

Export USA: Evidenze ispettive e requisiti specifici

Focus sul rispetto delle misure previste dalla
normativa statunitense e criticità rilevate durante
l'audit – Gli stabilimenti di Macellazione

Da dove partiamo? Il quadro normativo

Riconosciuta l'**equivalenza** con:

- Reg. (CE) n. 852/04
- Reg. (CE) n. 853/04
- Reg. (CE) n. 854/04 (ispezione visiva?)
- Reg. (CE) n. 2073/05 (accettata la numerazione di enterobatteriacee e CBT al posto di E. coli e metodo ISO invece che AOC per ricerca Salmonella)
- Dir. 96/22/CEE
- Dir. 96/23/CEE

Da dove partiamo? I rapporti con l'ACC

FSIS riconosce la **capacità (competenza) dell'ACC** dell'Italia (MOH)

- nel garantire la **risoluzione dei problemi** emersi nel corso delle verifiche
- Nel **supervisionare il sistema** nel suo complesso garantendo il rispetto degli standard pattuiti

Da dove partiamo? Le NC rilevate nel corso della Missione 2016 presso i macelli visitati

- Visitati **2 macelli** (in Lombardia ed E. Romagna)
- Inadeguate modalità di **conduzione dell'ispezione p.m.** presso uno stabilimento [riferimento all'allegato I, Sezione IV, capo IV Reg. CE n. 854/04 – **Non tenuto conto** della possibilità di procedere alla sola **ispezione visiva**]
- **Carenze** nelle procedure di **manutenzione** delle “strutture aeree” (condotte, tubature, rotaie ecc.)
- Impiego di **modulistica non uniforme** (differenze tra i diversi stabilimenti)

Da dove partiamo? Le NC rilevate nel corso della Missione 2016 presso i macelli visitati

- **Mancata comunicazione** a FSIS degli esiti dei campioni “extra PNR”

Non rilevate specifiche carenze per quanto riguarda l'applicazione del piano **HACCP** e delle **SSOP** presso i macelli visitati

Cosa è successo dopo? 2016 -2018

- Inizio (effettivo) dell'**export di carni suine fresche** e di preparazioni di carni suine [volumi estremamente contenuti]
- Consolidamento dei flussi di esportazione di **pbca a breve stagionatura** [piena operatività macroregione e procedure di segregazione correlate]
- Autorizzazione di **due nuovi macelli** suini

Audit 2018 – 10 – 25 Settembre

- Visitati **3 macelli** (2 in Regione Lombardia, uno in Regione Emilia R.)
- Visita presso **uno** dei due macelli **recentemente autorizzati** (il secondo non ha ancora iniziato le esportazioni, dirette o indirette)
- Prevista e condotta **ispezione pre-operativa** presso un macello

Audit 2018 – Preliminary findings macelli

- Valutati positivamente **ruolo e attività delle Autorità centrali**
- Criticità riscontrate in merito alla sistematica **documentazione delle supervisioni** condotte [che devono riguardare ogni aspetto/requisito incluso nella pertinente normativa]
- Valutati positivamente gestione **benessere animale**
- Nessuna osservazione per **visita ante e post- mortem**
- Nessuna osservazione per **piano residui**
- Criticità per impiego di **formulari/modelli non uniformi**

Audit 2018 – Preliminary findings macelli

- **Inadeguate modalità operative** da parte del personale addetto all'eviscerazione (**igiene del personale** - no lavaggio e disinfezione mani tra operazioni diverse con rischio contaminazioni crociate)
- **Inadeguate modalità operative** da parte del personale addetto alla gestione dei sottoprodotti (coinvolgimento Serv. Vet.)
- **Contatto tra carcasse** delle quali era prevista la rifilatura (rischio contaminazioni crociate)
- Presenza di **condensa**

Audit 2018 Macelli – e ora? I Servizi Veterinari

- **Non tutte le criticità** osservate in campo saranno **incluse nel report** finale, ma dobbiamo essere coscienti che gli ispettori le hanno rilevate e che trasmetteranno tali riscontri ai loro colleghi che dovessero tornare in Italia per il prossimo audit
- Indispensabile rivedere le **modalità** di conduzione e documentazione delle attività di **supervisione** (più tempo per le supervisioni)
- Necessità di **uniformare la modulistica** impiegata (al di là dei contenuti)

Quali risposte sul fronte dei
Servizi Veterinari?

Revisione e aggiornamento delle procedure ispettive presso i macelli abilitati USA.

- Pubblicate il 31 luglio (prot. N. 31378),
- trasmesse a FSIS e
- **presentate agli ispettori FSIS in occasione dell'ultima visita di settembre** (non ancora pienamente operative in occasione dell'audit)

Contenuto nuove LLGG Macelli USA

- Introduzione
- **Modalità ispettive** veterinarie, inclusa verifica dell'obiettivo "*zero fecal contamination*"
- **Campionamento** carcasse e superfici a contatto^(*) (Salmonella)
- Caricamento dati in **SINVSA**
- Stabilimenti di macellazione che intendono produrre carni per l'esportazione diretta negli USA o la trasformazione in **prodotti a breve stagionatura** da esportare (conformemente al 9CFR94.13)
- Requisiti impianti di **budella/involucro naturali** per prodotti a breve stagionatura

(*) Requisito vincolante dal 01/01/19

Nota n. 31378 – 5 Allegati

- All. I: **Procedura ispettiva** presso macelli suini abilitati ad esportare verso gli USA
- All. II: **aree di campionamento** carcasse al macello (Salmonella)
- All. III: Piano di **campionamento preoperativo superfici** a contatto – Impianti di macellazione e sezionamento
- Mod. **Certificato accompagnamento animali** da “macroregione” (conformi 9CFR94.13)
- Mod. **Certificato accompagnamento carni** dal macello agli stabilimenti di trasformazione (conformi 9CFR94.13 o 9CFR9417)

La nota contiene novità e approfondimenti

- Modalità di conduzione dell'**ispezione a.m** e **p.m.** (LLGG con foto)
- Modalità verifica "***zero fecal contamination***"
- Modalità **campionamento carcasse** [confermata possibilità che il campionamento avvenga "sotto supervisione del VU"]
- Modalità approvvigionamento animali dalla "Macroregione" e condizioni per l'impiego delle relative carni per l'esportazione diretta e per la produzione di prodotti a breve stagionatura (ai sensi del **9CFR94.13**)
- **SINVSA**


La nota contiene novità e approfondimenti

- **Campionamento delle superfici** per la ricerca di Salmonella in fase pre-operativa presso macelli e laboratorio di sezionamento
- Chiarimenti in merito all'impiego di **carni di animali dalla "Macroregione"** per la produzione di **prodotti cotti o a lunga stagionatura** (>400 gg.)
- Chiarimenti in merito alla produzione di **budella e altri involucri naturali** destinati alla produzione di salumi tradizionali

Per completare...

Prevista la revisione, alla luce delle osservazioni degli ispettori FSIS, delle procedure per la **conduzione** e la **documentazione** dell'attività di **supervisione**

Audit 2018 Macelli – e ora? Gli stabilimenti

- Alcune delle **NC** osservate si **ripresentano costantemente** (condensa)  necessari interventi radicali per la loro risoluzione
- Alcuni dei problemi osservati sono probabilmente connessi con le **dimensioni delle strutture** divenute, in alcuni casi, insufficienti in rapporto ai volumi di macellazione
- Altri sono legati alla rapida **obsolescenza** di queste strutture

Audit 2018 Macelli – e ora? In generale

- Viene confermata la necessità di **preparare nei dettagli queste visite**, senza stravolgere i normali ritmi di produzione
- Sebbene già molto sia stato fatto, bisogna investire ancora sulla **formazione** e sul **coinvolgimento del personale**
- Un eccessivo **rallentamento dei ritmi di lavorazione** (oltre a non essere credibile, come facilmente verificabile da parte degli ispettori) può comportare problemi operativi
- Vanno **definiti** nel dettaglio **tutti i ruoli**, anche quelli secondari

Questo è tutto

Anzi, no!

Anche se non direttamente connesso

- Il recente audit condotto dalle Autorità della **Repubblica Popolare di Cina** ha dimostrato che per accedere a quel mercato sarà necessaria l'adozione delle stesse misure previste da FSIS
- L'eventuale apertura dell'export verso la RPC richiederà al "sistema Italia" **investimenti significativi** sia sul fronte degli stabilimenti, sia su quello dei controlli ufficiali
- una risposta adeguata alle osservazioni FSIS può quindi costituire l'indispensabile "palestra" per **adeguare il sistema agli standard** richiesti dalla RPC

Grazie per l'attenzione

filippo_castoldi@regione.lombardia.it