

PROGETTO
**“ ATTIVITA’ VETERINARIE ISPETTIVE PER UN MIGLIORAMENTO IGIENICO E
QUALITATIVO DELLE PRODUZIONI CARNEE LOCALI E PER UN’AZIONE PREVENTIVA
NEI CONFRONTI DELLE FRODI”**

PREMESSA

Il Progetto si inserisce nel Piano Integrato Regionale con la finalità di ridurre le possibili cause di scarsa qualità igienica e organolettica delle carni, destinate o meno alla produzione di prodotti e/o preparazioni di carne. L’obiettivo è quello di fornire alla industria di trasformazione lungo la filiera a valle prodotti sani salubri e di qualità per una buona trasformazione, per una valorizzazione delle produzioni locali, anche ai fini della prevenzione delle frodi.

Il controllo deve prevedere uno studio degli aspetti riguardanti:

- 1) La corretta identificazione degli animali, delle carcasse e dei prodotti
- 2) la biosicurezza, in relazione alle malattie infettive emergenti esotiche (blu Tongue)
- 3) benessere animale
- 4) contaminazioni microbiche sulle carni
- 5) contaminazioni residui farmaci nelle carni
- 6) caratteristiche organolettiche (pH)

Nell’ambito del Progetto, viene sviluppato il flusso informativo tra il Servizio Veterinario IAOA e Igiene Allevamenti Produzioni Zootecniche e Sanità Animale operanti a seconda delle competenze presso gli allevamenti.

Il Progetto si sviluppa all’interno dei Piani Nazionali Residui e Piano integrato nonché Piani Regionali di Farmacosorveglianza, Benessere Animale, in un percorso più ampio di accreditamento e di qualità dei servizi

DURATA

Il Progetto avrà durata annuale (2015-2016).

OBIETTIVO

Verificare la corretta identificazione degli animali.

Verificare la gestione degli animali avviati alla macellazione e delle diverse fasi successive sotto i vari profili che concorrono a determinare lo stato igienico della lavorazione e dell’igiene qualità e sicurezza delle produzioni, al fine di ridurre:

- lo stress degli animali durante il trasporto o l’abbattimento
- le contaminazioni microbiche
- il fenomeno di insorgenza dell’antibiotico resistenza nell’uomo (e quindi l’uso eccessivo di farmaci veterinari).

Promuovere una particolare attenzione sulla Informazione Catena Alimentare

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Il Progetto si sviluppa nei seguenti Piani.

- *Piano nazionale residui collegato al Piano Regionale di prevenzione del fenomeno di antibiotico resistenza in zootecnia.*
- *Piano integrato dei controlli in riferimento a prelievi e controlli su attività di macellazione (visita ante e post mortem, benessere animale, controlli microbiologici)*

Il *target* è rappresentato dagli impianti di macellazione, con particolare riferimento alle carni destinate a prodotti e preparazioni a base di carne.

La *ratio* del Progetto risiede nel fatto che in un contesto produttivo caratterizzato da fasi di particolare delicatezza dal punto di vista igienico (fecalizzazione delle carni), per rischi legati a contaminazioni in vita e durante la lavorazione, aggravati da possibili situazioni di stress pre macellazione dovute a operazioni di movimentazione e abbattimento non corrette, è necessario promuovere azioni di verifica e controllo finalizzate anche ad un coinvolgimento degli operatori nella attuazione di corrette pratiche di macellazione, promuovendo anche indicazioni utili agli allevatori.

Per lo stesso obiettivo torna utile, una volta valutata la precisa identificazione degli animali, ampliare la conoscenza nell'ambito dell'ICA con richiesta di informazioni agli allevatori (tipologia di allevamento alimentazione, provenienza degli alimenti), e naturalmente.

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

1. Accurata verifica sul sistema di controllo attuato dall'OSA sulla documentazione di scorta degli animali destinati alla macellazione (mod. 4, marchi auricolari, microchip, informazioni sulla catena alimentare)

Valutazione della completezza della documentazione, della correttezza delle indicazioni, della corrispondenza delle indicazioni riferite all'identificazione dei capi, anche in relazione a precedenti informazioni di cui l'impianto è già in possesso.

Stimolare/formare gli allevatori a produrre una più ampia/corretta ed esaustiva informazione sulla catena alimentare.

Acquisizione di informazioni più ampie in riferimento alla catena alimentare, con la predisposizione di check list apposite per gli allevatori con dati relativi alla provenienza e tracciabilità dei prodotti utilizzati per l'alimentazione degli animali, sospensione della alimentazione prima della macellazione nel rispetto dei tempi previsti.

Valutazione stato di salute e condizioni igieniche degli animali avviati alla macellazione.

Verifica delle carni DFD e PSE (valutazione ph)

2. Accurata verifica sul sistema di controllo attuato dall'OSA in relazione alla protezione degli animali durante la fase di macellazione

Valutare l'attuazione di quanto prevede la normative vigente (Reg. CE 1099/09).

Mettere in relazione eventuali situazioni di affaticamento, di stress degli animali, nonché le fasi

di macellazione ed eviscerazione, con le caratteristiche igienico-sanitarie delle carni ottenute, procedendo ad una accurata osservazione delle fasi di movimentazione, abbattimento, spellatura, eviscerazione, con registrazione di tutto ciò che può avere influenza (tempi, cadute o scivolate, vocalizzazioni, forature dell'intestino ecc.) e successiva osservazione delle carcasse anche con misurazione del pH che, in condizioni ottimali, raggiunge il valore ultimo di 5,5, mentre valori più alti (sopra i 6,2) possono condizionare le caratteristiche organolettiche della carne.

3. Verifiche presso i mattatoi

Effettuazione dei controlli con l'utilizzazione delle liste di riscontro regionali previste per gli audit sugli OSA (generale e presso macelli) per la verifica dell'efficacia dell'autocontrollo (contaminazioni chimiche, fisiche, microbiologiche)

Intensificare le comunicazioni verso i servizi di Sanità Animale e Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche a seguito di riscontri clinici e/o anatomopatologici e delle informazioni sulla catena alimentare (ICA);

Migliorare/ampliare sistemi di registrazione ed archiviazione delle attività veterinarie anche con l'uso di data base appositi

4. Attività di formazione del personale medico veterinario incaricato dei controlli da sviluppare nell'ambito delle problematiche riferibili a ispezioni presso i mattatoi

E' necessario che venga attuata una specifica attività di formazione del personale medico veterinario incaricato, riferita soprattutto ai seguenti punti strategici:

- a) Legislazione relativa al controllo sulla produzione alimenti (pacchetto igiene)
- b) Legislazione relativa alla protezione animali alla macellazione Reg. ce 1099/09
- c) Uso dei sistemi informativi B.D.N. e S.I.V.A

Le strutture coinvolte sono gli impianti di macellazione presenti sul territorio della Usl Umbria 2 della Regione Umbria nella provincia di Terni (Terni, Orvieto, Lugnano in Teverina, Schifanoia di Narni)

RISORSE

Risorse umane:

- personale medico veterinario, corrispondente a n. 3/4 incarichi per un totale 44 ore settimanali per i distretti di Terni, Amelia e Orvieto della Usl Umbria 2

Risorse strumentali:

- liste di riscontro per il controllo ufficiale in uso nella regione e appositamente predisposte
- apparecchi per misurazione temperatura e Ph
- sistema informativo veterinario (BDN) per controlli dei dati relativi agli allevamenti e ai capi avviati alla macellazione
- Sistema Informativo Veterinario Alimenti (SIVA) con l'immissione dei dati relativi alle prescrizioni veterinarie e dei dati di attività, oltre che per l'estrazione dei report finali, necessari per il monitoraggio e la valutazione delle attività espletate.

MONITORAGGIO

Ogni trimestre va verificato lo stato di avanzamento del Piano relativamente alla programmazione annuale

MISURAZIONE

La misurazione dei risultati raggiunti dal progetto verrà effettuata annualmente.

Sono presi in considerazione i seguenti indici.

1. n. degli interventi effettuati nei mattatoi/n. giornate di macellazione
2. n. partite controllate/n. partite pervenute
3. n. prelievi effettuati per ricerca inibenti/n. partite controllate

QUADRO SINOTTICO

Controlli progetto				
	<i>Programmati</i>			<i>Non programmati</i>
<i>Partite macellate</i>	Provenienza locale*	Altre provenienze	Criticità pregresse	Macellazioni d'urgenza
<i>Target</i>	tutte	50%	tutte	tutte
<i>NUMERO MINIMO DI CONTROLLI E VERIFICHE SETTIMANALI: 2 partite per ogni veterinario</i>				
Tipologia controllo				
<i>Identificazione</i>	Ispezione	Ispezione	Ispezione	Ispezione
<i>Benessere</i>	Ispezione	Ispezione	Ispezione	Ispezione
<i>Igiene macellazione</i>	Audit/ispezione	Audit/ispezione	Audit/ispezione	Ispezione

<i>Ricerche inibenti</i>	10%	10%	100%	100%	
<i>Dati misurabili</i>	Misurazioni T° e Ph				
<i>Strumento lavoro</i>	Liste di riscontro e apparecchiature				

*provincia e province contermini

PIANIFICAZIONE DEL PROCESSO

Obiettivo Specifico	Azioni	Indicatori	Calendario delle realizzazioni
Verificare la gestione degli animali avviati alla macellazione per valutare lo stato igienico della lavorazione e dell'igiene qualità e sicurezza delle produzioni, al fine di ridurre: - lo stress degli animali durante il trasporto o l'abbattimento - le contaminazioni microbiche - il fenomeno di insorgenza dell'antibiotico resistenza nell'uomo (e quindi l'uso eccessivo di farmaci veterinari).	Verifica documentazione di scorta	Percentuale documenti controllati	2015 2016
	Verifica benessere animale	Percentuale partite controllate	2015 2016
	Verifica fasi macellazione con ispezioni	n. controlli/compilazioni liste di riscontro	2015 2016
	Verifica con Audit	n. Audit/Impianti	2015 2016
	Attività di formazione del personale medico veterinario	Personale formato	2015

ALLEGATI:

1. Check list di riscontro controllo su OSA;
2. Check list di riscontro benessere animale;