



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della Sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Allegato A determinazione n. 302 del 04.04.2018

Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni: linee guida e criteri applicativi che consentano la presenza non continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione.

1. Premessa

Così come previsto al Capitolo 12 dell'Intesa Stato-Regioni sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 882/2004 e n. 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016), recepita dalla Regione Sardegna con D.G.R. n. 23/21 del 09 maggio 2017, possono essere adottati elementi di flessibilità riguardo ai controlli ufficiali negli stabilimenti di piccole dimensioni, in forza del fatto che: "le Regioni, sulla base della valutazione del rischio dei singoli stabilimenti di macellazione con attività non superiore ai 20 UGB/settimana, possono prevedere la presenza non continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione", con la precisazione che: "Resta inteso che deve essere garantita la visita *ante* e *post mortem*, anche se in momenti separati, secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 854/2004" e con il vincolo che: "Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'operatore responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita *ante mortem* e macellato venga allontanato dal macello prima del completamento dell'ispezione *post mortem* da parte del veterinario ufficiale", rimarcando in sintesi che: "Resta inteso che controlli ufficiali devono essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione".

2. Scopo e campo di applicazione

Il presente documento ha lo scopo di definire i criteri in base ai quali i Servizi di Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA) della ATS Sardegna possono prevedere negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni, ovvero con attività non superiore ai 20 UGB/settimana, la presenza non continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione, fissando nel contempo procedure uniformi in materia di controllo ufficiale nel caso venisse applicata tale forma di flessibilità.

3. Modalità operative

I responsabili dei SIAOA identificano formalmente gli stabilimenti di macellazione con attività produttiva non superiore a 20 UGB/settimana^(*), presso i quali è prevista la presenza non continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione. A tal fine dovrà essere preliminarmente effettuata una valutazione del rischio per ciascuno stabilimento, che comprenda:

- la disponibilità di locali adatti, per numero e ampiezza, in modo tale da consentire, oltre lo svolgimento delle attività di macellazione nel rispetto delle norme vigenti, anche lo stoccaggio in condizioni adeguate delle carcasse e delle frattaglie, che dovranno essere sottoposte all'ispezione *post mortem*;
- il grado di affidabilità del sistema di gestione dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) nel garantire il pieno rispetto dei requisiti normativi in materia di macellazione stabiliti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 oltre che dei requisiti in materia di sottoprodotti di origine animale (compreso il materiale specifico a rischio) e quelli relativi alla protezione degli animali al momento della macellazione;
- la disponibilità alla efficace collaborazione dell'OSA precedentemente mostrata, anche in riferimento al rispetto delle disposizioni impartite dall'autorità competente;
- ogni altro elemento che possa essere considerato utile.

I responsabili dei SIAOA trasmettono agli OSA interessati:



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE**

Direzione generale della Sanità
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

- una comunicazione formale in merito alla possibilità che, presso i rispettivi macelli, la presenza del veterinario ufficiale possa non essere continuativa durante tutte le operazioni di macellazione;
- ove appropriato, disposizioni specifiche ai fini dello svolgimento dell'attività di macellazione (come, ad esempio, istruzioni per l'esecuzione della visita *ante mortem* e dell'ispezione *post mortem*, o affinché l'OSA assicuri che nessuna parte di un animale macellato venga allontanata dal macello prima del completamento dell'ispezione *post mortem* da parte del veterinario ufficiale).

Il veterinario ufficiale, anche quando non fosse presente in modo continuativo durante tutte le operazioni di macellazione, assicura comunque l'esecuzione dei controlli ufficiali in conformità a quanto previsto nell'Allegato I del Regolamento (CE) n. 854/2004, che comprendono:

- la visita *ante mortem* di tutti gli animali entro 24 ore dall'arrivo al macello e a meno di 24 ore dalla macellazione;
- l'ispezione *post mortem*, da eseguire nell'ambito della stessa sessione di macellazione e prima che qualunque parte di ogni animale macellato venga allontanata dal macello.

Il veterinario ufficiale deve tuttavia assicurare la propria presenza durante tutte le operazioni di macellazione qualora:

- venissero macellati animali che si sospettino affetti da una malattia o condizione che possa incidere negativamente sulla salute umana o degli animali;
- venissero macellati animali nell'ambito di uno specifico programma di eradicazione o di controllo di una determinata malattia;
- la situazione epidemiologica registrata per determinate malattie in un determinato contesto, nel quadro della legislazione dell'Unione riguardo a specifiche norme di polizia sanitaria, dovesse presupporre un maggior controllo in fase di macellazione;
- in ogni altra situazione si valutasse necessario.

Il veterinario ufficiale deve comunque garantire l'esecuzione dei controlli ufficiali pianificati e programmati al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione ed in riferimento alle norme in materia di igiene degli alimenti, materiali specifici a rischio e altri sottoprodotti di origine animale, oltre che riguardo alla protezione degli animali al momento della macellazione e durante il trasporto.

Nota esplicativa:

-
- (*) con UGB (Unità Grande Bovino) si fa riferimento al criterio di equivalenza utilizzato con il D.Lgs 19 novembre 2008, n. 194 e, nell'attuale contesto, un UGB corrisponde a: 1 capo bovino adulto; 2 vitelli; 1 solipede; 5 suini/cinghiali di peso vivo > 100 Kg; 7 suini/cinghiali di peso vivo < 100 Kg > 15 Kg; 10 ovini o caprini adulti; 20 suinetti, agnelli o capretti di peso vivo < 15 Kg.