



Allegato 4 - Guida per la valutazione uniforme dei processi e delle attività riguardanti la macellazione di animali da macello

INDICE

I	Scopo	1
II	Azienda	2
1	Accettazione degli animali	2
2	Alloggio/ Conduzione.....	3
3	Stordimento/ Dissanguamento	4
4	Processo di macellazione.....	5
5	Deposito/ Refrigerazione	6
6	Consegna/ Trasporto	7
7	Personale	8
8	Locali e attrezzature	9
III	Controllo degli animali da macello e delle carni	11
1	Controllo <i>antem mortem</i>	11
2	Controllo <i>post mortem</i>	11
3	Controllo per campionatura	11
4	Prelievi di campioni.....	11
5	Notifiche	11
6	Locali e attrezzature specifiche per il controllo	11

Scopo

Il presente documento ha lo scopo di fornire uno strumento ausiliario per il controllo uniforme del processo di macellazione.

Esso è strutturato secondo le tappe del processo di macellazione e contiene i settori da controllare in riferimento alla legislazione sulle derrate alimentari, sulla protezione degli animali e sulla lotta contro le epizootie.

Azienda

Accettazione degli animali

Basi legali : LFE art.15; OFE art. 61, LPAn art. 2; OPAn art. 64c; OMCC art. 22-26; OIgm allegato 1 n. 1.9.2; OESA art. 5.

Igiene

Il controllo della nettezza degli animali deve essere effettuato al momento dell'accettazione del bestiame. L'area in cui si accettano gli animali deve essere mantenuta pulita. Il flusso tra i trasporti di animali e il trasporto delle carni deve essere definito e rispettato.

Eliminazione

I prodotti del metabolismo devono essere eliminati come sottoprodotti della categoria 2.

Salute animale

Al momento dell'accettazione degli animali è necessario verificare l'integralità e l'esattezza dell'identificazione dell'animale, della marcatura e della dichiarazione sanitaria.

Gli animali malati vanno isolati.

Le notifiche alla BDTA vanno effettuate nel termine stabilito e l'archiviazione dei documenti deve essere garantita.

Protezione degli animali

Gli animali devono essere scaricati con riguardo e le protezioni laterali devono essere installate conformemente alle disposizioni della legislazione.

Devono essere disponibili dei mezzi di stordimento per gli animali incapaci di camminare. La procedura per questo genere di situazioni è regolamentata.

Specificità del processo

L'azienda deve assicurarsi che il bestiame sia annunciato in tempo per la macellazione e che le informazioni e i documenti necessari siano trasmessi al controllo delle carni.

Vanno notificati senza indugio al controllo delle carni i casi di: dichiarazioni sanitarie incomplete o mancanti, animali insufficientemente identificati, malattie e/o ferite evidenti, infrazioni alla protezione degli animali.

Specificità dei locali e delle attrezzature

La località per il controllo *ante mortem* deve essere correttamente equipaggiata. Il luogo in cui vengono depositati i prodotti del metabolismo che non sono evacuati giornalmente deve essere recintato, provvisto di uno scarico nonché protetto dagli uccelli e dagli animali infestanti.

L'impianto per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto per gli animali deve essere funzionante tutto l'anno. Nelle grandi aziende tale impianto deve essere separato da quello utilizzato per i mezzi di trasporto delle carni.

Alloggio/ Conduzione

Basi legali: LPAn art. 3; OPAn art. 64d e art. 64e

Igiene

Gli animali devono essere mantenuti puliti. Il flusso di persone, animali e sottoprodotti di origine animale deve essere definito e rispettato.

Eliminazione

I prodotti del metabolismo devono essere eliminati come sottoprodotti della categoria 2.

Salute animale

Gli animali feriti o malati devono essere isolati.

Protezione degli animali

Conduzione: gli animali vanno condotti con riguardo. È necessario evitare che gli animali saltino gli uni sugli altri e deve essere possibile la liberazione laterale dai corridoi di conduzione. L'impiego di dispositivi elettrici di conduzione va limitato allo stretto necessario.

Alloggio: vanno tenuti in considerazione le condizioni meteorologiche e lo stato dell'animale. Gli animali devono avere accesso a un sistema d'abbeveratoio funzionante in ogni tempo e poter rinfrescarsi in caso di afa. Gli animali in lattazione devono essere munti se sono alloggiati durante la notte.

Specificità del processo

Una persona deve essere incaricata dall'azienda di verificare lo stato di salute e il benessere degli animali alloggiati durante la notte.

Specificità dei locali e delle attrezzature

Le stalle sono adattate al volume giornaliero della macellazione. La densità nei box è adeguata alla durata dell'alloggio: meno di 4 ore = densità di trasporto, più di 4 ore = densità d'alloggio. La luminosità minima deve essere di 110 Lux.

Nelle grandi aziende la stalla sanitaria deve essere chiudibile a chiave e disporre di uno scarico separato. La capacità d'accoglienza della stalla deve essere in rapporto con il volume della macellazione giornaliera. La luminosità minima nella stalla sanitaria deve essere di 220 Lux.

Per le esigenze in dettaglio si vede anche le Direttive 800.108.03 del 3 novembre 2000 concernenti l'alloggio e la cura degli animali nei macelli.

Stordimento/ Dissanguamento

Basi legali: OFE art. 179d e 180c; LPAAn art. 20; OPAAn art. 64f, art. 64g, art. 64h; OlgM allegato 3 n. 2.3.1

Igiene

Durante il dissanguamento, la trachea e l'esofago devono rimanere intatti. La contaminazione della parte interna della carcassa va evitata tagliando ad esempio la pelle con un coltello ed utilizzando un altro coltello per incidere i vasi sanguigni.

I flussi di persone, animali, carcasse, sottoprodotti di origine animale e merci sono definiti e rispettati.

Eliminazione

Il sangue deve essere eliminato come sottoprodotto della categoria 3 salvo che si preveda di utilizzarlo come derrata alimentare (cfr. 3.5).

Salute animale

Dopo lo stordimento la base del cervello dei ruminanti non deve essere distrutta.

Protezione degli animali

Prima di iniziare un lavoro è necessario controllare il buon funzionamento delle apparecchiature di stordimento. La qualità dello stordimento va controllata. Lo stato d'incoscienza deve sopraggiungere immediatamente e durare fino alla fine del dissanguamento.

Il dissanguamento deve essere effettuato il più rapidamente possibile dopo lo stordimento, sezionando o incidendo i vasi sanguigni principali nella regione del collo in modo da provocare un'abbondante perdita di sangue.

Specificità del processo

Se il sangue è destinato all'impiego come derrata alimentare, il suo impiego può essere autorizzato unicamente dopo che tutti gli animali del lotto sono stati dichiarati idonei al consumo dopo il controllo *post mortem*.

La tracciabilità dell'identità degli animali deve essere garantita.

Specificità dei locali e delle attrezzature

Nelle grandi aziende il locale adibito allo stordimento e al dissanguamento deve essere nettamente separato dal locale in cui si effettua l'ulteriore processo di macellazione. Inoltre, per la macellazione di bovini adulti è necessario che vi sia una griglia di ricezione dove cadono gli animali dopo lo stordimento.

Processo di macellazione

Basi legali: OFE art. 179d e 180c ; OMCC art. 4 cpv. 1, art. 17; OlgM allegato 3 n. 2.3

Igiene

Le buone pratiche di igiene devono essere rigorosamente applicate durante tutta la procedura di macellazione per ridurre al minimo il rischio di contaminazione della carcassa e degli organi (incisione e preparazione della regione perianale e delle mammelle in lattazione, scuoiamento, sventramento, spruzzi dell'acqua di risciacquo). Il principio di separazione delle zone (sporca/pulita) deve essere rispettato.

L'organizzazione del lavoro deve garantire che unicamente le mani e gli utensili puliti e disinfettati entrino in contatto con la carcassa scuoiata.

Durante l'eviscerazione si deve evitare di far scolare del contenuto del tubo digestivo. Gli organi sono asportati senza entrare in contatto con il suolo e le attrezzature.

I flussi di persone, carcasse, organi, sottoprodotti di origine animale e merci devono essere definiti e rispettati.

Eliminazione

I sottoprodotti di origine animale devono essere separati e identificati in modo inequivocabile sin dal momento in cui vengono separati dalla carcassa. Tutti i contenitori per la raccolta dei sottoprodotti di origine animale sono contrassegnati in modo inequivocabile e in base alla loro classificazione di categoria. La separazione dei sottoprodotti deve essere effettuata correttamente secondo la loro classificazione di categoria. Il flusso dei sottoprodotti non deve incrociare quello delle carcasse o degli organi.

L'eliminazione dei sottoprodotti deve avvenire senza contaminare le carcasse, gli organi e l'ambiente.

Salute animale

Il midollo spinale e la dura madre devono essere asportati interamente al momento di macellazione dei bovini, ovini e caprini di oltre 12 mesi.

Protezione degli animali

Prima della fine del dissanguamento non va effettuata nessuna operazione di macellazione.

Specificità del processo

La tracciabilità della carcassa e degli organi deve essere sempre assicurata.

La carcassa e gli organi devono essere presentati correttamente al controllo delle carni, ossia devono essere integri e chiaramente identificabili.

Nelle aziende in cui si macellano bovini, ovini o caprini i residui solidi devono essere eliminati come sottoprodotti della categoria 1.

Manipolazioni vietate: pulire le carcasse e i prodotti della macellazione con tessuto o altri materiali, escluse le salviette di carta monouso; insufflare; spruzzare con acqua o immergere le carcasse e gli organi della macellazione in acqua stagnante prima del controllo delle carni (eccezione: carcasse suine spruzzate con acqua dopo la scottatura).

Specificità dei locali e delle attrezzature

Le maglie delle griglie degli scarichi delle acque reflue non devono superare 1 cm² salvo che tali acque subiscano un pretrattamento (filtraggio o flottazione).

Deposito/ Refrigerazione

Basi legali: OMCC art. 18; OlgM allegato 1 n. 1.5

Igiene

La refrigerazione deve iniziare subito dopo la fine del controllo delle carni e la temperatura deve diminuire in modo costante finché non raggiunge i valori prescritti. Durante le operazioni di refrigerazione, un'adeguata aerazione deve garantire che sulle carcasse non si formi acqua di condensazione.

Il giorno della macellazione, le carcasse e i prodotti della macellazione possono essere trasportati non refrigerati per al massimo due ore.

Eliminazione

I sottoprodotti di origine animale devono essere refrigerati se non sono evacuati giornalmente. Il loro deposito al freddo non deve essere fonte di contaminazione per le carcasse e i prodotti della macellazione. La corretta separazione e l'identificazione dei sottoprodotti deve essere assicurata.

Salute animale

Nessuna prescrizione speciale.

Protezione degli animali

Nessuna prescrizione speciale.

Specificità del processo

La tracciabilità deve essere garantita anche durante la refrigerazione.

Specificità dei locali e delle attrezzature

L'impianto di refrigerazione deve consentire di raggiungere e mantenere le temperature prescritte. Deve esserci un termometro. I locali con un volume di oltre 200 m³ devono essere dotati di un termometro che registra costantemente la temperatura.

Consegna/ Trasporto

Basi legali: OMCC art. 18; OESA art. 11, art. 35, allegato 1 n. 1- 3

Igiene

La catena del freddo e la tracciabilità devono essere assicurate in ogni tempo e con qualsiasi condizione climatica. Ad eccezione del trasporto a caldo, le carcasse e i prodotti della macellazione devono aver raggiunto la temperatura prescritta prima di essere trasportati.

Nel momento in cui sono caricati, i movimenti delle derrate alimentari non devono incrociare quelli dei sottoprodotti di origine animale.

Eliminazione

I sottoprodotti di origine animale devono essere identificati in modo univoco e deve essere loro acclusa la scheda d'accompagnamento durante il trasporto. Durante il trasporto i sottoprodotti di origine animale non devono essere fonte di contaminazione per le derrate alimentari.

Deve essere stipulato un contratto con chiunque prenda in consegna sottoprodotti di origine animale.

Salute animale

Nessuna prescrizione speciale.

Protezione degli animali

Nessuna prescrizione speciale.

Specificità del processo

Al momento della spedizione, la correlazione tra l'identità dell'animale vivo e della carcassa deve essere chiaramente documentata in modo da assicurare la tracciabilità fino al destinatario.

Per i prodotti della macellazione la tracciabilità va garantita a lotto.

6.6 Specificità dei locali e delle attrezzature

Nei grandi macelli i marciapiedi e le rampe in cui si carica la carne devono essere separati da quelli in cui si scarica il bestiame.

Personale

Basi legali: ODerr art. 47 e art. 48 cpv. b ; ORI art. 21 -24; OlgM allegato 3 n. 1.1

Igiene

Le buone regole di igiene devono essere applicate. Gli abiti di lavoro devono essere adatti e portati (settore pulito /settore sporco), le mani vanno lavate regolarmente. Prima di svolgere un lavoro nella zona pulita o dopo aver macellato un animale malato è necessario disinfettarsi le mani. I coltelli vanno lavati prima di essere messi negli sterilizzatori per coltelli.

Eliminazione

Il personale deve conoscere la classificazione dei sottoprodotti di origine animale e deve utilizzare i relativi contenitori.

Salute animale

Il personale deve conoscere le misure di lotta contro la BSE specifiche della macellazione dei ruminanti.

Protezione degli animali

Il personale deve conoscere il comportamento abituale degli animali e deve tenerne conto nel momento in cui li scarica, li mette nei recinti di attesa o di stabulazione o li conduce nel box per lo stordimento.

Specificità del processo

Il personale deve aver seguito una formazione specifica al settore in cui lavora. Il livello di formazione deve essere regolarmente verificato e, se necessario, aggiornato.

Specificità dei locali e delle attrezzature

Il personale deve disporre di spogliatoi, lavandini, docce e servizi igienici che non devono avere un accesso diretto ai locali di macellazione, di lavoro e di deposito. Nei macelli con un'esigua capacità produttiva, questi locali possono anche essere situati fuori del macello. Le grandi aziende devono disporre di un locale o settore specifico, apposito nel macello per il lavaggio di grembiuli e stivali.

Locali e attrezzature

Basi legali: OlgM allegati 1 e 3.

Igiene

I pavimenti devono essere in materiali impermeabili e imputrescibili che consentano all'acqua di scorrere facilmente dai posti di lavoro e dai magazzini verso gli scarichi e che siano facili da pulire e da disinfettare.

Le pareti devono avere una superficie chiara, dura, lavabile, liscia e impermeabile, facile da pulire e da disinfettare. Tale rivestimento deve coprire le pareti fino all'altezza massima di lavoro nei locali di macellazione, comunque almeno fino a un'altezza di 3 metri e di almeno 2 metri negli altri locali. Angoli e spigoli devono essere arrotondati all'altezza del pavimento o concepiti in modo che lo sporco non possa accumularvisi.

Le attrezzature devono essere utilizzate in modo che le carcasse e i prodotti della macellazione non entrino in contatto con il suolo, le pareti, le porte o gli elementi di costruzione. Le superfici delle attrezzature o degli utensili che entrano in contatto con le carcasse devono essere lisce e facili da pulire e da disinfettare.

I locali e le attrezzature devono essere mantenuti in buono stato, accuratamente puliti e disinfettati.

I dispositivi per lavarsi le mani e gli sterilizzatori per i coltelli devono essere posizionati in modo che siano realmente utilizzati.

Eliminazione

Le grandi aziende devono disporre degli appositi locali in cui depositare i sottoprodotti di origine animale.

Le aziende con un'esigua capacità produttiva devono disporre almeno di contenitori che si possono chiudere. Il loro deposito freddo non deve presentare una fonte di contaminazione per le carcasse e le altre derrate alimentari.

Salute animale

Le grandi aziende devono disporre di una stalla per la stabulazione sanitaria chiudibile a chiave o un settore separabile nella stalla.

Protezione degli animali

I corridoi devono permettere di condurre gli animali con riguardo, avere pavimenti non sdruciolevoli ed essere illuminati in modo adeguato. Non devono avere restringimenti cuneiformi e parti che possano ferire gli animali. Le corsie per la conduzione di singoli animali devono essere sistemate in modo che gli animali non possano saltare gli uni sugli altri e che sia possibile, in caso di necessità, farli uscire lateralmente. Essi devono essere possibilmente corte e diritte e senza pendenze nel senso del movimento.

I locali di stabulazione devono essere equipaggiati di sistemi che rendono possibile di abbeverare e, se necessario, di rinfrescare gli animali.

Specificità del processo

Le attrezzature e gli utensili da lavoro devono essere utilizzati soltanto per attività in rapporto con la macellazione e la lavorazione di carcasse e prodotti della macellazione. Nel locale di macellazione si possono trovare soltanto attrezzature e utensili in rapporto col processo di macellazione.

Specificità dei locali e delle attrezzature

Materiale vietato: è vietato utilizzare il legno nei locali in cui si trova carne non imballata. Le superfici galvanizzate non devono entrare in contatto con le carcasse.

Controllo degli animali da macello e delle carni

Basi legali: LFE art. 23; OFE art. 38, art. 179c, art. 180b; OPAn art. 64c; OMCC art. 27 e art. 28, art. 55 à 64 ; OlgM art. 4 e allegato 4 e 13.

Controllo ante mortem

Il controllo degli animali prima della macellazione (*controllo ante mortem*) deve essere effettuato conformemente al numero 1 dell'allegato 4 OlgM e secondo le direttive tecniche concernenti lo svolgimento del controllo degli animali prima della macellazione.

Controllo post mortem

Il controllo delle carni dopo la macellazione (*controllo post mortem*) deve essere effettuato immediatamente dopo la macellazione. Il controllore delle carni verifica che gli organi da esaminare siano tutti presenti ed integri (pericardio non aperto). Egli deve effettuare il controllo conformemente all'allegato 6 OlgM. I motivi di contestazione e le misure da adottare sono indicate nell'allegato 7 OlgM.

Se le carcasse e i prodotti della macellazione sono sequestrate, devono essere conservati in condizioni di sicurezza fino al termine dell'esame. Se viene effettuato il prelievo di campioni, i responsabili del controllo delle carni stabiliscono le misure da adottare in caso di risultato positivo.

Controllo per campionatura

I responsabili del controllo delle carni verificano regolarmente la densità di carico, il modo in cui sono scaricati gli animali nonché la pulizia e la disinfezione dei veicoli. Si verifica se gli animali in attesa sono detenuti in modo conforme e in particolare se possono accedere all'acqua. Inoltre si sorveglia regolarmente la qualità dello stordimento, l'igiene della macellazione e l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale, in particolare la loro separazione ed attribuzione alla relativa categoria.

Prelievo di campioni

Il prelievo obbligatorio di campioni per l'analisi microbiologica delle carni, per l'analisi della BSE o per la ricerca di trichinella devono essere effettuati secondo le relative direttive tecniche.

Il prelievo per la campionatura nell'ambito del programma di sorveglianza deve essere effettuato conformemente alle istruzioni ricevute ed entro i tempi stabiliti.

Notifiche

I responsabili del controllo delle carni notificano alle autorità cantonali competenti le infrazioni alla legislazione sulle derrate alimentari, la protezione degli animali e le epizootie.

Essi notificano al veterinario dirigente il superamento delle concentrazioni massime di medicamento o i casi in cui sospetta che siano state somministrate sostanze vietate, che microrganismi o parassiti possano mettere in pericolo la salute di persone e animali oppure se sussiste frode nei confronti del consumatore.

Specificità dei locali e delle attrezzature

Le grandi aziende devono mettere a disposizione per il controllo degli animali e delle carni: un posto di controllo *ante mortem* al coperto e con un'illuminazione minima di 540 Lux, una stalla sanitaria chiudibile a chiave e con un'illuminazione minima di 220 Lux, un posto di con-

trollo *post mortem* con un'illuminazione minima di 540 Lux, un nastro sanitario per isolare le carcasse che richiedono un esame più approfondito, un locale frigorifero sanitario chiudibile a chiave e con un'illuminazione minima di 220 lux oppure un luogo di lavoro che consenta di tenere chiusi a chiave i documenti e il materiale di controllo.

Negli impianti con un'esigua capacità produttiva è necessario che il locale frigorifero sia strutturato in modo da poter conservare separatamente le carcasse e gli organi posti sotto sequestro. L'illuminazione minima dei posti in cui si effettuano i *controlli ante e post mortem* deve essere di 540 Lux. L'illuminazione minima nel locale frigorifero in cui sono depositate le carcasse e i prodotti della macellazione sequestrati deve essere di 220 Lux.