

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 1 di 23

ASL n. _____

Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____

data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____ residente
a _____ Prov. _____ in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____
Comune _____ Località _____
Telefono _____ Fax _____ email _____ n. addetti produzione _____ dipendenti _____
_____ esterni _____

Numero di riconoscimento _____

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____ dipendente consulente
esterno

Laboratorio di analisi interno esterno n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO

Cognome e Nome _____ Qualifica _____

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 2 di 23

A.1 REQUISITI SPECIALI RELATIVI AI MACELLI E SEZIONAMENTI	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze “on site”
STALLE DI SOSTA E RECINTI			
<p>Le stalle di sosta od i recinti di attesa :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ sono presenti ➤ consentono di ricoverare tutti gli animali in macellazione ➤ consentono di separare gli animali che rischiano di ferirsi reciprocamente a causa della specie, del sesso, dell'età o dell'origine ➤ sono muniti di tettoia e proteggono gli animali in caso di maltempo ➤ sono facili da pulire e disinfettare ➤ sono dotati di dispositivi per abbeverare gli animali e in caso di necessità per nutrirli ➤ sono dotati di un sistema per l'evacuazione delle acque reflue ➤ il punto d'ingresso degli animali nella sala di macellazione è strutturato in modo da ridurre al minimo la possibilità di ingresso di insetti 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Le stalle di sosta od i recinti di attesa :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ sono progettati in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti degli animali e assicurarne l'incolumità ➤ sono dotati di dispositivi per lo scarico con pavimento antisdrucchiolevole e se necessario, di protezioni laterali con una inclinazione minima delle rampe di accesso ed uscita ➤ sono dotati di pavimenti non sdrucchiolevoli per evitare lo scivolamento degli animali ➤ sono areate o dotate di dispositivi di aerazione (nel caso siano presenti mezzi di ventilazione meccanici devono essere previsti dispositivi di emergenza) ➤ Le attrezzature sono costruite in modo da evitare ferite, contusioni, sofferenze e dolori evitabili agli animali ➤ E' presente l'attrezzatura necessaria per evitare inutili sofferenze agli animali non deambulanti 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		

	ALLEGATO A	REV 20
	LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE	Data 30 OTTOBRE 2009
	ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	Pagina 3 di 23

La disposizione delle stalle di sosta e dei recinti consente di eseguire correttamente l'identificazione degli animali e l'ispezione ante mortem (se necessario deve essere disponibile l'attrezzatura per il contenimento)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
L'illuminazione consente di eseguire l'ispezione di tutti gli animali in qualsiasi circostanza (se necessario deve essere disponibile l'illuminazione artificiale)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
E' presente una stalla di sosta o un recinto, chiudibile a chiave, per la stabulazione degli animali sospetti o malati separato dagli altri e dotato di sistema autonomo di drenaggio dei reflui; (a meno che l'autorità competente consideri superflua tale struttura)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
LOCALI ADIBITI ALLA MACELLAZIONE			
Il macello, per evitare la contaminazione delle carni ,è dotato di locali o di settori per l'esecuzione separata nel tempo e/o nello spazio delle seguenti operazioni: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Stordimento e dissanguamento ➤ Scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura dei suini; ➤ Eviscerazione e successiva toelettatura; ➤ Manipolazione budella e trippe pulite (questo locale può non essere presente se le operazioni di svuotamento e pulizia degli stomaci avvengono in tempi differiti alla macellazione) ➤ Preparazione e pulizia di altre frattaglie (corate) ed in particolare manipolazione delle teste scuoiate, qualora tale operazione non venga effettuata in linea di macellazione; ➤ Imballaggio frattaglie; ➤ Spedizione delle carni 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 4 di 23

<p>Il macello è dotato di :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Locale o strutture chiudibili a chiave disponibili per la conservazione delle carni refrigerate in osservazione ➤ Locale o strutture chiudibili a chiave disponibili per le carni dichiarate inidonee al consumo umano ➤ Locale o adeguata struttura chiudibile ad uso esclusivo del servizio veterinario. ➤ Locale o reparto per il deposito del contenuto intestinale, se questi viene depositato al macello ➤ Spazio separato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e disinfezione mezzi di trasporto per il bestiame (se necessario) 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Per le macellazioni degli animali malati o sospetti Il macello è dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ specifico locale o struttura, chiudibile a chiave (oppure tali operazioni sono previste alla fine del normale periodo di macellazione – verificare procedura in autocontrollo) 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Nei macelli e nei locali in cui vengono rimossi MSR, in sede di trattamento delle acque reflue, è garantito:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ un processo di pretrattamento per trattenere e raccogliere i materiali di origine animale come fase iniziale del trattamento delle acque reflue ➤ una attrezzatura munita di sifoni intercettatori o vagli di scolo con aperture o maglie di non oltre 6 mm nell'estremità a valle del processo oppure di sistemi equivalenti che consentono il passaggio delle sole particelle solide presenti nelle acque reflue che non superino i 6 mm. 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 5 di 23

LOCALI DI MAGAZZINAGGIO DI MACELLO /SEZIONAMENTO			
<p>Sono presenti locali refrigerati :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ separati per il magazzinaggio di carni confezionate e non confezionate salvo che tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni. 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/></p>		
LINEE DI MACELLAZIONE		Evidenze documentali	Evidenze “on site”
<p>le linee di macellazione, per evitare contaminazioni crociate, sono costruite in maniera tale da:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ consentire il costante avanzamento delle operazioni di macellazione ➤ mantenere la separazione delle operazioni sporche rispetto a quelle pulite mediante una distanza delle postazioni operative adeguata al ritmo di macellazione ➤ garantire che nella progressione del processo di macellazione non vi siano contatti tra carcasse, e tra carni ed attrezzature, porte, pareti e pavimenti 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Sono presenti dispositivi per la disinfezione dei coltelli e degli altri utensili destinati a venire a contatto con le carni dotati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ di acqua a T > 82°C ,con un sistema di ricambio continuo o periodico per evitare il ristagno di residui e che copra la base dell'impugnatura dei coltelli o di altri utensili. ➤ o di un sistema alternativo con effetto equivalente al precedente 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/></p>		

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 6 di 23

<p>I dispositivi per il lavaggio delle mani e degli attrezzi :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ sono collocati il più vicino possibile ai posti di lavoro ➤ sono dotati di rubinetti non azionabili a mano o a braccio ➤ sono dotati di acqua calda e fredda o miscelata 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Per garantire il rispetto delle condizioni di benessere animale :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ E' presente un dispositivo per la movimentazione di animali non deambulanti ➤ E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa vedano le operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono ➤ Le attrezzature adibite all'immobilizzazione sono costruite in modo da evitare ferite, contusioni, sofferenze e dolori agli animali ➤ Le attrezzature per la contenzione dell'animale consentono di applicare senza difficoltà e per la durata appropriata allo scopo gli strumenti per lo stordimento (il ricorso a strumenti appropriati per limitare i movimenti della testa di solipedi e bovini è limitato ai tempi strettamente necessari) 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Nel caso della macellazione rituale :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ È presente la gabbia di contenimento meccanico per i bovini (la sospensione non può essere considerata un mezzo di contenimento). 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>6.2.2.1 Nel macello si applica lo stordimento degli animali mediante mezzi consentiti :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pistola a proiettile captivo ➤ Elettronarcosi ➤ Biossido di carbonio 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 7 di 23

STORDIMENTO CON PROIETTILE CAPTIVO

Sono presenti :

- Pistole e proiettili di potenza diversa per le diverse specie e categorie di animali storditi
- Pistole di riserva
- le registrazioni dei controlli periodici sulle pistole
- sistema di controllo dei bossoli utilizzati

SI si
NO no
NA

STORDIMENTO CON ELETTRONARCOSI

L' impianto è dotato di :

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

SI si
NO no
NA

STORDIMENTO CON BLOSSIDO DI CARBONIO

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 8 di 23

<p>La cella è munita di dispositivi di misurazione della concentrazione di gas nel punto di massima esposizione che emettono un segnale di allarme perfettamente visibile ed udibile se la concentrazione di biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ attrezzi di ricambio o sistemi/dispositivi alternativi per lo stordimento 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
A.2 IGIENE DELLA MACELLAZIONE		Evidenze documentali	Evidenze “on site”
<p>Il programma relativo all'igiene della macellazione è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ che per garantire lo stato di pulizia degli animali destinati alla macellazione siano predisposti controlli sugli animali all'arrivo e siano previste azioni correttive in caso di non conformità ➤ che siano previsti controlli per evitare la presenza di contaminazione fecale visibile sulle carcasse ed azioni correttive in caso di non conformità 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Il medesimo programma relativo all'igiene della macellazione prevede inoltre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ che le operazioni successive all'abbattimento dell'animale siano conseguenti, senza alcuna interruzione ➤ che la trachea e l'esofago rimangano intatti durante il dissanguamento (salvo la macellazione con rito religioso) ➤ che siano evitati tutti i contatti tra pelle e carne per evitare eventuali contaminazioni ➤ che sia evitata la contaminazione della carcasse con latte o colostro ➤ che sia evitata la fuoriuscita di contenuto del tubo digerente durante e dopo l'eviscerazione ➤ che sia effettuata una scuoiatura completa della carcassa e di altre parti del corpo destinate al consumo umano (salvo che per i suini e le teste e zampe di ovini, caprini e vitelli) ➤ che sia evitata la contaminazione della carcassa con testa e zampe ➤ che i suini , se non sono scuoiati, siano immediatamente privati dalle setole 			

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 9 di 23

<ul style="list-style-type: none"> ➤ che per i suini sia ridotto al minimo il rischio di contaminazione della carcassa con l'acqua di scottatura e le carcasse siano lavate con acqua potabile ➤ che le carcasse non entrino in contatto tra loro sino al completamento della visita post mortem ; ➤ che le carcasse non entrino in contatto con visceri, frattaglie, pavimenti, pareti o strutture ➤ che le carni dichiarate non idonee al consumo e le carcasse in osservazione non entrino in contatto con le carni dichiarate idonee al consumo, e siano rimosse il più rapidamente possibile 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
Gli animali di specie diverse se macellati nella stesso stabilimento sono manipolati in tempi o spazi diversi onde evitare contaminazioni reciproche	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
L'OSA : <ul style="list-style-type: none"> ➤ effettua ricerche per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici di cui all'Allegato 1 del Reg. 2073/2005/CE (si applicano alle carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento) quando convalida o controlla il corretto funzionamento della propria procedura basata sui principi HACCP e sulle corrette prassi igieniche ➤ utilizza i risultati delle prove microbiologiche adottando eventuali provvedimenti per rimediare situazioni critiche e prevenire eventuali insorgenze di rischi microbiologici 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

A.3 MACELLAZIONE E SEZIONAMENTO DI BOVINI OVINI CAPRINI – ASPORTAZIONE DELLA COLONNA VERTEBRALE E GESTIONE DEL MSR		Evidenze documentali	Evidenze “on site”
---	--	----------------------	--------------------

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 10 di 23

<p>Nel caso specifico di macelli e sezionamenti per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che prevede relativamente al personale ed ai materiali impiegati :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione di un responsabile per la gestione dei MSR ➤ l'adozione di dispositivi per la protezione individuale (DPI) ed istruzioni operative per operatori addetti alla rimozione degli MSR ➤ il controllo sull'effettivo utilizzo dei DPI da parte del personale addetto ➤ la chiara identificazione e l'utilizzo esclusivo degli utensili e degli strumenti che vengono a contatto con gli MSR ➤ la decontaminazione dei contenitori e delle attrezzature venute in contatto con il MSR con uno dei disinfettanti indicati come efficaci dal CEA di Torino (ipoclorito di sodio in soluzione al 2% di cloro attivo per 1 ora ;oppure autoclave in idrossido di sodio 2 molare a 121°C per 30 minuti; oppure autoclave in idrossido di sodio 1N a 132°C per 1 ora; oppure autoclavaggio a 132°C per due cicli consecutivi di 1 ora ciascuno) 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Nel caso specifico di macelli e sezionamenti per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che relativamente alle modalità di macellazione e manipolazione delle parti dell'animale macellato prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ che gli animali non produttori di MSR siano macellati separatamente od all'inizio della seduta di macellazione .In caso contrario, le carcasse degli animali macellati successivamente restino in vincolo fino al responso favorevole del test ➤ che nei casi in cui non siano macellati all'inizio della seduta, sia effettuata una decontaminazione di locali ed attrezzature, prima di riprendere l'attività ➤ che per lo stordimento dei vitelli < 12 mesi sia utilizzata una pistola a proiettile captivo differente o In alternativa, il proiettile captivo sia accuratamente disinfettato prima di procedere all'abbattimento dei vitelli ➤ che sia evitata l'apertura della scatola cranica ➤ che le operazioni di asportazione delle porzioni muscolari della testa dei bovini,produttori di MSR avvengano in un locale o spazio apposito ➤ che nel caso di teste di bovini di età > ai 12 mesi rimosse dalla guidovia o dai ganci ai fini dell'asportazione delle porzioni muscolari vengano sigillati i fori frontali ed occipitale con un tappo impermeabile ed inamovibile ➤ che siano escluse dalle operazioni di asportazione delle porzioni muscolari 			

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 11 di 23

<p>dalle teste i cui occhi sono stati danneggiati</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ che in caso di invio di teste contenenti MSR sotto vincolo sanitario ad un laboratorio di sezionamento, esista uno stoccaggio refrigerato e separato e le stesse siano collocate su una rastrelliera ➤ che tonsille, l'intestino dal duodeno al retto ed il mesentero siano asportati in bovini di qualsiasi età, la milza e l'ileo siano asportati in ovi-caprini di qualsiasi età ➤ che la divisione in mezzene eviti la contaminazione della carcassa con il tessuto spinale ➤ che in caso di utilizzo di sega a nastro, sia ridotta al minimo la nebulizzazione dell'acqua di raffreddamento della lama ➤ che il midollo spinale e il restante MSR sia rimosso al momento della macellazione (ad esclusione della colonna vertebrale dei bovini con più di 24 mesi) ➤ che la lingua dei bovini di ogni età sia prelevata tramite una resezione trasversale anteriore al processo linguale dello ioide ➤ che le carcasse di bovini di età superiore a 12 mesi depositate nelle celle frigorifere non presentino residui di midollo spinale ➤ che tutte le parti degli animali sottoposti a prelievo siano poste in vincolo fino all'esito favorevole, oppure inviate alla distruzione come MSR 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Nel caso specifico di macelli e sezionamenti per bovini è presente un programma prerequisito che relativamente alla asportazione della colonna vertebrale prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ che sia presente una cella separata o una zona distinta per depositare separatamente le carni che contengono parti di colonna vertebrale di bovini di età > ai 24 mesi in modo da escludere contatti con altre carni ➤ che l'operazione di rimozione della colonna vertebrale sia effettuata in un locale separato o in un settore adibito esclusivamente a tale uso e che nelle vicinanze siano presenti un lavabo e sterilizzatore ➤ che l'operazione di rimozione della colonna vertebrale elimini integralmente la sezione di emicolonna senza effettuare tagli trasversali negli spazi intervertebrali, sui corpi vertebrali e senza lasciare in situ porzioni residue, gangli spinali e midollo spinale inclusi (ad eccezione delle vertebre caudali e delle apofisi spinali e traverse delle vertebre cervicali toraciche e lombari, della cresta sacrale mediana e delle ali del sacro) ➤ che per le carni bovine con ossa della colonna vertebrale in entrata e in uscita sia presente sul documento commerciale un'indicazione specifica del n° di carcasse o parti di carcasse per le quali sia richiesta o non sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/></p>		

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 12 di 23

<p>➤ che le carni , le carcasse o le parti di carcasse, ottenute da bovini di età inferiore ai 24 mesi, siano identificate sull'etichetta mediante una striscia blu</p>			
<p>Nel caso specifico di macelli e sezionamenti per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che che per le carni e le frattaglie in vincolo prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Che non siano sottoposte a bollatura sanitaria ➤ Che siano conservate in celle o zone separate da quelle in cui sono presenti carni destinate al consumo umano ➤ Che siano rintracciabili e riconducibili al capo di origine ➤ Che siano contrassegnate da cartellini riportanti: data di macellazione, numero di marca auricolare, numero progressivo di macellazione 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Nel caso specifico di macelli e sezionamenti per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che relativamente alla gestione degli MSR prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'esistenza di un sistema di raccolta di residui di MSR per lo scarico dell'acqua di raffreddamento della sega a nastro il cui tubo sia raccordato con una vasca di raccolta ➤ la raccolta ed il successivo smaltimento con il restante MSR della segatura d'ossa residuata dal sezionamento della colonna vertebrale ➤ la colorazione dell'MSR al momento della rimozione o comunque entro il termine della seduta di macellazione o di spolpo e prima dello stoccaggio ➤ che l'MSR eventualmente stoccato sia tutto colorato a strati in modo evidente ➤ che l'MSR sia raccolto in contenitori o cassoni identificati mediante una targhetta recante la dicitura “MATERIALE SPECIFICO A RISCHIO-CATEGORIA 1” e dove sia stata apposta una striscia rossa inamovibile, alta almeno 15 cm., trasversalmente sul lato lungo degli stessi ➤ che l'MSR sia immagazzinato separatamente dal materiale di Categoria 3, nonché dalle carni destinate al consumo ➤ che sia presente e correttamente compilato l'obbligatorio specifico registro di carico e scarico vidimato dal Servizio Veterinario previsto dal Reg. CE/1774/2002 ➤ che siano presenti ed archiviati i documenti di trasporto previsti dal Reg. CE/1774/2002, compilati a cura del trasportatore ➤ che le copie dei documenti di trasporto di Categoria 1 comprendenti anche SRM ritornano entro 7 giorni, con la dichiarazione di ricezione 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		

A.4 ANAGRAFE BOVINA- ETICHETTATURA CARNI BOVINE	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze “on site”
APPLICAZIONE CONTROLLI ALL’ANAGRAFE BOVINA NEI MACELLI			
<p>E' presente una procedura per il controllo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ degli animali in arrivo che devono essere scortati da valido documento d'identificazione individuale (passaporto) e correttamente identificati (doppia marca auricolare) ➤ della presenza dei capi in anagrafe, volto ad accertare che ogni animale, indipendentemente dalle registrazioni delle movimentazioni, sia iscritto in BDN ➤ della notifica alla BDN e contestualmente alle banche dati regionali che ne facciano richiesta, dei dati sui capi macellati od abbattuti (con frequenza comunque non oltre sette giorni dalla macellazione, per via informatica e secondo i tracciati previsti), ➤ della corretta distruzione dei marchi auricolari (preventivamente tagliati a cura del responsabile del macello) apposti sugli animali macellati 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
CRITERI DI ETICHETTATURA CARNI BOVINE	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze “on site”
<p>L’OSA applica l’etichettatura delle carni bovine in tutte le fasi della commercializzazione mediante l’indicazione delle informazioni obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l’animale o gli animali. ➤ il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l’animale o il gruppo di animali e o Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale macello. ➤ il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale laboratorio. ➤ lo Stato membro o Paese terzo di nascita 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 14 di 23

➤ gli Stati membri o i Paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso;			
L'etichetta è apposta in maniera tale da non consentirne la riutilizzazione	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
le carcasse o le parti di carcasse dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono identificate sull'etichetta di cui al Reg. CE n. 1760/2000 mediante una striscia blu, qualora non sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
il documento commerciale riporta un'indicazione specifica del numero di carcasse o parti di carcasse bovine, per le quali è richiesta la rimozione della colonna vertebrale e per le quali non è richiesta la rimozione della colonna vertebrale	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
L'OSA mantiene un aggiornamento giornaliero del sistema di registrazione, con l'indicazione dell'arrivo e delle partenze degli animali, delle carcasse e/o tagli in modo da garantire la correlazione tra gli arrivi e le partenze (vedi paragrafo sulla tracciabilità, rintracciabilità)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

A.5 GESTIONE DELLE TEMPERATURE DELLE CARNI NEL MACELLO E SEZIONAMENTO	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze “on site”
Nel macello, l'ispezione post mortem è immediatamente seguita da una fase di	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>		

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 15 di 23

<p>raffreddamento per assicurare il raggiungimento di una temperatura di conservazione non superiore a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le altre carni . Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento a norma del REG 853/2004 Allegato III Capitolo V, punto 4</p>	<p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>durante le operazioni di sezionamento, disosso, confezionamento, le frattaglie sono mantenute a una temperatura non superiore a + 3°C e le carni a una temperatura non superiore a + 7°C, mediante una temperatura ambiente non superiore a 12°C o un sistema alternativo di effetto equivalente</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Le carni destinate al congelamento sono congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Lo scongelamento dei prodotti alimentari è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>La carne raggiunge la temperatura prevista prima del trasporto e resta a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, il trasporto può avvenire anche a temperature superiori, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione che:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente da un determinato stabilimento a un altro; ➤ le carni lascino il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore. 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		

A.6 MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE IN SEZIONAMENTO	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze “on site”
<p>il programma prerequisite è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l' individuazione delle responsabilità ➤ che il marchio di identificazione apposto sia leggibile, indelebile e 			

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 16 di 23

<ul style="list-style-type: none"> ➤ completo degli elementi previsti dai regolamenti (codice ISO del paese, numero di riconoscimento, sigla CE racchiusi in un contorno ovale) ➤ che tutti i prodotti prima di lasciare lo stabilimento riportino il marchio di identificazione ➤ le modalità di gestione dei materiali riportanti il marchio di identificazione (fascette, etichette, sigilli, materiale di confezionamento, timbri) ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
A.7 BOLLATURA SANITARIA IN MACELLO		Evidenze documentali	Evidenze “on site”

<p>L'azienda di macellazione, a seguito di preventiva autorizzazione del veterinario ufficiale, ha predisposto una procedura documentata per la gestione della bollatura sanitaria che preveda :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ le modalità di gestione del bollo sanitario ➤ che il bollo sanitario apposto sia leggibile, indelebile, ➤ che il bollo sanitario impiegato risulti delle dimensioni e completo degli elementi previsti dal regolamento 854/2004 e succ. modifiche (codice ISO del paese, numero di riconoscimento, sigla CE racchiusi in un contorno ovale) ➤ che l'immissione sul mercato di carni avvenga solo quando esse risultano contrassegnate da un bollo sanitario apposto secondo le modalità previste dai regolamenti ➤ che non sia rimosso dalle carni un bollo sanitario applicato ai sensi del Reg CE 854/2004 salvo che siano tagliate, trattate o lavorate ➤ che le carni provenienti da animali macellati d'urgenza siano sottoposti a bollatura sanitaria con bollo speciale come previsto da D.M MIN.SAN. 13giugno 2006 ➤ che le carni provenienti da animali macellati e/o sezionati in impianti a capacità limitata siano sottoposti a bollatura sanitaria con bollo speciale come previsto da D.M MIN.SAN. 13giugno 2006 sino allo scadere delle deroghe temporanee ai regolamenti comunitari attualmente fissati per il 31/12/2009 ➤ che le carni provenienti da un territorio o da una parte di un territorio che non soddisfa tutte le pertinenti condizioni di polizia sanitaria siano identificate mediante l'apposizione di un contrassegno speciale costituito 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
---	---	--	--

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 17 di 23

da un normale marchio di identificazione a cui è sovrapposta una croce diagonale formata da due linee rette al centro del bollo in modo tale che le indicazioni dello steso restino leggibili

- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità

A.8 MAGAZZINAGGIO / TRASPORTO

Giudizio di conformità

Evidenze documentali

Evidenze “on site”

il programma prerequisite gestione del **magazzinaggio** è presente e prevede :

- l'individuazione delle responsabilità
- le modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti
- le modalità di stoccaggio atte ad impedire la contaminazione tra sostanze alimentari non protette e prodotti confezionati e/o imballati.
- Le modalità di movimentazione e stoccaggio atte a prevenire la lacerazione delle confezioni
- la conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura
- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità

SI si
 NO no
 NA

il programma prerequisite gestione del **trasporto** è presente e prevede :

- l'individuazione delle responsabilità
- le modalità di trasporto atte ad impedire contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e la loro conservazione nel rispetto dei requisiti di temperatura
- che le carni siano trasportate in vani di carico e/o contenitori riservati al trasporto di prodotti alimentari.
- che il trasporto contemporaneo carni esposte e carni confezionate/imballate o di altri tipi di prodotti alimentari, sia eseguito unicamente in vani di carico e/o contenitori atti a separare in maniera efficace i vari prodotti
- che i veicoli e/o i contenitori siano accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 18 di 23

<ul style="list-style-type: none"> ➤ che sia assicurato il controllo delle temperature di trasporto, siano definite le modalità del controllo e le azioni correttive da adottare in caso di non conformità ➤ che siano definiti i requisiti di trasporto e le modalità di controllo per gli autotrasportatori cui è stata esternalizzata tale attività 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
--	---	--	--

A.9 INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE NEI MACELLI	Giudizio di conformità	Evidenze documentali	Evidenze “on site”
In deroga alle prescrizioni sotto indicate , gli obblighi in materia di informazione sulla catena alimentare si applicano al settore : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Suino entro la fine del 2007 ➤ Equino e del vitello entro la fine 2008 			
Le informazioni sulla catena alimentare sono comunicate in modo coerente ed efficiente dall' operatore del settore alimentare che ha allevato o detenuto gli animali prima della spedizione all'operatore del macello	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
E' presente un programma prerequisito che prevede che l'OSA: <ul style="list-style-type: none"> ➤ non accetta animali privi delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare e che tali informazioni pervengano almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali (tranne nelle circostanze di cui al REG 853/2004 punto 7 dell'ALLEGATO II, SEZ. III) ➤ valuta le informazioni pertinenti e controlla i passaporti ed altri documenti di provenienza degli animali destinati alla macellazione ➤ valuta la corrispondenza con i marchi auricolari degli animali stessi per assicurarne la corretta identificazione ➤ notifica immediatamente al veterinario ufficiale gli animali pervenuti privi 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/>		

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 19 di 23

<p>delle informazioni sulla catena alimentare e qualsiasi informazione che comporti problemi di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ non dispone la macellazione di tali animali fino a quando il veterinario ufficiale non la autorizzi 	<p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>Tale programma prevede che le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali al momento dell'arrivo al macello, anziché precederli di almeno 24 ore, nel caso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ animali della specie suina che sono stati sottoposti a un'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza, se accompagnati da un certificato, firmato dal veterinario, in cui si attesta che sono stati esaminati in azienda e sono stati trovati sani (D.M 4maggio 2006 modifica allegato IV di cui al DPR 317/96) ➤ solipedi domestici ➤ animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza, se accompagnati da una dichiarazione, firmata dal veterinario, in cui si attesta il risultato favorevole dell'ispezione ante mortem ➤ animali che non sono consegnati direttamente dall'azienda di provenienza al macello. 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		

<p>A.10 GESTIONE DELLA PROTEZIONE ANIMALE AL MACELLO</p>	<p>Giudizio di conformità</p>	<p>Evidenze documentali</p>	<p>Evidenze “on site”</p>
<p>il programma prerequisite nella fase di scarico è presente e prevede :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l' individuazione delle responsabilità ➤ che gli animali sono scaricati al più presto dopo il loro arrivo ➤ che siano impiegate rampe di scarico dotate di pavimento non sdrucchiolevole con corretta pendenza e se necessaria di una protezione laterale ➤ che il governo degli animali avvenga senza l'utilizzo di pungoli, che non 			

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 20 di 23

<p>siano sollevati per la testa, le corna, le zampe, la coda o il vello in maniera che possa causare dolori e sofferenza inutili</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ che se del caso vengano utilizzati idonei strumenti per tenere gli animali nella direzione corretta e unicamente per brevi periodi senza causare loro lesioni o ferite ➤ che l'utilizzo di apparecchi a scarica elettrica (autorizzato solo per bovini e suini), venga evitato quanto più possibile ➤ che gli animali non presentano lesioni riferibili alle condizioni di trasporto ➤ che gli animali sofferenti doloranti al loro arrivo al macello e gli animali non svezzati siano macellati immediatamente o comunque entro due ore dall'arrivo ➤ che gli animali che non sono in grado di camminare siano abbattuti sul posto oppure, se ciò è possibile e non comporta alcuna inutile sofferenza, trasportati su un carrello o su una piattaforma mobile al locale per la macellazione di emergenza ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>il programma prerequisito nella fase di stabulazione degli animali è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ che la densità degli animali nelle stalle e nei recinti permetta il rispetto di condizioni di benessere animale tipica per la specie ➤ che agli animali, che al loro arrivo non sono immediatamente avviati alla macellazione sia somministrata acqua erogata da adeguati dispositivi ➤ che gli animali che rischiano di ferirsi a causa della specie, del sesso, dell'età, dell'indole o dell'origine siano tenuti separati ➤ qualora gli animali siano stati sottoposti a temperature elevate e caratterizzate da un elevato tasso di umidità siano rinfrescati ➤ che gli animali non macellati entro dodici ore dal loro arrivo siano alimentati ➤ qualora gli animali rimangano in stalla di sosta durante la notte, le condizioni e lo stato di salute siano controllati almeno ogni mattina ed ogni sera ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/></p>		

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 21 di 23

<p>il programma prerequisite nella fase di immobilizzazione, stordimento e iugolazione degli animali è presente e prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'individuazione delle responsabilità ➤ che gli animali siano immobilizzati in modo da evitare loro dolori,sofferenze,agitazioni,ferite o contusioni ➤ che gli animali non vengano legati per le zampe né sospesi prima di essere abbattuti ➤ che gli animali non siano sistemati nel box per lo stordimento e la testa non sia immobilizzata sino al momento in cui l'operatore è pronto ad operare ➤ che la testa degli animali sia mantenuta in una posizione tale che lo strumento possa essere applicato e manovrato facilmente in modo corretto e per la durata appropriata ➤ che nel punto di macellazione siano presenti dispositivi o adeguati strumenti di ricambio per lo stordimento nei casi di emergenze ➤ che l'operatore verifichi periodicamente lo stato di stordimento degli animali (il riflesso corneale potrebbe essere ritenuto il metodo più corretto) ➤ che Il dissanguamento sia rapido profuso e completo ➤ non vengano effettuate altre operazioni sugli animali ne alcuna stimolazione elettrica prima della fine del dissanguamento ➤ che in caso di macellazione rituale , gli animali della specie bovina siano immobilizzati con metodo meccanico per evitare qualsiasi dolore, sofferenza e eccitazione, nonché qualsiasi ferita o contusione ➤ le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 	<p>SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/></p> <p>NA <input type="checkbox"/></p>		
<p>il programma prerequisite nella fase di stordimento degli animali è presente e prevede:</p> <p>nel caso di utilizzo di proiettile captivo :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ che sia predisposta una pistola e proiettili utilizzati s di potenza adeguate all'animale da stordire ➤ che l'operatore addetto esegue tutte le operazioni su un solo animale prima di passare ad un altro, oppure sono presenti più operatori con mansioni diverse ➤ che l'operatore controlli il ritorno in posizione dopo il colpo del proiettile stesso ➤ che esiste un sistema di controllo relativo al rapporto colpi utilizzati/animali 			

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 22 di 23

nel caso di utilizzo di elettroanestesi :

- che i dispositivi elettrici di stordimento non siano impiegati per bloccare od immobilizzare gli animali, né per farli muovere
- che gli elettrodi siano posti nei punti esatti della testa in modo da consentire alla corrente di attraversare l'encefalo
- che l'operatore verifichi periodicamente il voltaggio e l'intensità di corrente

SI si
 NO no
 NA

nel caso di utilizzo di biossido di carbonio :

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

TEAM LEADER

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

AUDITORS

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

ALLEGATO A
LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV 20
Data 30 OTTOBRE 2009
Pagina 23 di 23

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

Eventuale documentazione acquisita

Eventuali annotazioni

.....
.....
.....

LEGALE RAPPRESENTANTE

Sig./Dr..... qualifica..... Firma.....

eventuali dichiarazioni

.....
.....
.....

Localitàdata |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

- Legenda:
- NA (Non applicabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore sui cui si esegue il controllo;
 - SI** (maiuscolo): nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;
 - si** (minuscolo): nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;
 - no** (minuscolo): requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;
 - NO** (maiuscolo): requisito completamente non rispettato.