



# REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

DECRETO N. 155 DEL 30.10.2009

OGGETTO: riconoscimento macelli e sezionamenti a capacità limitata – integrazione D.G.R. 20 novembre 2007, n. 3710 - Allegato L.

## IL DIRIGENTE REGIONALE UNITA' DI PROGETTO SANITA' ANIMALE E IGIENE ALIMENTARE

- PREMESSO CHE** i regolamenti comunitari prevedono la chiusura degli stabilimenti autorizzati a capacità limitata in base agli art. 5 e 6 del D. Lgs 286/1994 e all'art. 13 del D.P.R. 495/1997, ora abrogati, qualora non si proceda al riconoscimento in base al Regolamento (CE) 853/2004;
- CONSIDERATA** la necessità di prevedere delle caratteristiche strutturali e gestionali che tengano conto della peculiarità e dei quantitativi di alimenti prodotti in detti stabilimenti pur tutelando la salute del consumatore;
- CONSIDERATO** che la Deliberazione della Giunta Regionale 20 novembre 2007, n. 3710, stabiliva che la domanda di riconoscimento per tali stabilimenti dovesse essere presentata entro e non oltre il 30 giugno 2009;
- CONSIDERATO** che la ristrutturazione degli stabilimenti a capacità limitata, in alcuni casi, potrebbe richiedere lunghi tempi di adeguamento;
- CONSIDERATO** il numero di stabilimenti che hanno già presentato domanda ma non hanno ancora completato gli adeguamenti, i tempi relativi alle procedure di rilascio del numero di riconoscimento e la relativa decretazione;
- CONSIDERATO** che la Deliberazione della Giunta Regionale 20 novembre 2007, n. 3710, dà incarico alla competente Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare di emanare "eventuali variazioni e/o integrazioni" agli allegati della sopracitata Deliberazione;
- VISTO** l'art. 117, comma 3 della Costituzione;
- VISTO** il "Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare" della Commissione Europea 12.01.2000;
- VISTO** il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28.01.2002;
- VISTI** i regolamenti (CE) n. 852, 853, 854 e 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29.04.2004 e successive modifiche e integrazioni;
- VISTO** in particolare il Capo II, Sezione III, Allegato I del Regolamento (CE) 854/2004 "Frequenza dei controlli";
- VISTI** i regolamenti (CE) n. 2074 e 2076/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 05.12.2005 e successive modifiche e integrazioni;

- VISTO** il Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193: attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- VISTA** l'Intesa Stato Regioni Rep. Atti n. 115/CSR del 31 maggio 2007 concernente una deroga specifica, norme transitorie e talune disposizioni generali per gli stabilimenti di macellazione;
- VISTA** la nota Regione Veneto prot. n. 67841/50.00.13.01 del 6 febbraio 2008 che definisce le procedure per i riconoscimenti;
- VISTA** la nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali prot. n. 20757-P del 10 luglio 2008 con la quale vengono declinate le caratteristiche che devono possedere gli stabilimenti a capacità limitata per accedere al riconoscimento;
- VISTA** le note Regione Veneto prot. n. 231066/50.00.13.01 del 28 aprile 2009 e prot. n. 254059/50.00.13.01 del 11 maggio 2009 che definiscono le procedure per i riconoscimenti dei macelli e i sezionamenti a capacità limitata;
- VISTA** la Deliberazione della Giunta Regionale del 24 giugno 2003, n. 1874, e successive modifiche ed integrazioni;
- VISTA** la Legge 07.08.1990, n. 241 che detta "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi", e successive modifiche ed integrazioni;
- VISTO** il D.Lgs. 30.12.1999 n. 507 che detta "Depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio, ai sensi dell'articolo 1 della Legge 25 giugno 1999, n. 205" e successive modifiche ed integrazioni;
- VISTO** il D.P.R. 28.12.2000, n. 445 che detta "Disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa", e successive modifiche ed integrazioni;
- VISTA** la Legge Regionale 10.01.1997, n. 1, art. 28, 2° comma, che demanda al Dirigente responsabile della struttura organizzativa di competenza l'adozione degli atti già di competenza del Presidente della Giunta Regionale e la D.G.R. del 29.09.2000, n. 3157, applicativa della L.R. n.1/1997;
- VISTA** la D.G.R. del 08.02.2000, n. 400, con la quale vengono definiti i provvedimenti regionali;
- VISTA** la Legge Regionale 11.06.1991, n. 12, e sue successive modificazioni ed integrazioni;
- RITENUTA** regolare l'istruttoria della pratica, anche in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione statale e regionale;

## DECRETA

1. di integrare la Deliberazione della Giunta Regionale 20 novembre 2007, n. 3710, con l'**Allegato L** al presente decreto, del quale costituisce parte integrante;
2. il presente provvedimento entra in vigore dalla data di emissione dello stesso.
3. di pubblicare il presente decreto nel Bollettino ufficiale della Regione con le modalità previste dall'articolo 1, comma 1, lettera d) della legge regionale n. 14/1989;

*Firmato - Dott. Piero Vio -*

**RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI GIA' AUTORIZZATI COME  
CAPACITA' LIMITATA**

**Titolo I**

**REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI**

**Art. 1.**

**Ambito di applicazione**

1. Il presente allegato definisce le caratteristiche strutturali e gestionali applicabili esclusivamente agli stabilimenti che effettuano il passaggio da impianti di macellazione a capacità limitata autorizzati in base agli articoli 5 e 6 del D.Lgs. 286/1994 e all'articolo 13 del DPR 495/1997, abrogati dal D.Lgs 193/2007, a stabilimenti riconosciuti in base al Regolamento (CE) 853/2004.
2. Il Legale Rappresentante degli stabilimenti di cui al comma 1 deve aver presentato la domanda di riconoscimento al Servizio Veterinario dell'Az. ULSS competente territorialmente entro e non oltre il 30 giugno 2009.

**Art. 2**

**Domanda di riconoscimento**

1. La procedura e la documentazione per la richiesta di riconoscimento è definita dall'Allegato D alla DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni.
2. Il Servizio Veterinario, controllata la congruità della documentazione ed effettuato il sopralluogo con esito favorevole, richiede, entro e non oltre il 30 novembre 2009, all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare l'assegnazione del numero di riconoscimento.
3. Per il sopralluogo di cui comma 2 devono essere utilizzata le liste di riscontro riportate al titolo III.
4. Il riconoscimento assegnato è condizionato, il Servizio Veterinario entro i 90 giorni di validità effettua un audit di buone prassi igieniche e di procedure basate sull'HACCP, per il rilascio del riconoscimento definitivo. In caso di esito non favorevole il riconoscimento può essere prorogato per altri 90 giorni, allo scadere dei quali il riconoscimento verrà revocato.

**Art. 3**

**Caratteristiche strutturali e gestionali dello stabilimento**

1. Le caratteristiche strutturali previste per gli stabilimenti di cui all'art. 1 sono definite nelle liste di riscontro riportate al titolo III.
2. Il Servizio Veterinario definisce, in base alle caratteristiche strutturali dello stabilimento, la capacità produttiva.
3. L'assenza di stalle di sosta e/o recinti d'attesa presso i macelli per ungulati domestici è ammessa solo in caso di:
  - utilizzino delle stalle dell'allevamento sito nei pressi del macello ed avente la stessa ragione sociale. La macellazione può essere effettuata esclusivamente sui capi provenienti dall'allevamento stesso per un massimo di 5 UGB settimanali;



- macelli siti in aree montane. In questo caso deve essere comunque garantita la possibilità di abbeverarsi degli animali. Inoltre, gli animali non devono pernottare in stabilimento, devono provenire da allevamenti delle province o province contermini, il punto di scarico deve consentire il regolare svolgersi della visita ante-mortem e garantire il benessere animale. Anche in questo caso il numero di capi ammesso alla macellazione non deve superare le 5 UGB settimanali.

## **Titolo II**

### **CONTROLLI UFFICIALI**

#### **Art. 4**

1. La macellazione deve avvenire in presenza di almeno un Veterinario Ufficiale.
2. Negli stabilimenti di macellazione per ungulati domestici che macellano meno di 20 UGB al giorno, qualora sia impossibile garantire la presenza continuativa del Veterinario Ufficiale durante tutte le fasi di macellazione, è necessario che il Veterinario Ufficiale proceda alla visita ante-mortem e, prima che le carni lascino lo stabilimento, all'ispezione post-mortem nella stessa giornata di macellazione. Il Veterinario Ufficiale deve lasciare traccia dell'avvenuta visita ante-mortem in caso non possa garantire la presenza continuativa.
3. Quanto previsto al comma 2 si applica anche agli stabilimenti riconosciuti per la macellazione di pollame e lagomorfi parzialmente eviscerati che macellano meno di 150.000 capi anno.
4. L'ispezione ante e post-mortem deve essere effettuata in conformità a quanto previsto dal Regolamento (CE) 854/2004 e successive modifiche ed integrazioni.



**Titolo III**

**LISTE DI RISCONTRO**

**Macelli**

DATI ANAGRAFICI	
Ditta	_____
Rappresentante legale	_____ Cod. fiscale _____
SEDE STABILIMENTO: Comune	_____ Provincia _____
Via	_____ n. _____
Stabilimento a capacità limitata: n. Regionale	_____
tipologie di attività effettuate	_____ _____ _____



**REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI PER IL PASSAGGIO DEI MACELLI A RIDOTTA CAPACITÀ PRODUTTIVA DA AUTORIZZATI A RICONOSCIUTI**

<b>1) AREE ESTERNE</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
<b>a) stalle di sosta e/o recinti di attesa:</b>				
1	Esistono stalle di sosta e/o recinti di attesa?			
2	è consentito comunque l'abbeveraggio degli animali ad esclusione degli avicunicoli?			
3	nel caso di macelli avicunicoli le gabbie del vivo possono essere mantenute in postazione idonea che garantisca una protezione degli animali dalle intemperie?			
<b>• In caso di macellazione esclusiva di capi del proprio allevamento</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
4	l'allevamento ha la stessa ragione sociale del macello ed è sito nei pressi dello stesso?			
5	il limite produttivo massimo per la struttura che usufruisce della deroga per la stalla di sosta è stato definito non superiore alle 5 UGB settimanali?	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
<b>• In caso di macelli siti in territorio montano</b>				
6	il limite produttivo massimo per la struttura sita in territorio montano che usufruisce della deroga per la stalla di sosta è stato definito non superiore alle 5 UGB settimanali?			
7	Nel periodo tra arrivo e scarico è comunque garantita la possibilità di abbeverarsi degli animali?			
8	Qualora non esistano stalle di sosta e/o recinti d'attesa gli animali pernottano in stabilimento?			
9	Qualora non esistano stalle di sosta e/o recinti d'attesa gli animali provengono da allevamenti delle province o province contermini?			
10	Qualora non esistano stalle di sosta e/o recinti d'attesa il punto di scarico consente il regolare svolgersi della visita ante-mortem?			
11	Qualora non esistano stalle di sosta e/o recinti d'attesa il punto di scarico garantisce comunque il benessere animale?			
<b>b) Spazio separato per lavaggio automezzi del trasporto bestiame</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
12	È presente un'area interna al perimetro del macello con pavimentazione che consenta il deflusso verso gli scarichi e adeguata attrezzatura per il lavaggio degli automezzi (es. idropulitrice)?			
13	In alternativa è possibile l'utilizzo di altre strutture a tal fine ufficialmente autorizzate (anche presso altri macelli situati nelle vicinanze)?			
<b>c) Idonei dispositivi per l'immobilizzazione degli animali da stordire:</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
14	è presente un sistema che permetta un'adeguata immobilizzazione degli animali e garantisca il benessere animale?			
<b>2) REQUISITI STRUTTURALI GENERALI</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
15	I pavimenti garantiscono il completo drenaggio delle acque di lavaggio verso i punti di raccolta e smaltimento dei reflui, evitando situazioni di ristagno di liquidi?			
16	Le pareti sono rivestite in materiale lavabile e resistente ai detergenti ed ai disinfettanti in uso sino a una altezza almeno pari a quella delle guidovie?			
17	Soffitti: i criteri costruttivi e le procedure di manutenzione e pulizia garantiscono l'assenza di accumulo di sporcizia sopra le attrezzature e gli impianti sopraelevati?			
18	tutte le porte garantiscono la completa chiusura dei vani di accesso?			
19	Le eventuali porte in legno sono trattate alla superficie in modo da presentare caratteristiche in linea con quanto prescritto dal Regolamento (CE) 852/2004?			
20	le aperture per l'accesso degli animali al macello e gli altri ingressi all'impianto possono essere aperte solo per lo stretto tempo necessario?			



21	Durante la macellazione e le altre attività di lavorazione tali accessi possono essere mantenuti chiusi, a meno che siano stati predisposti adeguati dispositivi atti a prevenire possibili fonti di contaminazione?			
<b>3) LOCALI DI MACELLAZIONE E LOCALI ACCESSORI</b>				
<b>a) numero di locali</b>				
22	il numero dei locali è sufficiente (in particolare è presente il locale per lo svuotamento e pulizia degli stomaci e intestini)?	SI	NO	NA
• <b>Assenza del locale per lo svuotamento e la pulizia degli stomaci e degli intestini</b>				
23	L'impianto di macellazione è situato in zone sottoposte a difficoltà di ordine logistico, urbanistico ed in particolare in zona montana?	SI	NO	NA
24	tutte le operazioni successive allo stordimento avvengono comunque con l'animale sospeso, che non deve più venire a contatto con il suolo?			
25	le operazioni di svuotamento e pulizia avvengono in momenti completamente separati dalle operazioni di macellazione (comunque al termine delle stesse) e movimentazione delle carni?			
26	sono comunque garantiti gli obiettivi di sicurezza alimentare e il rispetto delle norme igienico sanitarie di macellazione?			
27	l'operatore del settore alimentare responsabile del macello ha predisposto opportune procedure nell'ambito del piano di autocontrollo che garantiscano l'igienicità delle operazioni e che facciano specifico riferimento alla pulizia e disinfezione dei locali ed alla gestione degli scarti?			
• <b>Macellazione in postazione singola</b>				
28	è prevista una procedura di effettuazione di accurati interventi di pulizia e disinfezione tra un animale macellato e quello successivo?	SI	NO	NA
<b>b) Locale spedizione</b>				
29	è previsto uno specifico locale dedicato a tale operazione sufficientemente ampio?	SI	NO	NA
30	sono presenti sistemi di carico chiusi (porte tamponate)?			
31	nel caso non vi sia un locale spedizione le carni sono esitate nello spaccio o laboratorio fisicamente collegato?			
• <b>Assenza del locale spedizione in caso di invio esclusivo allo spaccio, della stessa ragione sociale, non fisicamente collegato al macello</b>				
32	le operazioni di spedizione avvengano in tempi differenti da quelle di macellazione ed eventuale sezionamento?	SI	NO	NA
33	nel piano di autocontrollo della ditta è prevista una specifica e dettagliata procedura di pulizia e disinfezione?			
34	le modalità di trasporto delle carni dal macello allo spaccio sono svolte in condizioni tali da evitare qualsiasi contaminazione delle carni?			
<b>c) Scuoiatura teste</b>				
35	le teste sono scuoiate in linea di macellazione o comunque è predisposta una postazione dedicata a tale operazione?	SI	NO	NA
36	Il lavaggio delle teste avviene in modo tale da prevenire la contaminazione delle carni?			
<b>d) Rasatura teste e lavorazione trippe</b>				
37	esiste un locale specifico di lavorazione delle trippe con sistema di aspirazione del vapore, eventualmente utilizzabile anche per la rasatura teste in tempi diversi?	SI	NO	NA
<b>e) Locali frigoriferi</b>				
38	i locali frigoriferi sono di capienza adeguata alla potenzialità produttiva dell'impianto, in grado di garantire il rapido raggiungimento e il mantenimento delle temperature prescritte per la carne dopo la macellazione?	SI	NO	NA
39	I locali frigoriferi sono dotati di impianti di refrigerazione che garantiscano un'adeguata aerazione/ventilazione onde evitare formazione di condensa?			
40	I locali frigoriferi sono muniti di un sistema di deflusso della condensa che non presenti rischio di contaminazione per le carni?			
<b>f) Cella o strutture chiudibili per le carni trattenute in osservazione</b>				
		SI	NO	NA



41	esiste un sistema che rende inaccessibili tali carni all'operatore (locale o gabbia a compasso o altro sistema) e che eviti qualsiasi possibilità di contaminazione delle carni giudicate idonee al consumo umano da parte delle carni potenzialmente non idonee?			
<b>g) Celle o strutture chiudibili per le carni dichiarate non idonee al consumo umano</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
42	Qualora l'esportazione dei sottoprodotti non sia quotidiana, sono presenti strutture refrigerate sufficientemente capienti destinate al deposito dei sottoprodotti di Cat 3 o degli MRS?			
<b>h) Spogliatoi e servizio igienico</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
43	Sono presenti spogliatoio e servizio igienico all'interno dello stabilimento di macellazione?			
44	Lo spogliatoio ha accesso diretto dall'esterno?			
45	In alternativa sono presenti servizi igienici nell'annesso spaccio o laboratorio utilizzabili in assenza di attività degli stessi?			
<b>4) ATTREZZATURE E IMPIANTI</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
<b>a) Lavabi (in stabilimento e servizio igienico)</b>				
46	per il lavaggio delle mani degli operatori sono presenti solo lavabi non azionabili manualmente (non è accettabile la rubinetteria azionabile "a gomito")?			
47	gli scarichi dei lavandini si raccordano con il sistema di raccolta e smaltimento reflui?	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
<b>b) Scarichi</b>				
48	i canali di scarico, totalmente o parzialmente scoperti, sono progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita?			
49	Sono presenti le griglie < 6 mm. Nel macello e nei locali di rimozione MSR o comunque è presente un unico vaglio a valle del sistema di scarico, purché accessibile ai fini della rimozione della mondiglia?			
<b>c) Illuminazione</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
50	l'illuminazione naturale o artificiale è tale da garantire che tutte le operazioni condotte nello stabilimento, comprese la visita ante-mortem, l'ispezione post-mortem e la verifica delle condizioni di pulizia, avvengano in condizioni di adeguata visibilità che non alteri i colori?			
<b>d) Aerazione dei locali</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
51	Il sistema di ventilazione e di estrazione dei vapori consente l'assenza di muffe, condensa distacchi degli intonaci e ruggine, oltre all'assenza di odori di ristagno?			
<b>e) Sterilizzatori (o sistema alternativo con effetto equivalente)</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
52	Gli sterilizzatori sono facilmente raggiungibili ed in numero adeguato in rapporto all'ampiezza dei locali del macello?			
53	è presente un sistema o una procedura per la sterilizzazione della strumentazione utilizzata per la divisione in mezzene?			
54	In luogo degli sterilizzatori è adottato un sistema alternativo con effetto equivalente?			
<b>f) Modalità di raffreddamento delle carcasse</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
55	viene evitata la formazione di condensa limitando il numero di capi macellati in rapporto alla capacità delle celle frigorifere?			
56	Sono presenti due celle frigorifere, una per lo stoccaggio ed una per il raffreddamento?			
57	In alternativa viene effettuato lo svuotamento dell'unica cella entro la successiva giornata di macellazione?			
<b>g) Registrazione delle temperature delle celle frigorifere</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
58	Nelle celle di deposito, dove le carni stazionano oltre le 24 ore, è prevista la registrazione della temperatura con frequenza appropriata ed in modo automatico?			

Data controllo

Firma del Veterinario Ufficiale

Firma del Responsabile di Servizio



--	--	--	--	--



**Sezionamenti**

DATI ANAGRAFICI	
Ditta	_____
Rappresentante legale _____	Cod. fiscale _____
SEDE STABILIMENTO: Comune _____	Provincia _____
Via _____	n. _____
Stabilimento a capacità limitata: n. Regionale _____	
tipologie di attività effettuate _____	
_____	
_____	



**REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI PER IL PASSAGGIO DEI SEZIONAMENTI A RIDOTTA CAPACITÀ PRODUTTIVA DA AUTORIZZATI A RICONOSCIUTI**

<b>1) REQUISITI STRUTTURALI GENERALI</b>		SI	NO	NA
1	I pavimenti sono sistemati in maniera tale da garantire il completo drenaggio delle acque di lavaggio verso i punti di raccolta e smaltimento dei reflui, evitando situazioni di ristagno di liquidi?			
2	Le pareti sono rivestite in materiale lavabile e resistente ai detergenti ed ai disinfettanti in uso sino a una altezza sufficiente?			
3	Soffitti: i criteri costruttivi e le procedure di manutenzione e pulizia garantiscono l'assenza di accumulo di sporcizia sopra le attrezzature e gli impianti sopraelevati?			
4	tutte le porte garantiscono la completa chiusura dei vani di accesso?			
5	Le eventuali porte in legno sono trattate alla superficie in modo da presentare caratteristiche in linea con quanto prescritto dal Regolamento (CE) 852/2004?			
6	Durante le attività di lavorazione tali accessi possono essere mantenuti chiusi?			

<b>2) LOCALI DI SEZIONAMENTO E LOCALI ACCESSORI</b>		SI	NO	NA
<b>a) Locale spedizione</b>				
7	è previsto uno specifico locale dedicato a tale operazione sufficientemente ampio?			
8	sono presenti sistemi di carico/scarico chiusi (porte tamponate)?			
<b>b) Locali frigoriferi</b>		SI	NO	NA
9	I locali frigoriferi sono di capienza adeguata alla potenzialità produttiva dell'impianto, in grado di garantire il mantenimento delle temperature prescritte per le carni?			
10	I locali frigoriferi sono dotati di impianti di refrigerazione che garantiscano un'adeguata aerazione/ventilazione onde evitare formazione di condensa?			
11	I locali frigoriferi sono muniti di un sistema di deflusso della condensa che non presenti rischio di contaminazione per le carni?			
12	è garantita la separazione tra le carni esposte e quelle imballate?			
13	Le due diverse tipologie sono immagazzinate in momenti diversi?			
<b>c) Condizionamento dei locali</b>		SI	NO	NA
14	Lo stabilimento è dotato di un impianto di condizionamento ambientale che consenta il mantenimento della temperatura dei locali e delle carni secondo quanto previsto dalla normativa vigente?			

<b>19) c) ATTREZZATURE E IMPIANTI</b>		SI	NO	NA
<b>a) Lavabi (in stabilimento e wc)</b>				
15	per il lavaggio delle mani degli operatori sono presenti solo lavabi non azionabili manualmente (non è accettabile la rubinetteria azionabile "a gomito")?			
16	gli scarichi dei lavandini si raccordano con il sistema di raccolta e smaltimento reflui?			
<b>b) Scarichi</b>		SI	NO	NA
17	I canali di scarico, totalmente o parzialmente scoperti, sono progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita?			
<b>c) Illuminazione</b>		SI	NO	NA
18	l'illuminazione naturale o artificiale è tale da garantire che tutte le operazioni condotte nello stabilimento avvengano in condizioni di adeguata visibilità che non alteri i colori?			



<b>d) Aerazione dei locali</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
19	Il sistema di ventilazione e di estrazione dei vapori consente l'assenza di muffe, condensa distacchi degli intonaci e ruggine, oltre all'assenza di odori di ristagno?			
<b>e) Sterilizzatori (o sistema alternativo con effetto equivalente)</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
20	Gli sterilizzatori sono facilmente raggiungibili ed in numero adeguato in rapporto all'ampiezza e al numero dei locali?			
21	In luogo degli sterilizzatori è adottato un sistema alternativo con effetto equivalente?			
<b>f) Registrazione delle temperature delle celle frigorifere</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
22	Nelle celle di deposito è prevista la registrazione della temperatura con frequenza appropriata ed in modo automatico?			
<b>g) Spogliatoi e servizio igienico</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
23	Sono presenti spogliatoi e servizio igienico all'interno dello stabilimento di macellazione?			
24	Lo spogliatoio ha accesso diretto dall'esterno?			
25	In alternativa sono presenti servizi igienici nell'annesso spaccio o laboratorio utilizzabili in assenza di attività degli stessi?			

Data controllo

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

Firma del Veterinario Ufficiale

.....

Firma del Responsabile di Servizio

.....



### Istruzioni per la compilazione della check-list macelli

Si riportano di seguito le istruzioni per la compilazione di alcuni punti particolari della check-list da utilizzare per il riconoscimento dei macelli già a capacità limitata. Il chiarimento verrà fornito per argomenti generali e per alcuni punti specifici ed il numero corrisponde alla colonna a sinistra della check-list allegato 1. Nella compilazione di tutte le check-list allegate per NA si intende non applicabile.

#### 1) AREE ESTERNE

- a) **Stalle di sosta e/o recinti d'attesa**: qualora non siano presenti stalle di sosta ma sussistano almeno una delle due possibilità alternative previste, si indica NA al punto 1. L'assenza delle stalle di sosta può essere accettata esclusivamente in questi casi:
- **Il macello macella esclusivamente capi del proprio allevamento** le cui stalle sono site in prossimità del macello, in questo caso non è necessario fornire la possibilità di abbeverarsi agli animali in quanto ne hanno avuto comunque la possibilità appena prima della macellazione. È stato definito un limite massimo di 5 UGB/settimana (superiore al limite imposto dal regolamento sugli agriturismo);
  - **Il macello si trova in zona di montagna** - in questo caso deve essere data la possibilità agli animali di abbeverarsi prima della macellazione, tale opportunità deve essere definita con apposita procedura ed essere conforme al documento 115/CSR del 31 maggio 2007. È necessario inoltre rispondere a tutte le domande previste ai punti da 6 a 11. Anche in questo caso è stato definito un limite di 5 UGB/settimana;
  - **macelli avicunicoli** - si risponde NA ai punti 1 e 2 e si valuta la risposta al punto 3.

#### 3) LOCALE DI MACELLAZIONE E LOCALI ACCESSORI

- a) **Numero di locali** - in relazione a questo punto devono essere considerate le seguenti due alternative:
- **Assenza del locale per lo svuotamento degli stomaci ed intestini** - possibilità concessa solo agli stabilimenti in zone disagiate di cui al punto 23. Indicare NA al punto 22 e valutare i punti da 23 a 27. Se si risponde SI al punto 22 non devono essere compilati i punti da 23 a 27;
  - **Macellazione in postazione singola** - in questo caso è necessaria una procedura di pulizia da attuare tra un capo e quello successivo come previsto al punto 28.
- b) **Locale spedizione**: solo in due casi può non essere presente il locale spedizione con relativi tamponi:
- **spaccio o laboratorio fisicamente collegato** - il macellatore rifornisce esclusivamente tale spaccio o laboratorio senza la necessità di trasporto. In questo caso ai punti precedenti verranno indicati come NA i punti 29 e 30 e SI al punto 31;
  - **Assenza del locale spedizione in caso di invio esclusivo allo spaccio, della stessa ragione sociale, non fisicamente collegato al macello** - anche in questo caso la possibilità è esclusiva per chi macella capi solo per il proprio spaccio, è necessario che la struttura disponga delle procedure previste ai punti da 32 a 34 e che non ci sia una contaminazione aerea del prodotto.
- d) **Rasatura teste e lavorazione trippe** - nel caso non si effettui tale lavorazione deve essere indicato NA, nel caso contrario deve essere presente il locale.
- f) **Cella o strutture chiudibili per le carni trattenute in osservazione** - le soluzioni possono essere molteplici ma, in ogni caso, deve essere impedito il contatto tra le carni tenute in



osservazione e quelle al libero consumo nonché la disponibilità di dette carni all'OSA. Tale locale o zona deve essere presente obbligatoriamente.

- g) **Celle o strutture chiudibili per le carni dichiarate non idonee al consumo umano** - le soluzioni possono essere variabili, qualora l'asportazione non sia quotidiana, è accettabile anche un congelatore a pozzetto opportunamente individuato in base al Regolamento (CE) 1774/2000 e norme di applicazione. Se l'asportazione è quotidiana indicare NA.
- h) **Spogliatoi e servizio igienico** - qualora all'interno dello stabile sia presente, oltre al macello, uno spaccio e/o laboratorio con servizio igienico e spogliatoio dedicato, si può ovviare alla presenza di quelli dedicati al macello, quando l'attività del macello non coincide con quella delle altre attività (spaccio e/o laboratorio). Nel caso in cui si verifichi tale situazione deve essere indicato NA ai punti 43 e 44 e SI al 45. L'accesso allo spogliatoio del macello deve sempre essere consentito dall'esterno.

#### 4) ATTREZZATURE E IMPIANTI

- b) **Scarichi** - si indica non applicabile il punto 48, nel caso in cui non vi siano canali di scarico ma esclusivamente pilette di scarico. Le griglie < ai 6 mm sono obbligatorie per la macellazione di animali sensibili alle TSE, come per gli altri stabilimenti, si può utilizzare anche un'unica griglia a valle.
- f) **Modalità di raffreddamento delle carcasse** - in caso di presenza di una sola cella frigorifera verrà indicato NO al punto 56 e valutato il punto successivo, se si risponde SI al punto 56 diviene NA il punto 57. Ad un NO al punto 56 deve corrispondere un SI al 57. In situazioni particolari, con piena soddisfazione del Veterinario Ufficiale, sentito il Responsabile di Servizio, si potrà valutare favorevolmente la struttura rispondendo SI al solo punto 55 purché la singola cella garantisca l'assenza di condensa sulle pareti e sulle carni in ogni momento. Si dovrà, comunque prevedere un percorso di adeguamento, condiviso e sottoscritto con l'operatore.

