

10. Piano Specifico CONTROLLO DELLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI AL MACELLO E DURANTE L'ABBATTIMENTO

Area di Intervento D Salute animale e Igiene Urbana Veterinaria:

D4 Controllo sul benessere degli animali da reddito

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>La protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento, già disciplinata dalla normativa comunitaria a partire dagli anni '70, è stata progressivamente rafforzata nel corso dei decenni successivi e ha subito recentemente un aggiornamento con il Regolamento (CE) n. 1099/2009 in virtù della mutata sensibilità delle persone, dello sviluppo di nuove conoscenze in merito ai parametri di sofferenza/stress degli animali e della messa a punto di nuove tecnologie in tema di stordimento e abbattimento, più rispettose degli stessi.</p> <p>Il futuro della volontà delle istituzioni europee vede, infatti, l'integrazione del benessere animale con i temi relativi alla sostenibilità delle politiche europee e la maggiore competitività degli alimenti prodotti secondo pratiche che rispettino il benessere animale. Una migliore protezione degli animali durante la macellazione contribuisce, inoltre, a migliorare la qualità della carne e indirettamente produce un impatto positivo sulla sicurezza del lavoro nei macelli.</p> <p>La presenza nel territorio della Regione di numerose strutture di macellazione a carattere industriale che raccolgono gran parte del flusso di animali provenienti da altre zone del territorio nazionale e in parte anche da Paesi dell'Unione Europea, rende fondamentale focalizzare le strategie di programmazione e di controllo su questo settore, per garantire l'uniforme e corretta applicazione delle misure introdotte dalla normativa comunitaria.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) 854/2004; Regolamento (CE) n. 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento. <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nota del Ministero della Salute del 07/01/2013 Prime indicazioni per l'applicazione del Regolamento CE 1099 del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento; • nota del Ministero della Salute prot. n. DGSAF 15111 del 18/07/2014 "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE n. 1099 del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento". <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione del Responsabile Serv. Veterinario e Igiene degli Alimenti n. 4157 del 28/03/2014 (indicazioni operative in caso di macellazione d'urgenza).
<p>OBIETTIVO GENERALE</p>	<p>Controllare, ai sensi del Regolamento (CE) 1099/2009, l'adeguatezza delle procedure poste in essere dagli Operatori del settore alimentare nella tutela della protezione degli animali durante la macellazione. Verificare, inoltre, il rispetto delle procedure per la macellazione rituale, in tutti i macelli autorizzati.</p>

OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> Realizzare la verifica sistematica del rispetto della protezione degli animali al momento della macellazione secondo quanto stabilito dal regolamento (CE) 854/2004; realizzare in tutti i macelli di ungulati domestici, volatili da cortile, selvaggina allevata e lagomorfi almeno una verifica annuale sui requisiti di carattere generale riguardanti le strutture, gli impianti e le attrezzature deputate alla protezione degli animali e sull'attuazione di adeguate procedure nelle varie fasi della macellazione; realizzare negli impianti di macellazione di avicunicoli registrati ai sensi del Regolamento 852/2004 una percentuale di controlli stabilita a livello aziendale in base al numero degli impianti presenti sul territorio e a criteri di valutazione del rischio. realizzare in tutti gli allevamenti di animali da pelliccia almeno una verifica annuale durante l'abbattimento realizzare l'attività di formazione del Personale addetto alla macellazione ai fini della protezione degli animali. 			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	<p>Effettuare l'attività con particolare riferimento alla gestione delle modalità di scarico, stabulazione, abbeveraggio, alimentazione, trasferimento, immobilizzazione, stordimento, jugolazione e dissanguamento, valutando l'implementazione e la adeguatezza delle procedure per il rispetto della protezione degli animali poste in essere dai macellatori.</p> <p>A livello di ACL selezionare le strutture da sottoporre a controllo (ispezioni e audit) secondo criteri di maggiore rischio.</p> <p>Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e le specifiche liste di riscontro.</p>			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	<p>Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU/NC Rilascio all'Operatore del settore di SCU, SCU/NC e rapporto di audit</p> <p>Inserimento dei dati nel sistema informativo locale; compilazione del registro di macellazione.</p>			
FLUSSI INFORMATIVI	<p>Rendicontazione dati attività da ACL a ACR e da ACR a Ministero MODULO RENDICONTATIVO DEI CONTROLLI UFFICIALI PER LA VERIFICA DEL BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE, AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) 1099/2009</p>			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Modulo rendicontativo ministeriale dei controlli ufficiali; sito Berenice del Centro di Referenza del benessere animale IZSLER.		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Macelli di Ungulati (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	n. strutture controllate / n. strutture presenti	Dato 2016	100%	100%
Macelli Selvaggina allevata (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	n. strutture controllate / n. strutture presenti	Dato 2016	100%	100%
Macelli Avicunicoli (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	n. strutture controllate / n. strutture presenti	Dato 2016	100%	100%
Impianti di macellazione avicunicoli registrati Reg.852/2004	n. strutture controllate/ n.strutture presenti	Dato 2016	% definita a livello aziendale	% definita a livello aziendale
Allevamenti Animali da Pelliccia	n. allevamenti controllati / n. allevamenti presenti	Dato 2016	100%	100%