



Esercitazione Team Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

Nome xxxx xxxxx

Data 07/10/2016

Matricola xxxxxx

Team n° 13

Ora di inizio attività 08.00

Veterinario Ufficiale (V.U.) Dr. xxxxx

Macellazione BOVINI SUINI OVI-CAPRINI
(cerchiare la specie che sarà oggetto di studio)

STEP 0 - Valutazioni preoperative

Condizioni igieniche delle stalle di sosta
(commenti)



Condizioni igieniche dei locali di macellazione
(commenti)



Funzionalità attrezzature (strumenti per lo stordimento, lavabi, temperature sterilizzatori,
termometri delle celle frigorifere)



Presenza dei contenitori per rifiuti e sottoprodotti





Esercitazione Team

Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

STEP 1 - INGRESSO (arrivo camion e controllo documentale)

Segnalamento e documenti

Specie

Numero di animali

Modello 4 e Informazioni sulla catena alimentare

(consultarlo e riportare chi ha compilato il documento e le principali informazioni)

Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti – Cenci Goga, Fermani (2014) -> cap. 1.3

È la dichiarazione di provenienza che accompagna l'animale durante il trasporto e contiene le informazioni riguardanti l'identificazione (parte A), le dichiarazioni per il macello riguardo ai trattamenti farmacologici o con sostanze vietate (ormoni) (parte B), la destinazione (parte C), i dati del trasportatore (parte D), e l'attestazione sanitaria del veterinario che ha visitato il capo prima dello spostamento (parte E).

Esso deve sempre essere compilato in almeno 4 copie:

- una per l'azienda di spedizione;
- una per il servizio veterinario della A.S.L. di partenza;
- una per l'azienda di arrivo;
- una per il servizio veterinario della A.S.L. di arrivo.

Il mod. 4 è di colore rosa se il capo è spostato da un allevamento, verde se è spostato da una stalla di sosta, è giallo se è spostato da una fiera o mercato.

MODELLO 4 Informativo: <http://www.anmvioggi.it/in-evidenza/63886-ecco-il-nuovo-modello-iv-informatizzato.html>

NUOVO MODELLO 4:

http://www.gazzettaufficiale.it/do/atto/serie_generale/caricaPdf?cdimg=16A0648900200010110001&dgu=2016-09-02&art.dataPubblicazioneGazzetta=2016-09-02&art.codiceRedazionale=16A06489&art.num=1&art.tiposerie=SG

Passaporto o documento di identificazione degli animali

(consultarlo e riportare chi ha compilato il documento e le principali informazioni)

ANAGRAFE BOVINA e Passaporto:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1540&area=sanitaAnimale&menu=tracciabilita

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1571_listaFile_itemName_2_file.pdf

ANAGRAFE SUINA

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=2273&area=sanitaAnimale&menu=tracciabilita

ANAGRAFE CAPRINA



Esercitazione Team

Ispezione degli Alimenti di Origine Animale



http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1543&area=sanitaAnimale&menu=tracciabilita

Note:

Trasporto

La macellazione religiosa – Cenci Goga, Fermani (2010) -> cap. 1 – 1.1.1 – 1.1.2

Tipo di mezzo

Densità degli animali trasportati

Durata del viaggio

Note e commenti

Riferimenti Normativi

La macellazione religiosa – Cenci Goga, Fermani (2010) -> cap. 6

STEP 2 - Scarico degli animali

La macellazione religiosa – Cenci Goga, Fermani (2010) -> cap. 1.1.3

Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti – Cenci Goga, Fermani (2014) -> cap. 4.7

Osservazione del comportamento degli animali

(riluttanza nel movimento, cadute, progressione degli animali senza incertezza,...)

Competenze degli operatori

(utilizzo di mezzi di coercizione)

La macellazione religiosa – Cenci Goga, Fermani (2010) -> cap. 1.1.8

Tempo richiesto per il completamento dello scarico

(dettagliare il tempo per ogni singolo animale e quello cumulativo)

Visita Ante Mortem

Identificazione dei capi

(corrispondenza dei tag auricolari o altri sistemi di identificazione con quanto riportato nei documenti)

Stato igienico-sanitario

- Esame Obiettivo Generale di ogni singolo animale (ulteriori indagini qualora necessario)

"Semiologia e diagnostica medica veterinaria" (Albino Messieri e Bruno Moretti, Libreria



Esercitazione Team Ispezione degli Alimenti di Origine Animale



Universitaria L. Tinarelli, Bologna, V edizione, 1963).

http://www.arcangelogentile.it/Semiologia/ES_OB_GEN.aspx

- Segni di malattie trasmissibili

Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti – Cenci Goga, Fermani (2014) -> cap. 3.1

Pulizia degli animali

(grado di contaminazione fecale)

Griglia di
valutazione dello
stato di pulizia dei
bovini avviati alla
macellazione

- **1- PULITO**
 - Il materiale fecale è assente o presente solo allo stato di tracce.
- **2- MODERATAMENTE SPORCO**
 - Il materiale fecale coinvolge la metà inferiore della coscia, la parte bassa dell'addome e la regione dello sterno.
- **3- SPORCO**
 - L'area sporca si estende fino ad una linea che collega la parte alta della coscia (trocantere femorale) e l'articolazione omero-radio-ulnare.
- **4- MOLTO SPORCO**
 - L'area sporca si estende fino ad una linea che collega la parte alta della natica e la punta della spalla.
- **5- SPORCO E UMIDO**
 - L'area sporca è superiore rispetto al livello 4 oppure uguale ai livelli 3 e 4 ma con l'aggravante dell'umidità



*fonte delle foto: Food Standard Agency – Read Meat Safety & Clean Livestock (2004) e Grille de notation de la propreté des bovins vivants - Institut de l'Élevage - 2006



Esercitazione Team

Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

Bollettino Ufficiale

- 39 -



Serie Ordinaria n. 14 - Lunedì 04 aprile 2016

ALLEGATO

Griglia di valutazione e azioni da intraprendere

Grado di pulizia delle pelli	Azioni che l'OSA deve adottare in macello	Azioni che il veterinario Ufficiale deve adottare in macello	Azioni che il Veterinario Ufficiale deve adottare in allevamento	Azioni che l'OSA deve adottare in allevamento
Livello 1 e Livello 2	nessuna	Ammissione alla macellazione	nessuna	<input type="checkbox"/> misure adeguate per, per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione; <input type="checkbox"/> dichiarare inoltre nel documento ICA che la gestione della stabulazione degli animali garantisce un grado di pulizia delle pelli accettabile per il macello.
Livello 3	Applicazione di particolari GMP di produzione	Ammissione alla macellazione e verifica dell'applicazione delle procedure previste dall'OSA	nessuna	<input type="checkbox"/> misure adeguate per, per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione; <input type="checkbox"/> dichiarare inoltre nel documento ICA che la gestione della stabulazione degli animali garantisce un grado di pulizia delle pelli accettabile per il macello.
Livello 4 e Livello 5	1) <input type="checkbox"/> Ripulire l'animale prima della macellazione oppure 2) <input type="checkbox"/> Macellazione differita con rallentamento della catena lasciando lo spazio di almeno una carcassa da garantire la separazione fra animali puliti e sporchi <input type="checkbox"/> Messa in atto di procedure particolari per la toelettatura igienica degli animali che protegga le carcasse da ogni contaminazione. <input type="checkbox"/> Altre procedure congrue.	Ammissione alla macellazione e adozione delle seguenti azioni: <input type="checkbox"/> Verifica corretta applicazione delle procedure elaborate dagli operatori (per il mancato rispetto si applicano i provvedimenti conseguenti) <input type="checkbox"/> Segnalazione alla ASL territorialmente competente per l'allevamento	A seguito della segnalazione, ispezione presso l'allevamento ed eventuali provvedimenti conseguenti.	<input type="checkbox"/> misure adeguate per, per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione; <input type="checkbox"/> dichiarare inoltre nel documento ICA che la gestione della stabulazione degli animali garantisce un grado di pulizia delle pelli accettabile per il macello.

Protezione degli animali

- Segni di peggioramento non rispetto del benessere animale durante il trasporto o in allevamento
(*piaghe, zoppie, prolassi*)

La macellazione religiosa – Cenci Goga, Fermani (2010) -> cap. 3.2 – 3.3.1 - 3.3.2

Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti – Cenci Goga, Fermani (2014) -> cap. 4.2

- Rispetto delle 5 libertà (*Brambell report*)

La macellazione religiosa – Cenci Goga, Fermani (2010) -> cap. 1.1.4 – 3.1

Valutazione del percorso fino alla trappola per lo stordimento

(*tempo necessario, riluttanza, scivolamenti*)

La macellazione religiosa – Cenci Goga, Fermani (2010) -> cap. 1.1.5

STEP 3 – Stordimento

La macellazione religiosa – Cenci Goga, Fermani (2010) -> cap. 1.1.6

Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti – Cenci Goga, Fermani (2014) -> cap. 4.6

Metodo di stordimento utilizzato:

La macellazione religiosa – Cenci Goga, Fermani (2010) -> cap. 1.1.7 – 1.2.1

Backup presente?



Esercitazione Team

Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

Osservazione dei parametri di corretto stordimento:

La macellazione religiosa – Cenci Goga, Fermani (2010) -> cap. 1.1.7

Tempo stordimento-iugulazione:

Commenti

Riferimenti normativi

La macellazione religiosa – Cenci Goga, Fermani (2010) -> cap. 6

Osservazioni lungo la catena di macellazione

(osservazione delle attività degli operatori, utilizzo degli sterilizzatori, pratiche igieniche, chiusura del retto)

Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale – Colavita (2009)

Numero di macellazione

STEP 4 - Ispezione Post Mortem:

Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti – Cenci Goga, Fermani (2014) -> cap. 6.1 - 6.2

OPUSCOLO POST MORTEM IZS (copiare il link: sicurezzaalimentare.izslt.it/?wpfb_dl=13)

Esame visivo della carcassa

Palpazione e incisione degli organi e dei linfonodi

(a seconda della specie, riportare le procedure svolte in collaborazione con il Veterinario Ufficiale)

Campioni raccolti ed esami di laboratorio necessari

(riportare eventuali campioni raccontati dal V.U.)

Gestione dei rifiuti e sottoprodotti della macellazione

(riportare per l'animale o gruppo di animali in esame, quali parti sono state escluse dal consumo umano)

Categoria 3 e 2

Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti – Cenci Goga, Fermani (2014) -> cap. 4.4



Esercitazione Team

Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

Categoria 1

Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti – Cenci Goga, Fermani (2014) -> cap. 3.3

Riferimenti normativi

REGOLAMENTO (CE) n. 1069/2009

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:300:0001:0033:IT:PDF>

REGOLAMENTO (CE) N. 999/2001

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001R0999&from=IT>

STEP 5 - Bollatura sanitaria

Descrizione del bollo e indicazione dei punti di applicazione

REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004 – Allegato I, Capo III BOLLATURA SANITARIA

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0854&from=IT>

Conservazione delle carni

Indicare dove vengono stoccate le carni

Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti – Cenci Goga, Fermani (2014) -> cap. 7.1 (pp.336 – 339) - 7.3 – 7.5

Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII

(<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:it:PDF>)

TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Carni fresche (bovine-suine-ovicaprino-equine)	+7
Pollame, coniglio, lepore, roditori	+4
Frattaglie e stomaci, vesciche e intestini trattati (non salati o essiccati)	+3
Carni macinate e carni separate meccanicamente	+2
Preparazioni a base di carne	+4

Commenti per l'allevatore

(riportare le osservazioni da comunicare all'allevatore sulla base dei reperti dall'arrivo degli animali all'applicazione del bollo sanitario).