

Indicazioni operative in caso di Macellazione d'urgenza al di fuori del macello

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Ai sensi di quanto disposto dal Regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sez. I, Cap. VI, la Macellazione d'urgenza al di fuori del macello rappresenta una particolare tipologia di macellazione eseguita fuori dal macello nei casi in cui un animale per il resto sano, abbia subito un evento per lo più di carattere traumatico tale da renderlo di fatto non idoneo al trasporto: in questi casi il trasporto si configurerebbe come causa di ulteriori e inutili sofferenze.

Al fine garantire su tutto il territorio della Regione Emilia Romagna una omogenea applicazione delle attività collegate alla macellazione d'urgenza al di fuori del macello, sia in allevamento che negli stabilimenti di macellazione e nelle fasi di commercializzazione, si forniscono le seguenti indicazioni operative.

Vengono in particolare definite le specifiche modalità operative collegate a:

- visita ante mortem;
- stordimento e iugulazione;
- trasporto al macello;
- controlli al macello;
- bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione;
- commercializzazione delle carni provenienti da animali macellati d'urgenza al di fuori del macello.

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

- Reg. (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.
- Reg. (CE) n. 852/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Reg. (CE) n. 853/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Reg. (CE) n. 854/04 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.
- Reg. (CE) n. 882/04 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.
- Reg. (UE) n. 37/2010 della Commissione del 22 dicembre 2009 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro

classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale.

- Dlgs 158/2006 Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali.
- Reg. (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.
- Reg. (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.
- Reg. (CE) n. 1/2005 del Consiglio del 22 dicembre 2004 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97
- Reg. (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.
- Reg. (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 (UE) n. 218/2014 della Commissione del 7 marzo 2014 che modifica gli allegati dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento n. 2074/2005 della Commissione.
- Circolare del Ministero della Salute n. 10094-P del 06/09/2013.
- Dlgs n. 151/2007 relativo alle disposizioni sanzionatorie per la violazione delle disposizioni del Reg. n.1/2005.
- Dlgs n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.
- Dlgs n. 131/2013 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento(CE)n.1099/2009 relativo alle cautele da adottare durante la macellazione o l'abbattimento degli animali.
- L. 189/2004 e s.m.i. concernente il divieto di maltrattamento degli animali.

3. DEFINIZIONI

In aggiunta alle definizioni generali e specifiche stabilite dalle normativa soprarichiamata si considera come:

- abbattimento: qualsiasi processo applicato intenzionalmente che determini la morte dell'animale.
- macellazione: l'abbattimento di animali destinati alla alimentazione umana.
- stordimento: qualsiasi processo indotto intenzionalmente che provochi in modo indolore la perdita di coscienza e di

sensibilità, incluso qualsiasi processo determinante la morte istantanea.

- macellazione d'urgenza al di fuori del macello: la macellazione eseguita al di fuori di un macello di un animale, per il resto sano, che abbia subito un evento, per lo più di carattere traumatico o sia affetto da una turba metabolico - funzionale, tali da renderlo di fatto non idoneo al trasporto al macello per considerazioni relative al suo benessere .
- veterinario: medico veterinario abilitato all'esercizio della professione ed iscritto al relativo Ordine professionale.
- veterinario Ufficiale: medico veterinario dipendente della AUSL competente per territorio e responsabile del controllo ufficiale.

4. MODALITA OPERATIVE

Nella Regione Emilia Romagna in conformità alle disposizioni di cui al Reg. CE 853/2004, All. III, Sez. I, Cap. VI, le attività ispettive eseguite in allevamento nell' ambito della macellazione d'urgenza al di fuori dl macello possono essere eseguite da un veterinario o da un veterinario ufficiale. Tali attività riguardano nello specifico:

- visita ante mortem;
- verifica del corretto stordimento;
- verifica del corretto dissanguamento;
- verifica del livello di competenza degli operatori nell'ambito del benessere animale;
- verifica del rispetto delle buone prassi igieniche nel corso delle operazioni di dissanguamento, eviscerazione (eventuale), caricamento sul mezzo di trasporto.

Al fine di garantire una applicazione efficace ed omogenea delle attività sopracitate su tutto il territorio regionale, vengono periodicamente organizzati con la collaborazione delle AUSL competenti e degli Ordini professionali specifici corsi di formazione rivolti a tutti i veterinari, sia libero professionisti che ufficiali, coinvolti in tali attività.

4.1 visita ante - mortem

Nel corso della visita ante- mortem dovrà essere posta particolare attenzione a:

- corretta identificazione dell'animale;
- verifica di eventuali sintomatologie relative a condizioni sanitarie dell'animale che potrebbero ripercuotersi negativamente sulla salute umana o degli animali, ponendo particolare attenzione a sintomi riferibili a malattie infettive e a sintomi neurologici, in conformità al Capo III, Sezione II, Allegato I del Reg. 854/2004;
- verifica di eventuale somministrazione di trattamenti farmacologici e, nel caso, del rispetto dei relativi tempi di sospensione, laddove previsti. Nell'accertare questi aspetti il veterinario o il veterinario ufficiale procedono alla verifica dei registri aziendali e di eventuali segni clinici che possono dare adito al sospetto di trattamenti farmacologici;

- presenza sull'animale di lesioni croniche che potrebbero deporre per uno stato prolungato di sofferenza con conseguenti ripercussioni sia sul benessere che sulla sicurezza alimentare.

Nel caso in cui vengano riscontrati sintomi riferibili a malattie infettive denunciabili o a patologie neurologiche, il veterinario dovrà informare immediatamente il Servizio Veterinario Ufficiale competente sull'allevamento.

In caso di esito favorevole, il veterinario o il veterinario ufficiale redigono una "**Dichiarazione veterinaria di scorta per gli animali macellati in azienda**" (Documento 1), nella quale vengono chiaramente riportate:

- la motivazione della macellazione d'urgenza fuori dal macello;
- l'esito della visita ante mortem;
- la natura degli eventuali trattamenti farmacologici somministrati all'animale;
- la data e l'ora in cui è avvenuta la macellazione;
- l'identificazione dell'animale;
- l'identificazione dell'allevamento.

Tale dichiarazione deve essere emessa in duplice copia:

- una copia accompagna l'animale al macello;
- una copia resta agli atti dell'allevamento.

Oltre alla suddetta dichiarazione la carcassa dell'animale per l'invio al macello deve essere accompagnata da:

- passaporto (quando previsto: bovini ed equini);
- informazioni relative alla catena alimentare;
- mod. 4 rilasciato dall'OSA attestante l'identità dello stesso ed eventuali informazioni relative a trattamenti farmacologici con le relative date ed i tempi di sospensione; su tutte le copie dello stesso, compreso quella che rimane in allevamento, deve essere chiaramente indicato che si tratta di macellazione d'urgenza al di fuori del macello.

4.2 stordimento e iugulazione

In conformità alle disposizioni vigenti in materia di benessere animale e al fine di tutelare la sicurezza degli operatori il capo deve essere adeguatamente stordito prima di procedere alla iugulazione.

Gli operatori che eseguono dette attività devono disporre dell'apposito certificato di idoneità di cui al Reg. CE 1099/2009. Tali operazioni devono inoltre essere sempre eseguite sotto la supervisione del veterinario o del veterinario ufficiale che hanno eseguito la visita ante mortem, che vigilano sulla loro corretta esecuzione.

Lo stordimento deve essere eseguito con una delle metodiche autorizzate di cui al Reg. CE 1099/2009. Si ritiene che lo stordimento mediante pistola a proiettile captivo possa essere considerato come metodo di elezione.

Qualora si voglia utilizzare la testa dell'animale per il successivo disosso, immediatamente dopo aver effettuato lo stordimento, il foro sull'osso frontale deve essere chiuso mediante idoneo tappo al fine di

evitare fuoriuscita di materiale cerebrale secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Il dissanguamento deve avvenire con l'animale sospeso.

Il sangue deve essere raccolto in un contenitore idoneo al fine del successivo conferimento al macello, unitamente alla carcassa.

Al termine del dissanguamento prima di caricare il capo è necessario proteggere la ferita iugulatória con materiale impermeabile e pulito per evitarne la possibile contaminazione.

L'eventuale eviscerazione dell'animale deve essere limitata alla rimozione in maniera igienica degli stomaci e del pacchetto intestinale, che devono comunque accompagnare la carcassa al macello in uno o più contenitori puliti e chiusi, chiaramente identificati in maniera da permettere la correlazione con la carcassa. Il veterinario o il veterinario ufficiale possono autorizzare la esecuzione di tali attività esclusivamente nel caso in cui queste avvengano con animale sospeso, nel rispetto delle buone pratiche igieniche, preservando la carcassa da qualsiasi ulteriore contaminazione derivante dalla eventuale rottura degli organi addominali e/o dalla contaminazione della linea di taglio della cavità addominale.

Considerate le condizioni di estrema precarietà in cui gli operatori potrebbero essere chiamati ad operare è consigliabile che, oltre allo stordimento ed al dissanguamento, nessun'altra operazione venga eseguita sull'animale.

4.3 trasporto della carcassa al macello

Il capo stordito e iugolato deve essere caricato in un mezzo pulito, preventivamente lavato e sanificato.

Il sangue ed eventualmente i visceri devono essere trasportati sullo stesso mezzo in contenitori chiusi e correlabili al relativo animale di provenienza.

Nel caso in cui il trasporto preveda un tempo superiore alle due ore, il mezzo deve essere refrigerato, qualora le condizioni climatiche lo rendano necessario.

Non è ammesso il trasporto in contemporanea sullo stesso mezzo, di capi sottoposti a macellazione d'urgenza e di animali vivi, anche se opportunamente separati.

4.4 controlli al macello

Al momento dell'arrivo al macello l'operatore del settore alimentare responsabile del l'OSA **verifica il tempo di trasporto e trascrive sul mod. 4 l'orario di arrivo** e avverte il veterinario ufficiale competente per il controllo sul macello dell'imminente arrivo presso lo stabilimento di un capo sottoposto alla macellazione d'urgenza fuori dal macello.

Il veterinario ufficiale competente per il controllo sul macello esegue sempre le seguenti verifiche:

- verifica della presenza e della corretta compilazione della documentazione di scorta. In aggiunta alla normale documentazione prevista per i capi regolarmente macellati, i capi sottoposti a macellazione d'urgenza fuori dal macello devono essere scortati dalla dichiarazione veterinaria per gli animali macellati in azienda, attestante il risultato favorevole dell'ispezione ante-

mortem, la data, l'ora e la motivazione della macellazione d'urgenza, l'identificazione dell'animale e dell'allevamento nonché gli eventuali trattamenti farmacologici somministrati all'animale. Nel caso di animali provenienti da altre Regioni sono accettabili dichiarazioni redatte su modelli differenti, purché riportanti le informazioni necessarie indicate nell'Allegato III, Sezione I, capitolo VI del Regolamento 853/2004;

- verifica della corretta identificazione dell'animale;
- verifica della presenza della dichiarazione relativa a eventuali trattamenti farmacologici e/o verifica della eventuale presenza di segni indicatori di un possibile trattamento avvenuto;
- verifica della indicazione della data e dell'ora di abbattimento, in particolare nel caso di trasporto non refrigerato, ai fini del rispetto del requisito delle 2 ore;
- verifica che i tempi di trasporto indicati siano coerenti con la effettiva distanza coperta dal mezzo nel tragitto dall'allevamento al macello;
- verifica della presenza di una protezione a livello del taglio iugulatorio;
- verifica della chiusura del foro causato dalla pistola a proiettile captivo qualora si intenda destinare la testa al disosso;
- verifica della presenza di apposito contenitore contenente il sangue raccolto in fase di dissanguamento ed eventualmente di apposito contenitore per i visceri;
- verifica mediante **visita post mortem**, della diagnosi effettuata dal veterinario o dal veterinario ufficiale in sede di visita *ante mortem*.

Qualora durante la effettuazione delle verifiche descritte e della visita post mortem vengano riscontrate delle non conformità:

1. in caso di irregolarità formali nella documentazione di scorta il veterinario ufficiale del macello richiede la regolarizzazione della stessa; viene comunque autorizzato il completamento delle operazioni di macellazione, viene disposto il "VINCOLO SANITARIO" con isolamento della carcassa e relative frattaglie. Nel caso in cui la non conformità non venga risolta **entro le 48 ore successive** le carni vengono dichiarate non idonee al consumo umano e smaltite come sottoprodotto di origine animale;
2. nel caso di trasporto non refrigerato, se al momento dell'arrivo al macello sono trascorse più di due ore dal momento dell'abbattimento in linea generale il capo viene dichiarato non idoneo al consumo umano e viene smaltito come sottoprodotto di origine animale, a meno che non vi siano condizioni climatiche esterne tali da non richiedere la refrigerazione.

Al termine delle operazioni di macellazione, in caso di esito favorevole della visita *post mortem* è opportuno che tutti i capi macellati d'urgenza fuori del macello vengano sottoposti ad ulteriori esami analitici al fine di valutare la presenza di eventuali contaminazioni batteriche nelle masse muscolari profonde a seguito di

batteriemie pre o post iugulazione e/o la presenza di residui di sostanze antibiotiche.

L'esame batteriologico, da effettuarsi sul muscolo della spalla, **(Documento 3)** si rende necessario a fronte delle condizioni spesso di fortuna nelle quali viene condotta la macellazione d'urgenza al di fuori del macello, che potrebbero comportare una contaminazione delle carni.

La ricerca dei residui di farmaci ad azione antibatterica, da effettuarsi sul muscolo del collo, è invece indicata a fronte della non prevedibilità dell'evento che ha portato alla macellazione d'urgenza al di fuori del macello dell'animale e che avrebbe potuto comportare l'impossibilità di rispettare i tempi di sospensione.

In particolare si procede quindi, con le modalità sopra descritte, alla richiesta di:

1. esame batteriologico delle carni;
2. ricerca sostanze inibenti.

(Documento 2: facsimile di verbale, Documento 3: procedura di campionamento per macellazione d'urgenza fuori dal macello).

Se il bovino ha un'età superiore a 48 mesi (animali nati in paesi UE ad eccezione di Bulgaria, Romania e Croazia) o superiore a 24 mesi (animali nati in Bulgaria, Romania, Croazia o altri paesi terzi inclusi Svizzera e Repubblica di San Marino), deve essere sottoposto a test BSE con prelievo dell'obex ed il veterinario ufficiale deve disporre il vincolo sanitario:

- della carcassa oggetto di campionamento;
- della carcassa che precede il bovino macellato d'urgenza in catena;
- delle due carcasse che seguono il bovino macellato d'urgenza in catena;
- di tutte le parti edibili ottenute dagli animali di cui sopra.

In conformità alle disposizioni di cui alla circolare del Ministero della Salute 10094-P del 06/09/2013 il veterinario ufficiale responsabile del macello può concedere una deroga ai requisiti di cui sopra, nel caso in cui presso il macello sia operativa una specifica procedura atta ad escludere la possibilità di contaminazione crociata tra le carcasse (congrua separazione tra carcasse che devono essere sottoposte a test e carcasse che non devono essere sottoposte a test, utilizzo di sega e coltelleria differenziata).

In attesa degli esiti analitici si dispone quindi:

- che la carcassa dell'animale venga correttamente identificata mediante apposizione di un cartello e posta in vincolo sanitario con divieto di movimentazione;
- che le parti edibili dell'animale vengano poste in vincolo sanitario (in caso di test BSE anche dell'animale che precede e dei due che seguono nella catena di macellazione ad eccezione delle deroghe concesse alle condizioni sopra riportate);
- la distruzione come sottoprodotti di Cat. 1 delle parti dell'animale nel caso in cui queste non possano essere mantenute in vincolo sanitario (fegato, cuore, polmoni, reni, pacchetto gastrico, coda, testa compresa la lingua e i masseteri, mammella, organi genitali).

Il giudizio di idoneità al consumo umano della carcassa viene quindi emesso sulla base di una valutazione complessiva della:

1. diagnosi effettuata in corso di visita *ante mortem*, riportata sui documenti di accompagnamento del capo, tenendo in particolare considerazione eventuali evidenze documentali relative alla somministrazione di sostanze farmacologicamente attive;
2. evidenze raccolte nel corso della visita *post mortem* eseguita in macello;
3. esiti delle indagini di laboratorio di tipo microbiologico e chimico.

Il riscontro della presenza di germi patogeni nelle masse muscolari profonde costituisce sempre motivo di giudizio di non idoneità delle carni per il consumo umano.

Anche qualora l'esame per la ricerca di sostanze inibenti dia esito positivo, le carni dell'animale non potranno essere immesse al consumo.

In tale caso il veterinario ufficiale provvederà ad un nuovo prelievo di muscolo in 5 aliquote da inviare al laboratorio IZS di riferimento per la ricerca di sostanze antibiotiche: trattasi di campione su sospetto, tipologia clinico anamnestico, con sequestro cautelativo della carcassa.

Nel caso in cui a seguito della valutazioni di cui sopra venga emesso un giudizio di non idoneità al consumo il veterinario ufficiale dispone l'invio della carcassa al trattamento come sottoprodotto di origine animale secondo le disposizioni contenute nel Reg. 1069/2009.

Nel caso in cui a seguito della valutazioni di cui sopra le carni vengano ammesse al consumo il veterinario ufficiale:

- dispone lo svincolo della carcassa;
- autorizza la bollatura sanitaria della carcassa in conformità alle disposizioni di cui al paragrafo "**Bollatura Sanitaria**"

4.5 Bollatura sanitaria/Marchiatura di identificazione carni macellate d'urgenza fuori dal macello

Fino al 31 maggio 2014 le carcasse, le mezzene, i quarti o le mezzene tagliate in tre parti, ottenute da macellazioni d'urgenza al di fuori del macello, devono recare un bollo sanitario di forma rettangolare che misuri almeno 6 cm in larghezza e 4 cm in altezza recante le seguenti indicazioni:

- a. nella parte superiore l'indicazione dell'Unita Sanitaria Locale in cui ha sede il macello;
- b. al centro la sigla MSU seguita dal numero d'identificazione del macello;
- c. nella parte inferiore il nome della Regione in cui ha sede il macello.

Poiché il **regolamento (CE) n. 218/2014**, al considerando (3) afferma:

"Il regolamento (CE)n. 853/2004 fissa le condizioni alle quali le carni ottenute da animali sottoposti a macellazione d'urgenza fuori dal macello sono considerate idonee al consumo umano. Poiché le carni di animali sottoposti a macellazione d'urgenza che abbiano superato l'ispezione non costituiscono un rischio per la salute pubblica l'obbligo di uno speciale marchio sanitario e la restrizione al mercato nazionale relativa alle carni di animali macellati d'urgenza

devono essere soppressi da tale regolamento. Il requisito dello speciale bollo sanitario per le carni di animali sottoposti a macellazione d'urgenza deve essere altresì eliminato dal regolamento (CE) n. 854/2004";

all'articolo 1 "modifiche del regolamento (CE) n. 853/2004, punto 2, viene soppresso il punto 9, capitolo VI, sezione I, allegato III del Regolamento (CE) 853/2004;

all'articolo 2 "modifiche del regolamento(CE) 854/2004", punto 1 sopprime il punto 7, capo III, sezione I, allegato I del Regolamento CE)854/2004, dal 1° giugno 2014 tale bollatura non sarà più necessaria e pertanto si procederà alla normale bollatura sanitaria.

4.6 Commercializzazione delle carni ottenute a seguito di macellazione d'urgenza fuori dal macello

Fino al 31 maggio 2014 le carni ottenute da animali sottoposti a macellazione d'urgenza fuori dal macello e giudicate idonee al consumo a seguito di visita ante e post - mortem, possono essere commercializzate come tali, ai sensi del Reg. 853/2004, allegato III, capitolo VI, punto 9, in tutto l'ambito nazionale.

Dal 1° giugno 2014, data di applicazione del regolamento (CE) 218/2014, le carni destinate al libero consumo potranno essere commercializzate senza restrizioni di mercato.

Poiché la macellazione d'urgenza fuori dal macello riguarda per lo più bovini a fine carriera, nel caso in cui, in base alla età (attualmente 30 mesi), la colonna vertebrale di tali animali sia da considerare Materiale Specifico a Rischio ai sensi del Reg. CE 999/2001, l'OSA deve garantire che la rimozione della stessa avvenga esclusivamente all'interno di una struttura autorizzata allo svolgimento di tale attività.

Al fine di garantire il mantenimento di una efficace catena di comunicazione tra i diversi operatori si ricorda che in base alle disposizioni di cui al Reg. CE 999/2001, All. V:

- il documento commerciale relativo a tali carni deve sempre contenere informazioni specifiche in merito al numero di carcasse o parti di carcasse bovine per le quali è richiesta la rimozione della colonna vertebrale e per le quali non è richiesta la rimozione della colonna vertebrale, all'interno di un impianto autorizzato.
- qualora non sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale all'interno di un impianto autorizzato, le carcasse o le parti di carcasse dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono identificate sull'etichetta di cui al Reg. CE 1760/2000 mediante una striscia blu chiaramente visibile.

Nel caso in cui il destinatario delle carni, diverso da uno stabilimento riconosciuto per attività di sezionamento (Codice SANCO "CP"), non disponga di una specifica autorizzazione in merito, il macello deve procedere alla rimozione della colonna vertebrale prima che la carcassa lasci lo stabilimento.

Fino al 31 maggio 2014 dovrà inoltre essere garantita la implementazione di adeguate procedure di rintracciabilità al fine di dare evidenza del fatto che le tali carni siano commercializzate solo in ambito nazionale.

A tale scopo, lo stabilimento che ceda a qualsiasi titolo, anche gratuito, le carni ottenute da animali macellati d'urgenza ad un altro stabilimento, deve mantenere, oltre alle registrazioni in materia di rintracciabilità delle carni ai sensi del Reg. 178/2000 e, laddove pertinente, del Reg. 1760/2000 e successive modifiche ed integrazioni, le seguenti informazioni:

- data di produzione/macellazione;
- data di spedizione;
- natura e quantitativi dei prodotti spediti;
- destinatario.

Lo stabilimento, diverso da quelli operanti a livello del dettaglio, che riceve le carni di cui sopra deve mantenere adeguate registrazioni in merito a:

- data di ricevimento;
- natura e quantitativi dei prodotti ricevuti;
- destino delle carni ricevute e, nel caso in cui siano state oggetto di ulteriore lavorazione (disosso), quantitativi e natura dei prodotti ottenuti.

Modulistica allegata

1. Dichiarazione veterinaria di scorta per gli animali macellati in azienda.
2. Facsimile di verbale di prelievo per analisi microbiologiche e chimiche in caso di macellazione d'urgenza fuori dal macello.
3. Modalità operative per il prelievo di campioni muscolari per esame batteriologico.