



Dipartimento di Sanità Pubblica
Area Sanità Pubblica Veterinaria
Il responsabile

Modena li 20 ottobre 2005

Oggetto: Macellerie islamiche - Requisiti igienico- sanitari

Premessa

La legislazione nazionale non prevede specifici requisiti per le macellerie islamiche che devono pertanto essere in possesso dei requisiti strutturali ed igienico- sanitari previsti per le altre macellerie:

- 1) il D.Lgs. n° 114/1998 “Riforma della disciplina relativa al settore del commercio” consente, nello stesso esercizio, fatto salvo il possesso dei requisiti igienico- sanitari, la vendita di generi diversi (alimentari e non);
- 2) il R.D. n° 3298/ 1928 prevede che la vendita delle carni fresche e congelate o comunque preparate sia sottoposta al preventivo rilascio di autorizzazione sanitaria;
- 3) i requisiti strutturali, igienico- sanitari e gestionali delle macellerie sono contenuti nei seguenti provvedimenti:
 - L. n. 283/62 e DPR 327/80 regolamento di sua esecuzione;
 - D.Lgs. 26.05.97 n. 155
 - Circ. Min. Sanità n. 15/90 ; Circ. Min. Sanità n. 12/ 91;
 - Regolamenti Comunali d’Igiene (laddove approvati).

Dal punto di vista strutturale tutte le macellerie che vendono carni non confezionate (ivi comprese quelle islamiche), sulla base di quanto previsto dagli artt. da 25 a 28 del DPR 327/80 e dall’allegato al D.Lgs. n° 155/1997, possono essere costituite da un solo locale nel quale viene effettuata la sola o prevalente vendita delle carni oppure essere costituite da un reparto di vendita nettamente separato dagli altri come nel caso di supermercati.

Più specificatamente occorre considerare quanto contenuto al capitolo IX dell’ allegato del D.Lgs 155/97 - disposizioni applicabili ai prodotti alimentari:

... omissis ...

2. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente conservati, in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.
3. Tutti gli alimenti manipolati, immagazzinati, imballati, collocati e trasportati, devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni. In particolare, gli alimenti devono essere collocati o protetti in modo da ridurre al minimo qualsiasi rischio di contaminazione.
4. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, sui quali possono proliferare microrganismi patogeni, o formarsi tossine devono essere conservati a temperature che non provochino rischi per la sanità pubblica.

Requisiti strutturali

Ai sensi delle norme sopraccitate, i requisiti strutturali delle macellerie che vendono carni non confezionate devono possedere e mantenere ai fini autorizzativi e per il prosieguo dell’attività sono i seguenti:

- a) locali sufficientemente ampi, anche riuniti in uno solo, tali da evitare l’ingombro delle attrezzature e l’affollamento del personale, dotati di adeguata illuminazione, naturale od artificiale, il cui accesso deve

- avvenire dalla pubblica via. Le dimensioni devono essere sufficienti per poter creare una separazione fra la carni esposte che vengono frazionate prima della vendita ed altre tipologie di prodotti presenti;
- b) i locali devono essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato dalla pianta planimetrica allegata alla domanda per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria;
- c) devono essere dotati di pavimenti e pareti che consentano una facile ed adeguata pulizia;
- d) devono essere muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed altri animali ed insetti;
- e) devono essere dotati di servizio igienico non comunicante direttamente con i locali di lavorazione, fornito di vaso a caduta d'acqua, di lavabo con erogazione di acqua calda e fredda a comando non manuale con distributore di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- f) gli impianti, le attrezzature ed utensili devono essere idonei sotto il profilo igienico-sanitario, di facile rapida e completa pulizia. I piani di lavoro e le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti devono essere costruiti con materiali lisci, lavabili, disinfettabili e di materiale non tossico;
- g) devono essere dotati di dispositivi ed attrezzature per la pulizia e disinfezione degli strumenti di lavoro ed impianti;
- h) devono essere dotati di impianti frigoriferi (celle, armadi, banchi) che mantengano le idonee temperature di conservazione previste per le carni:

carni bovine, suine, equine		Carni di volatili		Frattaglie	Carni macinate	Preparazioni di carne surgelate	Carni di selvaggina		
refrigerate	congelate	refrigerate	congelate				taglia piccola	taglia grossa	congelate
+7°C.	-12°C.	+4°C.	-12°C.	+3°C.	+2°C.	-18°C.	+4°C.	+7°C.	-12°C.

- i) devono essere dotati di dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti e dei sottoprodotti d'origine animale di categoria 3 e, soltanto per alcune macellerie della Provincia di Modena appositamente autorizzate alla rimozione della colonna vertebrale bovina di animali di età > a 12 mesi, dei materiali specifici a rischio.

Requisiti gestionali

I requisiti gestionali (previsti della L. n. 283/62, dal DPR 327/80 e dal D.Lgs. 26.05.97 n. 155) sono valutati nel corso dell'ordinaria vigilanza svolta dal Servizio Veterinario. Essi riguardano:

- a) il controllo dei documenti che obbligatoriamente devono essere conservati nel negozio di vendita:
- autorizzazione sanitaria;
 - attestato di idoneità sanitaria (ex libretti sanitari) per gli operatori addetti;
 - D.D.T. o fatture commerciali comprovanti la regolare e lecita provenienza delle materie prime;
 - documento commerciale all. 4 bis relativo all'idoneo smaltimento dei sottoprodotti di cat. 3 di cui al Reg. CE/1774/02.
- b) la verifica dell'avvenuta implementazione e dell'attuazione del piano di autocontrollo previsto dal D.Lgs. n° 155/97 secondo i principi dell'HACCP (analisi dei pericoli e controllo dei punti critici).
Al riguardo si precisa che la Regione Emilia R. con delibera di Giunta n° 717/2000: "Individuazione delle industrie alimentari che per l'autocontrollo possono adottare procedure semplificate del sistema HACCP", ai sensi della L. 526/1999 art. 10 c.1, 5, ha incluso fra tali tipologie di attività anche gli esercizi di vendita al dettaglio e/o di somministrazione al consumatore finale.
- Le verifiche al piano di autocontrollo semplificato riguardano i seguenti aspetti:
- il riscontro della descrizione delle fasi di attività e delle procedure di gestione secondo le buone pratiche di lavorazione;
 - la presenza di verifiche periodiche relative alla pulizia-sanificazione, al programma di derattizzazione e disinfestazione, al programma di manutenzione delle attrezzature e della strumentazione;
 - la registrazione delle "non conformità" e le relative "misure correttive".
- c) il controllo della regolare conduzione igienico-sanitaria dell'attività:
- di pavimenti, pareti, aperture, servizi igienici- spogliatoi, piani di lavoro, banchi di vendita, pedane;
 - di celle, armadi e banchi frigoriferi;

- di utensili ed attrezzature (lavello, coltelleria, sterilizzacoltelli, tritacarne, affettatrice, contenitori, materiali accessori ecc.);
- di conservazione dei presidi di pulizia e sanificazione;
- dell'idoneità del comportamento igienico del personale;
- dell'idoneità dello stato di conservazione delle derrate, dei caratteri organolettici delle carni, della regolare etichettatura e bollatura sanitaria;
- dell'idoneità dello smaltimento dei rifiuti e dei sottoprodotti.

Considerazioni operative

I criteri specifici ed aggiuntivi cui ispirarsi ai fini dell'espressione favorevole del parere tecnico per questa tipologia di attività, valevole tuttavia per altri negozi a vendita multipla e promiscua di generi diversi, secondo lo scrivente Servizio sono i seguenti:

- esigere una netta separazione fra il reparto di macelleria che vende carni non confezionate e quelli di altri generi alimentari e non. Ciò può essere verosimilmente realizzato, tenendo conto delle dimensioni in genere ridotte di queste tipologie di esercizi commerciali, facendo posizionare il banco di esposizione- vendita in orientamento trasversale e terminale al locale e completando il perimetro del reparto macelleria col posizionamento della cella frigorifera dedicata alle sole carni. In tal modo si ottiene una barriera fisica che consente di impedire l'eventuale accesso degli avventori al reparto. E' sconsigliabile l'installazione di celle di grandi dimensioni per evitare che l'esercente vi introduca altri prodotti non compatibili con la carne fresca esposta (verdure, erbe aromatiche, scatolame, ecc.).
- esigere la presenza di piani di lavoro, attrezzature ed utensileria dedicate esclusivamente al solo reparto macelleria;
- esigere la presenza di un operatore addetto di macelleria destinato esclusivamente alla manipolazione delle carni. La presenza di tale operatore non è richiesta nel caso in cui nell'esercizio siano poste in vendita esclusivamente carni preconfezionate in laboratori esterni autorizzati.

Da ultimo, il parere tecnico favorevole del Servizio Veterinario ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria del Sindaco, a meno che non risultino presenti tutte le necessarie garanzie strutturali ed igienico sanitarie, sarà emesso ai soli fini della vendita e non ai fini della preparazione e della lavorazione delle carni.

Attività di controllo e riscontro di non conformità

Come già riportato, l'avvio dell'attività di vendita delle carni fresche e congelate o comunque preparate è sottoposto al preventivo rilascio dell'autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco e pertanto anche all'esito favorevole del sopralluogo eseguito dal Servizio Veterinario al fine di verificare la presenza dei requisiti strutturali ed igienico sanitari previsti dalla normativa vigente.

Il mantenimento dei requisiti strutturali e la presenza dei necessari requisiti gestionali sono invece valutati nel corso dell'ordinaria attività di controllo svolta dal Servizio Veterinario in conformità con quanto disposto dal D.Lgs. n° 123/1993.

Tali controlli, nella nostra Az.,USL, vengono espletati con cadenza di almeno un sopralluogo all'anno negli esercizi di macelleria e di almeno due interventi all'anno in quelle inserite in supermercati. Ad essi vanno poi aggiunti gli interventi di verifica alle prescrizioni emesse nel corso di sopralluoghi precedenti.

Per le modalità di svolgimento dell'attività di vigilanza ordinaria, i Veterinari e i Tecnici incaricati del Servizio utilizzano su tutto il territorio provinciale un modulo/ceck-list di rilevazione per un più uniforme ed imparziale accertamento delle condizioni e per l'applicazione degli atti conseguenti e dovuti.

Nel caso di riscontro di non conformità, tali da non compromettere la sicurezza degli alimenti ma che possono tuttavia, col tempo, ostacolare il regolare mantenimento dei parametri igienici e di sicurezza dell'attività, si procede alla emissione di prescrizioni all'interessato, o direttamente nel corso del sopralluogo o per lettera includendo i termini temporali di adeguamento.

Alla scadenza si procede ad un intervento di controllo. E' ammessa, per fondati motivi, l'eventuale proroga dei termini.

Solo in caso di mancato adeguamento si propone l'emissione di apposita Ordinanza al Sindaco del Comune interessato e si applicano le misure repressive (di ordine amministrativo o penale) previste dalla normativa vigente.

Pare opportuno segnalare che la normativa vigente in tema autorizzativo e dei controlli sarà verosimilmente modificata a partire dal 1° gennaio 2006 con l'applicazione dei nuovi Regolamenti nn° 852, 853, 854 e 882/2004/CE.

Macelleria e contemporaneo esercizio di phone center e/o internet point: considerazioni igienico- sanitarie

Premesso che il Ministero delle Attività Produttive con nota prot. N. 556282 del 09.09.2004 ha rilevato che la normativa vigente, disciplinante l'attività commerciale e la somministrazione di alimenti e bevande, non reca disposizioni specifiche che vietino lo svolgimento congiunto dell'attività di telefonia (v. allegato), si rappresenta l'inopportunità, dal punto di vista igienico-sanitario, di autorizzare la contemporanea **attività di vendita di carni fresche, esposte non confezionate all'origine in laboratori autorizzati, e quella di phone center e/o internet.**

Infatti:

- l'apertura del phone center e/o internet point crea notevole afflusso e stazionamento di avventori nel locale. Esiste pertanto il rischio concreto che tali avventori possano causare sia un maggior insudiciamento del locale, che una maggior contaminazione delle attrezzature, utensili e superfici destinati a venire a contatto diretto con le carni, che una maggior contaminazione delle carni esposte;
- l'apertura del phone center e/o internet point nelle ore notturne può ancora favorire la presenza di avventori anche nelle aree di vendita che si trovano in orario di chiusura e perciò prive di un'adeguata sorveglianza. Questo può aumentare la gravità dei rischi di contaminazione dianzi esposti; pertanto, è opportuno che l'orario dell'attività di telefonia e/o messa a disposizione di internet od altri servizi spesso collegati a tali attività non sia più prolungato di quello dell'attività di vendita di carni;
- la permanente o prolungata apertura del phone center e/o internet point può causare l'ingresso "dall'esterno" di polveri, contaminanti ambientali, insetti ed altri animali nocivi in grado di determinare l'aumento della sporcizia all'interno del locale e di pregiudicare l'igiene delle carni esposte;
- quanto sopra anche in considerazione del fatto che nella macelleria sono presenti carni non protette e che in tali tipi di locali le carni vengono normalmente sottoposte a sezionamento o lavorazione prima o nel corso della vendita.

A parere dello scrivente Servizio è possibile concedere nuove autorizzazione di cui all'oggetto solo a condizione che l'esercente disponga di due locali separati fra di loro, aventi accessi separati dall'esterno ovvero aventi un unico accesso dall'esterno, ma con due percorsi fisicamente separati da pareti, tramezze o scaffalature. Potrà essere ammesso un collegamento fra i due locali, ad uso esclusivo dell'esercente, mediante l'utilizzo di una porta che gli consenta il controllo delle due attività. E' necessario inoltre, che egli disponga della collaborazione di un operatore addetto alla macelleria destinato esclusivamente alla manipolazione delle carni.

Per gli esercizi esistenti, in sede di controllo, il Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. potrà disporre tempi e modalità per l'eventuale adeguamento al rispetto delle condizioni igienico-sanitarie.

A disposizione per eventuali chiarimenti invio distinti saluti.

Giorgio Nannetti