





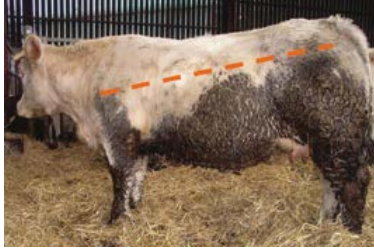




SCHEDA TEMATICA N. 5: Gradi di pulizia del mantello dei bovini

Griglia di valutazione del grado di pulizia dei bovini

A	"Pulito"	Nessuna sporcizia sull'animale salvo qualche traccia		
B	"Abbastanza pulito"	Aree sporche che si estendono oltre la metà inferiore della coscia e sulla parte inferiore dell'addome e dello sterno		
C	"Leggermente sporco"	Aree sporche che si estendono dalla parte superiore della coscia (trocantere) nella parte anteriore dello sterno		
D	"Sporco"	Aree sporche che si estendono dalla natica (anca) alla punta della spalla. Lo sporco sale lateralmente alla sommità del fianco e forma una spessa crosta		
E	"Sporco e bagnato"	L'area sporca è superiore rispetto al livello 4 oppure è uguale ai livelli 3 e 4 ma con l'aggravante dell'umidità del mantello		

Griglia di valutazione e azioni da intraprendere¹

Grado pulizia pelli	Azioni dell'OSA in macello	Azioni del veterinario Ufficiale in macello	Azioni del Veterinario Ufficiale in allevamento	Azioni dell'OSA allevamento
A / B	Nessuna	Ammissione alla macellazione	Nessuna	Misure adeguate per, per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e degli animali da produzione;
C	Applicazione di particolari GMP di produzione	Ammissione alla macellazione e verifica dell'applicazione delle procedure previste dall'OSA	Nessuna	Misure adeguate per, per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e degli animali da produzione;
D / E	Ripulire l'animale prima della macellazione oppure: <ul style="list-style-type: none"> • Macellazione differita con rallentamento della catena lasciando lo spazio di almeno una carcassa da garantire la separazione tra animali puliti e sporchi. • Messa in atto di procedure particolari per la toelettatura igienica degli animali che protegga le carcasse da ogni contaminazione. • Altre procedure congrue. 	Ammissione alla macellazione e adozione delle seguenti azioni: <ul style="list-style-type: none"> • Verifica corretta applicazione delle procedure elaborate dagli operatori (per il mancato rispetto si applicano i provvedimenti conseguenti) • Segnalazione alla ASL territorialmente competente per l'allevamento. 	A seguito della segnalazione, ispezione presso l'allevamento ed eventuali provvedimenti conseguenti.	Misure adeguate per, per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e degli animali da produzione; Dichiarare inoltre nel documento ICA che la gestione della stabulazione degli animali garantisce un grado di pulizia delle pelli accettabile per il macello.

Altre linee guida per la valutazione della pulizia dei bovini sono disponibili qui:

¹ Fonte: [Linee di indirizzo per la valutazione del grado di pulizia dei bovini portati al macello](#) D.d.u.o. 24 marzo 2016 - n. 2188 BUR Lombardia (modificato)



- [Red Meat Safety & Clean Livestock](#) (EN)
- [Grille de notation de la propreté des bovins vivants](#) (FR)
- [Grille de notation de la propreté des gros bovins](#) (FR)

