouso; è ammessa la presenza di presa diretta per acqua da utilizzare esclusivamente per la pulizia dei locali.



Deroga - Determina dirigenziale n. D1373 del 30 marzo 2010

- g) attrezzature e utensili idonei, lavabili e disinfettabili;
- h) contenitori idonei, che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi, destinati esclusivamente a tale uso;
- i) contenitori impermeabili dotati di chiusura per il deposito di sangue e scarti della macellazione, da smaltire conformemente alla vigente normativa (Regolamento CE 1069/09);
- k) Dispositivi per consentire il cambio degli abiti civili con gli indumenti da lavoro e servizi igienici a disposizione degli operatori alimentari aventi i requisiti e le dotazioni di cui al regolamento CE 852/04, fatte salve le deroghe per le aziende agricole.



Regolamento CE 852/2004 – punti chiave

- Implementare e mantenere un sistema di gestione della sicurezza alimentare basato sui principi del sistema HACCP (art. 5)
- Garantire che gli addetti alla manipolazione degli alimenti abbiano ricevuto una formazione sufficiente sulla sicurezza alimentare e per consentire loro di svolgere il proprio lavoro in sicurezza.



Regolamento CE 852/2004 – punti chiave

- Rispettare i requisiti generali di igiene dell'allegato II
- Adottare specifiche misure igieniche quali:
 - Rispetto dei requisiti di controllo della temperatura dei prodotti alimentari e mantenimento della catena del freddo
 - Rispetto dei criteri microbiologici pertinenti (Reg. CE 2073/05)



Sistema di gestione della sicurezza alimentare

Il sistema di gestione basato sui principi dell'HACCP rappresenta un modo sistematico di identificare pericoli e eliminare o ridurre a un livello accettabile tutti i rischi associati alla produzione di carne di pollame.

Un pericolo è un agente **biologico, chimico o fisico** che può potenzialmente causare un effetto negativo sulla salute.



Esempi di pericoli associati al pollame

pericoli biologici

I patogeni importanti/comuni associati al pollame includono: *Campylobacter* spp., *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* spp. e *E. coli*

Le principali fonti di agenti patogeni includono oltre al pollame, altri animali da allevamento, personale, parassiti e animali domestici e l'ambiente



Pericoli biologici

In considerazione della loro prevalenza e dell'impatto sulla salute umana, i pericoli di origine alimentare **Campylobacter**, **Salmonella** e i **ceppi batterici che producono gli enzimi beta-lattamasi a spettro esteso (ESBL) e beta-lattamasi AmpC** sono stati individuati tra gli obiettivi bersaglio nell'ispezione delle carni di pollame a livello di macelli. L'EFSA conferma che le metodologie di ispezione attuali non permettono di individuare tali pericoli.



Pericoli biologici

EFSA ha proposto di istituire un sistema integrato di garanzia della sicurezza alimentare, ottenibile attraverso una migliore informazione sulla catena alimentare (ICA) e interventi basati sul rischio, includendovi obiettivi a livello di carcassa.

Gli elementi del sistema sarebbero :

- la categorizzazione del rischio degli allevamenti basata su ICA
- la classificazione dei mattatoi in base alla loro capacità di ridurre la contaminazione fecale delle carcasse, verificabile utilizzando criteri di igiene di processo.



Esempi di pericoli associati al pollame

pericoli chimici

includono residui di farmaci antibiotici o veterinari, prodotti chimici per la pulizia, agrochimici, oli e lubrificanti, contaminanti ambientali ecc

pericoli fisici includono corpi estranei metallici e non metallici, carta, materiali di imballaggio, imballaggi, frammenti di vetro, ecc



pericoli chimici – parere EFSA

quattro categorie di potenziale preoccupazione :

- Diossine e PCB
- Cloramfenicolo
- Nitrofurani e nitroimidazoli

che però non rappresentano un rischio immediato o acuto per la salute per i consumatori.



Sistema di gestione della sicurezza alimentare

La maggior parte dei pericoli può essere controllata mediante l'attuazione di buone pratiche igieniche, se implementate correttamente.

Tuttavia ci sono pericoli specifici delle fasi del processo di macellazione che non possono essere controllati esclusivamente con i prerequisiti.



Quali strumenti ?

- Utilizzando una guida HACCP generica adeguandola al proprio processo per il possibile presenza di ulteriori pericoli non contemplati dalla guida
- Sviluppare il proprio sistema di gestione della sicurezza alimentare applicando i 7 principi dell'HACCP



Sistema di gestione della sicurezza alimentare

- Identificazione i pericoli
- Identificazione delle misure di controllo
- Implementazione di un sistema di monitoraggio e verifica del processo
- Registrazione delle attività svolte



Formazione del personale

L'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente informato su:

- rischi identificati
- punti critici di controllo relativi a tutte le fasi della produzione
- misure di prevenzione
- misure correttive
- documentazione relativa alle procedure



Formazione del personale

Dovrebbero essere fornite istruzioni scritte su :

- Protezione all'abbattimento
- igiene personale
- pulizia e sanificazione
- buone prassi per evitare la contaminazione incrociata (flusso di lavoro)
- corretta eviscerazione
- segregazione dei sottoprodotti



TRACCIABILITA' (Reg. CE n. 178/02)

- tenere aggiornato il registro delle macellazioni indicando il gruppo di provenienza per ogni seduta
- indicare il numero di carcasse vendute senza ulteriori lavorazioni e quelle vendute come preparazione
- indicare come viene definito il lotto di produzione (es. data)
- registrare i lotti di tutti ingredienti usati, inclusi i MOCA
- tenere traccia del destinatario e del lotto oggetto di cessione nel caso di vendita a dettaglianti locali



Igiene della macellazione – alcuni principi

- Il pollame che mostra segni clinici di malattia non deve essere macellato per il consumo umano.
- Devono essere rispettati i tempi di sospensione in caso di trattamenti farmacologici prima della macellazione.
- Le carni di animali che muoiono per cause diverse dalla macellazione non possono essere utilizzate per il consumo umano o animale.
- Devono essere rispettati i requisiti relativi al benessere animale e quelli relativi ai sottoprodotti di origine animale.



Principi generali per l'igiene della macellazione

- Gli animali introdotti nella sala di macellazione devono essere macellati immediatamente.
- Le operazioni di abbattimento e dissanguamento devono essere eseguite in modo rapido e igienico, nel rispetto del benessere degli animali.
- Si deve prevenire la fuoriuscita del contenuto del tubo digerente durante l'eviscerazione.



Principi generali per l'igiene della macellazione

- I coltelli utilizzati per l'eviscerazione devono essere puliti e sterilizzati prima e dopo l'uso
- Le attrezzature e le superfici a contatto con gli alimenti devono essere risciacquate con acqua potabile e disinfettato regolarmente
- Se una carcassa viene contaminata da materiale fecale, la carcassa, l'attrezzatura e le superfici devono essere risciacquate con acqua potabile prima di lavorare su ulteriori carcasse



Principi generali per l'igiene della macellazione

- Le carcasse non devono essere impilate in nessuna fase del processo di macellazione in quanto ciò facilita la contaminazione incrociata e inibisce il raffreddamento delle carcasse
- Refrigerare al più presto le carcasse degli animali macellati a temperatura non superiore a 4°C
- Eliminare le parti non idonee al consumo umano e gestirle come sottoprodotti riponendole negli appositi contenitori fino allo smaltimento
- In caso di macellazione di pollame e conigli occorre sanificare locali e attrezzature tra una specie e l'altra



Gestione dei rifiuti e sottoprodotti

- I SOA devono essere separati dagli alimenti il prima possibile seguendo percorsi segnalati, adeguatamente conservati in area designata e smaltiti in conformità al regolamento (CE) n 1069/2009
- Se conservati in bidoni riutilizzabili, questi devono essere dedicati ed identificati con codice colore, puliti, lavati e igienizzati ogni volta che vengono svuotati.
- I materiali di scarto non devono essere lasciati sui pavimenti, o ammucchiati all'esterno. Tale pratica attira parassiti e animali selvatici
- Resa indicativa della carcassa di un broiler è di circa il 65% del p.v. (circa il **35%** del p.v. comprende piume, sangue, visceri, zampe, testa e rifiniture)



Gestione dei rifiuti e sottoprodotti

- I SOA possono essere trasportati da un trasportatore registrato (filiera).
- I documenti commerciali devono essere mantenuti per 2 anni.
- Registro sottoprodotti non va vidimato.
- Categorie 2 (pollina e animali morti) e 3



BENESSERE ANIMALE

La norma prevede che venga prestata tutta la cura necessaria durante la manipolazione, l'immobilizzazione, lo stordimento, la macellazione dell'animale per garantire che vengano risparmiati dolore, lesioni o sofferenza evitabili.



Regolamento CE 1099/09 – Art.11

Macellazione di volatili da cortile, di conigli e lepri effettuata in azienda agricola per fornitura diretta di piccoli quantitativi di carne dal produttore al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio in piccoli quantitativi

- Art. 3, comma 1 (durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili)
- Art 4, comma 1 (metodi di stordimento)
- Art. 7, comma 1 (possesso di adeguato livello di competenze per l'esecuzione dell'abbattimento e delle operazioni correlate)



Regolamento CE 1099/09 – Art.11

Quindi :

- è previsto lo stordimento
- non è previsto il possesso del certificato di idoneità
- è previsto il possesso di un livello adeguato di competenza;

tuttavia qualora non venga superato il numero massimo di animali, per queste macellazioni non si applicano le prescrizioni dei capi II e III, ma devono essere assicurate le prescrizioni minime in materia di benessere.



Regolamento CE 1099/09 – Art.11

Pertanto, in definitiva, è ammessa la metodica dello stordimento che utilizza la dislocazione cervicale o il colpo da percussione limitando però tali manualità a diverse condizioni.

Il regolamento CE 1099/2009 vieta la **dislocazione manuale** delle vertebre cervicali in volatili di peso superiore ai **3 kg**, e consente la **dislocazione meccanica delle vertebre cervicali ed il colpo da percussione alla testa** a soggetti di peso non superiore ai **5 kg** su un numero di soggetti non superiore a **70 capi al giorno per ogni operatore**.



Stordimento con dislocazione

I segni di un'efficace dislocazione sono:

- battito involontario delle ali
- presenza di un'interruzione del rachide
- assenza di respiro ritmico
- pupille fisse e dilatate
- assenza di riflesso della terza palpebra



Stordimento con colpo di percussione

Segni di un un'efficace stordimento sono:

- battito involontario delle ali;
- movimenti di flessione/estensione delle zampe;
- assenza di respiro ritmico;
- pupille fisse e dilatate;
- assenza di riflesso della terza palpebra.

Allo stordimento meccanico deve necessariamente seguire la dislocazione cervicale o la **iugulazione** tramite recisione completa delle 2 arterie carotide o dei vasi sanguigni da cui esse si dipartono.



Controlli e rendicontazione

- ALLEGATO IX CHECK-LIST PER LA VERIFICA DEL BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE, AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) 1099/2009 - **1 volta l'anno**
- ALLEGATO X: MODULO RENDICONTATIVO DEL CONTROLLI UFFICIALI PER LA VERIFICA DEL BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE, AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) 1099/2009



Deroga - Determina dirigenziale n. D1373 del 30 marzo 2010

Controllo ufficiale Le attività di cui al presente regolamento, registrate ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, sono soggette a controllo ufficiale da parte dei servizi veterinari ai sensi del **Reg. 882/2004**, tramite **sopralluoghi programmati basati sulla valutazione del rischio.**

L'Autorità competente, nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa alimentare da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovrà verificare anche la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale.

Intesa rep. Atti CSR 212/2016 – 1 controllo ufficiale/anno



CHECK LIST

Requisiti di registrazione:

L'azienda alimentare è registrata ?

Requisiti di tracciabilità

Esiste un sistema di tracciabilità efficace?

L'azienda alimentare è in grado di richiamare alimenti non sicuri quando richiesto?

Requisiti strutturali

Le pareti, i pavimenti, le porte, i soffitti e le altre superfici e attrezzature sono in buone condizioni e facili da pulire ?



CHECK LIST

E' costruito con materiali impermeabili, non tossici, non assorbenti e lavabili?

C'è spazio sufficiente per operare igienicamente?

La disposizione dei locali consente di tenere separate le operazioni "pulite" e "sporche"?

I locali sono protetti dai infestanti (roditori, insetti e altri parassiti) ?

C'è uno spazio refrigerato per conservare il pollame lavorato?

I servizi igienici si aprono direttamente nelle stanze in cui viene maneggiato il cibo?

Ci sono lavamani con acqua corrente calda e fredda?

I pavimenti sono adeguatamente drenati?

L'acqua di scarico è canalizzata correttamente in modo che non scorra direttamente sui pavimenti?

Ci sono adeguate strutture di drenaggio?



CHECK LIST

L'illuminazione è sufficiente?

La ventilazione è sufficiente e le stanze sono prive di condensa?

Lo stabilimento e le attrezzature sono puliti e vi è una regolare pulizia e disinfezione di struttura e attrezzature?

È presente un'area di stoccaggio separata dalle aree alimentari per attrezzature, prodotti per la pulizia, disinfettanti e igienizzanti?

C'è una fornitura di acqua potabile?

C'è un'adeguata raccolta e stoccaggio di rifiuti e sottoprodotti di origine animale?



CHECK LIST

Tutti i veicoli che trasportano carne di pollame sono puliti e refrigerati?

L'igiene personale del personale è adeguata?

Requisiti di igiene della macellazione

La macellazione del pollame avviene in modo igienico, tenendo in debito conto il benessere degli animali?



CHECK LIST

Sviluppo di un sistema di gestione della sicurezza alimentare

È in atto un sistema di gestione della sicurezza alimentare che ha identificato i pericoli per la sicurezza alimentare e disposto misure adeguate per affrontarli?

Le azioni correttive in caso di non conformità vengono messe in atto?

Ne viene verificata l'efficacia?

E' presente un piano di campionamento delle carcasse ?

Requisiti di formazione

Tutto il personale mostra un livello di formazione sufficiente adeguato alle proprie responsabilità all'interno dello stabilimento?



CHECK LIST

Requisiti di etichettatura

La carne prodotta nello stabilimento di macellazione in azienda è etichettata correttamente?

Requisiti relativi al benessere degli animali

Fare check list specifica

Requisiti relativi ai sottoprodotti di origine animale

Esistono disposizioni per il corretto smaltimento dei rifiuti e dei sottoprodotti di origine animale?





Ministero della Salute

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Rita Marcianò

r.marciano@sanita.it

Ministero della Salute - DGISAN