

Bur n. 71 del 28/08/2009

Programmi e progetti (comunitari, nazionali e regionali)

Deliberazioni della Giunta Regionale N. 2305 del 28 luglio 2009

controlli sanitari per le carni di selvaggina selvatica abbattuta.

(La parte di testo racchiusa fra parentesi quadre, che si riporta per completezza di informazione, non compare nel Bur cartaceo, ndr)

[L'Assessore alla Tutela del Consumatore, Sicurezza Alimentare e Servizi Veterinari Elena Donazzan riferisce quanto segue:

la Giunta Regionale con propria delibera n. 1041, dell'11 aprile 2006, ha recepito, tra le altre, le "Linee guida applicative del Reg. n. 853/2004/CE sull'igiene dei prodotti di origine animale". Tali linee guida stabiliscono:

- la possibilità di vendita dei capi abbattuti a caccia ad un dettagliante locale da parte del cacciatore;
- l'obbligo di applicazione del Regolamento (CE) 853/2004 ai capi abbattuti nell'ambito dei piani di limitazione e controllo della fauna selvatica, previsti dall'art. 19 della Legge 11.02.92 n. 157 e Legge Regionale 09.12.1993, n. 50.

Tuttavia, poiché tali indicazioni non sono esaustive si è ritenuto necessario definire con maggiore accuratezza il percorso del controllo sanitario dei capi abbattuti e della loro immissione in commercio. Un controllo omogeneo su tutto il territorio regionale garantisce le medesime garanzie sanitarie a tutti i consumatori.

In tale contesto è dunque necessario definire con precisione la destinazione delle carni, i requisiti dei centri di raccolta e di lavorazione della selvaggina, le istruzioni operative post-abbattimento e la modulistica da utilizzare per l'inoltro dei capi abbattuti.

Il favorire comportamenti univoci sul territorio, con un percorso chiaro per i cacciatori e per quanti effettuano piani di limitazione e controllo della fauna selvatica, consente una razionalizzazione delle risorse degli organi preposti al controllo ufficiale pur mantenendo la completa tutela del consumatore.

A tal fine e per garantire una procedura omogenea in tutto il territorio della Regione del Veneto si sono predisposti gli **allegati A, B, C e D** al presente provvedimento, del quale costituiscono parte integrante:

Allegato A: indicazioni tecniche per il controllo delle carni di selvaggina abbattuta.

Allegato B: modulistica per la cessione diretta di selvaggina.

Allegato C: modulo di invio della selvaggina ad un centro di lavorazione.

Allegato D: check-list per il riconoscimento dei centri di lavorazione della selvaggina.

Il relatore conclude la propria relazione e propone all'approvazione della Giunta Regionale il seguente provvedimento.

LA GIUNTA REGIONALE

UDITO il relatore, incaricato dell'istruzione dell'argomento in questione ai sensi dell'articolo 33, secondo comma, dello Statuto, il quale dà atto che la struttura competente ha attestato l'avvenuta regolare istruttoria della pratica, anche in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione statale e regionale;

VISTO l'articolo 117, comma 3 della Costituzione;

VISTO l'articolo 8, comma 6 della Legge 05.06.2003, n. 131 "Disposizioni per l'adeguamento dell'ordinamento della Repubblica alla legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3 ";

VISTO il Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n. 112, recante il conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti Locali;

VISTA la Legge Regionale 29 novembre 2001, n. 39, con la quale è stato adottato il nuovo ordinamento di bilancio e contabilità della Regione;

VISTO il " Libro Bianco sulla sicurezza alimentare" della Commissione Europea 12 gennaio 2000;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002;

VISTI i Regolamenti (CE) n. 852, 853, 854, e 882/2004 e successive modifiche e integrazioni;

VISTO il Regolamento (CE) n. 2075/2005 e successive modifiche e integrazioni;

VISTA la DGR 1041/2006;

VISTA la DGR 3710/2007 e successive modifiche e integrazioni;

VISTA la DGR 2560/2008;

VISTA la Legge 11 febbraio 1992, n. 157 "Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio";

VISTO la Legge regionale 9 dicembre 1993, n. 50 "Norme per la protezione della fauna selvatica e per il prelievo venatorio" e successive modifiche ed integrazioni;]

delibera

1. di approvare gli **allegati A, B, C e D** al presente provvedimento, del quale costituiscono parte integrante:

Allegato A: indicazioni tecniche per il controllo delle carni di selvaggina abbattuta;

Allegato B: modulistica per la cessione diretta di selvaggina;

Allegato C: modulo di invio della selvaggina ad un centro di lavorazione;

Allegato D: check-list per il riconoscimento dei centri di lavorazione della selvaggina.

2. di dare mandato all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare, dell'attuazione degli ulteriori eventuali provvedimenti che si rendessero necessari per dare attuazione a quanto disposto dal presente provvedimento anche a implementazione dello stesso;

3. di pubblicare il presente provvedimento sul sito della Regione del Veneto per opportuna pubblicità dell'atto.



Premessa

Il presente documento si applica esclusivamente alla selvaggina selvatica così come definita dal Regolamento (CE) 853/2004, pertanto, laddove si parla genericamente di selvaggina si deve sempre intendere "selvaggina selvatica".

1 - DESTINAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA ABBATTUTA

Le carni degli animali selvatici possono provenire da animali abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria o da animali abbattuti nel corso di attività di controllo (piani di abbattimento).

Le carni degli animali selvatici abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria, possono avere la seguente destinazione:

- autoconsumo da parte del cacciatore;
- cessione diretta di un capo intero/cacciatore/anno di selvaggina di grossa taglia e 500 capi/anno di piccola selvaggina al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione a livello locale, con l'obbligo di documentarne la provenienza (allegato B) e la negatività per la Trichinosi per le specie sensibili. Pertanto, il dettagliante (macellai, ristoratori ecc.) che acquista prodotti, esclusi dal campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004, si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista, compreso l'obbligo di documentarne la provenienza in base alle disposizioni del Regolamento (CE) 178/2002 e, per le carni di cinghiale o altre specie sensibili, l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichina;
- commercializzazione previo invio ad un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 per essere sottoposto ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Regolamento (CE) 854/2004 e, se riconosciute sane, sottoposte a bollatura sanitaria.

Le carni degli animali selvatici abbattuti in attività di controllo (Legge n. 157/92, art. 19 e Legge regionale 50/1993 art. 17) attuata dalle Amministrazioni Provinciali e dagli Enti di Gestione dei Parchi, non sono escluse dall'applicazione dei regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene". Dette carni devono essere destinate esclusivamente alla commercializzazione previo invio ad un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 per essere sottoposte ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Regolamento (CE) 854/2004 e, se riconosciute sane, sottoposte a bollatura sanitaria.

2 - REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI CENTRI DI LAVORAZIONE

I "centri di lavorazione della selvaggina" devono essere riconosciuti ai sensi dell' art. 4 del Regolamento (CE) 853/2004 e soddisfare i requisiti generali e specifici previsti in materia di igiene dai Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004. Data la peculiarità della materia trattata, al fine di consentire la commercializzazione di selvaggina di grossa e piccola taglia, in osservanza delle disposizioni del Regolamento (CE) 853/2004 su tutto il territorio regionale, si ritiene utile fornire le seguenti indicazioni.

In relazione alle caratteristiche strutturali dei centri di lavorazione della selvaggina, si possono individuare due tipologie di attività:

- a) le strutture che svolgono attività di lavorazione e commercializzazione di carcasse o di mezzene suddivise in non più di tre parti, devono possedere le caratteristiche previste all'allegato D del presente documento che sostituisce, per la sola parte relativa alla

Sezione IV, allegato III del Regolamento (CE) 853/2004 "Carni di selvaggina selvatica", l'allegato I della DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni;

- b) le strutture che svolgono attività di lavorazione e commercializzazione delle carni ottenute dal sezionamento e disosso delle carcasse di selvaggina selvatica, devono ottemperare alle disposizioni dell'Allegato III, Sez. I, Cap. V del Regolamento (CE) 853/2004. I requisiti della struttura sono declinati dall'allegato I della DGR 3710/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

Negli stabilimenti riconosciuti per la macellazione/sezionamento di animali di specie domestiche e della selvaggina di allevamento, in cui viene effettuata la manipolazione di selvaggina selvatica, devono essere prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, provvedendo a separare nel tempo o nello spazio le operazioni riguardanti le diverse specie. Devono essere disponibili ed individuati locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio delle carcasse di selvaggina non scuoiate.

3 - PROCEDURE PER IL RICONOSCIMENTO DEI CENTRI DI LAVORAZIONE

Al fine di ottenere il riconoscimento della struttura, il legale rappresentante/titolare presenta la domanda per il riconoscimento degli stabilimenti, ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, secondo la procedura della DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni. Le caratteristiche strutturali verranno valutate in base alla check-list per il sopralluogo dell'allegato D al presente provvedimento.

4 - INDICAZIONI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA DI GROSSA TAGLIA

- 1) Il capo di selvaggina selvatica, una volta abbattuto, deve essere immediatamente dissanguato, privato al più presto di stomaco e intestino e trasportato in un centro di lavorazione della selvaggina accompagnato da tutti i visceri, esclusi lo stomaco e l'intestino, ben identificabili, e scortato da una dichiarazione del cacciatore attestante: data, ora e luogo dell'abbattimento (allegato C).

Testa e visceri non devono accompagnare il capo abbattuto al centro di lavorazione della selvaggina nel caso in cui questo venga esaminato, subito dopo l'abbattimento, da una "persona formata" che allega alla carcassa una dichiarazione, appositamente numerata, nella quale oltre ad indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento, attesti che l'animale è stato sottoposto ad esame a seguito del quale non sono stati evidenziati segni indicanti che la carne presentava un rischio per la salute (allegato C). Nel caso di cinghiale o di altra selvaggina sensibile alla trichinella, invece, testa e diaframma devono sempre accompagnare la carcassa.

Per gli animali abbattuti nel corso di attività di controllo (piani di abbattimento), i visceri che non devono scortare il capo al centro di lavorazione della selvaggina devono essere comunque smaltiti in conformità al Regolamento (CE) 1774/2002, le procedure di smaltimento dovranno essere concordate tra le Amministrazioni provinciali ed i Servizi Veterinari territoriali.

E' considerato "personale formato" chiunque abbia seguito lo specifico corso formativo ai sensi dell'Allegato III, cap. I sez. IV, del Regolamento (CE) 853/2004. È preferibile formare primariamente personale già inserito nel percorso tecnico di gestione faunistico-venatoria e immediatamente disponibile ad intervenire sul capo abbattuto che verrà destinato ai centri di lavorazione selvaggina. I docenti di tali corsi devono avere una formazione sanitaria ed in particolare devono essere in grado di garantire le necessarie informazioni anatomico-patologiche ed ispettive specifiche. L'organizzazione di detti corsi viene concordata tra Servizi Veterinari dell'Az. ULSS e le Amministrazioni provinciali.

- 2) La refrigerazione dei capi cacciati deve iniziare nel più breve lasso di tempo dall'abbattimento e consentire il raggiungimento di una temperatura in tutta la carne inferiore o uguale a 7°C. Per facilitare le operazioni di raffreddamento, nell'impossibilità di avviare le carcasse immediatamente ad un centro di lavorazione della selvaggina, queste potranno essere trasportate in un primo momento in un "centro di sosta o centro di raccolta", ben identificato e funzionale al luogo di abbattimento. Il centro di sosta o di raccolta deve essere registrato ai sensi della DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni alla voce "altro", la documentazione necessaria alla registrazione è quella prevista, per le "unità d'impresa in sede fissa", al quadro F della DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Per centro di sosta o centro di raccolta si intende un "Punto di raccolta e controllo dei capi abbattuti" o una "Casa di caccia", dotato di pareti e pavimenti facilmente lavabili, acqua pulita, di una cella frigorifera di capacità idonea a contenere le carcasse non accatastate e di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri sottoprodotti non destinati al consumo umano. Resta inteso che nei centri di raccolta devono essere rispettati i requisiti gestionali previsti dal Regolamento (CE) n. 852/2004 e dovrà essere tenuto un registro di carico e scarico dei capi conferiti, ai fini della rintracciabilità. All'interno di dette strutture deve avvenire esclusivamente lo stoccaggio refrigerato e non è consentita nessuna lavorazione delle carcasse.

Le carcasse dovranno poi essere avviate nel più breve tempo possibile ai centri di lavorazione per essere sottoposte a visita veterinaria.

- 3) Per l'invio delle carcasse ad un centro di lavorazione della selvaggina dovranno essere garantite le norme igienico-sanitarie previste per il trasporto delle carni. In particolare durante il trasporto, le carcasse non dovranno essere ammucchiate ed i visceri, qualora presenti, devono essere identificabili come appartenenti ad un determinato animale fino alla visita sanitaria.

Le carcasse, nel centro di lavorazione della selvaggina, devono essere sottoposte al più presto a visita sanitaria da parte del Veterinario Ufficiale, come da Regolamento (CE) 854/2004 e, ad esito favorevole, sottoposte a bollatura sanitaria per essere commercializzate.

- 4) Le carni dei cinghiali o di altra selvaggina sensibile sono soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla Trichinella. In particolare, considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione, dalle carcasse dei cinghiali abbattuti a caccia destinate all'immissione sul mercato, va prelevato sistematicamente un campione di muscolo, in conformità a quanto previsto dalla D.G.R. del 16 settembre 2008, n. 2560, al fine di individuare la presenza di Trichinella. Dalle carcasse, che devono transitare da un centro di lavorazione della selvaggina, il campione viene prelevato nell'ambito della visita post-mortem, eseguita conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato I, Sez. IV Capo VIII del Regolamento (CE) 854/2004.

L'organizzazione del campionamento per trichinella nei selvatici sensibili cacciati e destinati al consumo domestico privato, così come stabilito dalla D.G.R. del 16 settembre 2008, n. 2560, viene demandata ai Direttori del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale delle Az. ULSS che, in accordo con i competenti Uffici faunistici ed i corpi di Polizia Provinciale, predispongono le procedure per consentire l'effettuazione dei controlli.

5 - INDICAZIONI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA DI PICCOLA TAGLIA

Le carni di selvaggina piccola possono essere immesse sul mercato se sono rispettati i requisiti previsti dal Regolamento (CE) 853/2004 All. III, Sez. IV, Cap. III, le carcasse, previo esame effettuato dopo l'abbattimento da una persona formata (Allegato III, Cap. I, Sez. IV, Regolamento (CE) 853/2004), devono essere conferite al più presto ad un centro di lavorazione

ALLEGATO A alla Dgr n. 2305 del 28 luglio 2009

pag. 4/4

della selvaggina riconosciuto. Tale esame è volto ad individuare eventuali segni indicanti che la carne presenta un rischio per la salute. Una volta giunte al centro di lavorazione della selvaggina devono essere eviscerate e mantenute ad una temperatura non superiore ai 4°C ed ispezionate dal Veterinario Ufficiale, come da Regolamento (CE) 854/2004 Allegato I Sez. IV, Cap. VIII.

Alle operazioni di sezionamento e disosso delle carni di selvaggina selvatica piccola si applicano le disposizioni di igiene di cui all'Allegato III, Sez. II, Cap. V del Regolamento (CE) 853/2004.



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale – 8^a legislatura**ALLEGATO B alla Dgr n. 2305 del 28 luglio 2009**

pag. 1/1

CESSIONE DIRETTA DI SELVAGGINA**Dichiarazione di provenienza dei prodotti, in base alle disposizioni del Reg. CE 178/2002
relativi alla rintracciabilità.**

(compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data.....

Dichiarazione n°

Il sottoscritto abbattitore.....

residente in Comune Provincia

via n.

data dell'abbattimento..... ora dell'abbattimento

comune e luogo dell'abbattimento.....

elenco delle specie abbattuta di selvaggina selvatica grossa o di selvaggina selvatica piccola:

specie grossa n° fascetta (se dovuto)

specie piccola....., n°

specie piccola , n°

Cede il/i suddetto/i capo/i al consumatore finale, all'esercizio di commercio, all'esercizio di
somministrazione :

Ragione Sociale o generalità

Comune Via

Firma dell'abbattitore

*Da compilare in triplice copia: una per il cacciatore, una al destinatario della selvaggina, una al Servizio veterinario
competente per territorio di abbattimento, specificando generalità o ragione sociale ed indirizzo della destinazione*



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale – 8^a legislatura

ALLEGATOC alla Dgr n. 2305 del 28 luglio 2009

pag. 1/1

**COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA SELVATICA PREVIO INVIO
AD UN CENTRO DI LAVORAZIONE**

Dichiarazione post-abbattimento (Reg. 853/2004 CE, allegato III, sez. IV, cap. II)

(compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data..... Dichiarazione n°

Il sottoscritto abbattitore.....

residente in Comune Provincia

via n.

data dell'abbattimento..... ora dell'abbattimento

comune e luogo dell'abbattimento.....

elenco delle specie abbattute di selvaggina selvatica grossa o di selvaggina selvatica piccola:

specie grossa n° fascetta (se dovuto)

specie piccola....., n°

specie piccola n°

specie piccola n°

Il/i capo/i abbattuto/i sono avviato/i accompagnato/i dai visceri al Centro di lavorazione della selvaggina

Ragione Sociale

Comune Via

Firma dell'abbattitore.....

La sottostante parte è da compilare a cura del "CACCIATORE FORMATO"

Il sottoscritto..... formato ai sensi del Reg. 853/2004 CE

allegato III sez. IV cap. II, con attestato rilasciato da.....

dichiara:

che prima dell'abbattimento l'animale NON MOSTRAVA / MOSTRAVA (cancellare la dizione che non interessa) anomalie o modificazioni comportamentali:

.....

.....

che durante l'esame dei visceri HA riscontrato le seguenti anomalie o modificazioni patologiche:

.....

.....

che durante l'esame dei visceri NON HA riscontrato anomalie o modificazioni patologiche.

Alla luce di quanto sopra il capo abbattuto viene avviato **con / senza visceri** al Centro di lavorazione

della selvaggina denominato:

Data,.....

Firma del cacciatore formato.....

Da compilare in triplice copia: una per il cacciatore, una al destinatario della selvaggina, una al Servizio veterinario competente per territorio di abbattimento, specificando ragione sociale ed indirizzo del centro di lavorazione

**REGIONE DEL VENETO**giunta regionale – 8^a legislatura**ALLEGATOD alla Dgr n. 2305 del 28 luglio 2009**

pag. 1/6

**REQUISITI STRUTTURALI RELATIVI AI CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA DELLA:
SEZIONE IV - CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA GROSSA - CAPITOLO II****DATI ANAGRAFICI**

Ditta _____

Rappresentante legale _____ Cod. fiscale _____

SEDE STABILIMENTO: Comune _____ Provincia _____

Via _____ n. _____

Approval number: CE IT _____

tipologie di attività effettuate _____

Verifica effettuata da _____ qualifica _____

data della verifica _____

ALLEGATOD alla Dgr n. 2305 del 28 luglio 2009

pag. 2/6

Caratteristiche generali dello stabilimento e area esterna	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
lo stabilimento corrisponde a quanto riportato in planimetria?					
lo stabilimento è composto da un unico corpo o comunque eventuali capannoni sono dotati di un collegamento chiuso e stabile per prodotti e personale?					Reg. 852/2004 Art. 2 Comma 1 lettera c)
l'area nella quale è sita lo stabilimento è distante da fonti di contaminazione esterna o comunque la vicinanza con fonti di contaminazione non influisce sulle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
l'area adiacente lo stabilimento è opportunamente pavimentata in modo da evitare la formazione di polvere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
lo stabilimento è opportunamente recintato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX requisiti applicabili ai prodotti alimenatri punto 4
le porte esterne e le finestre garantiscono una chiusura completa con isolamento della struttura in modo da evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e da non consentire l'accesso di insetti o altri infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2c)
le finestre aperte verso l'esterno sono, se apribili, dotate di barriere antinsetti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
Ove opportuno, è presente un'adeguata struttura od un locale chiudibile a chiave ad esclusivo uso del Servizio Veterinario?					Reg. 853/2004 allegato III sezione I capitolo II punto 9
è presente uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto delle carni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IV paragrafo 1
in alternativa è presente nelle vicinanze una struttura attrezzata e convenzionata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IV paragrafo 1
Requisiti degli spogliatoi	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
l'accesso del personale avviene direttamente dall'esterno in modo da evitare il transito in qualsiasi zona interna dello stabilimento prima del cambio d'abiti e delle calzature?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
le porte di accesso esterno agli spogliatoi e quelle di comunicazione con i locali di produzione sono poste in modo da evitare flussi d'aria diretti dall'esterno o comunque anche se in linea con accorgimenti di tipo diverso viene evitata la contaminazione aerea?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
sono presenti spogliatoi proporzionati al numero di personale necessario per le lavorazioni ed eventualmente separati per il personale che effettua attività con differenti caratteristiche igienico-sanitarie?					Circolare 13/97 Regione Veneto
sono disponibili gabinetti in numero adeguato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
i servizi igienici sono costruiti in modo da non immettere direttamente nei locali di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
sono previste zone filtro in caso di passaggio di personale da zone con differenti caratteristiche igieniche?					

ALLEGATOD alla Dgr n. 2305 del 28 luglio 2009

pag. 3/6

Protezione dalla contaminazione aerea	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
la spedizione delle carni avviene in un locale separato rispetto al resto dello stabilimento?					Reg. 853 allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma c vii)
nei locali di spedizione delle carni non è previsto nessun tipo di operazione ad eccezione dell'imballaggio o disimballaggio?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
il punto spedizione delle carni è dotato di attrezzature atte ad evitare la contaminazione aerea della zona e del prodotto?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
esiste una areazione adeguata che eviti il flusso d'aria da zona contaminata a zona pulita?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 5
i locali di lavorazione e stoccaggio alimenti non hanno nessuna uscita diretta verso l'esterno ad eccezione delle uscite di sicurezza?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
la struttura così come progettata e costruita consente un'adeguata manutenzione e pulizia/disinfezione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2°)
se presenti più linee di macellazione/lavorazione sono costruite in modo da consentire il costante avanzamento delle operazioni ed evitare la contaminazione fra le diverse parti della linea?					Reg. 853 allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma e
il centro di lavorazione selvaggina dispone di un congruo numero di locali adatti all'esecuzione delle operazioni a cui sono destinati?					Reg. 853 allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma a
In particolare è presente un locale refrigerato dedicato allo stoccaggio delle carcasse prima dello scuoiamento?					Reg. 853 allegato III sezione IV capitolo II punto 8 comma a
Il locale refrigerato dedicato allo stoccaggio delle carcasse prima dello scuoiamento consente il mantenimento delle carcasse ad una temperatura non superiore ai 7 °C?					Reg. 853 allegato III sezione IV capitolo II punto 5
dispone di attrezzature che impediscano il contatto tra le carni, il pavimento e i muri e le attrezzature?					Reg. 853 allegato III sezione I capitolo II punto 2 comma d
i locali sono stati costruiti in modo da evitare la presenza di zone in cui si potrebbe accumulare sporcizia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
i locali sono dotati di illuminazione adeguata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 7
le lampade sono protette e comunque non sono presenti materiali che potrebbero favorire la penetrazione di particelle negli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
la struttura è dotata di opportune attrezzature per la pulizia, disinfezione e deposito degli strumenti di lavoro?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione che potrebbe renderli inadatti al consumo umano?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 3
i percorsi del prodotto e del personale consentono di evitare incroci che possano favorire una contaminazione degli alimenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2°)
lo stabilimento è strutturato in modo da garantire il mantenimento della catena del freddo?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 5

ALLEGATOD alla Dgr n. 2305 del 28 luglio 2009

pag. 4/6

Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti sono tali da impedire la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
l'ambiente di lavoro è sufficiente per svolgere le operazioni in condizioni di igiene anche qualora all'interno dello stesso locale si effettuino più fasi di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
i locali hanno pavimenti facili da pulire e da disinfettare costruiti con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
ove opportuno con pozzetti a sifone muniti di griglia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
ove opportuno con pendenza ed incanalamento delle acque?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
gli impianti di scarico sono progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti il flusso d'acqua procede dalla zona pulita verso quella sporca?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
le pareti sono lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili fino ad un'altezza adeguata alle produzioni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
i punti di congiunzione tra pareti e pavimenti hanno angoli e spigoli arrotondati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
i soffitti sono facilmente pulibili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporczia?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da ridurre la formazione di condensa e muffe?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
costruiti in modo da evitare la caduta di particelle?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
Le porte lavabili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1e)
dispongono di un adeguato numero di strutture per la disinfezione degli attrezzi da lavoro in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 C°?					Reg. 853 allegato III sezione I capitolo II punto 3
gli sterilizzatori a caldo sono in numero sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
collocati in posizione idonea?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
possono consentire il riscaldamento dell'acqua fino ad una temperatura di almeno 82°C ?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
possono consentire un ricambio d'acqua sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
hanno lo scarico in tubazioni chiuse?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2

ALLEGATOD alla Dgr n. 2305 del 28 luglio 2009

pag. 5/6

Requisiti dei locali di produzione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
nei locali di lavorazione e manipolazione sono presenti un numero sufficiente di lavabi?					Reg. 853 allegato III sezione I capitolo II punto 4
adeguatamente collocati e segnalati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
dotati di comando non manuale?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
approvvigionati con acqua corrente calda e fredda?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 4
hanno lo scarico in tubazioni chiuse?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
Strutture per il magazzinaggio dei prodotti	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
le celle frigorifere hanno una capacità sufficiente per fare fronte alle esigenze di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
Subito dopo l'spezione post-mortem le carcasse possono essere raffreddate rapidamente in modo da ottenere una costante diminuzione della temperatura della carne o mantenute ad una temperatura inferiore o uguale ai 7°C?					Reg. 853 allegato III sezione I capitolo VII punto 1 lettera a)
durante il raffreddamento può essere assicurata una ventilazione idonea che eviti la formazione di condensa?					Reg. 853 allegato III sezione I capitolo VII punto 1 lettera b)
la carne può raggiungere la temperatura prevista e questa può essere mantenuta per tutto il periodo dello staccaggio?					Reg. 853 allegato III sezione I capitolo VII punto 2
in caso di presenza all'interno dello stabilimento di carne esposta e imballata esistono celle e percorsi separati per le due tipologie di prodotto?					Reg. 853 allegato III sezione I capitolo VII punto 5
è presente di un sistema di registrazione della temperatura delle celle frigorifere e dei locali che lavorano a temperatura controllata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2d)
Se è prevista la produzione di carne congelata lo stabilimento è dotato di tunnel di congelamento o di attrezzatura idonea al congelamento rapido delle carni?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 6
Requisiti delle attrezzature	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti sono costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo V requisiti applicabili alle attrezzature punto 1b)
sono stati utilizzati materiali, in particolare per quelli a diretto contatto con l'alimento, che escludano potenziali effetti tossici sull'alimento?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2b)
le superfici nelle zone di manipolazione degli alimenti sono lisce e non assorbenti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
i piani di lavoro e le attrezzature sono costituite da materiale lavabile e disinfettabile e non assorbente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
resistenti alla corrosione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)
non tossico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1f)

ALLEGATOD alla Dgr n. 2305 del 28 luglio 2009

pag. 6/6

Rifiuti/Sottoprodotti	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
sono disponibili strutture chiudibili a chiave riservate al deposito refrigerato delle carni tenute in osservazione e strutture separate per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano?					Reg. 853 allegato III sezione I capitolo II punto 5
è presente attrezzatura idonea per la conservazione dei sottoprodotti e/o dei rifiuti?					
nel caso in cui il ritiro dei sottoprodotti non sia quotidiano sono presenti locali refrigerati in cui i sottoprodotti possano essere stoccati?					
I rifiuti alimentari i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti sono depositati in contenitori chiudibili ove opportuno?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 2
tali contenitori sono costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e sono facilmente pulibili e disinfettabili?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 2
tali locali sono protetti dall'accesso di animali e altri animali infestanti?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 3
è presente un locale apposito/recipienti inviolabili per carni non destinate al consumo umano incondizionato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VI Rifiuti alimentari punto 4
Rifornimento idrico	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Il rifornimento di acqua potabile è sufficiente?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 1
Se acqua non potabile viene utilizzata per utilizzi che non comportano un contatto sia diretto che indiretto con l'alimento (ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi) passa in condotte separate debitamente segnalate?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 2
Le condotte di acqua non potabile sono completamente indipendenti da quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo VII Rifornimento idrico punto 2
Requisiti applicabili alla conservazione dei materiali di confezionamento ed imballaggio	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
I materiali di confezionamento sono immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo X Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari punto 2

Data controllo

Firma del Veterinario Ufficiale

Firma del Responsabile
di Servizio

--	--	--	--	--	--	--	--

.....

.....