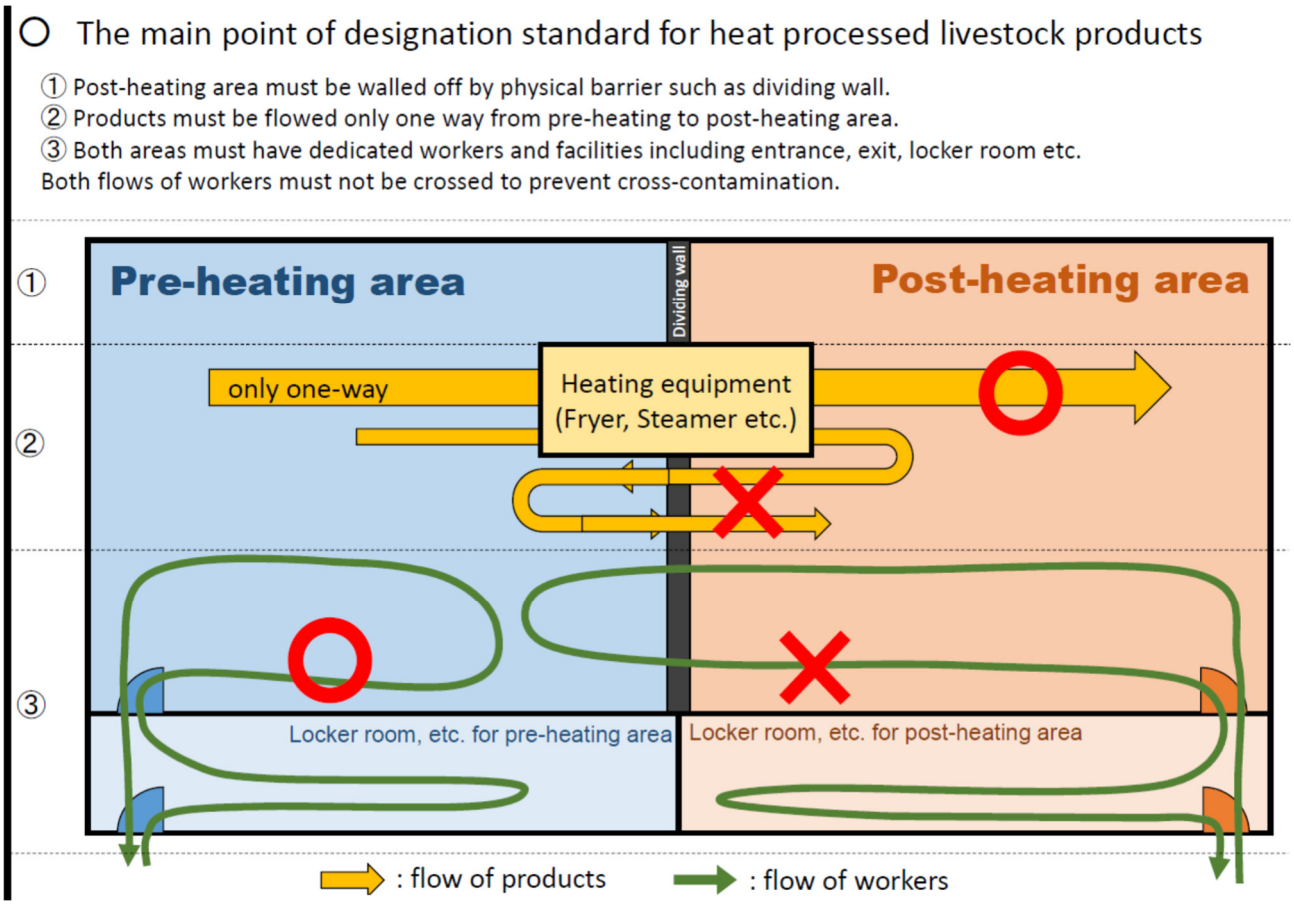
Linee guida per la compilazione dell'application form e la valutazione dei requisiti di cui all' "Animal Health Requirements for heat-processed meat and meat products derived from pigs to be exported from Italy to Japan" del 10 maggio 2023

Nell'accordo (AHRs) sono stabiliti i requisiti necessari per la ripresa delle esportazioni di prodotti a base di carne suina cotta dall'Italia verso il Giappone.

I requisiti sanitari generali per macelli, sezionamenti e stabilimenti di trasformazione sono principalmente i seguenti:

Requisito AHRs	**(traduzione di cortesia)**	**Note comparative con lo standard nazionale/comunitario**
3.1. The **slaughter facilities** where the pigs for heat-processed meat and meat products to be exported to Japan are slaughtered must be **approved** by the government of the exporting country (hereinafter referred to as "the approved slaughter facilities").	gli stabilimenti dove gli animali sono macellati per le carni impiegate nella produzione di prodotti a base di carne trattati termicamente devono essere riconosciuti dall'Autorità del Paese esportatore (di seguito riferito come "I macelli riconosciuti")	Tutti i macelli riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/04 sono abilitati alla fornitura di materia prime per la produzione di pbc cotti da esportare in Giappone
3.2 The **processing facilities** where the meat and meat products derived from pigs for heat-processed meat and meat products to be exported to Japan are processed such as cutting and curing and stored before the heat-processing must be **approved** by the government of the exporting country (hereinafter referred to as "the approved processing facilities").	Gli stabilimenti dove le carni e i pbc suina destinati alla produzione di pbc cotti da esportare in Giappone sono lavorati (impianti di sezionamento, stagionature, depositi) prima di essere sottoposti al trattamento termico devono essere riconosciuti dall'Autorità del Paese esportatore (di seguito riferito come	Tutti gli impianti di sezionamento e gli altri stabilimenti che lavorano carni e pbc destinati a essere successivamente sottoposti a trattamento termico nel rispetto dei requisiti stabiliti dal Giappone riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/04 sono abilitati alla fornitura di materia prime per la produzione di pbc cotti da esportare in Giappone
3.3 Upon the application by the animal health authorities of the exporting country, **the Japanese animal health authorities assess the application and designate the heat-processing facilities** that meet the standards defined in Annex 1 (hereinafter referred to as "designation standard") for a period of 2 years in principle as the facilities eligible for exporting meat and meat products to Japan (hereinafter referred to as "designated heat-processing facilities").	A seguito della domanda inoltrata dalle Autorità competenti del paese esportatore, le autorità giapponesi competenti in materia di sanità animale valutano la domanda e riconoscono gli stabilimenti di trasformazione che rispettano gli standard di cui all'allegato I (di seguito "Standard per il riconoscimento") per un periodo iniziale di 2 anni (di seguito "stabilimenti di trattamento termico riconosciuti"	Le manifestazioni di interesse da parte degli stabilimenti di pbc suina cotti sonno inoltrati dal Ministero della Salute alle competenti Autorità del Giappone che decideranno, in autonomia, dell'eventuale riconoscimento degli impianti dopo avere accertato il rispetto dei requisiti di cui all'allegato I

Gli standard richiesti agli stabilimenti di trattamento termico sono efficacemente raffigurati nella scheda sotto riportata fornita dalle Autorità giapponesi:



I principali standard "strutturali" evidenziati nella scheda sono:

1) L'area post - trattamento termico deve essere fisicamente separata da una barriera come un muro divisorio
2) I prodotti devono fluire solo in una direzione tra zona pre e post – trattamento termico
3) Ogni area deve avere impianti e attrezzature per il personale, inclusi spogliatoi e servizi igienici, completamente separati per il personale che opera nelle due aree
4) Il personale addetto alle lavorazioni in area pre e post trattamento termico deve essere distinto e i percorsi del personale delle due aree non devono sovrapporsi.

Si tratta di requisiti strutturali non sempre riscontrabili nei nostri stabilimenti di trasformazione per prodotti cotti, ma necessari per ottenere la designazione da parte delle Autorità Giapponesi.

Tenuto conto dell'esperienza maturata con altri Paesi terzi e con le stesse Autorità sanitarie nipponiche in occasione dell'apertura del mercato giapponese all'esportazione delle carni e dei prodotti a base di carni bovine, è possibile che le autorità del MAFF possano accettare anche una segregazione nel tempo oltre che nello spazio. In questo caso

- La procedura di segregazione, adeguatamente descritta in un documento che dovrà essere allegato in lingua inglese all'*application form* unitamente alle altre procedure operative, dovrà garantire la completa separazione nel tempo di tutte le aree, i locali, gli impianti, le attrezzature e il personale impiegati in fase pre- o post-trattamento termico dei pbc destinati all'esportazione verso il Giappone
- Eventuali aree, locali, impianti, attrezzature (compresi i locali, gli impianti e le attrezzature impiegati dal personale) utilizzati in fase pre-trattamento termico, prima di essere utilizzati in fase post-trattamento termico dei pbc destinati all'esportazione verso il Giappone, devono essere disinfettati in modo accurato, completo ed efficace con l'impiego di un presidio chimico attivo nei confronti degli agenti patogeni responsabili di malattie notificabili ed in particolare nei confronti del virus della PSA. Il personale deve adottare procedure igieniche idonee a gestire il rischio di contaminazione crociata (vestiario, calzari, etc) e procedere ad accurata disinfezione delle mani prima di accedere ai locali dove il prodotto viene lavorato, stoccato, spedito. Le procedure predisposte e adottate per rispondere ai requisiti sopra riportati devono essere descritte in apposito documento allegato all'*application form.*

Resta inteso che saranno le autorità del MAFF che, in sede di valutazione della documentazione inoltrata dai singoli stabilimenti, potranno accogliere o meno le proposte gestionali di cui sopra procedendo, quindi, alla visita in loco per l'eventuale conferma dell'effettiva sussistenza dei requisiti.

Di seguito, alla luce delle considerazioni sopra riportate, si propone un'analisi dei "designation standard" di cui in allegato 1 agli AHR con alcune osservazioni e valutazioni per la formulazione del giudizio di conformità in situazioni operative di non completa corrispondenza ai requisiti strutturali previsti dal MAFF, ma capaci comunque di garantire in maniera equivalente i criteri di separazione e prevenzione delle contaminazioni crociate come richiesto dallo standard giapponese.

Annex 1 to AHRs - analisi dei Designation Standard

Designation Standard	Traduzione di cortesia	Osservazioni	Valutazione di conformità
1. The designated facilities must handle only meat and meat products derived from pigs and the said meat and meat products must be processed in accordance with the relevant requirement described in this document.	Gli stabilimenti designati devono lavorare solo carni e pbc suina e tali carni e pbc devono essere trattati nel rispetto delle disposizioni del presente documento	Laddove adottata, la segregazione temporale di carni e pbc di specie diverse dal suino deve essere documentata nel rispetto delle indicazioni sopra riportate (SSOP clean up to clean up)	Gestione procedurale
2. The designated heat-processing facilities must have pre-heating area which is exclusively for raw materials and furnished with necessary equipment dedicated for process before heat-processing, and post-heating area which is exclusively for handling products after heat-processing (hereinafter heat-processed	Gli stabilimenti designati devono disporre di aree/reparti destinati esclusivamente a materie prime pre trattamento termico forniti delle attrezzature necessarie a lavorare le carni e i pbc prima del trattamento termico, e di aree/reparti destinati esclusivamente ai prodotti che abbiano	Laddove adottata, la segregazione temporale di attrezzature e impianti per le carni e i pbc trattati e non trattati e la separazione del personale e dei relativi flussi durante la produzione di lotti di prodotti idonei all'export Giappone devono essere documentate nel rispetto delle indicazioni sopra riportate (SSOP fra le lavorazioni)	Gestione procedurale del rispetto dei "The main point of designation standard for heat processed livestock products".

products) and furnished with necessary equipment dedicated for process after heat-processing.	subito il trattamento termico (di seguito prodotti trattati) forniti delle attrezzature necessarie per la lavorazione e manipolazione dei prodotti trattati		
3. The post-heating area must be isolated from the pre-heating area except for penetration structure of heat-processing equipment.	L'area post trattamento termico deve essere isolata dall'area Pre-trattamento fatta salva l'apertura per il passaggio delle attrezzature necessarie al processo	Laddove adottata, la segregazione temporale di attrezzature e impianti per le carni e i pbc trattati e non trattati e la separazione del personale e dei relativi flussi durante la produzione di lotti di prodotti idonei all'export Giappone devono essere documentate nel rispetto delle indicazioni sopra riportate (SSOP fra le lavorazioni)	Gestione procedurale del rispetto dei "The main point of designation standard for heat processed livestock products".
4. The pre-heating area must have facilities for storage, processing and inspection.	L'area pre-trattamento deve disporre di strutture/locali per lo stoccaggio, le lavorazioni e il controllo	Gli impianti e le attrezzature impiegate nell'area pre-trattamento non devono essere impiegate anche nell'area post-trattamento. Laddove adottata, la segregazione temporale di attrezzature e impianti per le carni e i pbc trattati e non trattati durante la produzione di lotti di prodotti idonei all'export Giappone deve essere documentata nel rispetto delle indicazioni sopra riportate (SSOP fra le lavorazioni	Gestione procedurale
5. The post-heating area must be walled off from other area and once the products enter the post-heating area through the heat-processing equipment, they must not be brought to the outside of the post-heating area until they are packed in containers and loaded onto vehicles for shipment in order to prevent the	L'area post-trattamento deve essere separata da muri dall'altra porzione dello stabilimento e una volta che i prodotti entrano nell'area post-trattamento, non devono essere portati fuori fintanto che non sono confezionati e caricati in contenitori e veicoli per la spedizione così da prevenire la	Laddove adottata, la segregazione temporale di attrezzature e impianti per le carni e i pbc trattati e non trattati e la separazione del personale e dei relativi flussi durante la produzione di lotti di prodotti idonei all'export Giappone devono essere documentate nel rispetto delle indicazioni sopra riportate (SSOP fra le	

recontamination. To this end, post-heating area must be furnished with equipment necessary for process after heat-processing such as cooling, inspection, packing and storage. In addition, post-heating area must have instruments or devices for inspection such as temperature recorders and equipment for cooling, packing and storage.	ricontaminazione. A tal fine l'area post-trattamento deve essere dotata con le attrezzature necessarie per le lavorazioni successive al trattamento quali il raffreddamento, il controllo, il confezionamento e lo stoccaggio. Inoltre l'area post trattamento deve disporre di strumenti o dispositivi per il controllo quali registratori di temperatura, dispositivi per il raffreddamento, il confezionamento e stoccaggio	lavorazioni). Una volta sottoposti a trattamento termico i prodotti devono rimanere segregati sino alla spedizione verso il Giappone	
6. The pre-heating area and post-heating area must have dedicated workers to each area and the traffic line of the workers of pre- and post-heating areas must be completely separated. To this end, the pre-heating area and the post-heating area must have separate facilities for workers in each area, such as entrance, exit, locker room etc., in order to prevent cross-contamination.	L'area pre- e post-trattamento deve impiagare personale dedicato e i flussi del personale addetto alle due aree devono essere completamente separati. A questo scopo le due aree devono disporre di strutture separate per i lavoratori di ciascuna area, quali ingressi e spogliatoi separati per prevenire contaminazioni crociate	Laddove adottata, la segregazione e la separazione del personale e dei relativi flussi durante la produzione di lotti di prodotti idonei all'export Giappone devono essere documentate nel rispetto delle indicazioni sopra riportate. Nel caso in cui non sia possibile dedicare del personale alle due aree, le lavorazioni e la manipolazione dei prodotti trattati termicamente, sino al momento della loro spedizione verso il Giappone devono essere condotte prima delle altre attività	Gestione procedurale del rispetto dei "The main point of designation standard for heat processed livestock products".
7. Floors, walls and ceilings must be smooth and easy to clean; floors must be made of impermeable material, sloped properly, provided with appropriate drainage system and be readily disinfected.	Pavimenti, muri, soffitti devono essere lisci e facili da pulire; i pavimenti devono essere costituiti da materiali impermeabili, adeguatamente inclinati, forniti di un sistema di drenaggio delle acque e facilmente disinfettabili	Questi requisiti ricalcano quelli di cui all'allegato II al Reg. (CE) n. 852/04	Requisito da rispettare integralmente

8. The designated heat-processing facilities must have facilities for decontamination as well as water supply for cleaning.	Gli stabilimenti di trattamento termico designati devono disporre di stazioni di disinfezione e di una fornitura di acqua per le pulizie	Questi requisiti ricalcano quelli di cui all'allegato II al Reg. (CE) n. 852/04	Requisito da rispettare integralmente
9. The designated heat-processing facilities must have relevant Standard Operating Procedures (SOP) in place to prevent occurrence of sanitary hazards and to ensure an appropriate quality management throughout the entire process of the production.	Gli stabilimenti di trattamento termico designati devono disporre di applicare procedure operative standard (SOP) per prevenire il verificarsi di pericoli per l'igiene per assicurare una gestione della qualità lungo tutto il processo di produzione	Questi requisiti ricalcano quelli di cui al Reg. (CE) n. 852/04	Requisito da rispettare integralmente
10. Qualified staff who can supervise compliance with the procedures described in item 9 must be stationed in the designated heat-processing facilities.	Gli stabilimenti di trattamento termico designati devono disporre di personale qualificato in grado di supervisionare il rispetto delle procedure di cui al punto precedente	Questi requisiti ricalcano quelli di cui al Reg. (CE) n. 852/04	Requisito da rispettare integralmente Staff HACCP