

Appropriatezza dei controlli ufficiali condotti ai sensi del Reg. (Ce) n. 854/2004. Proposta operativa per la valutazione di adeguatezza e produttività delle risorse umane impiegate nei servizi di igiene degli alimenti di origine animale delle ASL.

APPROPRIATENESS OF THE OFFICIAL CONTROLS PERFORMED UNDER REG. (CE) N. 854/2004. OPERATIVE PROPOSAL FOR THE EVALUATION OF ADEQUACY AND PRODUCTIVITY OF THE HUMAN RESOURCES EMPLOYEES IN THE SERVICES OF HYGIENE OF THE FOODS OF ANIMAL ORIGIN IN ITALIAN ASL.

Marco Cecchetto *, **Giancarlo Ruffo ****

* *Dirigente Veterinario – Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale – A.S.L. della Provincia di Lecco. Corso di Perfezionamento in Diritto e Legislazione Veterinaria*

** *Professore associato, Sezione di Medicina Legale e Legislazione Veterinaria, Dipartimento di Scienze Cliniche Veterinarie, Università degli Studi di Milano*

Riassunto

La presente trattazione nasce e si sviluppa allo scopo di fornire ai Servizi di “Igiene degli Alimenti di Origine Animale” (area funzionale B), afferenti ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle ASL, uno strumento operativo efficace e obiettivo, fondato su dati oggettivi e non arbitrari, per garantire il rispetto delle disposizioni del Reg. CE n. 854/2004 in materia di adeguatezza delle risorse umane e delle dotazioni organiche di Dirigenti Veterinari deputati allo svolgimento delle attività di controllo ufficiale, con particolare riferimento all'attività ispettiva negli impianti di macellazione.

Abstract

The article wants to provide the Italian ASL Departments of Veterinary Prevention, relating to "Hygiene of Food of Animal Origin" (area B), an operational tool, based on objective data, in order to ensure compliance with the provisions of EC Regulation No. 854/2004 on the adequacy of human resources and staffing of official control activities, with particular reference to inspection in slaughterhouses.

Parole chiave: controlli ufficiali, risorse umane, normativa

Keywords: Official controls, human resources, law

1 - NORMATIVA

Il Regolamento CE n. 854/2004, afferente al c.d. “Pacchetto Igiene”, all'articolo 5, comma 5, dispone testualmente che

le Autorità Competenti degli Stati Membri (individuata a livello nazionale, in ambito territoriale, nelle Aziende Sanitarie Locali – Decreto Legislativo n. 193/2007) devono dotarsi di “personale

ufficiale in numero sufficiente ad eseguire i controlli ufficiali previsti” dal suddetto Regolamento, e con particolare riferimento agli impianti di macellazione, sottolinea come l'autorità competente debba seguire “....un'impostazione basata sui rischi per valutare il numero di personale ufficiale che deve essere presente sulla linea di macellazione in ogni determinato macello....”, e evidenzia inoltre che il suddetto personale deve essere in numero sufficiente “.....per soddisfare tutte le esigenze...” del Regolamento CE n. 854/2004.

Il medesimo Regolamento pone inoltre l'accento, all' Allegato I, Sezione I, Capo II, Lettera d), sul fatto che “...la velocità della catena di macellazione e il numero dei membri del personale ispettivo presente sono tali da consentire un'ispezione adeguata.”

2 - PROPOSTA OPERATIVA

Si vuole proporre, per garantire il rispetto delle disposizioni sopra evidenziate, uno strumento di valutazione fondato su dati oggettivi, che consentano ai Servizi di Igiene degli Alimenti di O.A. di dotarsi di piante organiche di Veterinari Ufficiali adeguate sia per numero che per organizzazione/distribuzione delle stesse risorse, al fine di garantire che l'attività ispettiva al macello e, in generale, di controllo ufficiale, sia espletata in conformità con quanto previsto dai Regolamenti Comunitari e quindi in modo regolare ed omogeneo sul territorio.

I criteri impiegati al fine di rendere oggettiva e non arbitraria la presente proposta operativa sono stati tratti quasi esclusivamente da testi, quali Decreti, Circolari o Note regionali, linee guida predisposte dall'Intesa Stato Regioni e altre fonti normative aventi forza di legge nell'am-

bito delle attività svolte dalla Pubblica Amministrazione.

Una peraltro esigua quantità di dati sull'attività di controllo, che non è stato possibile reperire da fonti giuridiche o ufficiali, è stata desunta dai dati di attività disponibili presso l' ASL della Provincia di Lecco, nonché attraverso l'acquisizione di informazioni derivanti dall'esperienza professionale di un congruo numero di Veterinari Ufficiali che svolgono attività di ispezione e controllo ufficiale degli alimenti di origine animale in Regione Lombardia.

Per facilitare la comprensione e la eventuale successiva applicazione dei criteri proposti si è deciso di suddividere gli stessi per ogni singola attività di controllo svolta dai Veterinari Dirigenti sul territorio, trattando in maniera più approfondita i compiti attribuiti al Veterinario Ufficiale al macello ed in seguito le altre attività di controllo ufficiale ed istituzionale.

2.1 - Compiti di ispezione e controllo negli impianti di macellazione di ungulati domestici

Al fine di rendere uniforme l'attività ispettiva al macello il Ministero della Salute, d'intesa con le Regioni, ha stabilito i “tempi minimi” che i Veterinari Ufficiali devono dedicare, negli impianti di macellazione, “esclusivamente” all'esecuzione della visita ispettiva ante-mortem e post-mortem, in rapporto alle diverse specie animali macellate, e al di sotto dei quali non è possibile effettuare correttamente tali controlli ispettivi.

I “tempi minimi” sono indicati nella tabella 1.

Il documento suindicato ha inoltre correttamente definito quali siano i limiti massimi della velocità della catena di

macellazione, distinti per le differenti specie animali (tabella 2), al di sotto dei quali è possibile garantire il soddisfacimento dei tempi minimi dedicati all'attività ispettiva e al di sopra dei quali non è più possibile garantire tali tempi, pertanto, una corretta esecuzione della visita ante e post-mortem degli animali macellati con la presenza di 1 solo Veterinario Ufficiale.

A tali tempi si devono aggiungere quelli dedicati alle altre attività di controllo, previste dal Regolamento CE 854/2004, svolte dal Veterinario Ufficiale negli impianti di macellazione e in particolare:

- Compiti di controllo, analisi e valutazione della documentazione di accompagnamento al macello degli animali (**Dichiarazione di provenienza** degli animali ed eventuali dichiarazioni di trattamento farmacologico, **Documento di identificazione individuale** per gli animali della specie bovina e bufalina, passaporto/microchip per gli equidi, **Informazioni sulla Catena Alimentare**) e controllo di identità degli animali, registrazione delle attività ispettive (registrazione della partite di animali macellati, esito **Visita Ispettiva Ante e Post Mortem**, **Comunicazione dei Rilievi Ispettivi** effettuati al macello all'autorità competente e all'allevamento di origine);

- Controllo del rispetto delle norme sul benessere e la protezione degli animali durante le operazioni di scarico, stabulazione e stordimento;

Tempi medi per lo svolgimento delle suddette attività:

a) Vitelli e Bovini Adulti (da carne):
10 minuti per ogni partita fino a **20 (Bovini adulti) - 40 (Vitelli) capi;**

b) Bovini adulti (vacche e riproduttori a fine carriera):

10 minuti per ogni partita fino a **10 capi;**

c) Equini:

10 minuti per ogni partita fino a **15 capi;**

d) Suini (da ingrasso):

10 minuti per ogni partita fino a **100 capi;**

e) Suini (scarti, da riforma e riproduttori a fine carriera):

10 minuti per ogni partita fino a **50 capi;**

f) Ovi-caprini:

10 minuti per ogni partita fino a **20 capi;**

g) Ovi-caprini “giovani” (agnelli – capretti inferiori ai 6 mesi):

10 minuti per ogni partita fino a **100 capi.**

- Compiti di controllo delle condizioni igieniche pre-operative dell'impianto e dell'igiene del personale: *

a) Impianti di macellazione “medi” (fino a 10000 UGB / Anno)

15 minuti per **seduta di macellazione**

b) Impianti di macellazione “grandi” (da 10000 a 25000 UGB / Anno)

30 minuti per **seduta di macellazione**

c) Impianti di macellazione “industriali” (oltre 25000 UGB / Anno)

45 minuti per **seduta di macellazione**

- Compiti di controllo dell'igiene delle operazioni di macellazione: *

10% della durata della **seduta di macellazione**

** Non essendo obbligatoria la presenza continuativa del Veterinario Ufficiale negli impianti di macellazione “piccoli” (fino a 1000 UGB / Anno) tali attività saranno effettuate nell’ambito di Controlli Ufficiali mediante “Ispezione”.*

- Compiti di controllo delle operazioni di rimozione, separazione e marcatura del Materiale Specifico a Rischio e degli altri sottoprodotti di Origine Animale:

a) Vitelli / Agnelli / Capretti:
30 minuti ogni **100 capi** macellati;

b) Bovini / Ovi-Caprini adulti:
30 minuti ogni **50 capi** macellati;

- Campionamento per prove di laboratorio effettuato da personale Veterinario Ufficiale:*

Tempi medi per lo svolgimento delle suddette attività:

a) Campionamento di tronco encefalico per test rapido diagnosi TSE (BSE/Scrapie) comprensivo di redazione verbale di campionamento:

- **5 minuti** a capo (**compilazione verbale di campionamento manuale**);
- **2 minuti** a capo (**compilazione verbale di campionamento automatizzata attraverso sistemi informativi messi a disposizione dall’OSA**).

b) Campionamento di muscolo, fegato, rene per esame batteriologico e ricerca di sostanze inibenti a completamento della visita post-mortem com-

prensivo di redazione del verbale di campionamento:

5 minuti a capo.

** Non si sono ricomprese tra le attività di campionamento svolte da personale Veterinario Ufficiale, quelle effettuate nel contesto del Piano Nazionale Residui, per la rilevazione di sostanze o prodotti non autorizzati e di controllo delle sostanze farmacologiche regolamentate, in quanto eseguite generalmente da personale Tecnico della Prevenzione, e le attività di campionamento e di esecuzione delle prove di laboratorio per la ricerca delle trichine nelle carni suine/equine, in quanto effettuate da personale del macello sotto la supervisione del Veterinario Ufficiale.*

*In alcuni casi particolari (impianti di macellazione industriali ad elevatissima capacità produttiva) alcuni campionamenti di organi e/o tessuti legati al Piano Nazionale Residui possono tuttavia essere effettuati direttamente dal personale Veterinario Ufficiale assegnato all’impianto; in questi casi si deve considerare un impegno orario aggiuntivo medio pari a **45 minuti per campionamento**, comprensivo della redazione del relativo verbale.*

Oltre ai dati sopra descritti, nella determinazione del numero minimo di Veterinari Ufficiali che devono assicurare lo svolgimento dell’attività ispettiva nei macelli, si ritiene opportuno tener conto di quanto proposto dal gruppo di lavoro di Veterinari Ufficiali individuato dalla Regione Veneto, incaricato di condurre un’indagine conoscitiva sulla attività ispettiva e i carichi di lavoro negli impianti di macellazione del territorio regionale di competenza, il quale evidenzia

come la quota percentuale del tempo dedicato all'attività ispettiva, sul totale delle ore di servizio rese, non dovrebbe mai superare, in condizioni ordinarie, il 60% dell'orario di lavoro del Dirigente Veterinario.

Alla luce dei dati proposti, con riferimento agli impianti di macellazione industriali con capacità di macellazione superiore ai 20 UGB Settimana, al fine di consentire un adeguato e regolare svolgimento dei compiti di ispezione e controllo previsti dal Regolamento CE n. 854/2004, si ritiene che debba essere garantito almeno quanto proposto nella tabella 3.

Per quanto attiene altresì all'attività ispettiva e di controllo ufficiale negli impianti di macellazione aventi capacità produttiva inferiore a 20 UGB settimana, per i quali, con Nota prot. n. 15034 del 16/03/2006 dell'U.O. Prevenzione, Tutela Sanitaria e Veterinaria della Regione Lombardia, si è disposto che non debba essere garantita la presenza continuativa del Veterinario Ufficiale durante tutte le fasi della macellazione diverse dall'ispezione ante e post-mortem, si ritiene che si possano assegnare le attività ispettive e di controllo ufficiale ad un solo Veterinario Dirigente, su due o più impianti di macellazione in relazione ai parametri proposti nella tabella 4.

2.2 - Compiti di ispezione e controllo negli impianti di macellazione di pollame e lagomorfi

Diverse valutazioni devono essere invece effettuate nello stabilire dei criteri operativi per la determinazione del numero minimo di veterinari da impiegarsi negli stabilimenti di macellazione di pollame e lagomorfi, essendo l'attività ispet-

tiva in tali impianti differientemente disciplinata dalla normativa comunitaria.

Infatti il Regolamento CE n. 854/2004 stabilisce che la visita *ante-mortem* riguardante lo stato di salute degli animali e l'eventuale presenza di trattamenti farmacologici, viene, di norma, effettuata in allevamento e la partita di animali viene quindi accompagnata al macello da un certificato sanitario redatto dal Veterinario Ufficiale competente sull'azienda di origine; pertanto, per questa tipologia di animali, i compiti ispettivi nella fase antecedente la macellazione si riducono ad una verifica di identità delle partite mediante identificazione delle gabbie e dei contenitori secondo le procedure messe in atto dall'OSA, nonché ad una valutazione delle condizioni di benessere durante il trasporto e la sosta nel locale di ricevimento, evidenziando eventuali segni di sofferenza causa sovraffollamento delle gabbie o esposizione prolungata al sole e agli agenti atmosferici, nonché valutando il numero di animali morti o in fase pre-agonica.

Anche la visita post-mortem risulta normata in maniera sostanzialmente differente rispetto a quanto previsto per i macelli di ungulati domestici; più in particolare, il Ministero della Salute e l'intesa Stato Regioni, nello stabilire linee guida inerenti le modalità di esecuzione della visita post-mortem delle carcasse di pollame e lagomorfi ai sensi del Regolamento CE 854/2004, hanno determinato che il Veterinario Ufficiale deve effettuare un'ispezione a campione dei visceri e delle cavità su una percentuale significativa di carcasse delle diverse partite macellate; tale percentuale viene valutata di volta in volta dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento in base alle informa-

zioni sulla catena alimentare, alla visita ante-mortem e alle condizioni di benessere animale e ad ogni altra valutazione pertinente, ma, in ogni caso, tale ispezione deve riguardare non meno del 5% dei capi macellati di ciascuna partita.

Pare quindi evidente che, ai sensi di quanto sopra descritto, l'attività ispettiva in tali tipologie di impianti di macellazione comporti un impegno orario per il Personale Veterinario Dirigente decisamente più contenuto rispetto a quanto previsto per gli impianti di ungulati domestici.

Contestualmente tuttavia, in parziale contrasto con quanto sopra, l'UO Veterinaria di Regione Lombardia, a differenza di quanto previsto per gli impianti di macellazione di ungulati domestici, ha stabilito, con nota prot. 46468 del 22/12/2008, che, al fine di garantire l'esecuzione dei controlli previsti dal Regolamento CE n. 854/2004, tra cui l'ispezione quotidiana dei visceri e delle cavità di un campione rappresentativo di volatili e lagomorfi, stanti le particolari modalità di macellazione di tali specie animali, nel corso della quale non è sempre possibile assicurare la connessione anatomica tra i visceri degli animali macellati e le relative carcasse, il Veterinario Ufficiale non può procedere all'ispezione post-mortem se non contestualmente al processo di macellazione stesso.

A differenza pertanto di quanto disposto per i macelli di ungulati domestici Regione Lombardia ha disposto che sia necessario assicurare la presenza continuativa del veterinario ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione del pollame e dei lagomorfi.

Alla luce di quanto sopra descritto si ritiene pertanto che, in generale, negli impianti di macellazione avi-cunicoli, 1 solo veterinario possa essere presente per lo svolgimento delle attività ispettive e degli altri compiti di controllo ufficiale in impianti di macellazione di pollame o lagomorfi che macellano sino a 15.000.000 di capi avi-cunicoli all'anno, 2-3 Veterinari Dirigenti nel caso di grossi impianti di macellazione industriali che macellano oltre 15.000.000 di capi all'anno (tabella 5).

Considerato peraltro l'obbligo della presenza continuativa del Veterinario Ufficiale durante tutte le operazioni di macellazione, si dovrà comunque sempre tener conto, nella programmazione dell'attività, della necessità di prevedere sostituzioni e rotazioni dei Veterinari Dirigenti nel corso della giornata e delle settimane nell'impianto medesimo, in considerazione del criterio, già in precedenza citato per i macelli di ungulati domestici, secondo il quale il tempo dedicato all'attività di ispezione nei macelli non deve superare il 60% dell'orario di lavoro del dirigente, nonché la necessità del Veterinario Ufficiale di svolgere ulteriori, e concomitanti con le macellazioni, compiti di controllo su altri impianti di competenza.

BIBLIOGRAFIA

Disponibile presso gli Autori