	PIANO DELLA QUALITÀ E MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Rev. 21
	PROCEDURA GESTIONE SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DQ. 59a	Data 03/03/2022 Pag. 1 di 8

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo della presente procedura è quello di descrivere la gestione dei sottoprodotti di origine animale originati dalle attività della ditta OPAS per quando riguarda le modalità di raccolta, identificazione, separazione, custodia, documentazione degli stessi.

2. DEFINIZIONI


- **Product:** Any carcass, meat, meat byproduct, or meat food product, capable of use as human food [9CFR301.2]
- **Inedible product:** Adulterated, uninspected, or not intended for use as human food [9CFR301.2]
 - **ES.** ossa, intestini sporchi, polmoni, organi riproduttivi (peni), zampini
- **Condemned product:** is product that has been determined through inspection to be diseased or condition that renders it unfit for human consumption. It is prohibited from entering commerce for use as human food [9CFR314, 318.95].
- **«sottoprodotti di origine animale»**, corpi interi o parti di animali, prodotti di origine animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovociti, gli embrioni e lo sperma [ART.3.1 Reg. (CE) 1069/2009]

3. NORME DI RIFERIMENTO

- Vedi elenco normative del sistema gestione qualità di OPAS.

4. RESPONSABILITA'


La responsabilità della corretta applicazione di questa procedura è del Direttore di Stabilimento. L'ufficio Qualità ha il compito di formare le persone coinvolte nella gestione dei SOA e della revisione di questo documento.

	PIANO DELLA QUALITÀ E MANUALE DI AUTOCONTROLLO			Rev. 21
	PROCEDURA GESTIONE SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DQ. 59a			Data 03/03/2022 Pag. 2 di 8

5. PRINCIPALI SOTTOPRODOTTI

FASE	Area	Cosa	Categoria	Dove	Registrazione
ARRIVO ANIMALI	Scarico/stalla di sosta	<ul style="list-style-type: none"> Suini non ammessi alla macellazione 	2	Cassone scarrabile	Registro dei sottoprodotti. Scheda Controllo scarico suini.
JUGULAZIONE	Stordimento-jugulazione-appendimento	<ul style="list-style-type: none"> Sangue ad uso non alimentare 	3	Silos	Registro sottoprodotti
		<ul style="list-style-type: none"> Sangue ad uso non alimentare declassato per motivi igienico sanitari 	2		
SCOTTATURA	Vasca di scottatura	<ul style="list-style-type: none"> Carcassa rimasta a lungo in vasca (carcassa in vasca) 	2	Cassone giallo-scarrabile	Registro sottoprodotti
DEPILAZIONE	Area depilatrice	<ul style="list-style-type: none"> Setole 	3	Silos	Registro sottoprodotti
APPENDIMENTO	Appendimento	<ul style="list-style-type: none"> Unghielli 	3	Silos	Registro sottoprodotti
APERTURA CARCASSA	Eviscerazione	<ul style="list-style-type: none"> Peni 	3	Cassone	Registro sottoprodotti
MONITORAGGIO ALTA CONTAMINAZIONE	Eviscerazione	<ul style="list-style-type: none"> Contaminazioni fecali/ingesta 	2	Silos/ Cassone giallo/ Conduttura sotterranea.	Registro sottoprodotti
ISPEZIONE POST MORTEM	Pedana ispettiva	<ul style="list-style-type: none"> Carcasse e visceri che non hanno superato la visita postmortem 	2	Silos/ Cassone giallo/ Conduttura sotterranea.	Registro sottoprodotti
TOELETTAURA	Dal punto di monitoraggio CCP1M al distacco teste	<ul style="list-style-type: none"> Aderenze polmone/pleura Rifilature Contaminazioni fecali/ingesta 	2	Silos/ Cassone giallo	Registro sottoprodotti
DISTACCO ZAMPINI POSTERIORI	Distacco zampini	<ul style="list-style-type: none"> Zampini con unghielli/peli 	3	Silos/ Cassone/ vaschetta grigio/rossa	Registro sottoprodotti

FASE	Area	Cosa	Categoria	Dove	Registrazione
LAVORAZIONE PACCO INTESTINALE	Budelleria	<ul style="list-style-type: none"> Limo 	3	Silos	Registro sottoprodotti

	PIANO DELLA QUALITÀ E MANUALE DI AUTOCONTROLLO			Rev. 21
	PROCEDURA GESTIONE SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DQ. 59a			Data 03/03/2022 Pag. 3 di 8

		<ul style="list-style-type: none"> Mucosa 	3	Silos	
LAVORAZIONE PACCO INTESTINALE	Budelleria	<ul style="list-style-type: none"> Stallatico 	2	Silos	Registro sottoprodotti


FASE	Area	<i>Cosa</i>	<i>Categoria</i>	<i>Dove</i>	Registrazione
LAVORAZIONE CORATA	Locale frattaglie	<ul style="list-style-type: none"> Amigdale 	2	Cassone giallo	Registro sottoprodotti
		<ul style="list-style-type: none"> Visceri toracici 	3	Cassoni- vaschette grigio-rosse	

FASE	Area	<i>Cosa</i>	<i>Categoria</i>	<i>Dove</i>	Registrazione
SEZIONAMENTO A CALDO/A FREDDO/RIFILA TURA PROSCIUTTI/LA VORAZIONI A FREDDO	Sezionamento	<ul style="list-style-type: none"> Ascessi 	2	Cassone giallo	Registro sottoprodotti
		<ul style="list-style-type: none"> Ossa Toelettature di carni cadute in terra 	3	cassoni/vasc hette grigio- rosse	
SPEDIZIONE	Spedizione	<ul style="list-style-type: none"> Tolettature proveniente da tagli carnei che cadono a terra 	3	vaschette grigio-rosse	
CONFEZIONAME NTO	Cartonato	<ul style="list-style-type: none"> Tolettature proveniente da tagli carnei che cadono a terra 	3	vaschette grigio-rosse	
REFRIGERAZION E	Celle frigorifere	<ul style="list-style-type: none"> Tolettature proveniente da tagli carnei che cadono a terra 	3	vaschette grigio-rosse	
CONGELAMENTO	Tunnel di congelamento	<ul style="list-style-type: none"> Tolettature proveniente da tagli carnei che cadono a terra 	3	cassoni/vasc hette grigio- rosse	
STOCCAGGIO	Deposito	<ul style="list-style-type: none"> Tolettature proveniente da tagli carnei che cadono a terra Confezioni che perdono l'integrità 	3	vaschette grio-rosse	
SEPARAZIONE CARNI	MDM	<ul style="list-style-type: none"> Residui spremitura Ossa da spremere caduto per terra 	3	cassoni/vasc hette grio- rosse	

Nello stabilimento non sono prodotti materiali di Categoria 1, tranne nel caso di riscontro di positività per sostanze farmacologiche illecite; in questo caso le carcasse verrà smaltite in Cat. 1 come da indicazione dell' Autorità Competente.

6. CONTENITORI E LORO IDENTIFICAZIONE/SEPARAZIONE

I sottoprodotti generati durante le giornate di lavorazione e derivanti dalle attività di macellazione, sezionamento, rifilatura cosce fresche, lavorazione a freddo dei tagli, attività inerente la CSM, sono

	PIANO DELLA QUALITÀ E MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Rev. 21
	PROCEDURA GESTIONE SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DQ. 59a	Data 03/03/2022 Pag. 4 di 8

raccolti in contenitori (cassoni metallici o di plastica, bacinelle, scarrabili, silos) provvisti di identificazione così come stabilito dal Reg. (CE) 1069/2009 e successive modifiche ed integrazioni.

Elenco dell'attrezzatura di categoria 2 e 3 presente in azienda:

- cassoni metallici e di plastica;
- bacinelle di plastica;
- cassoni scarrabili;
- silos e cisterne.



Foto 1: cassoni metallici identificati per categoria 3.



Foto 2: cassoni plastici identificati per categoria 3.



Foto 3: il silos del pelo e unghiaelli



Foto 4: scarrabili identificati per categoria 3.




Foto 5: bacinelle destinate alla categoria 2



Foto 6: cassoni plastici identificati per categoria 2.

A seconda della tipologia di materiale a cui sono destinati vengono identificati con cartello inamovibile e/o di materiale adesivo.

	PIANO DELLA QUALITÀ E MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Rev. 21
	PROCEDURA GESTIONE SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DQ. 59a	Data 03/03/2022 Pag. 5 di 8

In tutti i reparti della struttura (macello, sezionamento, spedizione, ecc.) vengono anche utilizzate delle bacinelle di colore grigio/rosso o bianco/rosso che sono destinate a contenere materiale di categoria 3 che poi viene in un momento successivo riversato nei cassoni che hanno maggiore capienza. Sono presenti anche bacinelle di colore giallo per contenere sottoprodotti di categoria 2, successivamente riversati nei cassoni di colore giallo.

7. CUSTODIA


- Tutti i SOA classificati come “sottoprodotti di categoria 2” che si generano nelle varie attività svolte all’interno dello stabilimento O.P.A.S vengono convogliati all’interno dei cassoni identificati come cat.2. Al termine delle attività di macellazione questi cassoni vengono riversati in uno scarrabile di categoria 2 ritirato quotidianamente dalla ditta autorizzata.

I sottoprodotti di categoria 2 (esempio maiali morti allo scarico o nelle stalle), generati al di fuori dell’orario di macellazione, vengono convogliati all’interno dei cassoni identificati come cat.2 e depositati nella cella chiusa a chiave di categoria 2, situata in prossimità dello scarico suini.

- Tutti i SOA classificati come “sottoprodotti di categoria 3” che si generano nelle varie attività svolte all’interno dello stabilimento O.P.A.S, vengono convogliati all’interno dei cassoni identificati come cat.3, a loro volta svuotati in scarrabili di categoria 3, situati all’esterno in area videosorvegliata.



Foto 7: scarrabile di categoria 3.

	PIANO DELLA QUALITÀ E MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Rev. 21
	PROCEDURA GESTIONE SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DQ. 59a	Data 03/03/2022 Pag. 6 di 8

8. INVIO SOA A STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE

I sottoprodotti di origine animale generati nello stabilimento sono raccolti e trasportati con destinazioni diverse a seconda degli usi previsti. Con le ditte che ritirano i SOA sono stipulati contratti tecnico-commerciali nel rispetto della normativa vigente.

Il ritiro di tutti i sottoprodotti generati in OPAS è quotidiano.

9. REGISTRAZIONE

La ditta O.P.A.S gestisce su sistema informatico tutte le registrazioni inerenti l'invio alle ditte di trasformazione dei SOA. Il registro è caratterizzato dal seguente record:

Trasporto del:	Caratteristiche del sottoprodotto di origine animale	Quantità	Trasportatore	Destinatario
N° DDT	CATEGORIA	KG		


La ditta O.P.A.S mantiene e aggiorna il registro elettronico quotidianamente.

10. PULIZIA E SANIFICAZIONE ATTREZZATURA

Tutti i contenitori utilizzati per la gestione dei SOA, a fine giornata vengono sanificati nel locale lavaggio attrezzature.

11. AZIONI CORRETTIVE

Nel caso di non corretta gestione del sottoprodotto di categoria 3 quest'ultimo viene declassato in sottoprodotto di categoria 2, con l'evidenza dei documenti di trasporto e modulistica di riferimento. La non conformità verrà gestita avvisando il Direttore di Stabilimento e provvedendo alla formazione di tutto il personale coinvolto.

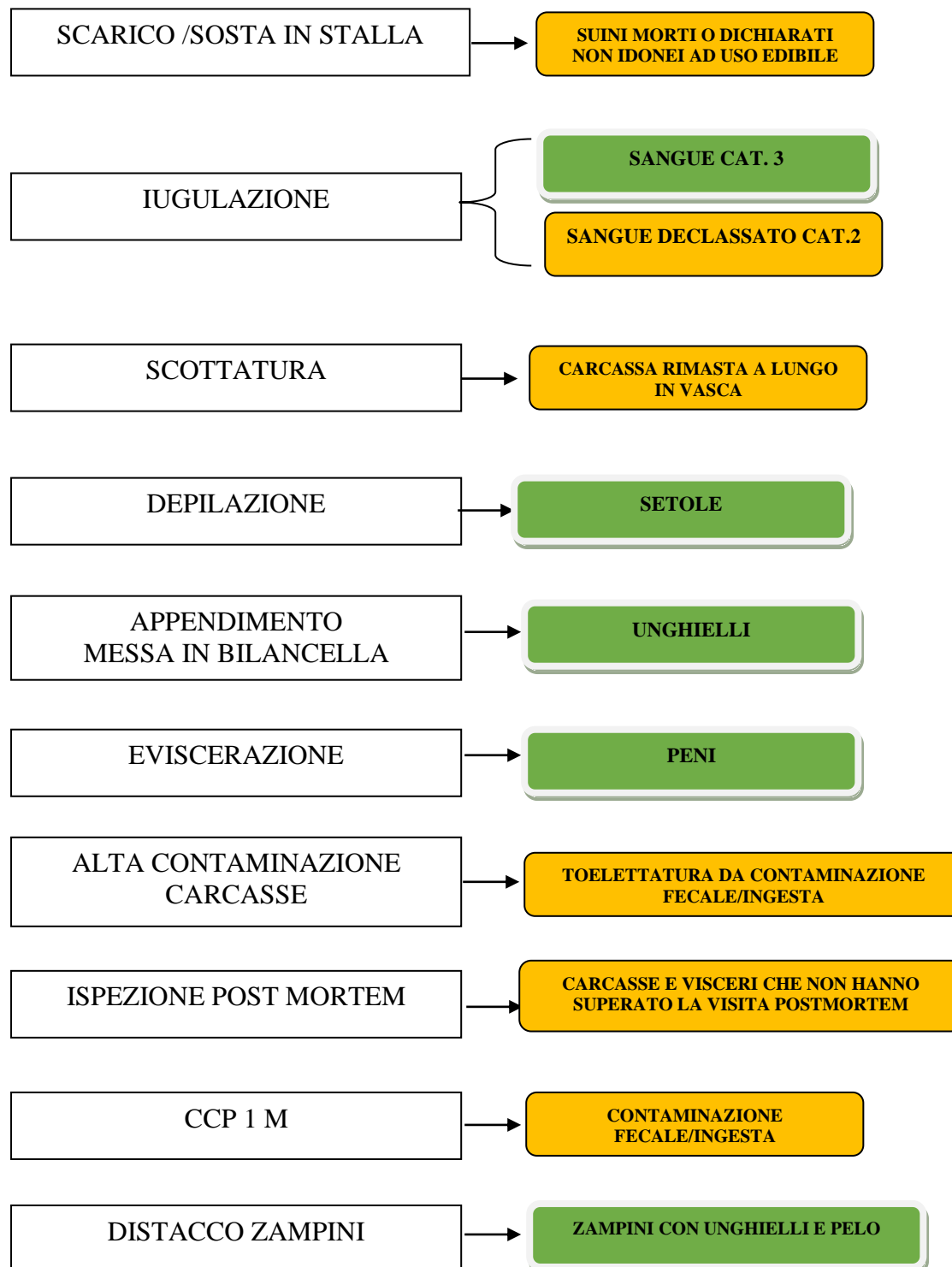
	PIANO DELLA QUALITÀ E MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Rev. 21
	PROCEDURA GESTIONE SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DQ. 59a	Data 03/03/2022 Pag. 7 di 8


12-DIAGRAMMA DI FLUSSO

SOA CAT.2

SOA CAT.3

FASI



	PIANO DELLA QUALITÀ E MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Rev. 21
	PROCEDURA GESTIONE SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DQ. 59a	Data 03/03/2022 Pag. 8 di 8

