

Regione Lazio

DIREZIONE SALUTE E INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA

Atti dirigenziali di Gestione

Determinazione 27 agosto 2014, n. G12150

Macellazione d'urgenza - Aggiornamento Procedure Operative.

Oggetto : Macellazione d'urgenza – Aggiornamento Procedure Operative.

IL DIRETTORE REGIONALE

SU PROPOSTA dell'Area Sanità Veterinaria;

VISTA la legge statutaria 11 novembre 2004, n.1 “Nuovo Statuto della Regione Lazio”;

VISTA la legge regionale 18 febbraio 2002, n. 6 e successive modifiche ed integrazioni concernente “Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza ed al personale regionale”;

VISTO il Regolamento Regionale 6 settembre 2002, n. 1 concernente: “Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta Regionale” e successive modifiche e integrazioni;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 “che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare” ed in particolare il capo IV riguardante il sistema di allarme rapido, la gestione delle crisi e le situazioni di emergenza;

VISTO il Regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili e successive modifiche ed integrazioni;

VISTO il Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);

VISTO il Decreto Commissario ad acta n. U00184 del 16.05.13 “Preso d’atto dell’Accordo ai sensi dell’art. 4 del Decreto Legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante “Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento e del Consiglio dell'Unione europea del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento (CE) n. 1774/2002” – Rep. Atti n. 20/CU del 7 febbraio 2013”;

VISTO il Regolamento (CE) n. 1/2005, in materia di benessere animale durante il trasporto;

VISTO il Regolamento n. 37/2010 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale;

VISTO il D.Lgs. 158/2006 Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali;

VISTO il Regolamento (CE) n. 1760/2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine;

VISTO il Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l’abbattimento, che abroga la Direttiva 93/119/CE;

VISTO il documento ministeriale “ Linee guida nazionali relative all’applicazione del Regolamento CE n° 1099 del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l’abbattimento” trasmesso con nota prot. 15111-P del 18.07.14;

VISTO il regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti;

VISTO il Regolamento (CE) n. 853/04 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale ed in particolare l'Allegato III, Sezione I, Capitolo VI, laddove disciplina le macellazioni d'urgenza - al di fuori del macello - di animali domestici sani che hanno subito incidenti o affetti da malattie funzionali tali da non poterli trasportare, ma che comunque non rendono la carne inadatta al consumo umano

VISTO il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO il Regolamento (UE) n. 218/2014 della Commissione del 7 marzo 2014 che modifica gli allegati dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione, in applicazione dal 1° giugno 2014;

PRESO ATTO che, ai sensi del Regolamento (UE) n. 218/2014, le carni di animali sottoposti a macellazione d'urgenza, che abbiano superato l'ispezione post mortem, non costituiscono un rischio per la salute pubblica e che pertanto vengono meno:

- l'obbligo di uno speciale marchio sanitario e
- la restrizione al mercato nazionale delle carni di animali macellati d'urgenza ;

RITENUTO pertanto dal legislatore comunitario, con il Regolamento (UE) n. 218/2014, di dover sopprimere il punto 7 dell'Allegato I, sezione I, capo III del Reg. 854/04 ed il punto 9 dell'Allegato III sezione I, capitolo VI del Reg. 853/04;

CONSIDERATO il contenuto della circolare ministeriale prot. 25822-P del 24.06.14 che fornisce indicazioni in materia di macellazione d'urgenza alla luce delle novità introdotte dal Regolamento (UE) n. 218/2014 ed in particolare:

- competenze visita ante mortem
- trasporto carcasse al macello
- controlli di laboratorio sulle carni
- bollatura sanitaria e ambito di commercializzazione delle carni;

ATTESO CHE la normativa soprarichiamata prevede regole cogenti in materia di macellazione d'urgenza sia per gli operatori del settore alimentare (OSA) sia per i veterinari libero professionisti che per i veterinari ufficiali delle Aziende USL ;

RILEVATA pertanto l'esigenza di fornire indicazioni operative per l'applicazione omogenea sul territorio regionale della disciplina prevista in materia di macellazione d'urgenza degli animali, nel rispetto della succitata normativa sulla sicurezza alimentare e sul benessere animale;

VISTA la determinazione regionale n. D3080 del 19.09.2008 "Macellazione d'urgenza – Procedure operative" che definisce le modalità operative per l'espletamento della macellazione d'urgenza, tenuto conto delle norme comunitarie in materia di sicurezza alimentare e benessere animale e delle indicazioni contenute nelle due circolari ministeriali prot. n.28064/P del 1/08/06 e prot. n.297972/P del 29/08/06.

PRESO ATTO della necessità di aggiornare l'Allegato A della determinazione regionale n. D3080 del 19.09.2008 , alla luce delle modifiche introdotte dal Regolamento (UE) n. 218/2014 e tenuto conto dei contenuti della circolare ministeriale prot. 25822-P del 24.06.14;

RITENUTO pertanto di approvare il documento di cui all'Allegato "Macellazione d'urgenza – Aggiornamento delle procedure operative ", comprensivo della relativa modulistica, affidando ai Servizi veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende USL l'attuazione di quanto ivi previsto;

RITENUTO altresì di considerare l'Allegato A della determinazione regionale n. D3080 del 19.09.2008 "Macellazione d'urgenza – Procedure operative", superato dall' allegato al presente atto.

DETERMINA

Di approvare il documento "Macellazione d'urgenza – Aggiornamento delle procedure operative.", Allegato al presente atto, che ne diventa parte integrante e sostanziale.

Di considerare l'Allegato A alla determinazione regionale n. D3080 del 19.09.2008 "Macellazione d'urgenza – Procedure operative", superato dall' allegato al presente atto.

Di affidare ai Servizi veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende USL regionali, l'attuazione di quanto previsto nell' allegato A al presente atto;

Il presente atto viene pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio.

Il Direttore Regionale
Flori Degrassi

Allegato**Macellazione d'urgenza – Aggiornamento delle procedure operative.**

Finalità del presente atto è quella di definire modalità operative per l'espletamento della macellazione d'urgenza al di fuori del macello, tenuto conto delle norme comunitarie in materia di sicurezza alimentare e benessere animale e delle indicazioni contenute nella circolare ministeriale prot. 25822-P del 24.06.14.

Ai sensi del Regolamento CE 853/2004, Allegato III, sezione I, capitolo VI, per macellazione d'urgenza si intende quella che avviene al di fuori del macello, su ungulati domestici sani, che abbiano subito un evento traumatico (incidente) tale da non poter essere trasportati al macello, onde evitare di arrecar loro inutili sofferenze.

Il Regolamento (CE) 1/2005, in materia di benessere animale durante il trasporto, all'All. I, Capo 1, punti 1 e 2 stabilisce le seguenti condizioni:

- Non può essere trasportato nessun animale che non sia idoneo al viaggio previsto, né le condizioni di trasporto possono essere tali da esporre l'animale a lesioni o a sofferenze inutili.
- Gli animali che presentino lesioni o problemi fisiologici ovvero patologie non vanno considerati idonei al trasporto, in particolare se:
 - non sono in grado di spostarsi autonomamente senza sofferenza o di deambulare senza aiuto;
 - presentano una ferita aperta di natura grave o un prolasso;
 - sono femmine gravide che hanno superato il 90% del periodo di gestazione previsto ovvero femmine che hanno partorito durante la settimana precedente;
 - sono mammiferi neonati il cui ombelico non è ancora completamente cicatrizzato;

Lo stesso regolamento all'All. I, Capo 1, punto 3, stabilisce che gli animali malati o che presentano lesioni possono essere ritenuti idonei al trasporto se :

- presentano lesioni o malattie lievi e il loro trasporto non causerebbe sofferenze addizionali; nei casi dubbi si chiede un parere veterinario;
- sono trasportati sotto supervisione veterinaria per o in seguito a trattamento o diagnosi veterinaria. Tuttavia, tale trasporto è consentito soltanto se ciò non causa all'animale sofferenze o maltrattamenti inutili;
- sono animali che sono stati sottoposti a procedure veterinarie in ordine a pratiche zootecniche, quali la decorazione o la castrazione, purché le ferite siano completamente cicatrizzate.

Per fugare dubbi interpretativi sulle modalità di applicazione delle citate norme di settore, il Ministero della Salute ha chiesto alcuni chiarimenti alla Commissione Europea che, con proprio parere espresso in data 06.02.2007, ha fornito una interpretazione autentica sulle procedure da adottare al fine di limitare possibili sofferenze degli animali trasportati.

La nota della DGSANCO ha ribadito la discrezionalità dell'autorità competente nel valutare i casi di possibile trasportabilità degli animali, così come definiti nell'All. I, Capo 1, punto 3 nonché le procedure da adottare per ridurre al minimo le sofferenze degli animali da trasferire al macello.

Casi di esclusione dalla macellazione

Poiché la macellazione d'urgenza richiama il concetto di "incidente", in primo luogo occorre premettere che in alcune circostanze animali a terra non possono essere destinati in alcun modo alla macellazione in quanto le relative carni non possono essere giudicate idonee al consumo umano.

In particolare, non possono essere macellati animali a terra appartenenti alla seguenti categorie:

- animali affetti da una malattia o una condizione trasmissibile ad altri animali o agli esseri umani mediante la manipolazione o il consumo delle carni - Reg. (CE) 854/2004, Allegato I, Sezione II, Capo III, punto 4;
- animali che presentano i segni clinici di una malattia sistemica o di cachessia Reg. (CE) 854/2004, Allegato I, Sezione II, Capo III, punto 4;
- animali che potrebbero contenere residui di medicinali veterinari a livelli superiori a quelli stabiliti conformemente alla normativa comunitaria o residui di sostanze proibite - Reg. (CE) 854/2004, Allegato I, Sezione II, Capo III, punto 6;
- animali per i quali non è possibile stabilire l'identità Reg. (CE) 854/2004, Allegato I, Sezione II, Capo III, punto 1.

In questi casi il veterinario aziendale deve praticare l'abbattimento in loco con metodo eutanasi, destinando la carcassa alla distruzione, secondo le modalità definite dal Regolamento CE n. 1069/2009. E' quindi il veterinario che valuta le condizioni dell'animale e decide se trattasi di una macellazione d'urgenza o di abbattimento dell'animale sul posto.

PROCEDURA OPERATIVA MACELLAZIONE D'URGENZA

In conformità alle disposizioni di cui al Reg. CE 853/2004, All. III, Sez. I, Cap. VI, le attività ispettive eseguite in allevamento nell'ambito della macellazione d'urgenza al di fuori del macello possono essere eseguite da un veterinario libero professionista o da un veterinario ufficiale. Tali attività riguardano nello specifico:

- visita ante mortem;
- verifica del corretto stordimento;
- verifica del corretto dissanguamento;
- verifica del livello di competenza degli operatori nell'ambito del benessere animale;
- verifica del rispetto delle buone prassi igieniche nel corso delle operazioni di dissanguamento, eviscerazione (eventuale), caricamento sul mezzo di trasporto.

Visita ante mortem

Nel corso della visita ante- mortem dovrà essere posta particolare attenzione a:

- corretta identificazione dell'animale;
- verifica di eventuali sintomatologie relative a condizioni sanitarie dell'animale che potrebbero ripercuotersi negativamente sulla salute umana o degli animali, ponendo particolare attenzione a sintomi riferibili a malattie infettive e a sintomi neurologici, in conformità al Capo III, Sezione II, Allegato I del Reg. 854/2004;
- verifica di eventuale somministrazione di trattamenti farmacologici e, nel caso, del rispetto dei relativi tempi di sospensione, laddove previsti. Nell'accertare questi aspetti il veterinario o il veterinario ufficiale procedono alla verifica dei registri aziendali e di eventuali segni clinici che possono dare adito al sospetto di trattamenti farmacologici;
- presenza sull'animale di lesioni croniche che potrebbero deporre per uno stato prolungato di sofferenza con conseguenti ripercussioni sia sul benessere che sulla sicurezza alimentare.

Nel caso in cui vengano riscontrati sintomi riferibili a malattie infettive denunciabili o a patologie neurologiche, il veterinario dovrà informare immediatamente il Servizio Veterinario Ufficiale competente sull'allevamento.

In caso di esito favorevole, il veterinario o il veterinario ufficiale redigono l' ATTESTAZIONE DI SCORTA PER GLI ANIMALI MACELLATI D'URGENZA ” , nella quale vengono chiaramente riportate:

- la motivazione della macellazione d'urgenza fuori dal macello;
- l'esito della visita ante mortem;
- la natura degli eventuali trattamenti farmacologici somministrati all'animale;
- la data e l'ora in cui è avvenuta la macellazione;
- l'identificazione dell'animale;
- l'identificazione dell'allevamento.

Tale dichiarazione deve essere emessa in quadruplica copia:

- l'originale accompagna l'animale al macello;
- una copia resta agli atti dell'allevamento;
- una copia viene trattenuta dal trasportatore
- una copia resta al veterinario certificatore

Oltre alla suddetta dichiarazione la carcassa dell'animale per l'invio al macello deve essere accompagnata da:

- passaporto (quando previsto: bovini ed equini);
- informazioni relative alla catena alimentare (ICA) che, in deroga ai tempi previsti dal Regolamento n. 853/2004 (Allegato II, Sezione III, Punto 2), per la macellazione d'urgenza possono arrivare al macello contestualmente all'arrivo della carcassa;
- modello 4 rilasciato dall'OSA attestante l'identità dello stesso ed eventuali informazioni relative a trattamenti farmacologici con le relative date ed i tempi di sospensione; su tutte le copie dello stesso, compreso quella che rimane in allevamento, deve essere chiaramente indicato che si tratta di macellazione d'urgenza al di fuori del macello;
- modello 2/33 se pertinente.

Stordimento e iugulazione

In conformità alle disposizioni vigenti in materia di benessere animale e al fine di tutelare la sicurezza degli operatori il capo deve essere adeguatamente stordito prima di procedere alla iugulazione.

Gli operatori che eseguono dette attività devono disporre dell'apposito certificato di idoneità di cui al Reg. CE 1099/2009.

Si riporta di seguito la sintesi delle disposizioni ministeriali di cui alla circolare prot. 15111-P del 18.07.14 “ Linee guida nazionali relative all'applicazione del Regolamento CE n° 1099 del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento”:

<p>Regolamento (CE)853/2004, Allegato III, sezione 1, capitolo VI</p>	<p>Macellazione d'urgenza al di fuori del macello</p>	<p>Qualora ricorrano le condizioni definite dal Regolamento 853/2004, Allegato III, Sezione I, Capitolo VI, punti 1 e 2 (“<i>Un animale per il resto sano deve aver subito un incidente che ne ha impedito il trasporto al macello per considerazioni relative al suo benessere</i>” e “<i>un veterinario deve eseguire l'ispezione ante mortem dell'animale</i>” e nel rispetto del Regolamento (CE) 1099/2009, l'animale può essere sottoposto alla macellazione d'urgenza al di fuori del macello secondo le ulteriori condizioni definite dal medesimo capitolo VI.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tale macellazione, dovrà essere eseguita nel più breve tempo possibile nel rispetto delle disposizioni stabilite dal Regolamento (CE) 1099/2009 • è previsto lo stordimento • il personale che esegue la macellazione d'urgenza fuori dal macello deve essere in possesso del certificato d'idoneità.
--	---	---

Tali operazioni devono inoltre essere sempre eseguite sotto la supervisione del veterinario libero professionista o del veterinario ufficiale che hanno eseguito la visita ante mortem, che assicurano la corretta esecuzione di stordimento e iugulazione.

Lo stordimento deve essere eseguito con una delle metodiche autorizzate di cui al Reg. CE 1099/2009. Si ritiene che lo stordimento mediante pistola a proiettile captivo possa essere considerato come metodo di elezione. A tal riguardo si rimanda alle indicazioni di cui all'Allegato IV "MANUALE DI GUIDA DI BUONE PRATICHE DI MACELLAZIONE" della circolare ministeriale prot. 15111-P del 18.07.14 "Linee guida nazionali relative all'applicazione del Regolamento CE n° 1099 del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento".

Qualora si voglia utilizzare la testa dell'animale per il successivo disosso, immediatamente dopo aver effettuato lo stordimento, il foro sull'osso frontale deve essere chiuso mediante idoneo tappo al fine di evitare fuoriuscita di materiale cerebrale secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Il dissanguamento deve avvenire con l'animale sospeso.

Il sangue deve essere raccolto in un contenitore idoneo al fine del successivo conferimento al macello, unitamente alla carcassa.

Al termine del dissanguamento prima di caricare il capo è necessario proteggere la ferita iugulatoria con materiale impermeabile e pulito per evitarne la possibile contaminazione.

L'eventuale eviscerazione dell'animale deve essere limitata alla rimozione in maniera igienica degli stomaci e del pacchetto intestinale, che devono comunque accompagnare la carcassa al macello in uno o più contenitori puliti e chiusi, chiaramente identificati in maniera da permettere la correlazione con la carcassa. Il veterinario libero professionista o il veterinario ufficiale possono autorizzare l'esecuzione di tali attività esclusivamente nel caso in cui queste avvengano con animale sospeso, nel rispetto delle buone pratiche igieniche, preservando la carcassa da qualsiasi ulteriore contaminazione derivante dalla eventuale rottura degli organi addominali e/o dalla contaminazione della linea di taglio della cavità addominale.

Considerate le condizioni igienico-ambientali in cui gli operatori potrebbero essere chiamati ad operare è consigliabile che, oltre allo stordimento ed al dissanguamento, nessun'altra operazione venga eseguita sull'animale.

Trasporto della carcassa al macello

Il capo stordito e iugulato deve essere caricato in un mezzo pulito, preventivamente lavato e sanificato. Il sangue ed eventualmente i visceri devono essere trasportati sullo stesso mezzo in contenitori chiusi e correlabili al relativo animale di provenienza.

In linea di massima il trasporto non deve superare le due ore, anche in caso di utilizzo di un mezzo refrigerato, qualora le condizioni climatiche lo rendano necessario, tenuto conto della difficoltà di produrre un significativo abbassamento della temperatura della massa corporea della carcassa.

Nel rispetto dei principi di biosicurezza è possibile caricare sullo stesso automezzo carcasse provenienti da allevamenti diversi, tuttavia si dovrà tener conto, in caso di carico multiplo, che il trasporto non dovrebbe superare le 2 ore.

Non è ammesso il trasporto in contemporanea sullo stesso mezzo, di capi sottoposti a macellazione d'urgenza e di animali vivi, anche se opportunamente separati.

Controlli al macello

Al momento dell'arrivo al macello l'operatore del settore alimentare responsabile verifica il tempo di trasporto e trascrive sul modello 4 l'orario di arrivo.

Il veterinario ufficiale del macello esegue sempre le seguenti verifiche:

- presenza e corretta compilazione della documentazione di scorta. In aggiunta alla normale documentazione prevista per i capi regolarmente macellati, i capi sottoposti a macellazione d'urgenza fuori dal macello devono essere scortati dall'attestazione veterinaria per gli animali macellati in azienda, attestante il risultato favorevole dell'ispezione ante mortem, la

data, l'ora e la motivazione della macellazione d'urgenza, l'identificazione dell'animale e dell'allevamento nonché gli eventuali trattamenti farmacologici somministrati all'animale. Nel caso di animali provenienti da altre Regioni sono accettabili dichiarazioni redatte su modelli differenti, purché riportanti le informazioni necessarie indicate nell'Allegato III, Sezione I, capitolo VI del Regolamento 853/2004;

- corretta identificazione dell'animale;
- presenza della dichiarazione relativa a eventuali trattamenti farmacologici e/o verifica della eventuale presenza di segni indicatori di un possibile trattamento avvenuto;
- indicazione della data e dell'ora di abbattimento; ai fini del rispetto del requisito delle 2 ore verifica che i tempi di trasporto indicati siano coerenti con la effettiva distanza coperta dal mezzo nel tragitto dall'allevamento al macello;
- presenza di una protezione a livello del taglio iugulatorio;
- chiusura del foro causato dalla pistola a proiettile captivo qualora si intenda destinare la testa al disosso;
- presenza di apposito contenitore contenente il sangue raccolto in fase di dissanguamento ed eventualmente di apposito contenitore per i visceri;
- visita post mortem, anche per confermare la diagnosi effettuata dal veterinario libero professionista o dal veterinario ufficiale in sede di visita ante mortem.

Qualora durante la effettuazione delle verifiche descritte e della visita post mortem vengano riscontrate delle irregolarità formali nella documentazione di scorta, il veterinario ufficiale del macello richiede la regolarizzazione della stessa; viene comunque autorizzato il completamento delle operazioni di macellazione, viene disposto il "VINCOLO SANITARIO" con isolamento della carcassa e relative frattaglie. Nel caso in cui la non conformità non venga risolta entro le 48 ore successive le carni vengono dichiarate non idonee al consumo umano e smaltite come sottoprodotto di origine animale.

Al termine delle operazioni di macellazione, in caso di esito favorevole della visita post mortem è opportuno che tutti i capi macellati d'urgenza fuori del macello vengano sottoposti ad ulteriori esami analitici al fine di valutare la presenza di eventuali contaminazioni batteriche nelle masse muscolari profonde a seguito di batteriemie pre o post iugulazione e/o la presenza di residui di sostanze antibiotiche e cortisonici.

L'esame batteriologico, da effettuarsi sul muscolo della spalla, si rende necessario a fronte delle condizioni spesso di fortuna nelle quali viene condotta la macellazione d'urgenza al di fuori del macello, che potrebbero comportare una contaminazione delle carni.

La ricerca dei residui di farmaci ad azione antibatterica e cortisonici, da effettuarsi sul muscolo del collo, è invece indicata a fronte della non prevedibilità dell'evento che ha portato alla macellazione d'urgenza al di fuori del macello dell'animale e che avrebbe potuto comportare l'impossibilità di rispettare i tempi di sospensione.

In particolare il Veterinario Ufficiale procede alla richiesta di:

1. **esame batteriologico delle carni.** Utilizzare il verbale ufficiale della Regione Lazio barrando alla voce **RICERCHE** microbiologica alla finalità ALTRO macellazione d'urgenza e nella seconda pagina nel settore microbiologica Carica Batterica Totale;
2. **ricerca antibiotici** – ai sensi del PNR campione su sospetto, tipologia clinico anamnestico, con sequestro cautelativo della carcassa.
3. **ricerca di cortisonici** – ai sensi del PNR campione su sospetto, tipologia clinico anamnestico, con sequestro cautelativo della carcassa.

Vedere al riguardo le "PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO PER MACELLAZIONE D'URGENZA FUORI DAL MACELLO"

Se il bovino sottoposto a macellazione d'urgenza ha un'età superiore a 48 mesi (animali nati in paesi UE ad eccezione di Bulgaria, Romania e Croazia) o superiore a 24 mesi (animali nati in Bulgaria, Romania, Croazia o altri paesi terzi inclusi Svizzera e Repubblica di San Marino), deve essere sottoposto a test BSE con prelievo dell'obex ed il veterinario ufficiale deve disporre il vincolo sanitario:

- della carcassa oggetto di campionamento;
- della carcassa che precede il bovino macellato d'urgenza in catena e delle due carcasse che seguono il bovino macellato d'urgenza in catena;
- di tutte le parti edibili ottenute dagli animali di cui sopra.

In conformità alle disposizioni di cui alla circolare del Ministero della Salute 10094-P del 06/09/2013 il veterinario ufficiale responsabile del macello può concedere una deroga ai requisiti di cui sopra, nel caso in cui presso il macello sia operativa una specifica procedura atta ad escludere la possibilità di contaminazione crociata tra le carcasse (congrua separazione tra carcasse che devono essere sottoposte a test e carcasse che non devono essere sottoposte a test, utilizzo di sega e coltelleria differenziata).

In attesa degli esiti analitici si dispone quindi:

- che la carcassa dell'animale venga correttamente identificata mediante apposizione di un cartello e posta in vincolo sanitario con divieto di movimentazione;
- che le parti edibili dell'animale vengano poste in vincolo sanitario (in caso di test BSE anche dell'animale che precede e dei due che seguono nella catena di macellazione ad eccezione delle deroghe concesse alle condizioni sopra riportate);
- la distruzione come sottoprodotti di Categoria 1 delle parti non edibili dell'animale nel caso in cui queste non possano essere mantenute in vincolo sanitario (fegato, cuore, polmoni, reni, pacchetto gastrico, coda, testa compresa la lingua e i masseteri, mammella, organi genitali).

Il giudizio di idoneità al consumo umano della carcassa viene quindi emesso sulla base di una valutazione complessiva della:

1. diagnosi effettuata in corso di visita ante mortem, riportata sui documenti di accompagnamento del capo, tenendo in particolare considerazione eventuali evidenze documentali relative alla somministrazione di sostanze farmacologicamente attive;
2. evidenze raccolte nel corso della visita post mortem eseguita in macello;
3. esiti delle indagini di laboratorio di tipo microbiologico e chimico.

Si rammenta che il riscontro della presenza di germi patogeni nelle masse muscolari profonde costituisce sempre motivo di giudizio di non idoneità delle carni per il consumo umano.

Nel caso in cui a seguito della valutazioni di cui sopra venga emesso un **giudizio di non idoneità** al consumo il veterinario ufficiale :

- ne informa il Veterinario d'Azienda e all'allevatore, mediante l'utilizzo del modello riportato nell'allegato I del Regolamento CE 2074/2005
- dispone l'invio della carcassa al trattamento come sottoprodotto di origine animale secondo le disposizioni contenute nel Reg. 1069/2009.

Nel caso in cui a seguito della valutazioni di cui sopra le carni vengano **ammesse al consumo** il veterinario ufficiale:

- dispone lo svincolo della carcassa;
- autorizza la normale bollatura sanitaria della carcassa (modifica introdotta dal Regolamento (CE) n. 218/2014)

Dal 1° giugno 2014, data di applicazione del regolamento (CE) 218/2014, le carni provenienti da animali macellati d'urgenza e destinate al libero consumo possono essere commercializzate senza restrizioni di mercato.

Poiché la macellazione d'urgenza fuori dal macello riguarda per lo più bovini a fine carriera, nel caso in cui, in base alla età (attualmente 30 mesi), la colonna vertebrale di tali animali sia da considerare Materiale Specifico a Rischio ai sensi del Reg. CE 999/2001, l'OSA deve garantire che la rimozione della stessa avvenga esclusivamente all'interno di una struttura autorizzata allo svolgimento di tale attività.

Al fine di garantire il mantenimento di una efficace catena di comunicazione tra i diversi operatori si ricorda che in base alle disposizioni di cui al Reg. CE 999/2001, Allegato V:

- il documento commerciale relativo a tali carni deve sempre contenere informazioni specifiche in merito al numero di carcasse o parti di carcasse bovine per le quali è richiesta la rimozione della colonna vertebrale e per le quali non è richiesta la rimozione della colonna vertebrale, all'interno di un impianto autorizzato.
- qualora non sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale all'interno di un impianto autorizzato, le carcasse o le parti di carcasse dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono identificate sull'etichetta di cui al Reg. CE 1760/2000 mediante una striscia blu chiaramente visibile.

Nel caso in cui il destinatario delle carni, diverso da uno stabilimento riconosciuto per attività di sezionamento (Codice SANCO "CP"), non disponga di una specifica autorizzazione in merito, il macello deve procedere alla rimozione della colonna vertebrale prima che la carcassa lasci lo stabilimento.

Considerazioni finali

Per garantire la realizzazione di condizioni di carico, di trasporto e di macellazione adeguate e accettabili per il benessere animale e l'igienicità delle carni, è necessario che i Servizi Veterinari delle Ausl tengano a disposizione degli allevatori l'elenco dei macellatori adeguatamente formati in materia di rispetto del benessere animale e disponibili a recuperare le carcasse di animali macellati d'urgenza, con i relativi giorni e orari di lavorazione. Può essere utile disporre preventivamente della disponibilità a garantire il servizio di macellazione anche nei giorni e in orari non lavorativi.

E' infine auspicabile che presso ogni Ausl sia definita una procedura operativa che recepisca le indicazioni contenute nel presente atto a disposizione anche dei veterinari liberi professionisti e vengano previsti interventi di formazione specifica sull'argomento, capace di garantire personale veterinario adeguatamente formato per l'espletamento degli interventi in campo.

Si rammenta da ultimo che la visita ante mortem presso l'allevamento di origine dell'animale oggetto di macellazione d'urgenza, quando svolta da veterinario pubblico, trattandosi di attività condotta su richiesta e nell'interesse di un produttore primario, conformemente a quanto previsto dalla L. 4 giugno 2010, n. 96, non è soggetta a tariffazione ai sensi del D.lgs 194/08 e s. m. e i.

Le attività di controllo condotte al macello vengono tariffate ai sensi dello stesso D.lgs. 194/08.

ATTESTAZIONE DI SCORTA PER GLI ANIMALI MACELLATI D'URGENZA

Il sottoscritto Dott.

- Medico Veterinario iscritto all'Ordine dei Medici Veterinari dial n.
 Veterinario Ufficiale AUSL di

attesta di

essersi recato il giorno alle orepresso l'allevamento
codice aziendale sito nel
 Comune di di proprietà/condotto dal Sig

 di aver sottoposto a visita ante mortem, con esito favorevole il/i seguente/i animale/i

Numero	Specie	Identificazione	Razza	Sesso	Categoria
1					
2					
3					
4					

di avere assistito alla macellazione d'urgenza ed il successivo inoltro al macello

(*).....

disposta in seguito a (**)

.....

Attesta inoltre

- di aver effettuato la vista *ante mortem* dalla quale è risultato che lo/gli animale/i non è/sono affetto/i da malattie trasmissibili all'uomo o per le quali non è ammessa la macellazione,
- di aver verificato che il personale che ha eseguito la macellazione dispone di adeguata formazione conformemente ai requisiti del Reg. CE n. 1099/2009,
- di aver constatato la corretta esecuzione del dissanguamento previo stordimento a mezzo di (***)
- di aver accertato che lo/gli animale/i sono stati/non sono stati sottoposto/i a trattamento, come da allegato modello 4.
- di autorizzare il trasporto del sangue dello/degli animale/i sopra indicato/i all'interno di contenitori a tenuta stagna ed opportunamente identificati come sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano

Data

Firma

(*) Specificare denominazione, indirizzo e numero di riconoscimento

(**) Specificare la causa che ha determinato la macellazione d'urgenza

(***) Specificare il mezzo utilizzato per lo stordimento

Tale attestato deve essere redatto in quadruplica copia: l'originale accompagna gli animali al macello, una copia è consegnata all'allevatore, una al trasportatore e una resta al veterinario

PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO PER MACELLAZIONE D'URGENZA FUORI DAL MACELLO

Le carcasce macellate d'urgenza fuori dal macello devono essere sottoposte ad esame microbiologico per la ricerca di contaminazioni batteriche all' interno della massa muscolare e alla ricerca di sostanze antibiotiche e di cortisonici. Considerata la particolare tipologia di campione è assolutamente necessario da parte dell'operatore adottare tutte le precauzioni necessarie al fine di evitare la contaminazione accidentale dello stesso durante la fase di prelievo.

Prima di procedere al campionamento è necessario disporre delle seguenti attrezzature

- **Coltello:** Utilizzare un coltello ben affilato, lavarlo accuratamente con acqua calda, detergente sgrassante e spugna abrasiva al fine di rimuovere tracce di sporcizia e/o patine di materiale grasso o proteico. Immergere il coltello nello sterilizzatore per almeno 20/30 secondi, in alternativa eseguire una flambatura a caldo.
- **Guanti:** Utilizzare guanti monouso puliti.
- **Sacchetti:** Utilizzare sacchetti in plastica sterili per i campioni destinati alla analisi microbiologica e un sacchetto in plastica non sterile per il campione muscolare destinato alla ricerca di sostanze antibiotiche e cortisonici.

Prelievo campione di muscolo analisi microbiologica

Eseguire due incisioni come in figura a livello della regione della spalla ad una distanza di almeno 15 cm l'una dall' altra. Le incisioni devono essere sufficientemente profonde, è fondamentale che sia rispettata la distanza tra le stesse, in modo che il campione abbia uno spessore di almeno 10/15 cm.

Scollare la porzione muscolare compresa tra le due incisioni dai tessuti sottostanti avendo cura di afferrare la stessa con la mano pulita (quella che non è stata a contatto con il manico del coltello) e limitare il più possibile i contatti tra la parte da prelevare ed il resto della carcassa.

Una volta staccata la porzione di muscolo dalla carcassa, tenerla con la mano pulita evitando contatti della stessa con il resto della carcassa e con la mano sporca (quella che è stata a contatto con il manico del coltello).

Inserire il campione prelevato all' interno del sacchetto sterile e chiudere lo stesso.

Identificare il campione in maniera tale da mantenere il collegamento dello stesso con la carcassa e con il relativo verbale di prelievo.

Prelievo campione per ricerca sostanze antibiotiche e cortisonici

Seguire le indicazioni del PNR.

Conservazione e trasporto dei campioni

Al fine di evitare confusione è consigliabile che i campioni prelevati da uno stesso animale vengano raggruppati in un unico sacchetto più grande.

Trattandosi di campioni destinati in parte ad analisi microbiologiche è necessario che gli stessi vengano conservati in macello a temperatura di refrigerazione e consegnati in laboratorio il prima possibile, comunque entro le 24 ore successive al prelievo.

Il trasporto deve avvenire in contenitore refrigerato, provvisto di apposito materiale sentinella per rilevazione temperatura di trasporto e consegna