



I principi di flessibilità dei Regolamenti "igiene" nelle piccole imprese zootecniche ed alimentari

S.I.Me.Ve.P. - Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva

**10 e 11 giugno 2016
Pescara**

*Health and
Food Safety*



Significato di flessibilità nel "pacchetto igiene"

Adattamento di requisiti tecnici in funzione delle imprese alimentari:

- evitare difficoltà di applicazione di norme igieniche da parte di unità produttive che non possiedono nè le risorse nè i mezzi per adempiere a tutti gli obblighi richiesti
- evitare adempimenti eccessivi (in funzione di strutture/procedure esistenti) anche ad imprese di più grandi dimensioni

"Responsabilità" da parte di OSA e di Autorità Competenti



Principi di base della flessibilità

"Sussidiarietà" (Stato Membro – Regione – Servizi locali) per soluzioni a situazioni locali senza compromettere gli obiettivi di igiene e sicurezza delle derrate alimentari

"Trasparenza" (notifica delle misure adottate a COMM e SM al fine di assicurare pratiche leali nel commercio alimentare) > Il mancato rispetto degli obblighi di notifica di misure nazionali le rende inapplicabili e prive di valore legale

"Proporzionalità" in rapporto alle esigenze di OSA e sua natura /caratteristiche, non andando oltre lo stretto necessario per raggiungere l'obiettivo perseguito



Flessibilità - Riferimenti normativi

- **Regolamento (CE) No 178/2002 – Art. 1.3**
- **Regolamento (CE) No 852/2004 – Art. 13**
- **Regolamento (CE) No 853/2004 – Art. 10**
- **Regolamento (CE) No 854/2004 – Artt. 5 & 17**
- **Regolamento (CE) No 2073/2005 – Artt. 4 & 5**
- **Regolamento (CE) No 2074/2005 – Art. 7**
- **Regolamento (CE) No 2015/1375 – Artt. 2, 3 & 4**



Linee guida DG SANCO

Guida all'attuazione di alcune disposizioni del Regolamento No 852/2004
(http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_852-2004_it.pdf)

Guida all'attuazione di alcune disposizioni del Regolamento No 853/2004
(http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_853-2004_it.pdf)

Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla loro semplificazione in talune imprese alimentari
(http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_haccp_it.pdf)



Linee guida DG SANCO

Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel "pacchetto igiene" – linee guida per le Autorità Competenti

(http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_public_it.pdf)

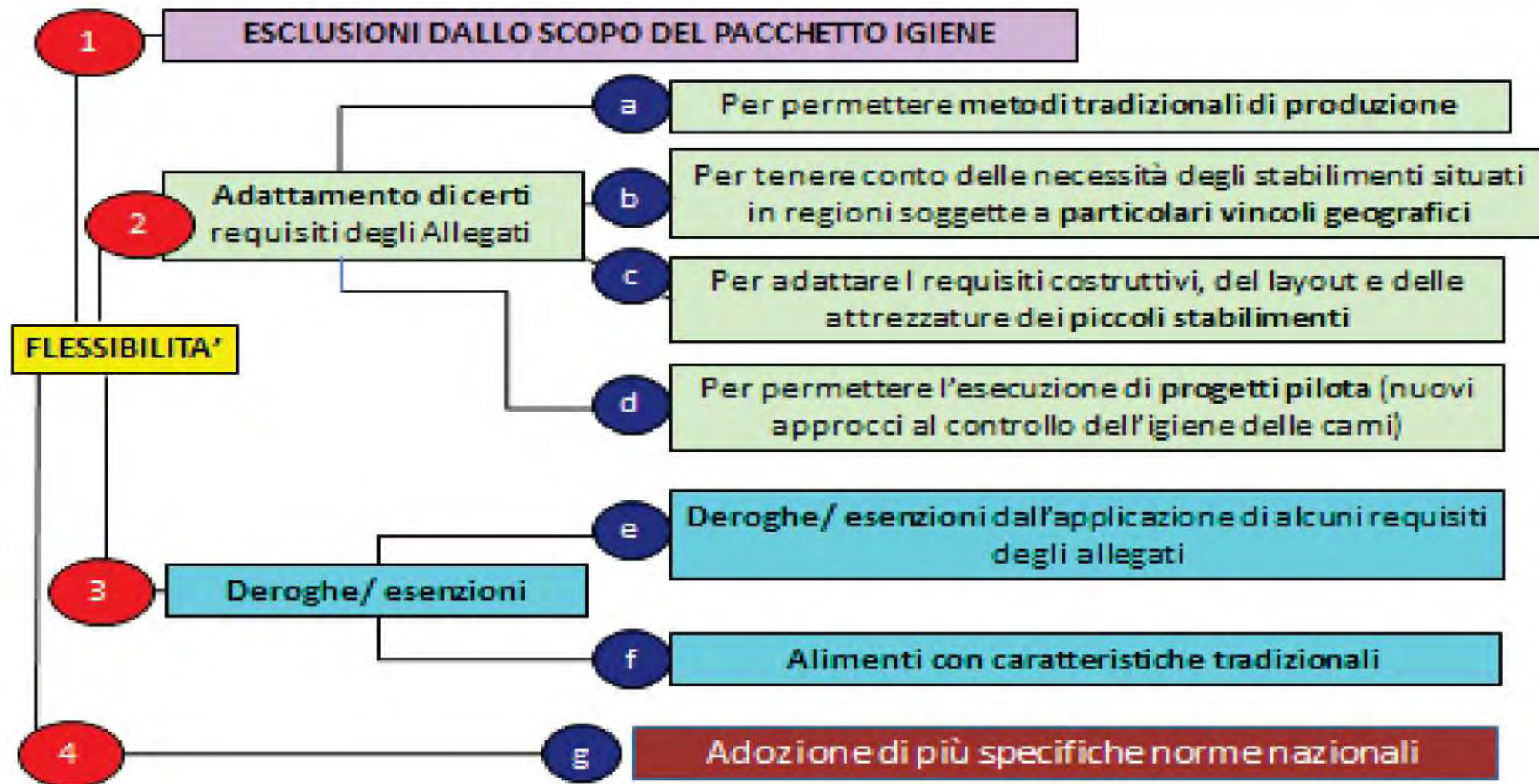
Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel "pacchetto igiene" – Domande frequenti (FAQ) - linee guida per gli operatori del settore alimentare

(http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_business_it.pdf)



European
Commission

Flessibilità – ambito di applicazione





Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti

Italia:

Misure nazionali notificate a COMM & S.M.:

- **No. 115/CSR del 31 maggio 2007:** Deroghe permanenti per stalle di sosta, strutture per pulizia/lavaggio/disinfezione di mezzi di trasporto, trasporto a caldo di carni.
- **No. 93/CSR del 10 maggio 2007:** Linee guida relative all'applicazione del Reg. 2073/2005:



Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti (115/CSR)

Assenza stalle di sosta: no pernottamento di animali in macello, attenzione a benessere animale (no animali aventi viaggiato a lungo), punto di scarico idoneo a corretto svolgimento di ispezione *a.m.*, abbeveraggio costante, massimo numero di animali macellabili indicato in riconoscimento).

Assenza strutture per pulizia/lavaggio/disinfezione mezzi di trasporto: autorizzazione formale di A.C. ad utilizzo di **strutture autorizzate esterne nelle vicinanze.**

Trasporto "a caldo" di carni: **diretto** a macelleria/laboratorio di sezionamento, con autorizzazione di A.C., max 2 ore da fine macellazione, con procedura OSA e registrazione di quantità esitate a caldo.



Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti (94/CSR)

Utilizzazione nuovi punti di reperi per campionamento carcasse: con validazione del sistema proposto.

Riduzione frequenza di analisi determinate in All. I:

- da 1/settimana a 1/2 settimane per carcasse, Cmac. & Prep.C (*E.coli*, *Enterobacteriaceae* e CBT) e per CSM (*E.coli*) – **se 6 risultati fav. consecutivi**
- da 1/settimana a 1/2 settimane per Salmonella – **se 30 (150) risultati fav.**

Riduzione frequenza di analisi in piccoli stabilimenti (< 100 UGB/settimana, < 100.000 broiler/settimana, ...): autorizzata da A.C. a seguito di analisi di rischio (esito controlli, HACCP, N.C. ed azioni correttive di OSA)

Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti (94/CSR)

Riduzione frequenza di analisi in piccoli stabilimenti (ungulati):

| Cap. Produtt. | Rischio basso | Rischio medio | Rischio alto |
|------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| > 100 UGB/sett. | settimanale | | |
| 41- 00 UGB/sett. | bimestrale | mensile | quindicinale |
| 21-40 UGB/sett. | trimestrale | bimestrale | mensile |
| 11-20 UGB/sett. | quadrimestrale | trimestrale | bimestrale |
| 6-10 UGB/sett. | semestrale | quadrimestrale | trimestrale |
| < 5 UGB/sett. | annuale | semestrale | quadrimestrale |

Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti (94/CSR)

Riduzione frequenza di analisi in piccoli stabilimenti (broilers):

| Cap. Produtt. settimanale | Rischio basso | Rischio medio | Rischio alto |
|------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| > 100.000 | settimanale | | |
| 50.000-100.000 | bimestrale | mensile | quindicinale |
| 10.000-50.000 | quadrimestrale | trimestrale | bimestrale |
| < 10.000 | semestrale | quadrimestrale | trimestrale |
| < 500 | annuale | semestrale | quadrimestrale |

Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti (94/CSR)

Riduzione frequenza di analisi in piccoli stabilimenti (carni macinate, preparazioni carnee, CSM):

| Capac. Settimanale prodotti finiti | Rischio basso | Rischio medio | Rischio alto |
|--|---|-----------------------|---------------------|
| > 5 tonn. | settimanale | | |
| 1-5 tonn. | bimestrale | mensile | quindicinale |
| 0,5-1 tonn. | quadrimestrale | trimestrale | bimestrale |
| < 0,5 tonn | semestrale | quadrimestrale | trimestrale |
| Laboratori annessi a spacci di vendita al dettaglio | Esentati da frequenze prestabilite | | |



Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti (94/CSR)

Frequenza campionamento/analisi: determinata da OSA (salvo quanto indicato da All. I o 94/CSR) su base di HACCP & GHP, natura & dimensioni di impresa.

Numero unità campionarie: ridotto se OSA può documentare l'applicazione di procedure efficaci basate sui principi HACCP.

Procedure di campionamento (ISO 17604) e di prova: diverse se (con soddisfazione di A.C.) forniscono garanzie almeno equivalenti, e solo per criteri di igiene di processo. Metodi d'analisi alternativi se validati in base al metodo di riferimento oppure, se validati in base a protocolli riconosciuti a livello internazionale ed loro impiego autorizzato da A.C.



Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti

Assenza stalla per animali sospetti: se ritenuto non necessario da AC (non autorizzata o effettuata al termine delle normali operazioni di macellazione)

Informazioni Catena Alimentare: possibilità di accompagnare gli animali al macello (con autorizzazione di A.C.)

In Galles etichette adesive con le informazioni rilevanti (in caso non ci sia nulla da segnalare) possono essere applicate sui documenti di trasporto da allevatori aderenti a sistemi di qualità riconosciuti.

Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti

Pulizia di animali: animali "sporchi" possono essere ammessi alla macellazione se trattati in modo da ridurre contaminazione (*ante-mortem*) e/o procedure igieniche di macellazione proteggono le carcasse da ogni contaminazione possibile (riduzione velocità di linea, tosatura *post-mortem*, scuoiamento igienico, ecc.)



Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti



Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti



Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti

Verificación puesto :
CUEREO DE PATAS DELANTERAS
se verifica que luego de la modificación de la metodología de trabajo la reducción sea efectiva.



1-Valores iniciales
(sin steam en cuero)

2-Valores con
steam en cuero

3-Valores con steam + mejora en
metodología de destapado del
cuero

WIBE BRASERO

Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti



Tutte le operazioni di macellazione in unico locale: con separazione in tempi diversi delle varie operazioni

(curare l'igiene e la pulizia – attenzione all'acqua utilizzata per il lavaggio!).

Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti

Macellazione e sezionamento nello stesso locale: in tempi diversi e previa pulizia a fondo & disinfezione.

Svuotamento e pulizia di intestini/prestomaci nello stesso locale: in tempi diversi (autorizzazione di AC caso per caso)



Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti

Macellazione con animali non sospesi: nessuna parte dell'animale deve comunque entrare in contatto con pavimento/pareti.



Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti



Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti

Uso di attrezzature in legno per il sezionamento: se in buono stato (superficie liscia), pulite, facilmente disinfettabili.



Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti

Locale deposito carni sotto sequestro: possibile uso di congelatori all'interno/esterno del macello, gabbia in cella frigorifera, lucchetto a una guidovia in cella frigorifera.



Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti

Locale per servizio di ispezione: possibilità di avere armadio chiudibile a chiave, oppure locale condiviso da OSA e VU.

Locale per magazzinaggio prodotti di pulizia/disinfezione: possibilità di avere armadio chiudibile a chiave.

Servizi igienici: non in stabilimento, **ma adiacenti** (accettabile solo per piccolissime strutture senza personale salariato)





Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti

Sterilizzazione piccoli strumenti: possibile utilizzare metodi alternativi.

Stessa efficacia in condizioni sperimentali per bagnomaria 70°C/10", ultrasuoni a 60°C/5", bagnomaria 40°C/10" con 2% acido lattico, ultrasuoni e acido lattico a 40°C/5" (DE), 75°/15" o 70°C/30" per immersione, 75°C/10" o 70°C/20" o 65°C/60" per aspersione (FR).

Metodo validato da AFSSA 2007 per uso commerciale: detergenza & disinfezione con Sali quaternari d'ammonio con specifica procedura (lavaggio, disinfezione 5', risciacquo, asciugatura).

Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti



Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti





Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti

Sezionamento: mantenimento carni a temperature prescritte tenendo bassa la temperatura ambiente, o con altri mezzi (es. introducendo piccole quantità di carni alla volta e sezionandole rapidamente).

Sezionamento «a caldo»: con procedure appropriate incluse in HACCP.

Stoccaggio separato di carni imballate e non: possibilità di stoccaggio in tempi diversi, o in modo che imballaggio o maniera di stoccaggio non siano fonte di contaminazione delle carni (prevedere abbastanza spazio per adeguata separazione).

Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti

Strutture per carico/scarico:

Uso di metodi alternativi ai sistemi di carico/scarico di prodotti alimentari: tettoie mobili e/o fisse.





Deroghe e flessibilità per (piccoli) stabilimenti

Trasporto di carni confezionate insieme a carni non confezionate: con prodotti effettivamente separati nello stesso mezzo di trasporto

Trasporto di carni non refrigerate: quando autorizzato da AC, carni e frattaglie possono essere trasportate prima del raggiungimento delle prescritte temperature di refrigerazione (refrigerazione attiva del mezzo di trasporto, tragitto breve, documentazione di trasporto & controlli documentati a destinazione).



European
Commission



Trasporto "a caldo"?



Progetti pilota – nuovi approcci al controllo igiene carni

Una sola notifica da parte di S.M. nel sistema TRIS della DG ENTR:

FRANCIA: Decreto No. 2012-198 del 9.2.2012 relativo a un progetto pilota nel campo del controllo della produzione di carni in macelli avi-cunicoli (Durata 24 mesi da settembre 2012).

- Presenza non permanente del V.U. in macello (**industriale**) con ispezioni *a.m.* e *p.m.* effettuate da personale del macello (in presenza di procedure validate da V.U.)
- Definizione di circostanze di "allerta" in presenza delle quali l'OSA sospende la macellazione in attesa del V.U. o devia i lotti per l'ispezione da parte del V.U. al suo arrivo:
 - ICA non fornita/incompleta/con discrepanze
 - Densità di arrivo superiori ai limiti, sintomi clinici di malessere, lotti anormalmente sporchi
 - % di riscontri ispettivi p.m. superiori alla media



Deroghe a Regolamento (CE) No 854/2004

Art. 17.4: Per venire incontro alle esigenze delle imprese del settore alimentare con bassa produzione e situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici, o favorire uso di metodi tradizionali;

Adattamento dei requisiti riguarda in particolare elementi di All. I:

- i) informazione sulla catena alimentare - ICA;
- ii) presenza di A.C. in stabilimenti.



Deroghe a Regolamento (CE) No 854/2004

informazione sulla catena alimentare – ICA:

- **Animali macellati senza ICA: carni separate ed ICA disponibile prima di ammissione a consumo umano**
- **Se ICA non disponibile entro 24 ore da arrivo di animali al macello: distruzione**

presenza di A.C. in stabilimenti:

- **"Ispezione *ante-mortem*": con visita veterinaria in azienda e controllo al macello da parte di personale ausiliario**
- **"Cold inspection"**





Deroghe a Reg. (CE) No 854/2004 e Reg. (CE) No 2015/1375

Bollatura sanitaria in attesa di risultati di esame *Trichine*:

Bollo sanitario apposto se certezza che carne sarà commercializzata solo in caso di risultati soddisfacenti.

Se piena tracciabilità garantita da OSA  carcasse suine/equine sezionate in max. 6 parti a macello/sezionamento in stessi locali.

Previa **approvazione di A.C.**  carcasse sezionate in sezionamento annesso/distinto se:

- procedura seguita sotto controllo di A.C.;
- carcassa/parti di carcassa  unico laboratorio di sezionamento.



Le chiavi del successo nell'applicazione della flessibilità

A.C. motivata (e competente)

Norme e limiti chiari

Linee guida appropriate

Controllo ufficiale regolare

OSA motivato



Grazie per l'attenzione!

Bruno Battilocchi

European Commission

DG SANTE – Health and Food Safety Directorate-General

Directorate F – Health and Food Audits and Analysis

(former FVO – Food and Veterinary Office)

Unit F1 - Food

Grange / Dunsany – Co. Meath - IRELAND

E-mail address : bruno.battilocchi@ec.europa.eu

