

ALLEGATO 5

REGIONE ASL n. di

D.Lgs. 01 settembre 1998, n. 333 Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento.

CHECK-LIST PER IL CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE IN FASE DI MACELLAZIONE

MACELLO CARNI ROSSE

Ditta.....

Indirizzo.....

Comune.....

N° di riconoscimento..... **Rappresentante legale**

Specie, tipologia produttiva e categoria degli animali

macellati.....

Capi macellati per settimana

Giornate di macellazione

Veterinario ufficiale (e suo recapito)

Data del controllo della protezione degli animali macellati nella struttura.....

N. di animali/partita controllati

Specie, tipologia produttiva e categoria degli animali controllati

DATI TRASPORTATORE

Nome Cognome/Ragione sociale trasportatore

Sede legale amministrativa.....

Sede operativa.....

N° di registrazione del.....rilasciato dall' Az. ULSS.....

DATI CONDUCENTE DEL MEZZO

Nome

Cognome.....

Nato a.....il.....Residente a.....

DATI DELL'AUTOMEZZO

Autocarro marca..... targa..... piani N.

Rimorchio marca..... targa..... piani N.

1. DOCUMENTI DI SCORTA

		Si	No
1.1 DOC	IL DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO AL MACELLO relativo agli animali trasportati è debitamente compilato:		
	- dall'allevatore;		
	- dal trasportatore;		
	- dal Veterinario Aziendale in caso di trattamenti.		

2. SCARICO DEGLI ANIMALI, TRASFERIMENTO E AVVIO ALLA MACELLAZIONE

2.1 SCAR	<p>Gli animali vengono scaricati al più presto dopo il loro arrivo; qualora ciò non sia possibile vengono assicurate loro le migliori condizioni di benessere, attraverso la seguente procedura:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Il tempo intercorso tra l'arrivo e lo scarico degli animali presenti all'atto dell'ispezione è di</p>		
2.2 SCAR	I mezzi di trasporto sono dotati di apposite attrezzature per ottimizzare le fasi di scarico degli animali.		
	Al momento dello scarico degli animali vengono utilizzate idonee rampe di scarico, che hanno:		
	- un pavimento non sdruciolevole; - se necessaria, una protezione laterale; - una corretta pendenza.		
2.3 SCAR	<p>Durante le fasi dello scarico e trasferimento , gli animali sono:</p> <p>- mantenuti in sospensione con mezzi meccanici;</p> <p>- sollevati per la testa, le corna, le zampe, la coda o il vello in maniera che possa loro causare dolori e sofferenza inutili.</p>		
2.4 SCAR	Il governo degli animali avviene senza l'utilizzo di pungoli:		
	- se necessario vengono utilizzati idonei strumenti per tenere gli animali nella direzione corretta e unicamente per brevi periodi senza causare lesioni o ferite;		
	- l'utilizzo di apparecchi a scarica elettrica (possibile solo su bovini e suini) viene evitato quanto più possibile;		
	- all'atto dell'ispezione l'eventuale utilizzo di apparecchi a scarica elettrica è avvenuto in maniera conforme. [vedi Allegato I, capo III, punti 1.7-1.8-1.9 del Reg. (CE) 1/2005].		

		Si	No
2.5 SCAR	Gli animali sono spostati con la debita cura (non subiscono pressioni sulle parti sensibili del corpo, non viene loro schiacciata, torta o rotta la coda, colpiti gli occhi né vengono presi a pugni o a calci).		
2.6 SCAR	Gli animali che hanno accusato sofferenze o dolori durante il trasporto o fin dal loro arrivo al macello e gli animali non svezziati sono macellati immediatamente o comunque entro due ore dall'arrivo.		
2.7 SCAR	Gli animali che non sono in grado di camminare sono storditi sul posto e solo successivamente trasportati su un carrello o su una piattaforma mobile fino al locale per la macellazione di emergenza.		

3. GESTIONE DEGLI ANIMALI STABULATI NELLE STALLE DEL MACELLO

3.1 GEST	Agli animali che, al loro arrivo, non sono immediatamente condotti nel luogo di macellazione, viene somministrata acqua erogata da adeguati dispositivi.		
3.2 GEST	Gli animali che rischiano di ferirsi reciprocamente a causa della specie, del sesso, dell'età, dell'indole o dell'origine sono tenuti separati.		
3.3 GEST	Qualora siano stati sottoposti a temperature elevate e caratterizzate da un alto tenore di umidità, gli animali sono rinfrescati con metodi appropriati.		
3.4 GEST	Gli animali non macellati entro dodici ore dal loro arrivo, vengono alimentati.		
3.5 GEST	Ci sono procedure per cui qualora gli animali rimangano in stalla di sosta durante la notte le condizioni e lo stato di salute sono controllati almeno ogni mattina e ogni sera.		
3.6 GEST	La densità degli animali nelle stalle e nei recinti è adeguata.		

4. IMMOBILIZZAZIONE, STORDIMENTO, IUGULAZIONE E DISSANGUAMENTO

4.1 IMM	Gli animali sono immobilizzati nel modo idoneo a risparmiare loro dolori, sofferenze, agitazioni, ferite o contusioni evitabili.		
4.2 IMM	In caso di macellazione rituale, gli animali della specie bovina vengono immobilizzati prima della macellazione con metodo meccanico per evitare qualsiasi dolore, sofferenza e eccitazione, nonché qualsiasi ferita o contusione agli animali.		
4.3 IMM	Gli animali non vengono legati per le zampe né sospesi prima di essere storditi o abbattuti.		

		Si	No
4.4 IMM	Gli animali non sono sistemati nel box per lo stordimento se l'operatore non é pronto a operare fin dal momento in cui l'animale vi é introdotto.		
	La testa dell'animale viene immobilizzata solo quando l'operatore e' pronto a stordirlo.		
4.5 IMM	Gli animali che sono storditi con mezzi meccanici od elettrici che agiscono sulla testa (es:pistola a proiettile captivo ed elettronarcosi) sono contenuti in una posizione tale in modo che lo strumento possa essere applicato e manovrato facilmente, in modo corretto e per la durata appropriata.		
4.6 IMM	Nel punto di macellazione sono presenti dispositivi o adeguati strumenti di ricambio per lo stordimento nei casi di emergenza.		
4.7 IMM	L'operatore verifica periodicamente lo stato di stordimento degli animali (il riflesso corneale potrebbe essere ritenuto il metodo più corretto).		
4.8 IMM	Gli animali presentano segni di ripresa dopo la iugulazione.		
4.9 IMM	Il dissanguamento inizia rapidamente dopo lo stordimento, prima che l'animale riprenda coscienza. Negli ovini entro 15 secondi dallo stordimento.		
4.10 IMM	Il dissanguamento è rapido, profuso e completo. Al momento dell'ispezione l'intervallo medio tra stordimento e iugulazione è di.....(indicare i secondi)		
4.11 IMM	Non vengono effettuate altre operazioni sugli animali né alcuna stimolazione elettrica prima della fine del dissanguamento.		

5. STORDIMENTO MEDIANTE PISTOLA A PROIETTILE CAPTIVO

5.1 PROI	L'operatore addetto allo stordimento, impastoimento, sollevamento e dissanguamento degli animali, esegue consecutivamente tali operazioni su un solo animale prima di passare a un altro animale.		
5.2 PROI	L'operatore deve colpire regolarmente nel punto esatto dell'animale (per i bovini è proibito sparare il colpo dietro le corna).		
	Esiste una procedura di controllo dei crani per la verifica del corretto stordimento.		
5.3 PROI	L'operatore controlla che il proiettile ritorni effettivamente in posizione dopo ogni colpo.		
5.4 PROI	Viene verificato che la pistola ed i proiettili utilizzati siano sempre di potenza adeguata all'animale da stordire.		
5.5 PROI	A fianco all'operatore addetto allo stordimento vi sono entrambe le pistole a seconda della categoria di animali, ed anche pistole di riserva.		

		Si	No
5.6 PROI	Al momento dell'ispezione le pistole di riserva funzionano.		
5.7 PROI	Rapporto colpi/animali utilizzato per la partita controllata.....		

6. STORDIMENTO MEDIANTE ELETTRONARCOSI

6.1 ELET	I dispositivi elettrici di stordimento non sono usati per bloccare o immobilizzare gli animali né per farli muovere.		
6.2 ELET	Gli elettrodi sono posti nei punti esatti della testa in modo da consentire alla corrente di attraversare l'encefalo.		
6.3 ELET	L'operatore verifica periodicamente che il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata siano adatti.		
	Al momento dell'ispezione il voltaggio e l'intensità sono di.....		

7. STORDIMENTO MEDIANTE ESPOSIZIONE AL BROSSIDO DI CARBONIO

7.1 BIOS	La concentrazione di carbonio per lo stordimento dei suini è uguale o superiore al 70% in volume.		
7.2 BIOS	La cella nella quale i suini sono esposti al gas e i dispositivi utilizzati per convogliarvi gli animali sono concepiti, costruiti e mantenuti in condizioni tali da evitare che gli animali si possano ferire o possano subire compressioni al petto e da permettere loro di restare in piedi prima di perdere i sensi.		
7.3 BIOS	Le attrezzature per convogliare i suini alla cella sono adeguatamente illuminati, in modo che un suino possa vedere altri suini o l'ambiente circostante.		
7.4 BIOS	I suini vengono convogliati il più rapidamente possibile (entro 30 secondi) dalla soglia al punto di massima concentrazione di gas e sono esposti al gas per un tempo sufficiente per rimanere in stato di incoscienza fino alla morte.		
7.5 BIOS	L'operazione di dissanguamento inizia il più presto possibile dopo lo stordimento dei suini, in modo da provocare un dissanguamento rapido, profuso e completo e questo avviene prima che l'animale riprenda coscienza.		

8. FORMAZIONE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO

		Si	No
8.1 FORM	Nel Piano di Autocontrollo è prevista una sezione specifica riferita al rispetto della normativa per il benessere.		
8.2 FORM	Nel Piano di Autocontrollo, nella sezione Formazione del personale, è prevista una parte specifica per la formazione del rispetto della normativa sulla protezione degli animali durante la macellazione e l'abbattimento.		
	Gli operatori che si occupano dello stordimento degli animali hanno una preparazione specifica sulle diverse tecniche di stordimento e sull'utilizzo dei diversi dispositivi atti all'abbattimento degli animali.		
	Viene tenuta traccia dei corsi di formazione ed aggiornamento seguiti dagli operatori e della successiva verifica.		
	Come viene verificata la formazione seguita degli operatori.....		

Giudizio finale riferito al rispetto delle normative relative al benessere degli animali durante la macellazione (D.Lgs. 01 settembre 1998, n. 333)

.....

Provvedimenti adottati:

.....

Data del controllo
o periodo di riferimento (vigilanza continua)

Sottoscrizione del Veterinario Ufficiale
che ha compiuto l'ispezione

..... Dott.....

È stata lasciata una copia della presente check-list al macello. sì no

Sottoscrizione del responsabile del macello (o chi per esso)