

3. Piano Specifico CONTROLLO ATTIVITÀ DI SEZIONAMENTO DELLE CARNI FRESCHE, (SEZ. I, II, III, IV), PRODUZIONE DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (SEZ.V)

DPCM 12 Gennaio 2017 Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione /riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 - Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

E6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg.CE 882/2004)

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>In Regione Emilia-Romagna sono numerosi gli impianti che effettuano la lavorazione delle carni fresche intese sia come materie prime utilizzate per la successiva trasformazione in prodotti a base di carne o come preparazioni destinate al consumatore finale.</p> <p>Questi prodotti possono rappresentare un veicolo di malattia per l'uomo a causa della contaminazione con agenti patogeni derivanti da cattiva igiene nel processo di lavorazione delle carni.</p> <p>Il controllo ufficiale sulla produzione delle carni è necessario per verificare che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Normativa Comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 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; • Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali; • Regolamento(CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 853/2004 del parlamento Europeo del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano; • Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.mi) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; • Regolamento(CE) N. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004; • Regolamento(CE) N. 1375/2005 della Commissione del 10 agosto 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni; • Regolamento(CE) n. 1662/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; • Regolamento (CE) n. 1664/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di

- origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione;
- 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);
- Regolamento(UE) N. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera;
- Regolamento (CE) N. 1760/2000 DEL Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 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, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio;
- Regolamento (CE) n. 1825/2000 della Commissione del 25 agosto 2000 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 17 60/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine;
- 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;
- Regolamento(CE) N. 543/2008 della Commissione del 16 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame;
- Regolamento (CE) N. 566/2008 della Commissione del 18 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda la commercializzazione della carne ottenuta da bovini di età non superiore a dodici mesi
- Regolamento(UE) N. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;
- Regolamento di esecuzione (UE) N. 1337/2013 della Commissione del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili
- Regolamento (UE) N. 150/2011 della Commissione del 18 febbraio 2011 recante modifica dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la selvaggina d'allevamento e selvatica e le carni di selvaggina
- Regolamento (UE) N. 151/2011 della Commissione del 18 febbraio 2011 recante modifica dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la selvaggina d'allevamento e selvatica e le carni di selvaggina
- Legge n. 157/92 Selvaggina,
Normativa nazionale
- 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;”
- Deliberazione di Giunta Regionale n.2114/2010 che ha recepito le Linee Guida applicative del Reg. 852 (accordo Conf. Stato Regioni del 29/4/2010) e le Linee Guida applicative del Reg. 853 (accordo Conf. Stato Regioni del 17/12/2009);
- Linee guida relative all'applicazione del Reg. CE 2073/05 (Rep. n. 93/C5R);
- Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida predisposizione Piani Autocontrollo);
- Accordo Conferenza Stato Regioni del 25/7/2012 (Linee Guida individuazione NC e verifica AC),
- Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti;
- Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti.
- Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti;
- Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti. Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo

	<p>ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti. • Intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016) <p>Normativa regionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" Versione dicembre 2016; • Determina RER n. 14738 del 13/11/2013: "Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale". • Determinazione RER n. 15856 del 29/11/07 (commercializzazione della selvaggina abbattuta), • Determina RER n. 939/2011 (corso di formazione per cacciatori in materia di igiene e sanità); • DGR n. 1397 del 05/09/2016 RECEPIMENTO D'INTESA TRA GOVERNO, REGIONI E PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO SUL DOCUMENTO RECANTE "LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG. CE 2073/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI SUI CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AGLI ALIMENTI" 			
OBIETTIVO GENERALE	Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli stabilimenti al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti di sezionamento delle carni fresche, di produzione di carni macinate, di preparazioni di carni e carni separate meccanicamente riconosciuti secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio. Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento degli impianti.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	Sottoporre a controllo (verifica/ispezione/audit) tutti gli OSA secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuale/i e liste di riscontro regionali . Implementare le banche dati locali e nazionali degli stabilimenti riconosciuti.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante liste di riscontro, rapporto di audit, SCU/ SCU NC. Rilascio all'OSA di SCU/SCU NC/rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale.			
FLUSSI INFORMATIVI	Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (Modello B e Allegato 3).			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede Sisvet/ORSA		
	Formula	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Carni di ungulati domestici - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Carni di Pollame - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%
Produzione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2016	100%	100%