



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE**

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Allegato D

alla Determinazione n. 1649 del 15 dicembre 2016

**Istruzioni operative per il controllo ufficiale sui
sottoprodotti di origine animale nella filiera del suino**

1. Premessa

1.1 Programmazione dell'attività di controllo sull'applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009

Il Regolamento (CE) n. 1069/2009 ribadisce la necessità che i controlli ufficiali siano effettuati in modo uniforme, secondo procedure omogenee e documentate, siano efficaci e programmati in base ad una preventiva classificazione del rischio degli stabilimenti che trattano Sottoprodotti di Origine Animale (SOA).

Anche gli specifici controlli sui SOA suini dovranno quindi basarsi sulla:

- preliminare categorizzazione degli stabilimenti in base al rischio;
- rilevazione delle principali criticità dei metodi di trasformazione e produzione;
- verifica del grado di applicazione delle misure previste dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di SOA e, nel contesto, anche delle misure di protezione contro la Peste Suina Africana (PSA) legate alla filiera dei SOA.

1.2 Attività di controllo ufficiale degli operatori che esercitano attività di gestione dei SOA suini e loro derivati

La decisione di esecuzione della Commissione n. 2014/709/UE, che reca misure di protezione contro la PSA in taluni Stati membri dell'Unione, estende a tutto il territorio della Sardegna le restrizioni veterinarie riguardanti i suini domestici e selvatici, nonché la circolazione dei SOA derivanti dalla macellazione e lavorazione delle carni suine. I SOA rappresentano un potenziale pericolo per la diffusione della malattia e la corretta gestione di questa filiera passa anche attraverso un appropriato ed efficace controllo da parte dell'autorità competente che, al fine di poter operare in modo omogeneo in ambito regionale, ha necessità di ricevere istruzioni operative specifiche, con l'obiettivo di: verificare la correttezza delle pratiche di raccolta, trasporto, manipolazione, trattamento, trasformazione,



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Allegato D

alla Determinazione n. 1649 del 15 dicembre 2016

lavorazione, magazzinaggio, immissione sul mercato, distribuzione, impiego e smaltimento dei SOA suini e loro derivati, al fine precipuo di tutelare la sanità animale dal rischio di diffusione della PSA.

In particolare, appare necessario nel contesto epidemiologico regionale:

- svolgere una sorveglianza specifica sulle modalità di raccolta e smaltimento dei SOA suini e dei relativi metodi di trasformazione;
- verificare la qualità e la tracciabilità dei prodotti derivati da SOA suini destinabili, previa autorizzazione in deroga, alla eventuale spedizione da zone soggette a restrizioni.

L'attività di controllo ufficiale deve quindi essere efficacemente svolta lungo tutta la filiera di produzione dei SOA suini - dallo "*starting point*" (o punto di partenza, che rappresenta il momento in cui i SOA vengono generati) fino all' "*end point*" (che, invece, indica il punto finale della fabbricazione dei SOA, oltre il quale i prodotti derivati non sono più soggetti alle prescrizioni del Regolamento (CE) n. 1069/2009), conformemente all'articolo 4, paragrafo 2, del suddetto Regolamento.

1.3 Controlli da effettuare nelle fasi di produzione dei sottoprodotti di origine animale (SOA) suini

Queste verifiche completano i normali controlli in materia di requisiti igienico sanitari, strutturali, gestionali e di autocontrollo, svolti negli stabilimenti/impianti di produzione di alimenti di origine suina (macelli, sezionamenti, laboratori di prodotti a base di carne, preparazioni, ecc...) o contenenti prodotti di origine suina, nonché nell'attività di commercializzazione e/o somministrazione (pubblica o agrituristica) di carni suine e prodotti a base di carni suine.

La frequenza minima di tali controlli è riconducibile alle frequenze stabilite nel vigente Piano Regionale Integrato dei Controlli di cui alla Determinazione n. 930 del 31/08/2015 ed alla sua revisione adottata con determinazione n. 1460 del 22/12/2015, alle quali si rimanda e dove, al Capitolo sulle "*Procedure per lo svolgimento delle ispezioni*" dell'Allegato 2 (Metodologia del controllo ufficiale), si precisa testualmente che: "*I controlli ufficiali previsti nel presente piano sono limitati alle attività generanti sottoprodotti e materiali specifici a rischio durante i cicli di lavorazione*".

1.4 Controlli in fase di trasporto, deposito, trasformazione, utilizzo o smaltimento dei SOA suini e dei prodotti derivati.

Al fine di effettuare una pianificazione appropriata ed efficace dei controlli ufficiali sui SOA suini in tutta la relativa filiera, si è ravvisata la necessità di una preliminare classificazione in base al rischio degli operatori, degli stabilimenti ed impianti presenti sul territorio regionale - riconosciuti e registrati ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009 - in funzione delle diverse tipologie di attività svolte, con l'obiettivo di:



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Allegato **D**

alla Determinazione n. 1649 del 15 dicembre 2016

- determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;
- controllare gli stabilimenti con valutazione del rischio sovrapponibile, utilizzando parametri di valutazione omogenei.

Tali principi sono applicabili a gran parte degli operatori, stabilimenti ed impianti che operano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009. Gli stabilimenti dovranno quindi essere preventivamente classificati nelle previste tre categorie di rischio:

- rischio basso;
- rischio medio;
- rischio elevato.

I controlli svolti lungo la catena di produzione, opportunamente programmati sulla base del rischio, hanno quindi la finalità di verificare la corretta gestione dei SOA suini, nonché verificare la sussistenza dei requisiti strutturali, igienico-sanitari, gestionali e di autocontrollo delle strutture.

2. Scopo

Le presenti istruzioni operative regolano le modalità di esecuzione dei controlli ufficiali svolti presso gli impianti che trattano SOA suini. Il loro scopo è quindi quello di assicurare un'esecuzione omogenea sul territorio regionale, ripetibile da parte di tutti gli operatori e trasparente nel processo che la governa, delle attività di controllo ufficiale presso gli stabilimenti/impianti indicati, avendo quali priorità:

- garantire l'aderenza del comportamento alle linee guida di tipo tecnico-specialistico definite da norme europee, nazionali e regionali attraverso prassi operative omogenee;
- assicurare il rispetto della pianificazione degli interventi;
- essere tempestivi ed efficaci nell'individuare le non conformità assumendo i provvedimenti appropriati.

3. Aspetti da verificare sul campo

3.1 Aspetti di tipo strutturale ed impiantistico

Controllare che gli impianti che trattano SOA suini dispongano di installazioni appropriate per:

- l'immagazzinaggio ed il trattamento dei materiali in entrata in condizioni di sicurezza;
- la separazione dei materiali di categoria 1 e 2 dai materiali di categoria 3 dal momento del ricevimento fino a quello della spedizione, a meno che ciò non avvenga in una struttura separata;



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Allegato D

alla Determinazione n. 1649 del 15 dicembre 2016

- lo smaltimento dei SOA suini non utilizzabili (e, in caso contrario, se tale materiale venga inviato ad un impianto di incenerimento, coincenerimento o trasformazione oppure, nel caso di materiali di categoria 3, ad un impianto di trattamento, alle condizioni previste dalle norme di settore);
- la pulizia e la disinfezione dei contenitori, dei recipienti e dei veicoli utilizzati per il trasporto del materiale non trattato (e che siano adeguatamente collocati, per evitare contaminazioni, e predisposte in modo tale da assicurare la corretta raccolta dei reflui).

Controllare aspetti rilevanti sull'igiene delle lavorazioni in relazione alle misure di protezione contro la PSA, verificando che:

- se effettuata, la cernita dei SOA venga svolta in condizioni tali da evitare qualsiasi rischio di propagazione di malattie animali, in particolare la PSA;
- durante il magazzinaggio i SOA vengano manipolati ed immagazzinati separatamente dalle altre merci e in modo da evitare la propagazione di agenti patogeni;
- il trasporto dei SOA sia conforme a quanto previsto dalla normativa e sia igienicamente idoneo.

3.2 Aspetti di tipo procedurale e gestionale

Verificare che il programma di pulizia e sanificazione comprenda:

- procedure documentate per la programmazione degli interventi di pulizia di tutte le aree dell'impianto;
- istruzioni/procedure per la pulizia e la disinfezione dei contenitori e dei veicoli che trasportano SOA.

Verificare che sia presente un programma documentato di lotta agli organismi nocivi e che lo stato dei luoghi evidenzia una corretta difesa dagli infestanti.

Verificare che, relativamente alla gestione della rintracciabilità:

- i SOA e/o i derivati immagazzinati, siano adeguatamente identificati in ogni fase del processo di gestione dei materiali;
- sia presente un registro di carico/scarico dei materiali (cartaceo o su supporto informatico), con relativo aggiornamento.

Verificare che il programma di gestione del deposito/magazzinaggio sia presente e preveda modalità di stoccaggio atte ad impedire:

- la contaminazione dei SOA e derivati e degli ambienti;
- la contaminazione tra materiali di categorie diverse.

Verificare che, ove applicabile, il programma di gestione del trasporto sia presente e preveda:



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione Generale della Sanità
Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Allegato **D**

alla Determinazione n. 1649 del 15 dicembre 2016

- modalità di trasporto atte ad impedire contaminazioni (e, se applicabile, la conservazione dei SOA e derivati nel rispetto dei requisiti di temperatura);
- che i SOA e derivati siano trasportati in contenitori/veicoli dedicati ed identificati ai sensi della normativa vigente;
- che il trasporto contemporaneo di SOA e derivati di categorie differenti, venga svolto con modalità atte a separare in maniera efficace i diversi materiali;
- che i veicoli e/o i contenitori adibiti al trasporto di SOA e derivati, debbano essere accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazioni.

Verificare che il piano di autocontrollo comprenda almeno le seguenti procedure:

- a) procedura per il lavaggio e la disinfezione dei veicoli e dei contenitori di SOA e derivati (e, se applicabile, modalità di registrazione), con la descrizione delle misure per impedire che gli stessi vengano a contatto con il prodotto già manipolato/magazzinato;
- b) procedura "*pest-control*" (programma di interventi e modalità di registrazione);
- c) procedura di pulizia dei locali/strutture con evidenza di un programma di periodiche ispezioni di ambienti ed attrezzature e modalità di registrazione (schede e/o record) e descrizione delle misure adottate per impedire che la manipolazione/magazzinaggio dei SOA possa dare origine a propagazione di malattie infettive degli animali, in particolare la PSA;
- d) procedura di istruzione del personale ed eventuali istruzioni operative specifiche;
- e) procedura di manutenzione delle attrezzature (e, ove necessario, di eventuale taratura degli strumenti);
- f) procedura di gestione delle non conformità relative al processo di manipolazione/magazzinaggio/trasporto e relative azioni correttive previste nei diversi casi.

Verificare sul posto che l'operatore del settore dei SOA, nell'applicazione del programma di autocontrollo, unitamente alla coerenza/rispetto dei diagrammi di flusso e con particolare attenzione alle misure di protezione contro la PSA, garantisca:

- nei casi previsti, l'individuazione dei CCP e loro gestione;
- modalità di monitoraggio e verifica;
- modalità di intervento in caso di non conformità (tempestività, azione correttiva e/o azione preventiva e destino del materiale non conforme);
- conferma dell'effettiva applicazione del sistema documentale predisposto dalla ditta.