

Indicazioni relative ai requisiti minimi per gli stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE/853/2004 e per talune tipologie di impianti che operano in deroga al Regolamento stesso.

1. Requisiti strutturali e strumentali minimi dei macelli a ridotta capacità produttiva
(con riferimento alla nota del Ministero della Salute prot. 0020757-P del 10/07/2008)

a) Aree esterne

Le aree esterne allo stabilimento devono essere mantenute in adeguate condizioni di pulizia e manutenzione; è preferibile che queste siano delimitate con opportune recinzioni.

Stalle di sosta e recinti di attesa

Valgono le indicazioni contenute nell'Intesa Stato Regioni del 31/05/2007 concernente una deroga specifica, norme transitorie e talune disposizioni generali per gli stabilimenti di macellazione.

In assenza di stalle di sosta e recinti di attesa, gli animali introdotti nel macello devono provenire direttamente da allevamento o mercato situato nella medesima provincia o in province contermini a quella ove è situato lo stabilimento di macellazione.

Qualora i capi provengano da altro Stato membro, l'unità amministrativa del territorio in cui si trova l'allevamento o il mercato da cui arrivano direttamente gli animali, deve confinare con la provincia in cui è ubicato il macello.

In nessun caso è consentito il pernottamento degli animali nello stabilimento.

Il punto di scarico degli animali deve essere strutturato e attrezzato in modo da consentire il corretto svolgimento della visita ante mortem, nonché garantire l'incolumità del personale addetto e il rispetto delle disposizioni in materia di benessere animale.

Nel caso in cui lo scarico dei capi avvenga su pubblica via o su un'area di proprietà condominiale, deve essere predisposta una procedura in grado di garantire l'incolumità pubblica (es. utilizzo di recinzioni rimovibili).

In ogni caso, durante il periodo che intercorre tra l'arrivo dei capi e il loro invio alla macellazione, deve essere assicurata agli animali la possibilità di abbeveraggio.

Spazio separato per il lavaggio degli automezzi adibiti al trasporto bestiame

Deve essere presente un'area interna al perimetro del macello (con pavimentazione che consenta il deflusso delle acque reflue verso gli scarichi), adeguatamente attrezzata per la sanificazione dei mezzi di trasporto del bestiame (es. idropulitrice).

In assenza di tale area, il titolare del macello potrà indicare l'utilizzo di altre strutture a tal fine ufficialmente autorizzate (anche presso altri macelli situati nelle vicinanze), allegando al piano di autocontrollo:

- copia dell'atto autorizzativo rilasciato dal Servizio Veterinario competente sulla struttura di lavaggio;
- specifico contratto formalmente stipulato con la struttura di lavaggio.

E' ammesso il ricorso ad una struttura di autolavaggio pubblica, purchè dimensionata per gli autocarri e formalmente autorizzata dal Servizio veterinario territorialmente competente, in grado di garantire la disinfezione del mezzo e una corretta gestione dello stallatico.

Il Servizio Veterinario rilascerà l'autorizzazione ad utilizzare tali strutture esterne sulla base di proprie valutazioni favorevoli, che tengano conto anche del rischio epidemiologico connesso a tali alternative.

b) Requisiti strutturali generali

Pavimenti

Devono essere costruiti in modo tale da garantire il completo drenaggio delle acque di lavaggio verso i punti di raccolta e lo smaltimento dei reflui, evitando situazioni di ristagno dei liquidi.

Pareti

Devono essere rivestite in materiale facilmente lavabile e resistente ai detergenti e ai disinfettanti, sino ad altezza almeno pari a quella delle guidevie.

Soffitti

I criteri costruttivi e le procedure di pulizia e di manutenzione devono garantire l'assenza di sporcizia sopra le attrezzature e gli impianti sopraelevati ed evitare la formazione di condensa di muffe e la caduta di particelle.

Porte

Devono garantire la completa chiusura dei vani di accesso. E' tollerato l'utilizzo del legno, la cui superficie deve essere tuttavia trattata in modo da presentare caratteristiche in linea con il Reg. CE 852/2004.

Finestre ed altre aperture

Le aperture per l'accesso degli animali al macello e gli altri ingressi all'impianto devono rimanere aperte solo per lo stretto tempo necessario. Durante la macellazione e le altre attività, gli accessi devono essere mantenuti chiusi: in alternativa devono essere presenti adeguati dispositivi atti a prevenire possibili fonti di contaminazione. Le finestre devono essere dotate di retine antinsetto, facilmente rimovibili, ai fini di garantire le operazioni di pulizia.

Tutte le strutture devono essere mantenute in condizioni ottimali, in particolare non devono essere presenti segni di ruggine.

c) Locali di macellazione e locali accessori

Separazione nello spazio e nel tempo delle operazioni

Fermo restando che la separazione nel tempo e nello spazio delle operazioni connesse alla macellazione deve essere privilegiata, a salvaguardia di un elevato livello di igienicità e di sicurezza delle produzioni è tuttavia ammessa la sola separazione nel tempo delle operazioni di macellazione e di svuotamento e pulizia degli stomaci e degli intestini, come previsto dal Reg. CE 853/2004 – Allegato III, Capitolo II, punto 2, lettere b e c, a condizione che:

- vengano macellati non più di 2 capi per giornata di macellazione;
- gli impianti siano ubicati in zone sottoposte a difficoltà di ordine logistico ed urbanistico;
- tutte le operazioni successive allo stordimento avvengano comunque con animale sospeso, che non deve più venire a contatto con il suolo;
- le operazioni di svuotamento e di pulizia degli stomaci ed intestini avvengano in momenti completamente separati dalle operazioni di macellazione (comunque al termine delle stesse) e dalla movimentazione delle carni;
- siano comunque garantiti gli obiettivi di sicurezza alimentare e il rispetto delle norme igienico sanitarie di macellazione;
- siano effettuati accurati interventi di pulizia e disinfezione tra un animale macellato e quello successivo;
- l'OSA predisponga opportune procedure nell'ambito del piano di autocontrollo che garantiscano l'igienicità delle operazioni e che facciano specifico riferimento alla pulizia e disinfezione dei locali e alla gestione degli scarti, che garantiscano un buon livello di igienicità delle operazioni. Tali procedure devono essere sottoposte alla preventiva valutazione e approvazione del Servizio Veterinario competente.

Locale spedizione

Deve essere previsto uno specifico locale o un'area dedicata di sufficiente ampiezza, salvo nei casi in cui le carni siano destinate allo spaccio direttamente collegato, senza ricorrere ad alcun trasporto con automezzi.

Nel caso in cui le carni siano destinate allo spaccio, ma quest'ultimo non sia collegato fisicamente al macello, è possibile derogare alla presenza di un locale o di un'area di spedizione a condizione che:

- le operazioni avvengano in tempi differenti da quelle della macellazione ed dell'eventuale sezionamento;
- nel piano di autocontrollo sia prevista una procedura specifica e dettagliata per la pulizia e la disinfezione dei mezzi e/o dei contenitori utilizzati per il trasferimento, nonché indicazioni gestionali di buone pratiche igieniche, a garanzia di una corretta manipolazione;
- le modalità di trasporto delle carni dal macello allo spaccio avvengano in condizioni tali da evitare qualsiasi contaminazione delle stesse.

La presenza del locale spedizione non può essere derogata qualora si effettui la macellazione per conto terzi, ai fini della commercializzazione delle carni in ambito differente dallo spaccio correlato.

L'accesso esterno del locale di spedizione deve essere dotato di un sistema che consenta la protezione delle carni e impedisca l'entrata di animali indesiderati.

Scuoitura delle teste

Qualora le teste non siano scuotate sulla linea di macellazione, deve essere predisposta una postazione dedicata a tale operazione.

Il lavaggio delle teste deve avvenire in modo tale da prevenire la contaminazione delle carni.

Rasatura delle teste e lavorazione delle trippe

E' necessaria la presenza di un locale specifico, dotato di un sistema di aspirazione del vapore. Tale locale può essere destinato ad entrambe le lavorazioni, purchè effettuate in tempi diversi.

Locali frigoriferi

Devono possedere una capienza adeguata alla potenzialità produttiva dell'impianto, in grado di garantire il rapido raggiungimento e il mantenimento delle temperature prescritte per la carne dopo la macellazione.

I locali frigoriferi devono possedere impianti di refrigerazione che garantiscano un'adeguata aerazione/ventilazione onde evitare la formazione di condensa.

I locali frigoriferi devono essere muniti di un sistema di deflusso della condensa che non presenti rischio di contaminazione per le carni.

Celle o strutture chiudibili per le carni in osservazione

E' richiesta la presenza di un locale o di una gabbia a compasso o di altro sistema che renda non accessibili all'operatore le carni trattenute in osservazione. In ogni caso deve essere presente un sistema che eviti qualsiasi possibilità di contaminazione delle carni giudicate idonee al consumo umano da parte delle carni potenzialmente non idonee.

Celle o strutture chiudibili per le carni dichiarate non idonee al consumo umano

Possono essere a tal uso destinate le strutture refrigerate adibite allo stoccaggio dei sottoprodotti o degli MSR, se dotate di sufficiente capienza; in caso contrario deve essere disponibile un dispositivo refrigerato esclusivamente dedicato (es. frigorifero a pozzetto collocato in idonea area). Deve essere fatto comunque riferimento a quanto previsto dall'Accordo Stato Regioni relativo a "Linee guida per la gestione dei sottoprodotti".

Spogliatoi e servizi igienici

E' ammesso l'utilizzo di spogliatoi e/o di servizi igienici situati nell'annesso spaccio o laboratorio, fatte salve adeguate procedure per prevenire contaminazioni crociate.

Devono, in ogni caso, essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoio).

Non è ammesso il ricorso a locali accessori ubicati in civile abitazione annessa al macello.

d)Attrezzature e impianti

Lavabi (nello stabilimento e nei servizi igienici)

Sono accettabili solo lavabi non azionabili manualmente; non è ammesso l'uso di rubinetteria azionabile "a gomito".

Gli scarichi non devono essere a caduta libera sul pavimento, ma devono raccordarsi con il sistema di raccolta e smaltimento dei reflui.

Scarichi

Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, devono essere progettati in modo da evitare la progressione dei flussi da una zona contaminata verso un'area pulita.

Deve, inoltre, essere garantita la presenza di griglie dotate di fori di calibro inferiore ai 6 mm in tutti i macelli e nei locali deputati alla rimozione del MSR (anche con unico vaglio a valle del sistema di scarico, purché accessibile ai fini della rimozione della mondiglia).

Illuminazione

L'illuminazione naturale o artificiale deve essere valutata in tutte le possibili condizioni e deve essere tale da garantire che tutte le operazioni condotte nello stabilimento (comprese l'ispezione ante e post mortem e la verifica delle condizioni di pulizia), avvengano in condizioni di adeguata visibilità e in assenza di alterazione dei colori.

Aerazione dei locali

Nel valutare l'adeguatezza del sistema di ventilazione e di estrazione dei vapori, oltre che all'assenza di condensa, di muffe, di distacchi dell'intonaco, di formazione di ruggine sulle strutture, deve essere considerata la presenza di odori di ristagno.

Sterilizzatori (o sistema alternativo con effetto equivalente)

Gli sterilizzatori devono essere facilmente raggiungibili dagli operatori e in numero adeguato, in rapporto all'ampiezza dei locali del macello.

Deve essere previsto un sistema o una procedura per la sterilizzazione della strumentazione utilizzata per la divisione in mezzene.

Idonei dispositivi per l'immobilizzazione degli animali da stordire

Deve essere presente un sistema che permetta un'adeguata immobilizzazione degli animali, una buona sicurezza degli addetti e garantisca il benessere animale.

Modalità di raffreddamento delle carcasse

Deve essere evitata la formazione di condensa, limitando il numero di capi macellati in rapporto alla capacità delle celle frigorifere.

Le carni calde non devono essere depositate con le carni già raffreddate. Per il rispetto di questo requisito il macello dovrà disporre di più celle frigorifere o stabilire una procedura tale da garantire lo svuotamento dell'unica cella entro la successiva giornata di macellazione.

Registrazione della temperatura delle celle

Nelle celle di refrigerazione dove le carni stazionino più di 24 ore, deve essere prevista la registrazione delle temperature con frequenza appropriata (possibilmente in modo automatico).

2. Requisiti strutturali e strumentali minimi per i sezionamenti

Condizionamento dei locali

E' sempre richiesta la presenza di un impianto di condizionamento ambientale, proporzionato all'ampiezza dei locali di lavorazione, che garantisca il mantenimento della temperatura delle carni in lavorazione, secondo quanto previsto dalla norma vigente (inferiore a 3°C per le frattaglie e a 7°C per le carni).

Stoccaggio delle carni

Nelle celle di refrigerazione deve essere garantita la separazione tra le carni esposte e quelle confezionate o protette, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di stoccaggio non possano provocare la contaminazione delle carni.

Spogliatoi e servizi igienici

E' ammesso l'utilizzo di spogliatoi e/o di servizi igienici situati nell'annesso spaccio o laboratorio, fatte salve adeguate procedure per prevenire contaminazioni crociate.

Devono, in ogni caso, essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoio).

Non è ammesso il ricorso a locali accessori ubicati in civile abitazione annessa al laboratorio di sezionamento.

Locale di spedizione/ricevimento carni

La zona di carico e scarico deve essere progettata e realizzata in modo tale da ridurre al minimo il rischio di contaminazione per le carni e per i locali.

E' consigliabile la presenza di strutture che permettano di collegare direttamente il vano di carico dell'automezzo con il locale di ricevimento/spedizione (es. porte tamponate), in modo da garantire una adeguata protezione delle carni e degli ambienti dalle contaminazioni esterne (pioggia, vento, polvere, gas di scarico, ecc).

Il requisito strutturale sopra indicato è indispensabile nell'eventualità in cui si effettui la movimentazione di carni non protette.

3. Requisiti strutturali e strumentali minimi per macelli di lagomorfi e pollame annessi all'azienda agricola di allevamento, soggetti alla sola notifica ai fini della registrazione (in deroga al Reg.CE 853/2004).

a) Requisiti strutturali generali

Pavimenti

Devono essere costruiti in modo tale da garantire il completo drenaggio delle acque di lavaggio verso i punti di raccolta e lo smaltimento dei reflui, evitando il ristagno dei liquidi.

Pareti

Devono essere rivestite in materiale facilmente lavabile e resistente ai detergenti e ai disinfettanti, sino ad altezza almeno pari a quella delle guidevie o di idonei sistemi di appendimento.

Soffitti

I criteri costruttivi e le procedure di pulizia e di manutenzione devono garantire l'assenza di sporcizia sopra le attrezzature e gli impianti sopraelevati ed evitare la formazione di condensa di muffe e la caduta di particelle.

Porte

Devono essere facilmente lavabili e disinfettabili e garantire la completa chiusura dei vani di accesso.

Finestre ed altre aperture

Devono rimanere aperte solo per lo stretto tempo necessario. Durante la macellazione e le altre attività tali accessi devono essere mantenuti chiusi, a meno che non siano presenti adeguati dispositivi atti a prevenire possibili fonti di contaminazione. Le finestre devono essere dotate di retine antinsetto, facilmente rimovibili, ai fini di garantire le operazioni di pulizia.

Tutte le strutture devono essere mantenute in condizioni ottimali, in particolare non devono essere presenti segni di ruggine.

b) Locale di macellazione

Separazione nel tempo delle operazioni

Qualora non siano disponibili due linee di lavorazione, le macellazioni di polli e dei lagomorfi/piccola selvaggina devono avvenire in sedute separate, previa accurata sanificazione dei locali e delle attrezzature.

Devono essere previste almeno due zone distinte:

- una destinata alle operazioni di stordimento, dissanguamento e spiumatura/scuoimento;
- una destinata all'eviscerazione, preparazione della carcassa ed eventualmente all'incassettamento.

Cella di refrigerazione e/o dispositivi di refrigerazione

Devono essere in numero e capienza adeguata all'entità delle macellazioni.

Nel valutarne l'adeguatezza ed al fine di garantire il raggiungimento e il mantenimento delle temperature delle carni previste dalla normativa vigente, devono essere presi in considerazione:

- il periodo con il numero maggiore di macellazioni (normalmente, per i macelli avicunicoli, il mese di dicembre);
- l'effettiva tipologia di lavorazione (es. negli agriturismo possono essere sufficienti abbattitore e congelatore più eventualmente un frigorifero per le carni fresche).

Spogliatoi e servizi igienici

E' ammesso l'utilizzo di servizi igienici situati nell'annesso spaccio o laboratorio in presenza di un'adeguata zona filtro, fermo restando che l'operatore deve evitare di verificarsi di contaminazioni crociate.

Devono essere disponibili, comunque, attrezzature appropriate e in numero sufficiente per garantire l'igiene del personale, compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e un locale adibito a spogliatoio.

Non è ammesso il ricorso a locali accessori ubicati in civile abitazione annessa al macello.

Attrezzature e impianti

Sono accettabili solo lavabi non azionabili manualmente; non è ammesso l'uso di rubinetteria azionabile a gomito.

Gli scarichi non devono essere a caduta libera sul pavimento, ma devono raccordarsi con il sistema di raccolta e smaltimento dei reflui.

Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, devono essere progettati in modo da evitare la progressione dei flussi da una zona contaminata verso un'area pulita.

Illuminazione

L'illuminazione naturale o artificiale deve garantire che tutte le operazioni vengano effettuate in condizioni di adeguata visibilità e in assenza di alterazione dei colori.

Aerazione dei locali

Il sistema di ventilazione e di estrazione dei vapori deve assicurare nei locali l'assenza di condensa, di muffe, di distacchi dell'intonaco, di formazione di ruggine sulle strutture. nonché di odori di ristagno,

Sterilizzatori

Devono essere presenti in numero adeguato all'ampiezza dei locali di macellazione e facilmente raggiungibili dagli operatori.

Dispositivi per lo stordimento

Devono essere previsti idonei sistemi di stordimento, che garantiscano la corretta immobilizzazione degli animali, il rispetto del loro benessere, nonché la sicurezza degli operatori.

Gestione dei sottoprodotti

I sottoprodotti della macellazione devono essere depositati in contenitori di materiale idoneo, dotati di chiusura ermetica e mantenuti in adeguate condizioni di pulizia e manutenzione; qualora non vengano allontanati in giornata, deve essere prevista la presenza di una struttura di refrigerazione o di congelazione destinata al loro stoccaggio. La diversa temperatura di stoccaggio dei sottoprodotti sarà in funzione del numero degli smaltimenti effettuati nel corso di sei mesi - un anno.