



**Regione Lombardia**  
**Salute**

UNITA' ORGANIZZATIVA VETERINARIA

# **PIANO DI CONTROLLO DELLA GESTIONE DEL MATERIALE SPECIFICO A RISCHIO (M.S.R.)**

Regione Lombardia

Anno 2014



## **1. FINALITA'**

L'eliminazione del MSR dalla catena alimentare umana ed animale costituisce l'attività preventiva fondamentale per la profilassi delle TSE e per la sicurezza alimentare.

L' U.O. Veterinaria della Regione Lombardia predispose da alcuni anni appositi piani per la verifica della corretta gestione dell'eliminazione del materiale specifico a rischio (MSR) nei luoghi di rimozione, stoccaggio e distruzione.

Alla luce dei risultati di tali piani che, in generale, hanno consentito di rilevare l'adeguatezza dei comportamenti adottati dagli operatori e considerata la situazione epidemiologica riferita alla BSE nel territorio regionale, nel quadro nazionale e comunitario, tenuto inoltre conto dell'attività di controllo comunque prevista, direttamente o indirettamente, da specifiche disposizioni relative a:

- anagrafe bovina informatizzata, in particolare per le verifiche sui capi bovini deceduti in allevamento
- sorveglianza ed eradicazione della BSE negli allevamenti e controlli sugli impianti di macellazione, sezionamento e vendita al dettaglio di carni bovine e ovicaprine (rimozione e stoccaggio MSR) e sulla gestione dei sottoprodotti di origine animale (stoccaggio e distruzione MSR) di cui al Reg. n.999/2001/CE, DM 16 ottobre 2003 e Reg. (CE) 1069/2009
- monitoraggio degli alimenti per l'alimentazione degli animali anche al fine di evidenziare eventuali residui di farine di carne (PNAA)

Sono state ridefinite per l'anno in corso le modalità di attuazione del piano di controllo sulla gestione del materiale specifico a rischio come di seguito illustrato.

Il presente piano intende coordinare l'organizzazione dell'attività di controllo da parte dei Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle ASL sulla gestione del MSR nei luoghi di rimozione, stoccaggio e trasformazione operanti nel territorio regionale ed a garantire l'assolvimento dei debiti informativi verso il Ministero della Salute.

## **2. MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEI CONTROLLI**

Con Circolare n.48/SAN del 5 dicembre 2000 questa U.O. ha riassunto i controlli nei riguardi delle encefalopatie spongiformi trasmissibili che spettano ai Servizi Veterinari nelle varie fasi produttive e, in particolare, tutti gli aspetti relativi alla verifica della corretta gestione del materiale specifico a rischio. Si richiamano inoltre le disposizioni di cui al Reg.(CE) n.1069/2009 e del DM 16 ottobre 2003.

Codeste ASL, entro il 31.12.2014, sono tenute a dare attuazione al piano di controllo secondo le modalità sotto riportate.

### **2.1. CONTROLLI NEI LUOGHI DI RIMOZIONE**

Devono essere effettuati sopralluoghi di verifica nei luoghi di rimozione MSR rispettando almeno la seguente frequenza:

- un controllo nel 100 % dei macelli dove si effettua la macellazione di bovini e ovi-caprini
- un controllo nel 100 % dei laboratori di sezionamento dove si effettua rimozione di MSR
- Un controllo nel 100% degli spacci di macelleria autorizzati alla rimozione della colonna vertebrale

Deve essere verificato in particolare:

1. il rispetto delle modalità di rimozione, stoccaggio e colorazione del MSR
2. la registrazione di carico e scarico del MSR
3. il rispetto delle modalità e dei tempi di restituzione dei documenti di accompagnamento o certificato veterinario
4. il rispetto delle modalità di trasporto
5. procedure di autocontrollo.

Nell'ambito dei suddetti controlli è compresa la verifica della corretta applicazione di quanto previsto dall'Allegato V del Reg. (CE) 999/2001 (inerente la prevenzione della contaminazione delle carni della testa da tessuto del sistema nervoso centrale). Dette verifiche dovranno essere condotte tenendo presente le fasi di lavorazione in cui è maggiore il rischio di contaminazione delle carni da tessuto del Sistema Nervoso Centrale:

- a. Contaminazione delle carni adiacenti il foro frontale durante lo stordimento con proiettile captivo;
- b. Contaminazione del piano di lavoro nell'esecuzione delle procedure di prelievo dell'obex ed apposizione del tappo nel foramen magnum;
- c. Contaminazione con SNC delle carni per mancata apposizione dei tappi;
- d. Contaminazione del piano di lavoro nel corso dell'asportazione delle corna, scuoiamento della testa e dell'apposizione del gancio per l'appendimento della testa;
- e. Contaminazione per distacco dei tappi durante il trasporto sul carrello;
- f. Contaminazione durante le operazioni di disosso dei masseteri ;
- g. Contaminazione durante le operazioni di depilazione manuale delle teste.

## 2.2. CONTROLLI NEGLI IMPIANTI RICONOSCIUTI AI SENSI DEL REG. N.1069/2009 PER IL MATERIALE DI CAT. 1

Vanno eseguiti nell'ambito dei controlli ufficiali ai sensi dell'art.45 del Reg. 1069/2009, secondo le linee guida regionali (prot.n. H1.2012.937 del 10.01.2012)

## 3. FLUSSI INFORMATIVI E ASSEGNAZIONE ATTRIBUTO "GESTIONE MSR"

Ai fini del debito informativo con il Ministero della Salute la scrivente U.O. estrarrà da SIVI i risultati dei controlli sopra descritti esclusivamente dai seguenti impianti:

| CATEGORIE  | CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI  |
|--|---|
| Impianti di macellazione   | Impianti che macellano bovini e/o ovi-caprini   |
| Impianti di sezionamento   | Impianti ove si effettua la rimozione del MSR   |
| Macellerie, pollerie, pescherie (anche con laboratorio)                        | Impianti autorizzati specificatamente per la rimozione della colonna vertebrale   |
| Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di prodotti vari (di o.a. o non) | Impianti autorizzati specificatamente per la rimozione della colonna vertebrale   |
| Impianti riconosciuti ai sensi del reg. (CE) 1069/2009 per il transito di MSR  | Impianto riconosciuti art.24 lettera h: attività intermedie (art.24(1)(h)), magazzinaggio di sottoprodotti di o.a. (art.24(1)(i)) |

Al fine di consentire un'estrazione automatizzata del dato è necessario che gli impianti sopra descritti che gestiscono MSR siano identificati con un attributo specifico che identifichi gli impianti che gestiscono realmente il Materiale Specifico a Rischio.

La possibilità di estrarre e rendicontare i risultati delle attività di controllo è vincolata all'assegnazione dell'attributo "Gestione MSR extra macellerie" e "Gestione MSR macellerie". La differente denominazione dell'attributo si è resa necessaria per distinguere le unità operative in cui è presente solo la macelleria da quelle in cui la macelleria è annessa al macello.

In alcune tipologie di impianti tale attributo è inserito per default dalla scrivente U.O. in altri deve essere selezionato, secondo le note modalità di gestione del SIVI, direttamente dai DPV.

| CATEGORIE                | TIPOLOGIE DI IMPIANTO                         | DESCRIZIONE ATTRIBUTO         | MODALITA'  |
|--------------------------|---|-------------------------------|--|
| Impianti di macellazione | Impianti che macellano bovini e/o ovi-caprini | Gestione MSR extra macellerie | L'attributo è inserito per default a tutti gli impianti di macellazione che in SINTESI risultano autorizzati alla macellazione di bovini e ovi-caprini |
| Impianti di sezionamento | Impianti ove si effettua la rimozione del MSR | Gestione MSR extra macellerie | L'attributo è <b>inserito dai DPV</b> sulla base della reale rimozione o transito di MSR   |

|  |  |                               |   |
|--|--|-------------------------------|---|
| Impianto di transito (oggi riconosciuti art.24 lettera h)                      | Impianti riconosciuti cat. 1 art. 24. 1 lett. h) e i)    | Gestione MSR extra macellerie | L'attributo è <b>inserito dai DPV</b> sulla base della reale rimozione o transito di MSR  |
| Macellerie, pollerie, pescherie (anche con laboratorio)                        | Macelleria e/o polleria                                  | Gestione MSR macellerie       | L'attributo è <b>inserito dai DPV</b> agli impianti autorizzazioni alla rimozione del MSR |
|  | Macelleria e/o polleria e/o pescheria con laboratorio    |                               |   |
| Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di prodotti vari (di o.a. o non) | Ipmercato  |                               |   |
|  | Negozi commercializzazione al dettaglio alimenti e carni |                               |   |
|  | Superette o supermercato                                 |                               |   |

Se l'attributo sarà assegnato ad unità operative non appartenenti a una delle categorie sopra descritte, le attività di controllo non saranno considerate ai fini del debito informativo con il Ministero della Salute.

#### 4. DOCUMENTAZIONE

Per l'esecuzione dei controlli è previsto anche l'utilizzo dei seguenti modelli allegati al presente piano:

- MOD 1: macelli, laboratori di sezionamento, spacci di macelleria autorizzati alla rimozione di MSR:
- MOD 2: spacci di macelleria non autorizzati alla rimozione del MSR :
- MOD 3: impianti riconosciuti ai sensi del Reg. n.1069/2009 per il materiale di cat. 1

L'attività di controllo dovrà essere registrata in SIVI selezionando tra le "procedure/processi" sottoposte a controllo la voce "controllo MSR".

L'attività di controllo presso impianti riconosciuti ai sensi del Reg. n.1069/2009 andrà registrata in SIVI, nella sezione dedicata al controllo ufficiale impianti SOA, riportando in modo esplicito le evidenze relative al MSR tra le pertinenti "procedure/processi".

Nell'ambito dell'attuazione del Piano e nella rendicontazione dell'attività potranno essere presi in considerazione anche sopralluoghi di verifica effettuati a partire dal 1° gennaio 2014 se documentabili ed effettuati secondo le modalità e criteri indicati nei punti precedenti.

Preliminarmente all'attività di controllo è necessario individuare tra le varie tipologie di impianto che potenzialmente possono gestire MSR, di cui alla seguente tabella, quali sono gli impianti che realmente gestiscono MSR e identificarli singolarmente attraverso l'assegnazione dell'attributo "GESTIONE MSR".

| CATEGORIE  | TIPOLOGIE DI IMPIANTO   |
|--|---|
| Impianti produzione trasformazione   | Impianto di sezionamento di carne industriale                 |
|  | Impianto di sezionamento di carne industriale (medio piccolo) |
|  | Impianto di sezionamento di carni non industriale             |
| Macellerie, pollerie, pescherie (anche con laboratorio)                        | Macelleria e/o polleria                                       |
|  | Macelleria e/o polleria e/o pescheria con laboratorio         |
| Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di prodotti vari (di o.a. o non) | Ipmercato   |
|  | Negozi commercializzazione al dettaglio alimenti e carni      |
|  | Superette o supermercato                                      |

#### 5. RENDICONTAZIONE ATTIVITA' 2013

La seguente tabella, estratta da SIVI, sintetizza l'attività di controllo condotta dai DPV nel corso del 2013. Sono stati evidenziati i dati che presentano incongruenze.

| ASL | Tipologia di impianto (Reg. 999/2001 e 1069/2009)              | Impianti di macellazione | Impianti transito (oggi riconosciuti art.24 lettera h) | Impianti di sezionamento | Macellerie autorizzate alla rimozione della colonna vertebrale |
|-----|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| BG  | Numero di impianti presenti che trattano MSR                   | 74                       | -  | 11                       | 35   |
|     | Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR | 74                       | -  | 11                       | 31   |
|     | Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR  | 107                      | -  | 15                       | 34   |
|     | Numero di impianti con non conformità presenti                 | 21                       | -  | -                        | 2  |
| BS  | Numero di impianti presenti che trattano MSR                   | 75                       | 8  | 27                       | 37   |
|     | Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR | 72                       | 8  | 26                       | 36   |
|     | Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR  | 80                       | 17   | 27                       | 37   |
|     | Numero di impianti con non conformità presenti                 | 2                        | -  | 1                        | 1  |
| CO  | Numero di impianti presenti che trattano MSR                   | 52                       | -  | 14                       | 17   |
|     | Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR | 51                       | -  | 14                       | 17   |
|     | Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR  | 70                       | -  | 14                       | 17   |
|     | Numero di impianti con non conformità presenti                 | 1                        | -  | -                        | -  |
| CR  | Numero di impianti presenti che trattano MSR                   | 20                       | -  | 2                        | -  |
|     | Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR | 14                       | -  | -                        | -  |
|     | Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR  | 43                       | -  | -                        | -  |
|     | Numero di impianti con non conformità presenti                 | -                        | -  | -                        | -  |
| LC  | Numero di impianti presenti che trattano MSR                   | 22                       | -  | 9                        | -  |
|     | Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR | 19                       | -  | -                        | -  |
|     | Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR  | 20                       | -  | -                        | -  |
|     | Numero di impianti con non conformità presenti                 | 2                        | -  | -                        | -  |
| LO  | Numero di impianti presenti che trattano MSR                   | 24                       | -  | 8                        | -  |
|     | Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR | 24                       | -  | 8                        | -  |
|     | Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR  | 25                       | -  | 9                        | -  |
|     | Numero di impianti con non conformità presenti                 | 2                        | -  | 1                        | -  |

|            |  |    |   |    |    |
|------------|--|----|---|----|----|
| <b>MN</b>  | Numero di impianti presenti che trattano MSR                   | 18 | - | 17 | 1  |
|            | Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR | 18 | - | 16 | 1  |
|            | Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR  | 23 | - | 16 | 1  |
|            | Numero di impianti con non conformità presenti                 | 1  | - | -  | -  |
| <b>MI</b>  | Numero di impianti presenti che trattano MSR                   | 1  | - | 1  | -  |
|            | Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR | 1  | - | 1  | -  |
|            | Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR  | 3  | - | 3  | -  |
|            | Numero di impianti con non conformità presenti                 | -  | - | -  | -  |
| <b>MI1</b> | Numero di impianti presenti che trattano MSR                   | 11 | - | 6  | 6  |
|            | Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR | 8  | - | 4  | 5  |
|            | Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR  | 8  | - | 5  | 5  |
|            | Numero di impianti con non conformità presenti                 | -  | - | -  | -  |
| <b>MI2</b> | Numero di impianti presenti che trattano MSR                   | 13 | - | 2  | 3  |
|            | Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR | 13 | - | 2  | 3  |
|            | Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR  | 24 | - | 2  | 3  |
|            | Numero di impianti con non conformità presenti                 | 1  | - | -  | -  |
| <b>MB</b>  | Numero di impianti presenti che trattano MSR                   | 25 | - | 8  | -  |
|            | Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR | 25 | - | 8  | -  |
|            | Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR  | 39 | - | 9  | -  |
|            | Numero di impianti con non conformità presenti                 | 4  | - | 2  | -  |
| <b>PV</b>  | Numero di impianti presenti che trattano MSR                   | 31 | - | 15 | 20 |
|            | Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR | 30 | - | 15 | 20 |
|            | Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR  | 36 | - | 18 | 20 |
|            | Numero di impianti con non conformità presenti                 | -  | - | -  | -  |
| <b>SO</b>  | Numero di impianti presenti che trattano MSR                   | 22 | - | 11 | 1  |
|            | Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR | 21 | - | 11 | -  |
|            | Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR  | 30 | - | 12 | -  |
|            | Numero di impianti con non conformità presenti                 | 3  | - | 1  | -  |

|    |  |    |   |   |   |
|----|--|----|---|---|---|
| VA | Numero di impianti presenti che trattano MSR                   | 33 | - | 4 | - |
|    | Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR | 33 | - | 4 | - |
|    | Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR  | 38 | - | 5 | - |
|    | Numero di impianti con non conformità presenti                 | 2  | - | 1 | - |
| VC | Numero di impianti presenti che trattano MSR                   | 16 | - | 6 | 3 |
|    | Numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR | 16 | - | 6 | 3 |
|    | Numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR  | 20 | - | 2 | 3 |
|    | Numero di impianti con non conformità presenti                 | 2  | - | - | - |

A seguito delle verifiche dovranno essere adottati, in caso di riscontro di irregolarità, i provvedimenti sanzionatori previsti dalla normativa vigente.

Sarà cura della scrivente U.O. estrarre annualmente i dati e i risultati relativi all'attività di controllo da SIVI.

#### ALLEGATI:

- MOD 1: macelli, laboratori di sezionamento, spacci di macelleria autorizzati alla rimozione di MSR
- MOD 2: spacci di macelleria non autorizzati alla rimozione del MSR
- MOD 3: impianti riconosciuti ai sensi del Reg. n.1069/2009 per il materiale di cat. 1