

<p>Winkelmeyer Paulsen Lebersorger Zedka</p> <p>Wildbret-Direktvermarktung Hygiene - Zerwirken - Gesetze - Vermarktung</p> <p>2007 176 pag, 165 immagini a colori</p> <p>ISBN 978-3-9501873-2-8 € 16,00</p>	
---	---

Qui sotto
Traduzione del solo capitolo **REQUISITI**
da utilizzarsi con testo ed immagini a fronte

Requisiti

• 2.2 Requisiti per l'imprenditore alimentare, per il metodo di lavorazione e per gli stabilimenti

2.2.1 Ambito di applicazione

Carne di selvaggina di grossa e piccola taglia destinato al consumo privato domestico è escluso dall'applicazione delle disposizioni del pacchetto "igiene" .

~ Per **carcasse animali** (eviscerati, fresche, non scuoiate e non congelate) viene applicata il "regolamento per la cessione diretta" e il Reg. (CE) n. 178/2002.

~ Per **selvaggina sezionata** (sono inclusi carcasse di selvaggina scuoiate/spennate) e carne di selvaggina vengono applicati il "regolamento nazionale per la cessione diretta" ed i regolamenti per la vendita al dettaglio ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 e del Reg. (CE) n. 178/2002.

~ Per la produzione e distribuzione di **prodotti a base di carne**, vengono applicati il "regolamento per la cessione diretta" , il "regolamento per la vendita al dettaglio, oltre al Reg. (CE) n. 178/2002, il Reg. (CE) n. 852/2004 ed il Reg. (CE) n. 853/2004.

2.2.2 Dati dello stabilimento

Ai sensi del nuovo pacchetto igiene il locale di lavorazione ed i locali annessi formano uno stabilimento. Perciò uno stabilimento è una qualsiasi azienda alimentare. Per "azienda alimentare" si intende un qualsiasi stabilimento per la produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti indifferentemente dal fatto se è a scopo di lucro o no, se è privato o pubblico. "Imprenditori alimentari" sono persone fisiche o giuridiche che si assumono la responsabilità dell'applicazione della legislazione in materia alimentare nel loro stabilimento.

È opportuno usare una cartella per raccogliere le registrazioni ed eventuali esiti con un apposito frontespizio.

2.2.3 Categorie di stabilimenti

I requisiti minimi richiesti per gli stabilimenti (locali) sono quelli del Reg.(CE) 852/2004, allegato II, capitolo III. Si distingue fra due categorie:

Stabilimento non permanente

Si tratta generalmente di abitazioni private nei quali vengono regolarmente prodotti alimenti per la distribuzione. I requisiti richiesti riguardo l'igiene personale, la lavorazione e le attrezzature vengono riassunti nel cap. 2.2.4. Queste agevolazioni e requisiti semplificati possono essere applicati se l'attività è limitata allo scuoiamento e sezionamento di alcuni caprioli, cuccioli di cinghiali o alcuni pezzi di piccola selvaggina all'anno, viene escluso però la produzione di insaccati o prosciutti! Questi stabilimenti in genere non sono adeguati alla lavorazione e trasformazione di grandi quantità di selvaggina per garantire una idonea lavorazione igienica-sanitaria che è possibile solo per piccole quantità di carne.

Stabilimento permanente

Per la lavorazione o la trasformazione di selvaggina per la cessione diretta (una regola di pollice: di media un animale di grossa selvaggina o più al mese) i stabilimenti devono soddisfare questi requisiti.

I requisiti richiesti riguardo all'igiene personale, la lavorazione e le attrezzature sono riassunte nel capitolo 2.2.5 e si applicano sia per i stabilimenti permanenti che per i non permanenti.

2.2.4 Stabilimenti non permanenti

Requisiti

I stabilimenti devono possibilmente essere situati, costruiti e gestiti in modo da evitare ogni possibile contaminazione in particolare da parte di animali indesiderati ed infestanti.

In particolare:

- È obbligatorio la presenza di una adeguata attrezzatura (inclusi dispositivi per lavarsi ed asciugarsi in modo igienico le mani e adeguati servizi igienici e spogliatoi) per garantire una idonea igiene personale. Servizi igienici e spogliatoi possono eventualmente essere situati anche in un altro edificio.
- Le superfici a contatto con gli alimenti devono essere in buone condizioni igienico-sanitarie e devono essere facilmente lavabili e disinfettabili. Devono essere fatti di materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che l'imprenditore alimentare non possa dimostrare all'organo di controllo che altri materiali siano adatti.
- Devono essere presenti adeguati dispositivi per la pulizia e se necessario per la disinfezione delle attrezzature.
- Deve essere garantita la disponibilità di una quantità sufficiente di acqua potabile calda e/o fredda.

- Devono essere presenti adeguate attrezzature e/o impianti per il deposito e smaltimento dei rifiuti esistenti.
- Devono essere presenti attrezzature e/o impianti idonei per mantenere e tenere controllata la temperatura degli alimenti.
- Gli alimenti sono da conservare in modo tale da evitare ogni rischio di contaminazione per quanto possibile.

Igiene personale e di processo

I requisiti richiesti per l'igiene personale e l'igiene della lavorazione della carne, 1. parte (vedi sopra) e capitolo 2.2.6 fino a capitolo 2.2.17, devono essere soddisfatti.

Documentazione

1. Scheda dei dati dell'azienda (modulo 1)
2. Scheda di controllo, merci in ingresso e in uscita (modulo 2)

La scheda dei controlli e da compilare al momento della prima registrazione e da tenere aggiornato.

La scheda di controllo è da compilare ogni volta che lo stabilimento non permanente lavora vale a dire ogni giorno che viene sezionato della carne.

Le schede sono da tenere per 5 anni. Questo vale anche per altri documenti, p.e. la dichiarazione di provenienza.

2.2.5 Requisiti dei stabilimenti permanenti

Per garantire una "corretta prassi igienica" tutti i stabilimenti permanenti devono presentare i seguenti requisiti minimi:

Per la conservazione di selvaggina sono assolutamente necessari degli impianti frigoriferi adeguati (celle frigorifera o frigorifero). Se la selvaggina inoltre viene lavorata (p.e. scuoiamento e sezionamento) è necessario un altro locale separato. Questi locali e anche le celle frigorifere devono corrispondere alle seguenti richieste oppure avere i seguenti requisiti:

Lo stesso locale può essere usato per lo scuoiamento (spennatura), il sezionamento, la produzione e il porzionamento e confezionamento se avviene separato nel tempo. Fra lo scuoiamento o la spennatura e le altre fasi di lavorazione (sezionamento, produzione, porzionamento e confezionamento) deve avvenire una adeguata pulizia ed eventualmente disinfezione.

Stabilimenti nei quali vengono lavorati alimenti devono essere tenuti puliti e in buone condizioni strutturali e devono essere progettati, costruiti, situati e di misure adeguate per garantire le seguenti condizioni:

- Deve essere garantita un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione; la contaminazione per via area deve essere evitata o limitata al minimo; le superfici di lavoro devono consentire una corretta lavorazione igienica.
- Deve essere evitato l'accumulo di sporcizia, il contatto con sostanze tossiche, la presenza di corpi estranei negli alimenti, la formazione di condensa o di muffa indesiderata sulle superfici.
- Deve essere garantita una buona igiene alimentare compresa la protezione contro contaminazioni ed in particolare la lotta contro animali infestanti.
- Se necessario devono essere presenti adeguati locali di lavorazione e di stoccaggio

che garantiscono un controllo della temperatura e una idonea capacità per mantenere gli alimenti ad una temperatura adatta e che consentono un controllo della temperatura di stoccaggio.

In adeguata vicinanza deve essere presenti i gabinetti forniti di vaso a caduta di acqua e adeguati scarichi. I servizi igienici non devono comunicare direttamente con i locali in cui vengono manipolati sostanze alimentari.

Nello stabilimento devono essere presenti un numero adeguato di lavabi facilmente raggiungibili. Devono essere provvisti di acqua potabile calda e fredda; devono essere disponibili distributori per lavarsi ed asciugarsi le mani in modo igienico.

Deve essere garantito un ricambio d'aria adeguato naturale o artificiale. Sono da evitare flussi d'aria artificiali da una zona contaminata ad una zona pulita. Gli impianti di ricambio d'aria devono essere progettati in modo tale che i filtri e altre parti che devono essere puliti o sostituiti sono facilmente accessibili.

Stabilimenti nei quali vengono manipolati sostanze alimentari devono essere forniti di un adeguato sistema di illuminazione naturale e/o artificiale (min. 500 lux per la carne – magazzino min. 100 lux).

Gli impianti degli scarichi delle acque reflue devono essere appropriate. Devono essere progettati e costruiti in modo da evitare ogni rischio di contaminazione. Canali di scarico aperti o parzialmente aperti devono essere progettati in modo che le acque reflue non passano da una zona sporca ad una zona pulita, soprattutto ad una zona nella quale vengono manipolati sostanze alimentari che presentano un rischio elevato per la salute del consumatore finale.

Per gli operatori devono essere disponibili adeguati spogliatoi. Detergenti e disinfettanti non devono essere depositati in aree in cui vengono manipolati alimenti.

Le finestre devono essere facilmente lavabili ed essere provvisti di zanzariere.

Le porte devono essere facilmente lavabile e disinfettabili con superfici lisce e acqua-repellenti (porte di legno rivestite di una superficie adeguata ed idonee tamponature sono accettabili).

Superfici di lavoro, attrezzature e contenitori di trasporto devono essere facilmente lavabili e disinfettabili.

Un dispositivo per la disinfezione per l'attrezzatura di lavoro deve esistere, ma non deve obbligatoriamente essere presente nel locale di sezionamento o di produzione. Viene richiesta acqua con una temperatura di minimo 82°C (o un sistema equivalente di disinfezione). L'acqua può essere riscaldata con un sistema a vapore oppure con un riscaldatore ad immersione riscaldata. Al fine di prevenire la formazione di vapore possono essere utilizzati per esempio diversi coltelli per il sezionamento che possono essere disinfettati in un secondo momento in un altro locale.

Per la pulizia e la disinfezione delle mani viene richiesta acqua corrente, premiscelata (acqua tiepida). Inoltre deve essere presente un liquido per la pulizia e disinfezione delle mani (diviso o combinato) ed un dispositivo per asciugarsi le mani (per esempio asciugamani monouso). I lavabi devono essere con erogazione a comando non manuale.

Per il sezionamento sarebbe desiderabile una temperatura ambiente non superiore a 12°C. Tuttavia ciò non è necessario se per il sezionamento o per la trasformazione viene assicurato in un altro modo una temperatura interiore della carne di +7°C o di +3°C per le frattaglie.

Inoltre:

- Termometri per controllare le temperature di magazzino richiesti per legge.
- Ganci o guidovie che vengono utilizzati per stoccare le carcasse o carni appese senza entrare in contatto con pareti o pavimento.
- Ripiani per depositare la piccola selvaggina.

- Adeguati dispositivi di protezione contro animali infestanti (insetti, roditori e simili).

Il locale di lavorazione può essere utilizzato anche per altri scopi se avviene separato nel tempo. Invece non possono essere depositati contenitori di rifiuti o simile in questi locali. Non è permesso lavorare contemporaneamente anche selvaggina predatori in questi locali.

- Modulo 3,4,5

Cella frigorifera (modulo 6,7)

La stessa cella frigorifera può essere utilizzata per la conservazione di carne fresca e prodotti a base di carne alle seguenti condizioni:

Siccome prodotti finiti non possono essere stoccati con materie prime anche la selvaggina non scuoiata o spennata è da refrigerare separatamente per spazio o tempo dalla carne.

Carne fresca e prodotti a base di carne devono essere stoccati separati nella cella frigorifera (locali separati) (completa separazione spaziale).

La cella frigorifera deve essere di dimensioni adeguate rispetto alla quantità di carne e di prodotti a base di carne che contiene. Deve essere possibile un continuo abbassamento della temperatura della carne per arrivare ad una temperatura interiore della carne di max. +7°C oppure una temperatura di max. +3°C per le frattaglie. Per i prodotti a base di carne è da considerare la temperatura specifica del prodotto.

Riguardo ai pavimenti, le pareti, i soffitti e le porte valgono le stesse condizioni come per gli altri locali o stabilimenti.

Per una cella frigorifera viene considerata adeguata una illuminazione di minimo 100 lux all'oggetto.

2.2.6 Attrezzature

Gli impianti ed attrezzature (tagliere, contenitori, coltelli e seghe) devono essere costruiti di un materiale resistente alla corrosione che non influisce sulla qualità della carne, facilmente lavabile e disinfettabile.

Attenzione: Stracci ed asciugamani sporchi sono nidi per microrganismi! Stracci devono essere regolarmente bolliti o meglio rinnovati. Se possibile sono da preferire tovaglioli e panni monouso.

Gli oggetti, gli utensili e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono avere i seguenti requisiti:

- Devono essere lavati e se necessario disinfettati. La detersione deve avvenire in modo e con una frequenza tale da eliminare ogni rischio di contaminazione.
- Devono essere progettati, costruiti e mantenuti in modo da assicurare che il rischio di contaminazione sia quanto più basso possibile.
- Con l'eccezione di contenitori e imballaggi monouso le altre attrezzature devono essere facilmente lavabili e disinfettabili.
- Devono essere sistemati in modo di permettere una adeguata pulizia alle attrezzature e l'ambiente intorno.

2.2.7 Detersione e disinfezione

La pulizia ha massima priorità e deve essere obbligatorio per tutti!

Visto che un inquinamento delle superfici di lavoro non è evitabile, queste devono essere

regolarmente essere puliti – anche durante la lavorazione. Per la pulizia non dovrebbero essere utilizzati stracci di cotone perché assorbono microrganismi che possono essere eliminati solo con la bollitura. Sono da preferire tovaglioli sintetici.

Residui di sporco non si devono accumulare per il rischio di inquinare la carne. Le divise da lavoro sporche sono da cambiare.

Visto che la carne è un alimento facilmente deperibile le superfici da lavoro, gli utensili, i taglieri ecc. sono almeno prima e dopo la lavorazione da pulire e disinfettare con cura. Il sistema di disinfezione più usato è l'acqua con temperatura di minimo +82°C. Se vengono utilizzati disinfettanti chimici è da risciacquare con cura in modo da eliminare eventuali residui. Anche i pavimenti, pareti, scarichi e supporti delle attrezzature sono da pulire regolarmente. Molto importante è l'eliminazione dei grassi, non sempre è necessaria la disinfezione.

Nel locale di lavorazione e negli altri locali dove passano le sostanze alimentari sono ammessi solo detersivi e disinfettanti autorizzati per gli alimenti.

Devono essere presenti per ogni detersivo e disinfettante

- Scheda di sicurezza
- Manuale d'uso (concentrazione, temperatura, tempo di agire)

Dopo l'uso di detersivi e disinfettanti chimici deve essere risciacquato abbondantemente con acqua potabile.

Prima dell'inizio della lavorazione sono da controllare i seguenti punti:

- Temperature dell'acqua deve essere minimo +82°C;
- Pulizia dei coltelli, asce, seghe ecc.;
- Pulizia dei ganci, tavoli di sezionamento, e contenitori;
- Presenza di sapone, tovaglioli monouso e carta igienica;
- Stato idoneo delle macchine e attrezzature (danni, scrostature).

2.2.8 Rifiuti di carne

Rifiuti alimentari, sottoprodotti ed altri rifiuti devono essere allontanati al più presto possibile per evitare che si accumulano.

Questi rifiuti sono da depositare in un locale chiudibile o in contenitori chiudibili. I contenitori devono essere costruiti adeguatamente, in buona manutenzione e facilmente lavabili e disinfettabili.

Tutti i rifiuti che derivano dallo scuoiamento, la spennatura e il sezionamento di selvaggina destinata alla cessione diretta sono da considerare "rifiuti urbani".

Per lo smaltimento è da sentire il comune.

2.2.9 Magazzinaggio

Grossa selvaggina è da conservare a una temperatura di non meno di -1°C e non più di +7°C. Da -2°C viene considerata congelata.

Massimo di conservazione per grossa selvaggina non scuoiata:

-1°C a +7°C max. 7 giorni

Attenzione: L'effettiva durata può essere più o meno lungo. Il imprenditore alimentare è responsabile di lavorare la carne nel tempo giusto.

Massima conservazione per piccola selvaggina

non sviscerata, non scuoiata e spennata:

-1°C a +4°C per legge: max. 7 giorni

raccomandazione: max. 3 giorni

sviscerata:

-1°C a +4°C per legge: max. 7 giorni

raccomandazione: max. 4 giorni

Si consiglia di tenere la temperatura del frigorifero a +3°C per non superare i limiti.

Selvaggina non scuoiata o spennata non può essere stoccata accanto a selvaggina scuoiata e spennata o carne sezionata per evitare l'inquinamento della carne. Le celle che sono destinate allo stoccaggio di carne devono essere lavati e disinfettati. Selvaggina non ancora ispezionata non può essere a contatto con la selvaggina ispezionata!

La carne di selvaggina può essere stoccata con carne di altri animale da macello perché viene considerata idonea dopo il giudizio della persona formata.

Si consiglia comunque di dividere per specie animale per evitare una contaminazione da contatto.