



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
ex UFFICI VIII e IX

TELEFAX

ASSESSOREATI ALLA SANITA'
REGIONI E PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA DI BOLZANO
Servizi veterinari

Prot: 29972/p

OGGETTO: compilazione del registro di macellazione e della scheda di rilevamento dati BSE con corretta indicazione della categoria di macellazione.

Nel corso di una ispezione del FVO (Ufficio Ispettivo della Commissione europea) nel marzo 2006, effettuata per verificare l'applicazione delle misure di controllo ed eradicazione della BSE, è stata rilevata una mancanza di uniformità nella classificazione dei bovini sottoposti a sorveglianza per BSE nelle categorie di rischio.

In proposito lo scrivente Ministero aveva già diramato, con telefax n. 600.8/BSE/79 del 16 marzo 2001, un protocollo operativo per l'inquadramento dei bovini nelle categorie di rischio, nonché, con la nota n. 600.8/BSE/160 del 13 novembre 2001, aveva fornito ulteriori elementi di chiarimento in merito alle categorie di macellazione in base al rischio sanitario.

La diramazione di dette note ministeriali si era resa necessaria a seguito di una precedente visita ispettiva del FVO del 2001, nel corso della quale già erano state rilevate carenze

- nella verifica dell'identificazione degli animali condotti al macello;
- nell'esecuzione dell'esame ante mortem;
- nell'identificazione della categoria di rischio sanitario per la BSE.

Per quanto sopra esposto, è da ritenersi una grave evenienza il rilevare a tutt'oggi che nella macellazione dei bovini si verificano carenze di controllo ufficiale dovute a mancata applicazione dei protocolli stabiliti e diramati dallo scrivente Ministero.

Al fine di favorire una corretta applicazione dei Regolamenti CE 853/2004 ed 854/2004, che hanno modificato il precedente assetto normativo, al quale facevano riferimento le succitate note ministeriali, ed allo scopo di facilitare il compito dei veterinari ufficiali nella procedura di classificazione dei bovini si forniscono pertanto in allegato ulteriori elementi di chiarimento.

Tali elementi integrano le indicazioni, già fornite in merito alla classificazione secondo le categorie previste dall'allegato III del Regolamento 999/200, con modalità operative da rispettare riguardo alle macellazioni "d'urgenza al di fuori del macello", "d'urgenza al macello", "d'urgenza e separata al macello".

Nell'invitare Codesti Assessorati a voler dare tempestiva comunicazione ai servizi veterinari delle Aziende Sanitarie Locali ai fini di una corretta applicazione dei protocolli stabiliti, si ringrazia per la collaborazione e si resta a disposizione per ulteriori chiarimenti.

IL CAPO DIPARTIMENTO

Macellazione d'urgenza

Ai sensi del Regolamento CE 853/2004, Allegato III, sezione I, capitolo VI, la macellazione d'urgenza è quella che avviene al di fuori del macello, su ungulati domestici, per il resto sani, che hanno subito un incidente o che sono affetti da turbe metaboliche - funzionali, comunque tali da non rendere le carni inadatte al consumo umano, e che non possono essere trasportati al macello, per evitare inutili sofferenze; il D.Lgs. 333/98 all'articolo 12 prescrive che gli animali feriti o malati devono essere macellati o abbattuti sul posto.

Qualora sia necessario macellare d'urgenza un animale al fuori del macello, al fine di destinarne le carni per il consumo umano, va effettuata la visita ante mortem da parte di un veterinario, e l'abbattimento deve avvenire previo stordimento dell'animale.

Il veterinario controlla che il dissanguamento avvenga subito dopo lo stordimento in condizioni igieniche soddisfacenti sull'animale appeso e nel rispetto di corrette pratiche di iugulazione e di dissanguamento, allo scopo di prevenire la contaminazione in profondità delle carni.

A tal fine si ritiene opportuno che presso gli allevamenti, quantomeno in quelli di maggiore capacità produttiva, sia disponibile un apposito locale chiuso ed attrezzato adeguatamente per consentire lo svolgimento delle macellazioni di urgenza in maniera igienicamente soddisfacente.

Il sangue deve essere raccolto in adeguati contenitori chiudibili e deve essere inviato al macello insieme alla carcassa; il contenitore deve essere munito di un mezzo di identificazione che consenta di riconoscerne l'appartenenza alla relativa carcassa.

Qualora non sia possibile procedere ad un corretto dissanguamento la relativa carcassa non può essere destinata al consumo umano.

Non è opportuno procedere all'eviscerazione in azienda, in quanto non è consentito procedere preventivamente allo scuoiamento; solo qualora il veterinario lo reputi necessario, sotto la sua supervisione, possono essere asportati lo stomaco e gli intestini, che nell'accompagnare la carcassa al macello, devono essere identificati come appartenenti alla carcassa stessa.

La carcassa di cui sopra va inviata senza ritardi al macello più vicino in condizioni igieniche soddisfacenti.

Se dall'inizio delle operazioni di macellazione all'arrivo della carcassa al macello occorre un tempo superiore a 2 ore deve essere utilizzato un mezzo con refrigerazione attiva; la refrigerazione non è necessaria quando la temperatura ambiente esterna lo consente.

Gli animali macellati d'urgenza in allevamento devono essere accompagnati al macello dai documenti comunque previsti per l'invio al macello degli animali vivi, compilati per le parti applicabili (es.: passaporto, modello 4, eventualmente mod. 2/33), nonché da una dichiarazione del veterinario che attesti la data e l'ora di inizio della macellazione d'urgenza, le motivazioni di tale macellazione, l'esito favorevole della visita ante mortem. Tale attestato deve essere redatto in triplice copia, l'originale accompagna gli animali macellati, una copia viene consegnata al proprietario degli stessi, una rimane al veterinario ufficiale.

Ovviamente, l'animale che abbia subito trattamenti farmacologici per i quali non sia stato possibile rispettare i tempi di sospensione, non può essere destinato al consumo umano.

Le successive operazioni di scuoiatura e di eviscerazione della carcassa dell'animale macellato d'urgenza sono eseguite quindi al macello; tali carcasse non devono venire a contatto con le altre carcasse e vanno manipolate in maniera tale da impedire qualsiasi contaminazione crociata.

Il veterinario ufficiale del macello deve valutare con particolare attenzione le informazioni contenute nella documentazione di accompagnamento della carcassa e deve effettuare con accuratezza la visita ispettiva post mortem.

Il bollo sanitario da utilizzarsi al macello sulle carni che sono state oggetto di macellazione speciale d'urgenza al di fuori del macello rimane quello che era definito nel D.M. 13 giugno 1994.

- deve essere di forma rettangolare, misurare almeno 6 centimetri in larghezza e 4 in altezza;

- i caratteri a stampa devono avere un'altezza di almeno 0,8 cm;
- deve riportare nella parte superiore l'indicazione dell'unità sanitaria locale del macello
- al centro la sigla MSU seguita dal bollo d'identificazione del veterinario ufficiale;
- nella parte inferiore il nome della Regione o Provincia autonoma del macello.

Si ritiene inoltre utile rammentare che nel caso in cui alla visita post mortem dovessero emergere riscontri di malattia, il veterinario ufficiale dello stabilimento di macellazione è tenuto a darne adeguata informazione all'autorità competente, al veterinario che assiste l'azienda di provenienza ed all'allevatore, mediante l'utilizzo del modello di documento riportato in appendice all'allegato I del Reg. CE 2074/2005.

Macellazione differita/separata (Reg. CE 854/2004, allegato I, sezione III, capo III: decisioni riguardanti gli animali vivi)

Il veterinario ufficiale al macello, in caso di sospetto o di riscontro su un animale di una malattia o di una condizione che potrebbe incidere negativamente sulla salute umana o degli animali, deve prevedere la macellazione dell'animale separata dagli altri se il macello è in possesso di locali destinati alla macellazione contumaciale; oppure deve differire la macellazione al termine delle operazioni di macellazione ordinaria, adottando tutte le precauzioni necessarie per evitare la contaminazione delle altre carni.

Si rammenta in proposito che al macello gli animali devono essere accompagnati dal modello 4 c, quando previsto, dal documento recante le informazioni sulla catena alimentare, dall'esame dei quali può emergere la sussistenza di una delle suddette condizioni; ad esempio, animali inviati al macello nell'ambito di un regime specifico di eradicazione e di controllo di una determinata malattia, come la brucellosi e la tubercolosi, ecc.

Inoltre, gli animali affetti da una malattia o da una condizione trasmissibile ad altri animali o agli esseri umani mediante la manipolazione o il consumo delle carni e animali che presentano segni clinici di una malattia sistemica o di cachessia non possono essere macellati ai fini del consumo umano. Tali animali devono essere abbattuti separatamente, in condizioni tali da impedire la contaminazione di altri animali o carcasse, e dichiarati non idonei al consumo umano.

Anche gli animali di cui non è ragionevolmente possibile stabilire l'identità sono abbattuti separatamente rispetto alle operazioni di macellazione ordinaria, e dichiarate non idonee al consumo umano.

Situazioni d'emergenza al macello

Qualora al macello si verificano situazioni di emergenza come nel caso di animali che all'arrivo presentano lesioni traumatiche intervenute durante il trasporto, il veterinario ufficiale, per ragioni di benessere animale, ne dispone lo stordimento sull'automezzo e l'immediata macellazione.

Gli animali feriti o malati che, in casi eccezionali, ai sensi dell'articolo 12 del D.Lgs. 333/98, vengono inviati verso il macello, devono essere accompagnati dalla richiesta, formulata da un veterinario ufficiale dell'ASL di partenza, per l'esecuzione della macellazione d'emergenza presso il macello; contestualmente il suddetto veterinario ufficiale attesta la trasportabilità dell'animale, purché ciò non comporti ulteriori sofferenze allo stesso.

Il veterinario ufficiale del macello in ogni caso deve valutare attentamente la documentazione di accompagnamento e deve effettuare una visita ante mortem particolarmente accurata su tali soggetti, per escludere condizioni che imporrebbero una macellazione separata o differita.

In tal caso, se il macello non è in possesso di locali contumaciali separati, il veterinario ufficiale deve disporre e verificare che l'attività di macellazione ordinaria non riprenda se prima non siano state effettuate adeguate operazioni di lavaggio e disinfezione delle strutture e delle attrezzature.

Ai fini della compilazione della scheda di accompagnamento campioni per la BSE le due fattispecie sopra indicate per le macellazioni d'emergenza al macello,

1. lesioni traumatiche avvenute durante il trasporto;
2. animali accompagnati da richiesta di macellazione d'emergenza al macello e relativa attestazione di trasportabilità,

vanno riportate in linea di massima nella voce "macellazioni d'emergenza". Ovviamente, se per una situazione d'emergenza al macello è stata necessaria anche una separazione delle operazioni la scheda di accompagnamento dei campioni per la BSE verrà compilata per la parte relativa alla macellazione differita. Mentre, all'interno del registro di macellazione dovranno essere riportate ambedue le condizioni, la situazione d'emergenza e la separazione delle operazioni di macellazione.

Schema riassuntivo

Nel registro di macellazione deve rimanere sempre traccia del tipo di macellazione svolta, con la previsione di 5 fattispecie:

1. macellazione ordinaria ovvero soggetti regolarmente macellati
2. macellazione separata/differita
3. macellazione d'urgenza al di fuori del macello
4. macellazione d'emergenza al macello
5. macellazione d'emergenza al macello separata.

Ai fini della compilazione della scheda di registrazione dati BSE, la fattispecie della macellazione d'emergenza al macello viene assimilata alla macellazione d'urgenza, mentre la fattispecie della macellazione d'emergenza al macello separata viene assimilata alla macellazione differita/separata.

SCHEDA DI REGISTRAZIONE DATI BSE	
CATEGORIA DI MACELLAZIONE	comprende
Macellazione ordinaria	Macellazione ordinaria
Macellazione differita/separata	Macellazione separata o differita Macellazione d'emergenza al macello separata
Macellazione d'urgenza	Macellazione d'urgenza fuori dal macello macellazione d'emergenza al macello non separata.

29 AGO. 2006