



ALL. II

PIANO AUTOCONTROLLO

Gruppo di lavoro

NOME RUOLO COMPETENZE

presidente

veterinario

organizzatore

responsabile qualità

macello CE

ecc....



LEGISLAZIONE E RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Reg. CE 852/2004 del 29/04/2004 – sull’igiene dei prodotti alimentari - e s.m.i.
- Reg. CE 853/2004 del 29/04/2004 – che stabilisce norme specifiche materia di igiene per gli alimenti di origine animale - e s.m.i.
- Reg. CE 2073/2005 del 15/11/2005 – sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari – e s.m.i.
- Reg. 2075/2005 del 05/12/2005 – che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni – e s.m.i.
- Guida all’applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell’attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari. SANCO 16 novembre 2006
- “Criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo, per l’identificazione e la gestione dei pericoli nel settore delle carni” – Recepimento Accordo Stato Regioni, Rep. N. 2182 del 13/01/2005
- REG. (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)
- Report of a WHO Consultation: “Strategies for Implementing HACCP in Small and/or Less Developed Businesses – The Hague, 16-19 June 1999
- REGOLAMENTO (CE) N. 1099/2009 DEL CONSIGLIO del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l’abbattimento
- Guidebook for the Preparation of HACCP Plans and Generic HACCP Models.
http://www.fsis.usda.gov/Science/Generic_HACCP_Models/index.asp
- Supporting Documentation Materials for HACCP Decisions. <http://www.ag.ohio-state.edu/~meatsci/SDupdate2-06.doc>
- Meat Manuals. <http://www.nzfsa.govt.nz/animalproducts/meat/meatman/index.htm>
- A Guide to HACCP* Systems In The Meat Industry - (* Hazard Analysis Critical Control Point).
<http://www.nzfsa.govt.nz/animalproducts/meat/meatman/haccp/meat/index.htm>
- Food Safety Enhancement Program Manual.
<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/manue/tablee.shtml>
- HACCP Generic Model: Beef Slaughter.
<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/beeboe/beeboee.shtml>
- HACCP in Meat Plants.
<http://www.foodstandards.gov.uk/foodindustry/meat/haccpmeatplants/>

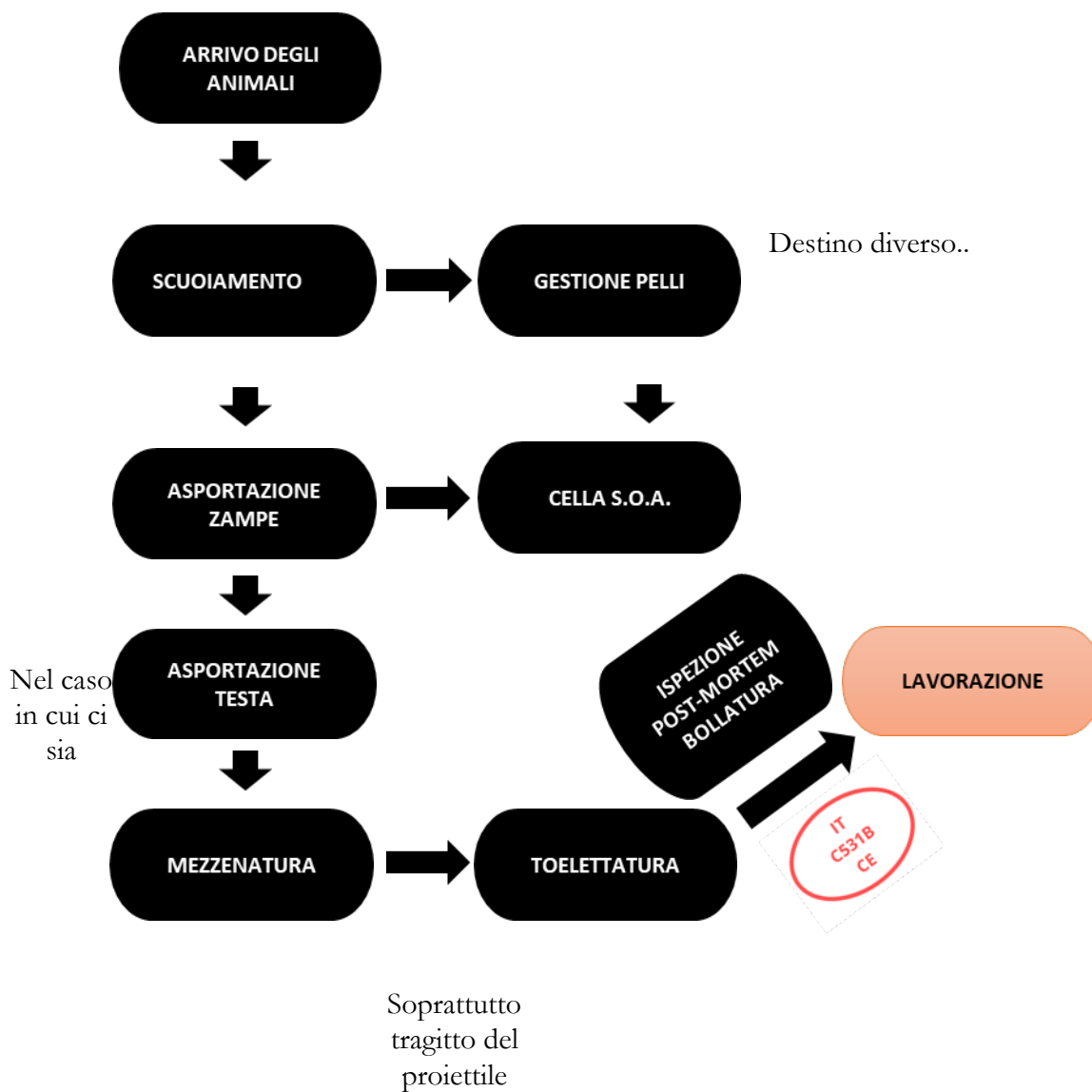
FINALITA'

Le finalità proposte sono la gestione dei pericoli derivanti da tali attività ed in particolare:

- pericoli biologici: presenza di germi da inquinamento fecale/patogeni (es. E.coli, Salmonella spp.), e parassiti (es. trichinella)
- pericoli chimici (Diossine, PCB, Radionuclidi, Pb)
- pericoli fisici: materiale estraneo

DIAGRAMMA DI FLUSSO C.L.S.

Centro di raccolta o direttamente CLS tutti gli ungulati, ad eccezione del cinghiale che va al centro di raccolta per esami necessari ad escludere presenza di PSA





Definizioni:

- 1) *Prodotti primari*: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca (Reg. (CE) 852/2004 articolo 2, b);
- 2) *Acqua pulita*: l'acqua di mare pulita o acqua dolce di qualità analoga (Reg. (CE) 852/2004 articolo 2, i);
- 3) *Carne*: tutte le parti commestibili degli animali di cui ai punti da 1.2 a 1.8 dell'allegato I del Reg. (CE) 853/2004, compreso il sangue.
- 4) *Selvaggina selvatica*:
 - Ungulati e lagomorfi selvatici, nonchè altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero (Reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.5 a).
 - *Selvaggina da penna* oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano (Reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.5 b).
 - *Selvaggina d'allevamento*: ratiti e mammiferi terrestri d'allevamento diversi domestici (Reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.6).
- 5) *Selvaggina selvatica piccola*: selvaggina da penna e lagomorfi che vivono in libertà (Reg. 853/2004 allegato I, punto 1.7).
- 6) *Selvaggina selvatica grossa*: mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla selvaggina selvatica piccola (reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.8).
- 7) *Persona formata*: persona che dispone di sufficienti nozioni in materia di etologia, patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia (reg. (CE) 853/2004 allegato III, Sez. IV).
- 8) *Centro di raccolta selvaggina cacciata*: (CRS)stabilimento registrato ai sensi dell'art. 6 del regolamento (CE) 852/2004 destinato al deposito temporaneo, refrigerato o non refrigerato, della selvaggina abbattuta.
- 9) *Centro di lavorazione della selvaggina* (CLS): ogni stabilimento riconosciuto in cui la selvaggina e le carni della selvaggina, di cui ai punti 1, 2 e 3 del capitolo I "Origine delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica", sono preparate per essere immesse sul mercato (regolamento (CE) n.853/2004, allegato I, punto 1.18).
- 10) *Laboratorio di sezionamento*: stabilimento adibito al disosso ed al sezionamento delle carni;
- 11) *Immissione sul mercato*: quanto definito dall'art. 3, punto 8 del regolamento (CE) n.178/2002. Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti, dei mangimi e dei MOCA 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 le strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso";
- 12) *Livello locale*: definito, in coerenza con l'Accordo recante "Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti di origine animale", come il "territorio della provincia in cui l'animale selvatico è stato abbattuto e quello delle province contermini".
- 13) *Carcassa*: il corpo di un animale abbattuto, dopo la macellazione e la tolettatura;
in pelo: carcassa eviscerata ma non scuoiata;
- 14) *Visceri*: organi delle cavità toracica, addominale e pelvica, nonché la trachea e l'esofago, e il gozzo degli uccelli;
corata: cuore, polmoni e fegato;



15) *carni fresche*: carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sottovuoto o in atmosfera controllata;

frattaglie: le carni fresche diverse da quelle della carcassa, inclusi i visceri ed il sangue;

carni macinate: carni disossate che sono state sottoposte ad un'operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell'1% di sale;

carni separate meccanicamente o "CSM": prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa;

preparazione di carni: carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare, quindi, le caratteristiche delle carni fresche;

16) "macello": stabilimento adibito alla macellazione e la tolettatura degli animali, le cui carni sono destinate al consumo umano;

PRINCIPI PER L'AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA HACCP

Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono almeno una procedura permanente basata sui seguenti principi del sistema HACCP:

- 1) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- 2) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- 3) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
- 4) fissare ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- 5) determinare le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è più sotto controllo;
- 6) prescrivere le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure sinora enunciate;
- 7) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare, al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure poste in essere. Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase dell'attività, gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche.

AUTOCONTROLLO - DEFINIZIONI proprie in AUTOCONTROLLO

si ritiene utile riportare di seguito talune definizioni:

- 1) "autocontrollo": l'insieme delle procedure e degli accorgimenti posti in essere dall'operatore per assicurare l'igiene in una attività di produzione, trasformazione e distribuzione di beni alimentari;
- 2) "piano di autocontrollo": la definizione di una strategia per l'attuazione dell'autocontrollo in una impresa alimentare e le pertinenti procedure;



- 3) “HACCP”: metodo sistematico di autocontrollo che permette di individuare i rischi specifici correlati agli alimenti, di valutarli e di stabilire le misure preventive per tenerli sotto controllo;
- 4) “rischio”: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;
- 5) “analisi del rischio”: processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio;
- 6) “valutazione del rischio”: processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell’esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio;
- 7) “gestione del rischio”: processo distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell’esaminare alternative d’intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se ritenuto necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo;
- 8) “comunicazioni del rischio”: lo scambio interattivo, nell’intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo nonché i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra i responsabili della valutazione del rischio, i responsabili della gestione del rischio, i consumatori, le imprese alimentari, la comunità accademica ed altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio ed il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio;
- 9) “pericolo” o “elemento di pericolo”: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o condizione in cui un alimento si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;
- 10) “rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- 11) “fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”: qualsiasi fase, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale;
- 12) “autovalutazione”: la valutazione da parte dell’esercente della corrispondenza tra la propria attività ed i requisiti stabiliti per legge o per corretta prassi igienica operativa;
- 13) “documentazione”: l’insieme dei documenti relativi alla definizione del piano di autocontrollo, procedure, cartelli, registri, schede e moduli redatti e compilati nell’ambito del piano di autocontrollo;
- 14) “laboratorio (per lavorazioni alimentari)”: i locali non destinati alla vendita diretta, annessi all’esercizio commerciale, in cui si svolgono operazioni di manipolazione, preparazione, trasformazione ed eventuale cottura degli alimenti destinati alla vendita al consumatore finale;
- 15) “manipolazione”: tutte le operazioni durante le quali i prodotti alimentari, privati, se confezionati, in tutto o in parte del loro involucro, vengono esposti al contatto con utensili, attrezzature, mani di operatori, superfici di lavoro, per essere mescolati, tagliati, impastati, cotti, raffreddati e conservati;
- 16) “confezione”: l’involucro che racchiude un prodotto alimentare destinato alla vendita, a contatto con il prodotto;
- 17) “imballaggio”: l’involucro che racchiude una o più confezioni;
- 18) “bollo CE” e “marchio d’identificazione CE”: costituiscono il simbolo che figura sui prodotti alimentari di origine animale e non, ottenuti in uno stabilimento di produzione riconosciuto in conformità alle norme dell’Unione Europea, dotato di requisiti tecnico-strutturali ed igienico-sanitari specifici e che opera in regime di autocontrollo ed è sottoposto a sorveglianza veterinaria ufficiale;
- 19) “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.



Nota di esclusione

Risulta tuttavia fondamentale ricordare che il disciplinare non intende modificare i principi di autocontrollo propri di ogni stabilimento aderente, ma di fornire una traccia sulla quale identificare i principi fondamentali di gestione dell'analisi dei rischi e di prevenzione degli stessi nell'ambito della filiera della carne di selvaggina, dal territorio ove questa è prelevata al consumatore al quale questa è destinata.

Provenienza materia prima

Possono rientrare nella “filiera delle carni del Gal del Ducato” tutti gli animali abbattuti nelle province di Parma e Piacenza.

Modalità di approvvigionamento

- caccia di selezione;
- piani di controllo numerico specie;
- animali provenienti da piani di controllo straordinari disposti dall'autorità competente (catture in aree urbane, catture in chiusini, ordinanze per risoluzione emergenze volte a tutelare la pubblica incolumità);
- caccia in braccata, se rispettate determinate regole, dissanguamento, eviscerazione..., le carcasse devono pervenire al centro di raccolta selvaggina entro 4 h/estivo e 8h/invernale dall'abbattimento, devono rispondere ai minimi requisiti igienico sanitari, in termini di pulizia, stato di conservazione e della collocazione del colpo, in modo tale da rispettare i dettami di cui all'art. 5 della Legge n. 283/62:

“a) è vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:

b) in cattivo stato di conservazione;

c) con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali;d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;”

- **abbattimenti selettivi in allevamenti semibradi di fauna selvatica (definito da REG CE 853/2004 All. I “Selvaggina di allevamento”);**
- **Incidenti stradali con animali:**

possibilità di destinare le carcasse oggetto di abbattimento in seguito a trauma stradale, tenuto conto che le carcasse degli animali selvatici morti non possono essere immesse sul mercato e gli animali abbattuti perché feriti in modo tale da non permetterne il recupero presso un centro per il recupero della fauna selvatica, non possono essere destinate all'immissione sul mercato ai fini della commercializzazione; qualora la Regione adotti procedure specifiche affinché l'animale venga sottoposto ad una visita ante mortem da parte di un veterinario ufficiale o di una persona formata, le carcasse degli animali selvatici abbattuti perché feriti in modo tale da non permetterne il recupero, possono essere destinate all'immissione sul mercato ai fini della commercializzazione, previo transito da un CLS in cui un veterinario ufficiale esegue la visita post mortem.



L'attività di autocontrollo si basa sulla verifica della seguente documentazione.

All'atto dell'ingresso delle carcasse in CENTRO LAVORAZIONE SELVAGGINA (CLS REG.CE 853/2004)

- verifica della presenza della dichiarazione da parte del cacciatore formato, con numero di serie, che attesti l'assenza di anomalie e/o comportamenti anomali prima dell'abbattimento;
- verifica che la dichiarazione riporti data, ora e luogo dell'abbattimento dell'animale.
- verifica della corretta asportazione dei visceri addominali e toracici;
- verifica della corretta tracciabilità dei visceri attraverso codice univoco corrispondente alla carcassa
- verifica della parte interessata dal colpo ed eventuale valutazione delle corrette prassi di abbattimento, successiva valutazione delle migliori condizioni di toelettatura e curettage dell'area interessata.
- Verifica delle masse muscolari e valutazione in termini di colore odore e consistenza
- Effettuate le considerazioni e valutazioni di cui ai punti precedenti, apposizione del BOLLO CE per Fauna selvatica ai sensi del Regolamento CE 853/2004
- Registrazione della carcassa così bollata nel quaderno di buone pratiche dopo aver assegnato il seriale proprio del protocollo con inserimento a pieno titolo nella "filiera GAL del DUCATO"

CAPITOLO 1

Lavorazione e sezionamento

Le carcasse dovranno pervenire al CLS/G.H.E. (Game Handling Establishment) necessariamente in pelo;

qualora il conferimento sia effettuato da un cacciatore/persona formata, il quale redigerà idonea dichiarazione, non sarà necessario che i visceri accompagnino la carcassa;

in caso contrario i visceri, correttamente identificati con il codice univoco corrispondente alla carcassa cui appartengono dovranno accompagnare la stessa all'arrivo al CRS per una valutazione della persona formata o al CLS per permettere la valutazione al Veterinario ufficiale.

saranno candidate all'accesso in filiera le carcasse che avranno le seguenti caratteristiche:

- dissanguate nell'immediato post abbattimento nelle modalità richieste;
- eviscerate (private di stomaco e intestino) nel più breve tempo possibile;
- fatte raffreddare un minimo per consentire un rapido trasporto al CR/CLS;
- conferite entro 4 ore dall'abbattimento nel periodo estivo;
- conferite entro 8 ore dall'abbattimento nel periodo invernale;
- conferite non insudiciate, sporche o con masse muscolari esposte;
- conferite con cavità addominale pulita (da contenuto ruminale o intestinale);
- da valutare tutte le carcasse che pervenissero nelle 12 ore successive lo sparo;



CLASSIFICAZIONE E CATEGORIA PRODOTTO:

1^A SCELTA

animali abbattuti con un solo colpo, con localizzazione del colpo in cavità toracica (colpo al cuore,blatt in anglossassone), o interessante il sistema nervoso centrale, rapido dissanguamento con incisione profonda nel solco pettorale mediano della regione pre-sternale ed eviscerazione, tempo di arrivo entro le 4/8 ore dall'abbattimento, modalità di trasporto che ne abbia permesso idoneo raffreddamento, condizioni di pulizia di mantello e delle cavità, toraco-addominali, temperatura di conferimento,

2^A SCELTA

animali abbattuti con più di un colpo e/o con localizzazione dei colpi con importanti soffiusioni emorragiche a livello delle masse muscolari, dissanguamento con incisione profonda nel solco pettorale mediano della regione pre-sternale ed eviscerazione, condizioni di igiene e pulizia delle cavità toraco-addominale accettabili, consegna nei tempi indicati;

3^A SCELTA

animali abbattuti con uno o più colpi con localizzazione degli stessi ad interessamento degli organi addominali, dissanguamento con incisione dei grossi vasi sotto-mandibolari ed eviscerazione, consegna oltre le 8 ore dall'abbattimento:

IMPORTANTE. Le carcasse trasportate in sacchi di cellophane o materiale plastico non traspirante, non sufficientemente dissanguate (solo recisione dei grossi vasi che scorrono nelle regioni laterali del collo), lavate con acqua e tutte le carcasse che non rispondono ai requisiti minimi di igiene ecc., verrà negato il marchio di filiera.

I capi feriti, recuperati con l'ausilio del cane da traccia, trattata la carcassa con le opportune operazioni di dissanguamento ed eviscerazione, verranno valutati in sede di CR.

Le carcasse che per le condizioni sopra descritte rientrano nella 3^a scelta, possono essere inviate comunque al CLS, con tutta la documentazione richiesta, per una visita del Veterinario Ufficiale che ne certificherà la destinazione d'uso, anche per la commercializzazione ma non con marchio della filiera.

Rappresenteranno **NON CONFORMITA' GRAVE**, con conseguente diniego all'accesso in filiera le seguenti situazioni:

- dichiarazioni incomplete
- dichiarazioni false o compilate da personale non formato
- carcassa non identificata con marchio inamovibile (fascetta RER)
- carcassa in evidenti condizioni patologiche (aree alopeciche, aree di flogosi)
- carcassa fortemente imbrattata (feci, sangue ecc)
- carcassa in evidente stato di decomposizione (presenza di uova, larve, parassiti)
- carcassa divisa in parti
- carcassa privata della testa
- carcassa privata di organi necessari ai fini diagnostici



- mancato rispetto delle precauzioni atte a limitare il rischio di contaminazione

Prima di ogni lavorazione le carcasse dovranno essere visitate da un Veterinario Ufficiale che, una volta valutate le condizioni, apporrà bollo CE ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

All'interno dei Centri di Lavorazione della Selvaggina possono insistere i Laboratori di Sezionamento riconosciuti della selvaggina (CP) sono le strutture che svolgono attività di sezionamento e disosso delle carcasse di selvaggina, e devono ottemperare alle disposizioni di cui al Capitolo V, Sezione I, o Capitolo III, Sezione II dell'allegato III del regolamento (CE) 853/2004.

CAPITOLO 2

Confezionamento.

Verifica dell'“*Approval number*” dello stabilimento di produzione che dovrà essere riportato nel bollo sanitario o marchio d'identificazione da apporre sui prodotti e sui documenti commerciali.

All'atto dell'immissione nel circuito confezionamento verrà applicato il Marchio scelto con le quali riconoscere e identificare queste carni poste sottovuoto fresche o congelate

il confezionamento singolo riporterà:

- rintracciabilità del capo:
- zona di prelievo
- data abbattimento
- data macellazione
- stabilimento di lavorazione (CLS) e (CP)
- il lotto di produzione
- l'indicazione della modalità di approvvigionamento:
- i capi provenienti da attività venatoria saranno contrassegnati con SELVAGGINA CACCIATA
- i capi provenienti da attività di controllo saranno contrassegnati con SELVAGGINA CACCIATA
- i capi provenienti da attività di selezione in allevamento fauna selvatica saranno contrassegnati con SELVAGGINA ALLEVATA
- il marchio del Gal del Ducato

In essere anche un marchio BIO.

CAPITOLO 3

Distribuzione

Grande distribuzione.

Piccola distribuzione, realtà locali, negozi/botteghe spaccio diretto in AATV, AFV, agriturismi, street food



- a) **Macellerie:** obbligo di commercializzare carne suina SELVAGGINA CONTROLLATA nelle modalità facilmente identificabili rispetto ad altre tipologie di carni. Controllo delle quantità di carne SELVAGGINA CONTROLLATA acquistate e vendute.
- b) **Punti vendita:** controllo delle quantità di carne SELVAGGINA CONTROLLATA poste in confezioni già etichettate acquistate e vendute.

Verifiche sull'utilizzazione: ottimo sul prodotto trasformato, indicare la dizione "prodotto da materia prima"

SELVAGGINA "CONTROLLATA"

Dovrà essere in ogni momento accessibile la documentazione riferita alla provenienza dei capi, delle carcasse, dei tagli e delle carni

Presso i centri di lavorazione e i laboratori di sezionamento dovranno essere disponibili tutta la documentazione riferita ad ogni singolo capo previste dal presente disciplinare, per almeno 5 anni.

Questa documentazione, insieme a quanto altro già tenuto per legge utile alla ricostruzione delle attività del centro, sarà a disposizione del personale di controllo che, comunque, potrà decidere di effettuare verifiche ulteriori.

CAPITOLO 4

Tracciabilità e Rintracciabilità

Gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare sempre chi abbia fornito loro una materia prima, un alimento oppure qualsiasi sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento.

Per finalizzare tale obiettivo è disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento. A tale scopo detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentono di mettere a disposizione delle Autorità competenti, ove le richiedano, le informazioni al riguardo.

Gli operatori del settore alimentare devono infine disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle Autorità competenti, ove lo richiedano.

CAPITOLO 5

Il Personale

Formazione del personale coinvolto

L'adesione al disciplinare sarà subordinata al possesso dei requisiti base di formazione prescritti dalla normativa vigente in termini di OSA che operano nel Centro di Lavorazione e nel Laboratorio di Sezionamento, è già stata ampiamente descritta nel disciplinare la formazione del personale che opera al prelievo degli animali sul territorio, che, si ricorda, deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE 853/2004 Allegato 3 capitolo 1 sezione 4.

igiene del personale



Per ciò che concerne le buone pratiche operative e l'igiene del personale degli OSA che operano nel Centro di Lavorazione e Laboratorio di Sezionamento si rimanda alla nota di esclusione di cui a pag. 9 intendendo come cogenti per ogni stabilimento i propri manuali; per ciò che concerne al comportamento in campo degli operatori che effettuano prelievo, prime manipolazioni, trattamento della spoglia e conferimento si riassume:

tiro con carabina “accorto”, gabbia toracica-cuore, sistema nervoso centrale; dissanguamento rapido con incisione profonda nel solco pettorale mediano della regione presternale; eviscerazione con coltello pulito, senza intaccare gli organi, asportando i pre-stomaci, lo stomaco e l'intestino, legando i monconi con lacci di spago, per evitare dispersione in cavità addominale di materiale alimentare e scarti del metabolismo. Pur stando attenti è importante lavare bene il coltello durante le diverse fasi dell'eviscerazione così da non inquinare con la lama sporca, la massa muscolare. La corata può o meno essere asportata, con la stessa accortezza di legare trachea ed esofago con uno spago. Al Centro di Raccolta si provvederà ad un'ultima toelettatura della carcassa a pelo, con uso di coltelli puliti ed in ultimo appeso in una cella frigo per il raffreddamento dai 4 ai ≤ 7 °centigradi.

CAPITOLO 6

Controlli Ufficiali

Fermo restando che l'esecuzione dei controlli ufficiali lascia impregiudicata la responsabilità legale, in via principale, degli operatori del settore per la sicurezza dei prodotti alimentari e la responsabilità civile o penale risultante dalla violazione dei loro obblighi, è necessario sottolineare che i controlli ufficiali hanno come fine primario la sorveglianza della salute pubblica, ovvero assicurare la conformità degli alimenti alle disposizioni regolamentari che sono dirette a prevenire i rischi per la salute dei consumatori, ad assicurare la lealtà delle transazioni commerciali ed a consentire a questi di scegliere consapevolmente circa gli alimenti da assumere.

È altresì intenzione prevenire pratiche fraudolente e ingannevoli, l'adulterazione degli alimenti ed ogni tipo di pratica che sia in grado di indurre in errore il consumatore di carne di selvaggina.

I Servizi sanitari addetti ai controlli ufficiali negli stabilimenti aderenti dovranno essere in grado di garantire la debita qualità tecnico-professionale per erogare prestazioni ispettive mirate e secondo le frequenze necessarie per “conoscere”, “valutare” ed “attestare” l'idoneità dei processi produttivi ed operativi posti in essere dall'operatore alimentare.

Le persone fisiche e giuridiche, soggette a controllo ufficiale, sono tenute a sottoporsi alle verifiche esercitate e ad assicurare agli incaricati dello stesso la necessaria assistenza nell'esercizio delle loro funzioni, sia garantendo l'accesso ai locali che quello alla documentazione ed ai registri richiesti e/o ritenuti necessari.

Quanto ai controlli ufficiali veri e propri, essi si sostanziano sugli audit, sulle buone prassi igieniche (GHP) e sulle procedure del Sistema HACCP, facendo ricorso a metodi e tecniche appropriati quali monitoraggio, sorveglianza, verifica e sulle ispezioni, campionamenti ed analisi.