

MINISTERO DELLA SANITA'
DIPARTIMENTO ALIMENTI E NUTRIZIONE
SANITA' PUBBLICA VETERINARIA - UFFICIO VIII

CIRCOLARE 6 maggio 1998, n. 6.

**Igiene della produzione delle carni e dei prodotti a base di carne
e relativi controlli veterinari: elementi di indirizzo.**

Agli assessorati alla sanita' delle
regioni e province autonome
Ai commissari di Governo nelle
regioni a statuto ordinario e
speciale

Al Comando carabinieri per la
sanita'

Agli uffici veterinari del
Ministero della sanita' per gli
adempimenti comunitari

Agli istituti zooprofilattici
sperimentali

All'Universita' degli studi -
Facolta' di medicina veterinaria -

Istituti di ispezione degli
alimenti di origine animale

Al Ministero delle politiche
agricole

All'Istituto commercio estero

All'U.N.I.C.E.B.

All'Ass.I.Ca.

All'Assocarni

All'Unione nazionale avicoltura

Alla FIESA - Federazione italiana
esercenti

All'M.V.

Alla Confagricoltura

Alla Federcarni

Alla Federconsorzi

All'Associazione italiana industrie
prodotti alimentari

L'Unione europea negli ultimi dieci anni ha emanato, in previsione
e per la completa realizzazione del mercato interno, una serie di
direttive a carattere orizzontale e verticale, alcune nuove ed altre
di modifica di quelle gia' esistenti, che hanno profondamente
modificato la legislazione nazionale attinente il settore
veterinario.

Il maggior cambiamento e' senz'altro consistito nell'estensione al
mercato nazionale delle regole che gia' disciplinavano gli scambi con
i Paesi comunitari degli alimenti di origine animale, prevedendo,
fatte salve le debite eccezioni, gli stessi requisiti di produzione.

Cio' ha comportato un notevole impegno culturale ed organizzativo per i servizi veterinari delle aziende sanitarie locali, delle regioni e del Ministero della sanita' ed uno sforzo economico e gestionale per gli operatori del settore che hanno dovuto far fronte alle nuove esigenze per poter continuare a produrre e commercializzare secondo le disposizioni comunitarie.

Le produzioni di carni fresche e derivati non sono risultate esenti dal processo innovativo.

La normativa su cui si intende richiamare l'attenzione riguarda la produzione e commercializzazione delle carni fresche (decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286), di carni di volatili da cortile (decreto del Presidente della Repubblica 10 dicembre 1997, n. 495), carni di coniglio e selvaggina allevata (decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559), carni di selvaggina uccisa a caccia (decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607), carni macinate e preparazioni di carni (decreto del Presidente della Repubblica 1 marzo 1992, n. 227), prodotti a base di carne (decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537).

L'attivita' ispettiva svolta da funzionari di questo dicastero sugli stabilimenti del settore, effettuata prevalentemente per l'espletamento delle procedure autorizzative, o in occasione di visite di ispettori comunitari o di Paesi terzi, ha consentito di constatare come a fronte degli adeguamenti strutturali degli stabilimenti non sempre sia seguito un adeguato coinvolgimento degli operatori nel miglioramento delle condizioni igieniche delle produzioni.

Si e' osservato infatti, tenuto conto anche della Raccomandazione della Commissione CEE 89/214 (G.U. CEE L. 87 del 31 marzo 1989) sugli "Orientamenti per le ispezioni negli stabilimenti di carni fresche", come i rilievi sugli aspetti documentali e gli inconvenienti igienicosanitari dell'attivita' produttiva siano ricorrenti e preponderanti rispetto alle carenze strutturali.

Pertanto anche in considerazione del decentramento di competenze, previsto dalla legge 15 marzo 1997, n. 59, si e' ritenuto opportuno ed urgente richiamare l'attenzione di codesti Assessorati su taluni punti, riportati in allegato, che afferiscono alla formazione del personale e all'igiene del personale, degli ambienti di lavoro e delle produzioni.

Per quanto sopra premesso si invitano codesti Assessorati a voler dare la massima diffusione alla presente.

Il Ministro: Bindi

Allegato

1. Formazione del personale.

Qualsiasi miglioramento delle condizioni di produzione igienica delle carni e derivati deve essere suffragato necessariamente da un coinvolgimento diretto del personale addetto alle varie fasi delle lavorazioni attraverso una costante educazione sanitaria.

Questa ha la duplice finalita' di garantire una produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori nonche' di salvaguardare gli

stessi lavoratori dai rischi connessi con talune malattie a carattere zoonosico.

Non a caso le disposizioni legislative riguardanti la produzione e commercializzazione di prodotti di origine animale, sanciscono, per i responsabili degli stabilimenti, l'obbligo di assicurare una adeguata formazione del personale.

Si e' avuto modo di constatare, invece, che non sempre vengono rispettate le norme igieniche e che i comportamenti messi in atto dagli operatori sono prevalentemente dettati da scarsa informazione dei rischi sanitari connessi alle attivita' produttive poiche' scarsi sono stati gli investimenti degli imprenditori nel campo della formazione degli addetti alle lavorazioni.

Al riguardo si ricorda, ad esempio, che l'art. 15, comma 4 del decreto legislativo n. 286/1994 prevede che:

"Il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve attuare un programma di formazione del personale che consenta a quest'ultimo di osservare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione..."

L'obbligo della formazione del personale, e' stato previsto anche per il settore delle carni di pollame (art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica n. 495/1997), di conigli e selvaggina (decreto del Presidente della Repubblica n. 559/1992 ai quali si estendono le disposizioni previste dal decreto legislativo n. 286/1994 e dal decreto del Presidente della Repubblica n. 495/1997), selvaggina uccisa a caccia (art. 8, comma 4 del decreto del Presidente della Repubblica n. 607/1996), prodotti a base di carne (art. 7, comma 8 decreto legislativo n. 537/1992). Anche la direttiva n. 94/65 CE relativa alle carni macinate e preparazioni di carni, attualmente in corso di recepimento, fa esplicita menzione all'obbligo della formazione del personale.

La formazione del personale, che dovrebbe comunque precedere qualsiasi impiego nelle attivita' produttive, non puo' e non deve essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento mediante corsi e seminari specifici per il personale che opera nei diversi impianti e settori e puo' essere organizzata con la partecipazione del personale del S.S.N., ivi compreso quello degli Istituti zooprofilattici sperimentali, e delle facolta' di medicina veterinaria.

Detta formazione deve essere realizzata sulla base di un programma concepito ed attuato avvalendosi dei suggerimenti e valutazioni del veterinario ufficiale dello stabilimento. A tale proposito potra' risultare utile la distribuzione al personale di opuscoli didattici o l'apposizione negli ambienti di lavoro di cartelli riguardanti gli obblighi da rispettare.

Il conduttore, il proprietario o responsabile dello stabilimento dovrebbe aver cura di conservare, per le verifiche da parte dell'Autorita' competente, la documentazione relativa alla formazione del personale da cui si possa evincere che tale obbligo e' stato assolto (es. programmi, elenco docenti, partecipanti ecc.).

La mancata effettuazione dei programmi di formazione del personale prevede l'applicazione di sanzioni amministrative nel caso in cui non

venga ottemperato tale obbligo.

2. Igiene del personale.

I destinatari delle misure di igiene di seguito descritte sono tutte le figure che a vario titolo si ritrovano ad operare all'interno dell'area produttiva dello stabilimento: il titolare dello stabilimento, i lavoratori, i visitatori ed il veterinario ufficiale.

2.1. Abbigliamento.

Tutte le normative del settore carni, ivi comprese quelle relative alle preparazioni e prodotti, fanno obbligo al personale che manipola carni fresche, o che lavora in locali ed aree in cui le carni sono manipolate, imballate e trasportate, d'indossare copricapi, calzature ed abiti da lavoro di colore chiaro facilmente lavabili. Tale abbigliamento dovrà essere indossato pulito all'inizio di ogni giorno lavorativo e nel caso in cui l'attività lo richieda deve essere cambiato anche più volte al giorno.

In particolare, per gli operai che operano nella cosiddetta "area sporca della sala di macellazione" si potrà ricorrere a grembiuli o indumenti che possano essere lavati spesso durante l'attività lavorativa. A questo riguardo, si ricorda che non dev'essere consentito l'uso di doccette per il lavaggio dei grembiuli durante le normali operazioni di macellazione per la possibilità d'inquinamento delle carni. Il lavaggio dei grembiuli potrà avvenire utilizzando adeguate postazioni dotate di prodotti detergenti e disinfettanti e acqua calda.

Il copricapo deve essere idoneo a contenere la capigliatura e deve ritenersi indispensabile il coprinuca in caso di lavoratori/lavoratrici con capelli lunghi e non raccolti sotto il copricapo; possono tornare utili le reticelle contenitive a maglia stretta che impediscono la fuoriuscita dei capelli.

2.2. Utilizzazione di guanti.

I guanti durante le operazioni di lavorazione delle carni e dei prodotti non dovrebbero essere utilizzati; infatti l'operatore può essere indotto ad una valutazione errata del grado igienico degli stessi che lo induce a non procedere periodicamente al loro lavaggio e disinfezione. Nei casi in cui il tipo di lavorazione lo esiga i guanti dovranno essere di colore chiaro, idonei a venire a contatto con gli alimenti, lavati e disinfettati periodicamente.

Quando per le norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro vengono utilizzati appositi guanti antitaglio questi devono essere frequentemente lavati e sterilizzati, facendo particolare attenzione all'eliminazione, prima della sterilizzazione, delle eventuali particelle che potrebbero essere presenti. Nel caso della produzione di carni di cui al decreto del Presidente della Repubblica n.

227/1992 valgono le disposizioni previste all'allegato I, capitolo I che prevedono in caso di "preparazione manuale" di carni macinate l'obbligo di indossare la maschera buconasale e guanti di tipo chirurgico che devono essere frequentemente sostituiti.

2.3. Utilizzazione di stivali e calzari.

Non deve essere consentito l'ingresso negli ambienti di lavoro a persone che non si siano preventivamente cambiate le calzature o

abbiano indossato appositi copriscarpe; quest'ultimi devono essere resistenti all'uso e rispondere ai requisiti relativi alla sicurezza negli ambienti di lavoro. Le calzature o eventualmente gli appositi copriscarpe, destinati all'uso nei locali di lavoro non possono essere utilizzati al di fuori di questi ultimi. Le calzature infatti non devono costituire fonte di apporti contaminanti a causa del loro uso in aree esterne dello stabilimento o ad un uso indiscriminato tra la zona sporca e la zona pulita dello stesso. Perciò anche il personale deve circoscrivere l'uso delle calzature all'area di lavoro al quale è destinato. Prima dell'ingresso nei locali di lavoro gli stivali o i calzari dovranno essere puliti e disinfettati in maniera tale da evitare contaminazioni ambientali. Tali operazioni di pulizia e disinfezione dovranno essere ripetute ogni qualvolta si renda necessario ed ogni volta che si passa da un ambiente più sporco ad uno più pulito ed al rientro negli spogliatoi. In particolare i lavastivali dovranno essere collocati immediatamente prima dell'accesso ai luoghi di lavoro, negli antibagni e nell'area sporca degli impianti di macellazione. La conservazione degli stivali e calzari da lavoro deve sempre essere effettuata dopo che gli stessi siano stati lavati e disinfettati.

2.4. Pulizia delle mani.

Gli stabilimenti devono avere un numero sufficiente di dispositivi per il lavaggio e la disinfezione delle mani, con l'utilizzo di acqua corrente calda e fredda, opportunamente miscelata, collocati il più vicino possibile al posto di lavoro. In particolare coloro che operano lungo la linea di macellazione devono avere la possibilità di lavarsi e disinfettarsi le mani senza doversi allontanare dal proprio posto di lavoro. Accanto ad ogni lavandino deve essere collocata una attrezzatura per la pulizia e la disinfezione delle mani, facendo divieto d'utilizzazione di saponette o sapone in pezzi ed asciugamani che non siano a perdere. Negli ambienti di lavoro dovranno essere evitati gli impianti di asciugatura ad aria calda, tali impianti potranno essere consentiti negli spogliatoi a condizione che non possano essere azionati a mano. Accanto ad ogni lavandino dovrà inoltre essere collocato un contenitore per la raccolta degli asciugamani utilizzati. Nel caso di utilizzazione di asciugamani di stoffa, il distributore deve ritirare automaticamente il tessuto dopo l'utilizzo e metterne a disposizione un altro pulito; il distributore deve permettere una separazione tra tessuto pulito e quello utilizzato ed impedire una sua riutilizzazione.

Le mani devono essere lavate e disinfettate più volte al giorno, ed in ogni caso prima e ad ogni ripresa dell'attività lavorativa e comunque ogni qualvolta sia necessario.

Nei luoghi di lavoro non deve essere consentito al personale l'uso di anelli, bracciali, orologi, orecchini ecc.

2.5. Spogliatoi.

Gli stabilimenti devono essere dotati di spogliatoi provvisti di lavabi, docce e latrine a sciacquone, in numero adeguato agli operatori, attrezzati in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle produzioni o delle parti pulite dello stabilimento. Nel caso di latrine alla turca si raccomanda una particolare attenzione alla

pulizia delle calzature prima del ritorno nei locali di lavorazione. Gli spogliatoi devono essere preferibilmente ubicati in maniera da obbligare il personale proveniente dall'esterno a transitarvi per il cambio degli abiti e delle calzature prima dell'ingresso nei locali di lavorazione.

Soprattutto nei grandi impianti di macellazione, e' preferibile che esista una separazione fisica tra gli spogliatoi destinati al personale addetto ai locali di stabulazione, di svuotamento e pulitura degli stomaci da quelli destinati al personale che opera in catena di macellazione o che comunque viene a contatto con le carni. Nella impossibilita' di avere due spogliatoi distinti, dovranno essere messe in atto tutte le misure necessarie per evitare qualsiasi forma di contaminazione dall'utilizzo comune dei locali, quali ad esempio una zona filtro in cui gli stivali possano essere preventivamente puliti e disinfettati e gli abiti di protezione rimossi.

Occorre prevedere dei contenitori per la raccolta degli abiti sporchi in attesa che questi vengano lavati. Il lavaggio degli indumenti da lavoro dovrebbe essere effettuato preferibilmente a cura dell'azienda mediante servizio di lavanderia interno o presso lavanderie esterne specializzate. Infatti e' sconsigliabile che ciascun operatore porti presso il proprio domicilio gli abiti da lavoro sporchi per gli innegabili problemi legati al controllo dell'effettivo lavaggio e del ricambio quotidiano nonche' al rischio eventuale di una diffusione di agenti patogeni.

Gli spogliatoi devono essere dotati di idonei armadietti in numero corrispondente a quello degli operatori destinati a contenere separatamente gli indumenti da lavoro da quelli civili. L'uso degli armadietti e' personale e dev'essere sempre possibile identificarne l'utilizzatore ad esempio mediante l'apposizione di etichette.

Qualora vengano utilizzati armadietti dotati di un doppio scomparto, sia per gli abiti che per le calzature, non deve essere consentito l'alloggiamento di abiti civili o abiti da lavoro sporchi o calzature sporche o non idonee nel vano destinato a contenere gli abiti da lavoro e le calzature pulite. D'altronde non vi e' necessita' di trovare alloggio per gli indumenti da lavoro sporchi in quanto questi, come gia' detto, dovranno essere destinati al lavaggio. Negli armadietti non dovranno essere conservati alimenti ne' altro materiale che non sia attinente all'uso strettamente personale nel luogo di lavoro.

Le caratteristiche degli armadietti dovranno essere tali da consentire agevoli misure di pulizia e disinfezione degli stessi, internamente ed esternamente, e dei locali dove essi sono alloggiati; inoltre e' preferibile che il piano superiore dell'armadietto sia inclinato al fine di evitare che esso diventi piano di appoggio per oggetti di natura diversa.

3. Igiene dei locali e delle attrezzature.

I locali e le attrezzature impiegate per le operazioni di macellazione, sezionamento, preparazione e trasformazione delle carni devono essere mantenuti nelle migliori condizioni di igiene in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione delle carni.

Occorre pertanto procedere, al termine di ogni giornata di lavorazione, a lavaggi e disinfezione accurati delle attrezzature e dei pavimenti, evitando il ristagno di acqua e, periodicamente, alla pulizia delle pareti e dei soffitti.

Per tutte le operazioni di lavaggio e disinfezione e' prescritto l'uso di acqua potabile; e' vietato spargere segatura o materiali analoghi sui pavimenti; i detergenti e i disinfettanti devono essere utilizzati in modo da non contaminare gli ambienti e le attrezzature e devono essere risciacquati a fondo con acqua potabile.

3.1. Locali.

I locali di lavoro devono essere sufficientemente ampi e disposti in modo da assicurare l'igiene delle lavorazioni ed una idonea progressione delle carni nelle diverse fasi della produzione.

Oltre ai locali di lavoro quali la sala di macellazione, la sala di sezionamento, la sala di preparazione e/o la sala di lavorazione, gli stabilimenti devono presentare anche altri locali indispensabili o accessori in relazione alle specifiche attivita' produttive indicati nella normativa di riferimento. Qui preme richiamare l'attenzione sulla necessita' di individuare taluni locali che per lo scopo a cui sono destinati possono rappresentare un rischio sanitario, percio' occorre prestare particolare attenzione affinche' nella fase di costruzione o di loro utilizzazione vengano eliminati tutti i possibili incroci durante le varie fasi produttive (es. tripperie, deposito imballaggi, locali per il disimballaggio delle materie prime ecc.).

Non deve essere consentita la presenza di macchinari e attrezzature inutilizzati o dismessi, e altro materiale non attinente all'attivita' di lavorazione.

Tutti i locali, al fine di facilitare le operazioni di pulizia e per rispondere alle esigenze di igiene dell'attivita' produttiva devono possedere precise caratteristiche.

I pavimenti devono essere in materiale impermeabile e imputrescibile, dotati di inclinazione idonea a convogliare le acque di lavaggio verso canali o pozzetti muniti di griglia per la loro evacuazione; devono essere evitate soluzioni di continuo ed avvallamenti che comporterebbero ristagno di liquidi ed occorre procedere alla tempestiva sostituzione delle mattonelle in caso di rottura, qualora presenti, o in generale al ripristino delle condizioni ottimali; gli angoli di raccordo con le pareti devono essere arrotondati per evitare l'annidamento dello sporco.

Le pareti devono essere lisce, rivestite in materiali impermeabili e lavabili, di colore chiaro. I soffitti devono essere facili da pulire e preferibilmente di colore chiaro.

Gli elementi sopraelevati quali condutture di aerazione e tubature d'acqua devono risultare facili da pulire e sottoposti a pulizia periodica e frequente; la formazione di condensazioni sugli elementi sopraelevati, sulle guidovie aeree e sui soffitti dev'essere evitata attraverso una adeguata areazione dei locali e se necessario mediante estrattori di vapore.

Le porte devono essere rivestite di materiale liscio ed impermeabile e preferibilmente di colore chiaro. Deve essere evitato

qualsiasi contatto tra le porte e le carni durante il transito da un locale all'altro; a tal riguardo e' auspicabile l'uso di sistemi di apertura automatica o comunque che impediscano il contatto tra le carni, gli stipiti o le ante delle porte. Le porte che danno accesso diretto all'esterno devono essere ben aderenti agli stipiti ed al pavimento in modo da impedire il passaggio di contaminanti dall'ambiente esterno. E' preferibile che le porte degli spogliatoi e dei locali di lavoro non siano dotate di maniglie per la loro apertura; le porte a chiusura automatica, di cui ricorre l'obbligo nel decreto del Presidente della Repubblica n. 495/1997, che separano i locali operativi degli stabilimenti di macellazione di pollame devono essere adeguatamente funzionanti.

L'illuminazione dev'essere sufficiente per le necessita' operative della lavorazione.

Sono raccomandate le seguenti intensita' luminose minime misurabili con gli appositi luxometri: luoghi d'ispezione veterinaria 540 Lux; recinti e luoghi d'ispezione degli animali malati o sospetti 220 Lux.

Tutte le finestre apribili devono essere dotate di zanzariere per impedire l'accesso agli insetti e ad altri animali indesiderabili.

Per quanto riguarda, in particolare gli stabilimenti di macellazione, le stalle di sosta devono presentare pareti e pavimenti solidi ed impermeabili e realizzati in modo da poter essere facilmente lavati; la lettiera va rimossa e depositata in apposita concimaia e sostituita periodicamente; i recinti di sosta possono risultare idonei solo laddove le condizioni climatiche sono miti e pertanto gli animali possono restare all'aperto. Le stalle inoltre devono essere dotate di canalizzazioni per l'evacuazione delle acque di scolo e delle deiezioni.

Per gli animali sospetti di malattia alla visita ante mortem occorre un ricovero separato, chiaramente individuato, con canalizzazioni delle acque di scarico separate o terminali rispetto a quelle degli altri ricoveri.

Il punto d'ingresso degli animali nella sala di macellazione deve essere strutturato in maniera tale da ridurre al minimo la possibilita' di introduzione di insetti ed altri animali indesiderabili.

3.2. Attrezzature.

I dispositivi per il lavaggio delle mani e degli attrezzi devono essere collocati il piu' vicino possibile ai posti di lavoro e dotati di rubinetti non azionabili a mano o a braccio per l'erogazione di acqua calda e fredda o miscelata.

Gli sterilizzatori per la disinfezione dei coltelli e degli altri utensili destinati a venire a contatto con le carni, quali acciaioli, seghe, applicatori di elastici per l'esofago e per il retto, ugelli dei compressori per l'insufflazione del sottocute degli agnelli ecc., devono essere dotati di acqua ad 82 C.

Gli sterilizzatori dovrebbero essere preferibilmente dotati di un sistema di ricambio continuo di acqua ovvero l'acqua dev'essere cambiata periodicamente durante la lavorazione per evitare il ristagno di residui di materiale organico presenti sulle lame dei coltelli sebbene lavati prima della introduzione nello

sterilizzatore. Il livello dell'acqua deve arrivare a coprire almeno la base dell'impugnatura dei coltelli ed altri utensili. Non e' ammessa l'utilizzazione di foderi per coltelli.

Le mani e gli utensili devono essere lavati piu' volte nel corso ed al termine della giornata di lavoro; gli utensili devono essere riposti con cura in modo da evitare ricontaminazioni.

Devono inoltre essere disponibili asciugamani a perdere, erogatori di sapone liquido e contenitori per gli asciugamani usati.

Durante le lavorazioni, non e' ammesso l'uso di docce e tubi sospesi o flessibili che, per effetto degli schizzi d'acqua che producono, possono costituire fonte di inquinamento.

I liquidi reflui dalle postazioni di macellazione devono essere convogliati ai pozzetti di scarico attraverso tubi di raccordo o eventualmente con altro sistema che consenta di limitare spandimenti e ristagni sul pavimento.

Nei locali di macellazione, e' necessario mantenere la separazione delle operazioni sporche rispetto a quelle pulite mediante una distanza delle postazioni operative adeguata al ritmo di macellazione. Le pedane, le piattaforme, le guidovie, le altre attrezzature e i meccanismi del loro azionamento non devono presentare parti arrugginite e devono essere accuratamente lavate dopo ogni giornata di macellazione.

Nei locali di sezionamento preparazione e/o lavorazione carni le superfici dei tavoli di lavoro devono essere mantenute lisce: i tavoli devono essere lavati integralmente dopo ogni giornata di lavorazione. Le attrezzature ed i macchinari impiegati per la lavorazione delle carni quali tritacarne, affettatrici, porzionatrici, scotennatrici, impastatrici, insaccatrici, massaggiatrici, zangole, inscatolatrici, forni, cucine, pentole, caldaie, tortellinatrici ecc. devono essere mantenute costantemente in buone condizioni di pulizia.

I contenitori, i carrelli, i ganci e le attrezzature per la movimentazione delle carni destinati ad entrare in contatto con le stesse devono essere lavati dopo ogni utilizzo in appositi locali e successivamente depositati in modo idoneo in attesa di un nuovo impiego. La sovrapposizione di contenitori di carne e' consentita solo qualora non vi sia rischio di contaminazione da parte del contenitore sovrastante.

I contenitori utilizzati per la raccolta degli scarti di lavorazione non destinati al consumo alimentare umano devono essere identificabili e lavati separatamente

I locali di accettazione/spedizione delle carni fresche devono essere dotati di idonea attrezzatura per l'esecuzione del carico e dello scarico degli automezzi. Tali operazioni devono essere effettuate in condizioni di isolamento dall'ambiente esterno per escludere contaminazioni da vapori, gas di scarico degli automezzi; polvere, pioggia ecc. Qualora le porte avvolgibili delle bocche di carico durante l'apertura mostrino all'interno del locale la propria superficie esterna e' necessaria un'adeguata protezione.

4. Igiene della macellazione.

4.1. Bovini - equini - suini - ovicaprini.

Gli animali condotti alla macellazione non devono essere molto sporchi; se del caso possono essere lavati a condizione che prima delle operazioni di macellazione siano ben asciutti per evitare che durante le operazioni di scuoiamento e toelettatura le carni vengano inquinate. I suini possono essere bagnati per facilitare le operazioni di stordimento.

Nella postazione di lavoro ogni operatore deve disporre di più coltelli che devono essere frequentemente cambiati durante la macellazione e, quando non utilizzati, riposti negli sterilizzatori. Prima di immergerli negli sterilizzatori, i coltelli vanno regolarmente lavati.

La iugulazione va effettuata sull'animale appeso mediante la tecnica del "doppio coltello" sostituendo il coltello utilizzato per l'incisione della pelle con un altro coltello, possibilmente con manico di colore diverso, per l'incisione dei vasi sanguigni. I suini possono essere dissanguati anche su nastri trasportatori, ma occorre evitare la contaminazione della ferita di iugulazione a causa dell'ammassamento degli animali.

Lo scuoiamento, da effettuarsi preferibilmente con sistema meccanico, deve avvenire subito dopo il dissanguamento sull'animale appeso, procedendo dall'alto verso il basso affinché si eviti la contaminazione delle superfici già scuoiate.

Quando lo scuoiamento viene effettuato manualmente è necessario che gli operatori si lavino spesso le mani che sono venute a contatto con la pelle degli animali.

Particolare attenzione dovrà essere posta all'asportazione delle mammelle al fine di evitare la contaminazione delle carcasse.

Il distacco della testa non può essere effettuato durante il dissanguamento ma deve avvenire al completamento delle operazioni di scuoiatura delle carcasse. Lo scuoiamento della testa, qualora non effettuato in postazione deve essere eseguito prima dell'ispezione veterinaria in una zona adeguatamente attrezzata anche per il lavaggio delle cavità nasali e della faringe.

Nel caso dei suini, dopo la depilazione ed in fase di appendimento alla catena di macellazione, le carcasse non devono venire in contatto con il pavimento prevedendo eventualmente uno scivolo adeguato.

Le carcasse degli animali già scuoiati o, nel caso dei suini, depilati non devono venire a contatto tra di loro fintanto che non sia stata ultimata l'ispezione postmortem.

Durante l'eviscerazione è necessario adottare provvedimenti atti ad evitare la contaminazione delle carcasse a causa della rottura di visceri. In particolare nei bovini e negli equini occorre provvedere alla legatura del retto e dell'esofago.

Se durante le fasi di eviscerazione si verificano imbrattamenti da feci, urine, bile, materiale purulento ecc., è necessario isolare immediatamente la carcassa per procedere alle opportune operazioni di bonifica secondo le indicazioni del veterinario ufficiale in rapporto all'entità della contaminazione ed alle caratteristiche dell'impianto. La soluzione di dette eventualità dovrà costituire argomento di approfondimento del corso di formazione del personale.

Ai fini dell'ispezione postmortem e' necessario garantire la correlazione tra la carcassa, la testa ed i visceri addominali e toracici. Questi ultimi non possono essere allontanati prima del completamento di detta ispezione.

Il lavaggio della carcassa, fatta eccezione per i suini, e dei visceri toracici potra' avvenire solo dopo la visita ispettiva ed in un posto adeguatamente attrezzato.

Gli animali sospetti di malattia devono essere macellati al termine della normale macellazione o in giorni diversi ed i locali utilizzati devono essere accuratamente lavati e disinfettati sotto il controllo del veterinario ufficiale prima di poter essere riutilizzati.

4.2. Pollame, conigli e selvaggina di piccola taglia.

In relazione agli aspetti peculiari di questo tipo di produzione quali l'elevato numero di animali macellati per ora di lavorazione, l'elevata velocita' della catena di macellazione e le ridotte dimensioni delle specie interessate, occorre concentrare l'attenzione anche sul buon funzionamento delle attrezzature e dei macchinari. Infatti il cattivo funzionamento di questi puo' pregiudicare gravemente una produzione ancorche' effettuata in buone condizioni igieniche generali.

Per la macellazione di queste specie occorre garantire una bassa illuminazione nella zona di appendimento per tranquillizzare gli animali e consentirne un adeguato stordimento.

Nel caso in cui la iugulazione avvenga con appositi macchinari deve essere previsto un efficace sistema di sanificazione delle lame. Ove si effettui la iugulazione manuale la postazione dovra' essere munita di lavabo con sterilizzatore.

Durante la fase di dissanguamento e' necessario regolare la velocita' della catena in modo tale da garantire la scomparsa dei movimenti tonico-clonici degli animali prima dell'immersione nella vasca di scottatura, qualora ne sia previsto l'impiego, al fine di evitare l'inspirazione di acqua.

Le spennatrici, devono essere adeguatamente funzionanti e tarate per le dimensioni delle carcasse al fine di evitare la rottura di ali, collo o altre parti.

Si raccomanda inoltre di porre attenzione agli accorgimenti atti a controllare la produzione di vapore al fine di evitare la formazione di condensa soprattutto nel locale di eviscerazione e nel tunnel di abbattimento della temperatura.

Gravi problemi igienici possono essere generati dalla rottura del gozzo e degli intestini. Per prevenire imbrattamenti delle carni e' necessario che gli animali destinati alla macellazione vengano preventivamente sottoposti a digiuno e che sia effettuata la verifica con evisceratrici automatiche in relazione al variare delle dimensioni degli animali dei singoli lotti e delle specie. Qualora l'eviscerazione venga effettuata manualmente dovra' essere imposta alla catena una velocita' tale da consentire l'accuratezza dell'operazione.

Ai fini di una adeguata ispezione postmortem e' necessario che siano disponibili attrezzature adeguate per consentire l'ispezione accurata dei visceri e della cavita' della carcassa prevista

all'allegato I, punto 47 terzo periodo, lettera b) del decreto del Presidente della Repubblica n. 495/1997.

Tutte le attrezzature automatiche che entrano in contatto con le carni devono preferibilmente essere dotate di sistemi autopulenti.

Occorre inoltre controllare periodicamente il buon funzionamento delle porte a chiusura automatica dei locali di macellazione.

Risulta pertanto evidente che la qualità igienicosanitaria della produzione è direttamente connessa al corretto funzionamento ed alla taratura di tutte le macchine dell'impianto nonché della temperatura delle vasche di scottatura e della velocità della catena.

5. Igiene del sezionamento.

L'introduzione delle carni dalle celle frigorifere nel locale di sezionamento deve avvenire progressivamente e secondo la capacità operativa in modo da evitare lunghi stazionamenti della carne fuori dalle celle frigorifere.

Le operazioni di sezionamento delle carni devono avvenire in appositi locali nei quali devono essere rispettate la temperatura interna delle carni e le temperature ambientali previste dalle rispettive normative di riferimento.

Il sezionamento deve essere condotto in modo da evitare qualsiasi contaminazione: gli operatori devono lavarsi spesso le mani, provvedere con frequenza alla sostituzione dei coltelli, lavarli ed inserirli negli sterilizzatori dopo l'utilizzo.

I coltelli e gli altri utensili non utilizzati non devono essere poggiati sui tavoli.

Nel caso del sezionamento a caldo, consentito dal decreto legislativo n. 286/1994, le carni devono essere sezionate subito dopo la macellazione, in tempi rapidi, per consentirne tempestivamente il deposito in cella frigorifera.

6. Igiene della produzione delle carni macinate, delle preparazioni di carni e dei prodotti a base di carne.

Le operazioni di produzione di preparazioni e prodotti a base di carne devono essere effettuate nel più accurato rispetto dell'igiene riducendo al minimo le manipolazioni e garantendo soprattutto la massima osservanza delle temperature di conservazione prescritte.

La diversità delle produzioni pone problemi igienici specifici in relazione alle singole operazioni produttive. In particolare: le carni destinate alla macinazione devono essere sottoposte ad un attento controllo visivo al fine di evitare la presenza di materiali estranei, ivi compreso frammenti d'osso, non più individuabili nel macinato;

le budella ed altri involucri naturali o artificiali devono essere preparati e lavati prima dell'introduzione nel locale di lavorazione; l'utilizzo di condimenti, aromi, additivi e prodotti alimentari quali ad esempio, verdure e ortaggi, farine, prodotti a base di latte, prodotti d'uovo, prodotti della pesca, ecc., deve comportare la verifica preventiva della loro idoneità e, qualora necessario, appositi locali per lo stoccaggio e/o per il lavaggio;

le operazioni di massaggio, siringatura, zangolatura, introduzione negli stampi, cottura dei prodotti di salumeria cotti dev'essere sempre condotta in condizioni di pulizia e, dopo l'apertura degli

stampi dovranno essere prese le opportune precauzioni al fine di evitare la ricontaminazione dei prodotti;

la legna o la segatura utilizzati per l'affumicatura deve essere rispondente allo scopo ed in particolare dev'essere priva di vernici, solventi, colle o altre sostanze estranee che possano compromettere l'idoneità sanitaria dei prodotti trattati;

le operazioni di porzionatura ed affettatura dei prodotti di salumeria devono essere condotte con particolare cautela, prevedendo l'uso di mascherine buconasali e scrupoloso rispetto delle norme igieniche generali, per evitare il rischio di ricontaminazione di prodotti già finiti non suscettibili di ulteriori trattamenti di stabilizzazione;

i contenitori impiegati durante le varie fasi del ciclo produttivo devono essere idonei per alimenti, preventivamente puliti e ove necessario tenuti coperti.

7. Igiene del confezionamento ed imballaggio.

Il materiale destinato al confezionamento e all'imballaggio deve essere prodotto, trasportato, e depositato in maniera idonea al fine di evitare rischi di contaminazione delle carni e dei relativi prodotti.

In particolare materiali quali film plastici, sacchetti per il sottovuoto, vaschette e quant'altro destinato a venire a contatto diretto con le carni deve essere protetto dall'esposizione alla polvere, agli agenti atmosferici e ad altre fonti di contaminazione.

Al riguardo detti materiali devono essere prelevati dal deposito in quantitativi corrispondenti alle esigenze della produzione giornaliera avendo cura di richiudere bene i loro contenitori o involucri a protezione del materiale rimanente.

Appare particolarmente idoneo l'utilizzo di materiale protetto da doppio involucro di modo che quello più interno, contenente limitati quantitativi, possa essere introdotto direttamente nel locale in cui si effettua il confezionamento.

L'imballaggio deve preferibilmente essere effettuato in apposito locale; qualora sia effettuato nel locale di lavorazione, che dev'essere sufficientemente ampio, e' necessario garantire una adeguata distanza tra detta operazione e quelle condotte su carni esposte. In tal caso l'imballaggio dev'essere allestito prima dell'introduzione nel locale.

8. Igiene del magazzinaggio.

Le carni devono essere depositate in celle frigorifere che consentano il mantenimento delle temperature previste. L'attività di deposito può essere svolta sia in depositi frigoriferi appositamente autorizzati sia presso macelli, laboratori di sezionamento, e di trasformazione riconosciuti. Le carni, qualora provengano da altro stabilimento, devono essere controllate al ricevimento prima dello scarico per verificarne la regolarità della bollatura, la temperatura e le condizioni di igiene. Le eventuali irregolarità devono essere segnalate al veterinario ufficiale dello stabilimento per l'adozione dei provvedimenti opportuni.

Nelle celle frigorifere destinate al deposito di carni imballate in cartoni l'umidità non deve compromettere l'integrità degli

imballaggi.

La promiscuità tra le carni fresche esposte e i prodotti alimentari imballati in cartoni deve essere evitata oltre che nelle celle frigorifere anche nei corridoi di movimentazione e nei locali di spedizione e durante il trasporto. Si deve inoltre evitare ogni contatto tra le carni fresche esposte e le porte, le pareti e il pavimento dei locali.

9. Compiti del veterinario ufficiale.

Spetta al veterinario ufficiale, responsabile dello stabilimento, la verifica del rispetto delle condizioni previste dalla normativa vigente sia per quanto riguarda l'igiene degli impianti che la verifica dei comportamenti del personale.

Ove lo ritenga opportuno o necessario il veterinario ufficiale potrà chiedere una intensificazione del programma di formazione del personale o eventualmente una sua riformulazione mirata alla eliminazione delle carenze e dei comportamenti non idonei riscontrati con maggiore frequenza. Accanto a ciò, si raccomanda una costante opera educativa che può essere svolta in maniera permanente dal veterinario ufficiale sia in fase preventiva che correttiva.

Il veterinario ufficiale può, nei casi in cui non vengano rispettate le norme igieniche, adottare tutti i provvedimenti ritenuti necessari quali ad esempio il rallentamento dell'attività produttiva, la sospensione temporanea della stessa, la proposta di sospensione o di revoca del riconoscimento di idoneità, fatte salve eventuali sanzioni specificamente previste.