

**Corso di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria**

**Materiale Didattico Modulo Ispezione degli Alimenti di Origine Animale: Produzioni Primarie (n. 5 CFU)**

**C.I. Ispezione degli Alimenti di Origine Animale: Produzioni Primarie**

**Prof. Alberto Vergara**

- ➔ **REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 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**

*Art. 2 - Definizione di "alimento"*

*Art. 3 - Altre definizioni*

*Art. 6 – Analisi del rischio*

*Art. 7 - Principio di precauzione*

*Art. 8 – Tutela degli interessi dei consumatori*

*Art. 14 – Requisiti di sicurezza degli alimenti*

*Art. 18 – Rintracciabilità*

*Art. 19 – Obblighi relativi agli alimenti: Operatori del Settore Alimentare*

*Art. 22 – Funzione della Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)*

*Art. 23 – Compiti della Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)*

*Art. 28 – Comitato Scientifico e gruppi di esperti scientifici dell'EFSA*

*Art. 29 – Pareri scientifici dell'EFSA*

- ➔ **REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari**

*Art. 1 – Ambito di applicazione*

*Art. 2 - Definizioni*

*Art. 3 – Obblighi generali*

*Art. 4 – Requisiti generali e specifici in materia di igiene*

*Art. 5 – Analisi dei pericoli e punti critici di controllo*

*Art. 6 – Controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento*

*Art. 7 – Elaborazione, diffusione e uso dei manuali*

*Art. 8 – Manuali nazionali*

*Art. 9 – Manuali comunitari*

**ALLEGATO 1 – PRODUZIONE PRIMARIA**

**PARTE A: REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E LE OPERAZIONI ASSOCIATE**

- i. **Ambito di applicazione**
- ii. **Requisiti in materia di igiene**
- iii. **Tenuta delle registrazioni**

PARTE B: RACCOMANDAZIONI INERENTI AI MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

→ **REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale**

*Art. 1 – Ambito di applicazione*

*Art. 2 - Definizioni*

*Art. 3 – Obblighi generali*

*Art. 4 – registrazione e riconoscimento degli stabilimenti*

*Art. 5 – Bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione*

**ALLEGATO 1 – DEFINIZIONI**

- i. **Carni**
- ii. **Molluschi bivalvi vivi**
- iii. **Prodotti della pesca**
- iv. **Latte**
- v. **Uova**
- vi. **Cosce di rana e lumache**
- vii. **Prodotti trasformati**
- viii. **Altre definizioni**

**ALLEGATO 2 – REQUISITI CONCERNENTI DIVERSI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

- i. **Marchiatura di identificazione**
- ii. **Obiettivi delle procedure basate sui principi dell'HACCP**
- iii. **Informazioni sulla catena alimentare**

**ALLEGATO 3 – REQUISITI SPECIFICI**

- i. **Carni di ungulati domestici**
- ii. **Carni di pollame e di lagomorfi**
- iii. **Carni di selvaggina d'allevamento**
- iv. **Carni di selvaggina selvatica**
- v. **Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente (CSM)**
- vi. **Prodotti a base di carne**
- vii. **Molluschi bivalvi vivi**
- viii. **Prodotti della pesca**
- ix. **(omissis)**
- x. **Uova e ovoprodotti**
- xi. **Cosce di rana e lumache**
- xii. **Grassi fusi di origine animale e ciccioli**
- xiii. **Stomachi, vesciche e intestini trattati**
- xiv. **Gelatina**
- xv. **Collagene**

➔ **REGOLAMENTO (CE) N. 625/2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/ 2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/ 2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/ CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)**

**Art. 1 – Oggetto e ambito di applicazione**

**Art. 2 – Controlli ufficiali e altre attività ufficiali**

**Art. 3 – Definizioni**

**Art. 4 – Designazione delle autorità competenti**

**Art. 9 – Norme generali in materia di controlli ufficiali**

**Art. 17 – Definizioni specifiche**

**Art. 18 – Norme specifiche sui controlli ufficiali e per le azioni intraprese dalle autorità competenti in merito alla produzione, di prodotti di origine animale destinati al consumo umano**

**Art. 19 - Norme specifiche sui controlli ufficiali e per le azioni intraprese dalle autorità competenti in merito a residui di sostanze pertinenti negli alimenti e nei mangimi**

➔ **REGOLAMENTO DELEGATO (CE) N. 624/2019 recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio**

**Art. 1 – Oggetto e ambito di applicazione**

**Art. 2 – Definizioni**

**Art. 3 – Criteri e condizioni per determinare quando le ispezioni *ante mortem* in taluni macelli possono essere effettuate da un assistente ufficiale**

**Art. 4 – Criteri e condizioni per determinare quando le ispezioni *ante mortem* possono essere effettuate al di fuori del macello in caso di macellazione d'urgenza**

**Art. 5 – Criteri e condizioni generali per determinare quando le ispezioni *ante mortem* possono essere effettuate presso l'azienda di provenienza**

**Art. 6 – Condizioni e criteri specifici per specie per determinare quando le ispezioni *ante mortem* possono essere effettuate presso l'azienda di provenienza**

**Art. 7 – Criteri e condizioni per l'esecuzione delle ispezioni *post mortem* sotto la responsabilità del veterinario ufficiale di cui all'articolo 18, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625**

**Art. 8 - Esecuzione delle ispezioni *post mortem* da parte del veterinario ufficiale**

**Art. 9 - Criteri e condizioni per l'esecuzione di attività di audit nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina**

**Art. 10 - Criteri e condizioni per l'esecuzione dei controlli ufficiali, comprese le attività di audit, nei laboratori di sezionamento**

- ➔ **REGOLAMENTO (CE) N. 627/2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali**

**Art. 1 – Oggetto e ambito di applicazione**

**Art. 2 – Definizioni**

**Art. 5 – Prescrizioni specifiche in materia di marchiatura di identificazione**

**Art. 9 – Obblighi delle autorità competenti in materia di controlli dei documenti**

**Art. 10 – Obblighi del veterinario ufficiale in materia di controlli dei documenti**

**Art. 11 - Prescrizioni in materia di ispezione *ante mortem* presso il macello**

**Art. 12 - Prescrizioni in materia di ispezione *post mortem***

**Art. 13 - Deroga sui tempi dell'ispezione *post mortem***

**Art. 14 - Prescrizioni in materia di ulteriori esami per l'ispezione *post mortem***

**Art. 15 - Prescrizioni in materia di ispezione *post mortem* di solipedi domestici, bovini di età superiore agli otto mesi e suini domestici di età superiore alle cinque settimane nonché della selvaggina selvatica grossa**

**Art. 16 - Ulteriori prescrizioni in materia di ispezione *post mortem* in caso di macellazione d'urgenza**

**Art. 17 - Modalità pratiche per l'ispezione *post mortem* di bovini domestici, ovini e caprini domestici, solipedi domestici e suini domestici**

**Art. 18 - Bovini giovani**

**Art. 19 – Altri bovini**

**Art. 20 - Giovani ovini e caprini domestici e ovini nei quali non sia avvenuta l'eruzione di incisivi permanenti**

**Art. 21 - Altri ovini e caprini domestici**

**Art. 22 – Solipedi domestici**

**Art. 23 – Suini domestici**

**Art. 24 – Indizi di un possibile rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali nei bovini domestici, negli ovini e nei caprini domestici, nei solipedi domestici e nei suini domestici**

**Art. 25 – Modalità pratiche per l'ispezione *post mortem* del pollame**

**Art. 26 – Modalità pratiche per l'ispezione *post mortem* dei lagomorfi d'allevamento**

**Art. 27 – Modalità pratiche per l'ispezione *post mortem* della selvaggina d'allevamento**

**Art. 28 – Modalità pratiche per l'ispezione *post mortem* della selvaggina selvatica**

**Art. 29 – Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE)**

**Art. 30 – Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla cisticercosi durante l'ispezione *post mortem* dei bovini domestici e dei suidi**

**Art. 31 – Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine durante l'ispezione *post mortem***

**Art. 32 – Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla morva durante l'ispezione *post mortem* dei solipedi**

**Art. 33 – Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla tubercolosi durante l'ispezione *post mortem***

**Art. 34 – Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla brucellosi durante l'ispezione *post mortem***

**Art. 35 – Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla salmonella**

**Art. 36 – Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi al *Campylobacter***

**Art. 37 – Prescrizioni specifiche in materia di prove di laboratorio**

**Art. 38 – Controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto e la macellazione**

**Art. 39 – Misure relative alla comunicazione dei risultati dei controlli ufficiali**

**Art. 40 – Misure in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di informazioni sulla catena alimentare**

**Art. 41 – Misure in caso di non conformità registrate nelle informazioni sulla catena alimentare**

**Art. 42 – Misure in caso di informazioni sulla catena alimentare fuorvianti**

**Art. 43 – Misure in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di animali vivi**

**Art. 44 – Misure in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di benessere degli animali**

**Art. 45 – Misure in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di carni fresche**

**Art. 46 – Misure in caso di non conformità alle prescrizioni in materia di buone prassi igieniche**

**Art. 47 – Restrizioni applicabili a determinate carni fresche**

**Art. 48 – Prescrizioni tecniche relative al bollo sanitario e modalità pratiche per la sua applicazione**

➔ **REGOLAMENTO (CE) N. 1375/2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni**

### **Testi consigliati**

1. Pisanello D., Biglia C., Pellicano C.M. (2010), GUIDA ALLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE, ASPETTI TEORICI E PRATICI PER IL CONTROLLO UFFICIALE E L'IMPRESA ALIMENTARE, EPC Libri

Capitolo 1, LA LEGISLAZIONE ALIMENTARE NEL MERCATO UNICO EUROPEO

Capitolo 2, IL RUOLO E LE RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA ALIMENTARE E DEGLI OSA

Capitolo 3, IL CONTROLLO UFFICIALE

2. Colavita G., AA. VV., (2023), IGIENE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI, Le Point Vètèrinaire Italie

Capitolo 1 par. 1.1 IL CONCETTO DI IGIENE ALIMENTARE NELL'UNIONE EUROPEA

Capitolo 1 par. 1.5 L'AUTOCONTROLLO AZIENDALE E IL SISTEMA HACCP

Capitolo 3 par. 3.1 GLI EFFETTI DELLE BASSE TEMPERATURE SUI MICRORGANISMI PRESENTI NEGLI ALIMENTI

Capitolo 3 par. 3.7 IL CONFEZIONAMENTO IN SOTTOVUOTO E CON GAS DI IMBALLAGGIO

Capitolo 7 par. 7.1 GLI ASPETTI IGIENICO-SANITARI DELLA PRODUZIONE DELLE CARNI FRESCHE

Capitolo 9 par. 9.1 GLI ASPETTI IGIENICO-SANITARI DEI PRODOTTI DELLA PESCA FRESCI

Capitolo 10 par. 10.1 IL MIELE

Capitolo 10 par. 10.2 ALTRI PRODOTTI: LA GELATINA REALE E LA PROPOLI

3. Cenci Goga B., AA. VV., (2018), ISPEZIONE E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI, Le Point Vètèrinaire Italie

Capitolo 1 LE NOVITA' INTRODOTTE DAL REGOLAMENTO (UE) N. 625/2017

Capitolo 3 par. 3.1 IL CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRODUZIONE PRIMARIA NEL SETTORE ZOOTECNICO

Capitolo 3 par. 3.2 AUTOCONTROLLO NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI

Capitolo 5 par. 5.1 PERICOLI IGIENICO-SANITARI DA CONSUMO DI CARNI FRESCHE E DERIVATI

Capitolo 5 par. 5.2 ANAGRAFE DEGLI ANIMALI, DOCUMENTI DI TRASPORTO, E TRASMISSIONE DELLE INFORMAZIONI NELLA FILIERA DELLE CARNI

Capitolo 5 par. 5.3 SISTEMI DI RINTRACCIABILITA' PER LA FILIERA DELLE CARNI BOVINE

Capitolo 5 par. 5.4 L'ESAME E LA VISITA SANITARIA ANTE MORTEM

Capitolo 5 par. 5.5 LA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI

Capitolo 5 par. 5.6 ESAME *POST MORTEM* E DESTINO DELLE CARNI

Capitolo 5 par. 5.7 ISPEZIONE SANITARIA DEL POLLAME E DEI LAGOMORFI

Capitolo 5 par. 5.8 GESTIONE, SORVEGLIANZA SANITARIA E ISPEZIONE DELLE CARNI DEGLI ANIMALI SELVATICI

Capitolo 5 par. 5.9 ISPEZIONE SANITARIA DELLE FRATTAGLIE

Capitolo 5 par. 5.10 ETICHETTATURA DELLE CARNI

Capitolo 6 par. 6.1 GESTIONE DEI RIFIUTI E DEI SOTTOPRODOTTI

Capitolo 6 par. 6.2 MATERIALE SPECIFICO A RISCHIO

Capitolo 8 par. 8.1 PREPARAZIONI DI CARNE E PRODOTTI A BASE DI CARNE

Capitolo 8 par. 8.3 IL CONFEZIONAMENTO

Capitolo 11 ISPEZIONE E CONTROLLO DELLE UOVA E DEGLI OVOPRODOTTI

Capitolo 12 ISPEZIONE E CONTROLLO DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE