



## **MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODOTTI A BASE DI CARNE**

**PREMESSA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE  
ALIMENTARE PRODOTTI A BASE DI CARNE**

Il presente manuale rappresenta la parte “specialistica “ riferita agli OSA del settore dei prodotti da base di carne.

Ogni capitolo del presente manuale (contraddistinto dal carattere grafico **SOTTOLINEATO** ) è riportato sotto il titolo corrispondente della parte generale (Manuale per il controllo ufficiale presso OSA) e ne costituisce il completamento per il settore specifico.

La check –list riporta gli stessi punti evidenziati e va usata a completamento di quella generale.

La valutazione da riportare sulla SCU sarà quella complessiva riferita alla parte generale e a quella speciale.

## INDICE

### 6. AREE DI INDAGINE

#### 6.1. REGISTRAZIONE / RICONOSCIMENTO

#### 6.2. STRUTTURE E ATTREZZATURE

##### 6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI

##### 6.2.2 CONDIZIONI DELLE ATTREZZATURE E MACCHINARI

##### 6.2.3 MANUTENZIONE – PROGRAMMA

##### 6.2.4 MANUTENZIONE – GESTIONE

#### 6.3. CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

##### 6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA

##### 6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE

#### 6.4. CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATORIA / OPERATIVA

##### 6.4.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO – PROGRAMMA

##### 6.4.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE

#### 6.5. IGIENE DEL PERSONA E DELLE LAVORAZIONI

##### 6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA

##### 6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI - GESTIONE

#### 6.6. FORMAZIONE DEL PERSONALE

#### 6.7. LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI

##### 6.7.1 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI – PROGRAMMA

##### 6.7.2 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI – GESTIONE

#### 6.8. GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE, DEI RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

##### 6.8.1 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E RIFIUTI – PROGRAMMA

##### 6.8.2 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E RIFIUTI – GESTIONE

##### 6.8.3 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA

##### 6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – GESTIONE

#### 6.9. LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO

##### 6.9.1 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA

##### 6.9.2 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – GESTIONE

#### 6.10. DEPOSITO E TRASPORTO

##### 6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO – PROGRAMMA

##### 6.10.2 TEMPERATURE – GESTIONE

##### 6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO – GESTIONE

#### 6.11. MATERIE PRIME, SEMILAVORATI

- 6.11.1 QUALIFICA DEI FORNITORI
- 6.11.2 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI – PROGRAMMA
- 6.11.3 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI – GESTIONE
  - 6.11.3.1 MATERIE PRIME, INGREDIENTI; SEMILAVORATI – PRODOTTI A BASE DI CARNE
- 6.12 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA
  - 6.12.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO – PROGRAMMA
  - 6.12.2 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO – GESTIONE
    - 6.12.2.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO- PRODOTTI A BASE DI CARNE
- MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE (solo per stabilimenti riconosciuti)
- 6.13 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP
  - 6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP – PROGRAMMA
- 6.14 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP – IMPLEMENTAZIONE
  - 6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE – GESTIONE
  - 6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE

## **6.11 MATERIE PRIME , SEMILAVORATI**

### **6.11.3.1 MATERIE PRIME, INGREDIENT,SEMILAVORATI – PRODOTTI A BASE DI CARNE**

### REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI

Regolamento 853 , Allegato III, Sezione VI

Sezione VI: Prodotti a base di carne

Punto 1 a),b),c),d) e)f)g) ,punto 2.

#### REQUISITI APPLICATIVI

#### CRITERI DI CONFORMITA'

##### Reg. 853, Allegato III, Sezione VI

1. Gli operatori del settore alimentare devono garantire che non siano utilizzati per la preparazione di prodotti a base di carne .

a) gli organi dell'apparato genitale maschile e femminile, ad esclusione dei testicoli;

b) gli organi dell'apparato urinario ,ad esclusione dei reni e della vescica;

c) la cartilagine del laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari;

d) gli occhi e le palpebre;

e) il condotto auditivo esterno;

f) i tessuti cornei

g) nei volatili, la testa, ad eccezione della cresta e delle orecchie, dei barbigli e della caruncola , l'esofago, il gozzo, gli intestini e gli organi dell'apparato genitale.

2. Tutte le carni , incluse le carni macinate e le preparazioni di carne, utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne, devono soddisfare i requisiti prescritti per le carni fresche.

Tuttavia le carni macinate e le preparazioni di carne utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne non devono soddisfare altri requisiti specifici di cui alla Sezione V.

- *Gli OSA che producono prodotti a base di carne devono garantire **di non utilizzare** :*
- ***In caso di carni di ungulati :***
  - *gli organi dell'apparato genitale maschile e femminile , ad esclusione dei testicoli;*
  - *gli organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica;*
  - *gli occhi e le palpebre;*
  - *la cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari;*
  - *il condotto uditivo esterno;*
  - *i tessuti cornei;*
- ***In caso di utilizzo di carni di volatile :***
  - *la testa ( ad eccezione della cresta, delle orecchie, dei barbigli e della caruncola),*
  - *l'esofago,*
  - *il gozzo,*
  - *gli intestini*
  - *gli organi dell'apparato genitale.*
- *Gli OSA che producono prodotti a base di carne utilizzando anche carni macinate e preparazioni di carne devono garantire che queste soddisfino i requisiti previsti per le carni fresche e non gli altri requisiti specifici previsti dalla Sezione V.*

## 6.12 PRODOTTO FINITO , ETICHETTATURA

### 6.12.2.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO - PRODOTTI A BASE DI CARNE

**REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI**

DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Regolamento 2073/2005 e successive modificazioni		Allegato I , capitoli 1, punto 1.8; 1.9
Decreto legislativo n.181 del 23 giugno 2003	Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.	Articolo 15 , punto 5

**REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI**

**CRITERI DI CONFORMITA'**

**Regolamento 2073/2005 e successive modificazioni Allegato I , Capitolo 1 : Criteri di sicurezza alimentare**

Categoria alimentare	microrganismi	n	c	limiti		Metodo di analisi di riferimento	Fase a cui si applica il criterio
				m	M		
Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati a lattanti e a fini medici speciali	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100		EN/ISO 11290-2	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati a lattanti e a fini medici speciali	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Assente in 25 g		EN/ISO 11290-1	Prima che gli alimenti non siano più sotto il controllo diretto dell'OSA che li produce
Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100		EN/ISO 11290-2	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi , esclusi quelli per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio <i>Salmonella</i>	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

- *Gli OSA che producono prodotti a base di carne attuano un piano di campionamento che tenga conto di quanto previsto dal Reg.2073 / 2005 e successive modifiche e integrazioni*

**Decreto legislativo n.181 del 23 giugno 2003  
Articolo 15**

**Punto 5** Le carni meccanicamente separate sono escluse dalla definizione di “carne” di cui al comma 1 e devono essere designate come tali seguite dal nome della specie animale.

- *Gli OSA che utilizzano carni separate meccanicamente per la produzione di prodotti a base di carne destinati al consumatore finale , devono indicarle in etichetta , accanto al nome della specie animale da cui provengono*