

1 October 2008 version

The Wild Game Guide

A GUIDE TO THE HYGIENE REGULATIONS FOR PEOPLE WHO SHOOT WILD GAME AND
SUPPLY IT IN-FUR OR IN-FEATHER OR AS SMALL QUANTITIES OF WILD GAME MEAT.



NB

*Questa è una traduzione di sola cortesia e quindi <non ufficiale> né tantomeno autorizzata dall'editor di questa <Guida alla Selvaggina> e all'**allegato fotografico**, fatta al solo scopo di aiutare a leggere con più immediatezza le linee guida di cui è composto il testo originale. Per meglio comprendere Guida+allegato è opportuno contestualizzarli nelle peculiarità della gestione faunistico-venatoria del Regno Unito, caratterizzata dalla gestione diretta della fauna cacciabile e degli abbattimenti da parte delle <tenute agricole> che a loro volta possono cedere i capi abbattuti agli ospiti autorizzati a cacciare (e non solo) oppure cedere direttamente i capi abbattuti o le carni negli spacci aziendali, sui loro banchi nei farmers market, o cedendola a commercianti, a trasportatori o a stabilimenti approvati di lavorazione selvaggina. Particolare peculiare è la gestione degli aspetti sanitari della sicurezza alimentare. (Modena, aprile 2009. M.F.)*

QUESTA GUIDA ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI IGIENE E' PER CHI CACCIA LA SELVAGGINA E LA FORNISCE SIA IN-PELLE/PENNA O IN PICCOLE QUANTITA DI CARNI.

VEDERE IL DIGRAMMA DI FLUSSO retro PER UNA BREVE SINTESI DELLE NORME.

- La presente guida copre le parti pertinenti dei seguenti regolamenti:
Regolamento (CE) n. 178/2002, che stabilisce i requisiti generali della legislazione alimentare, compresa la tracciabilità degli alimenti, dei mangimi e degli animali da produzione alimentare;
Regolamento (CE) n. 852/2004, che stabilisce norme igieniche generali applicabili a tutte le imprese alimentari;
Regolamento (CE) n. 853/2004, che stabilisce ulteriori norme in materia di igiene applicabili alle imprese di produzione di alimenti di origine animale. La Sezione IV dell'allegato III del presente regolamento riguarda la selvaggina fornita a Centri Approvati di Lavorazione della Selvaggina (AGHE).

• Questa guida è stata realizzata per fornire informazioni informali e non vincolanti sul piano giuridico dei requisiti relativi a pertinenti disposizioni del **Regolamento (CE) n. 178/2002**, **Regolamento (CE) n. 852/2004** e del **Regolamento (CE) n. 853/2004** e dovrebbero essere letti in combinato disposto con la legislazione stessa. Il testo non deve essere considerato come un autorevole dichiarazione o l'interpretazione della legge, in quanto solo i giudici hanno questo potere. Ogni sforzo è stato fatto per garantire che questa guida sia il più possibile utile. Tuttavia, in ultima analisi è responsabilità delle singole imprese di garantire la loro conformità con la legge. Imprese con specifiche esigenze possono chiedere il parere della locale agenzia di vigilanza, che di solito è il dipartimento di prevenzione della Autorità locale.

La presente Guida non copre le altre legislazioni in materia di gestione della fauna selvatica, delle armi da fuoco, delle licenze, del trattamento e smaltimento dei rifiuti ecc

A parte c'è una "**Guida della FSA per l'igiene degli alimenti ed altri Regolamenti per l'Industria delle Carni nel Regno Unito**" per coloro che acquistano selvaggina cacciata da terzi e producono carne da essa. Vedere su

<http://www.food.gov.uk/foodindustry/meat/guidehygienemeat>

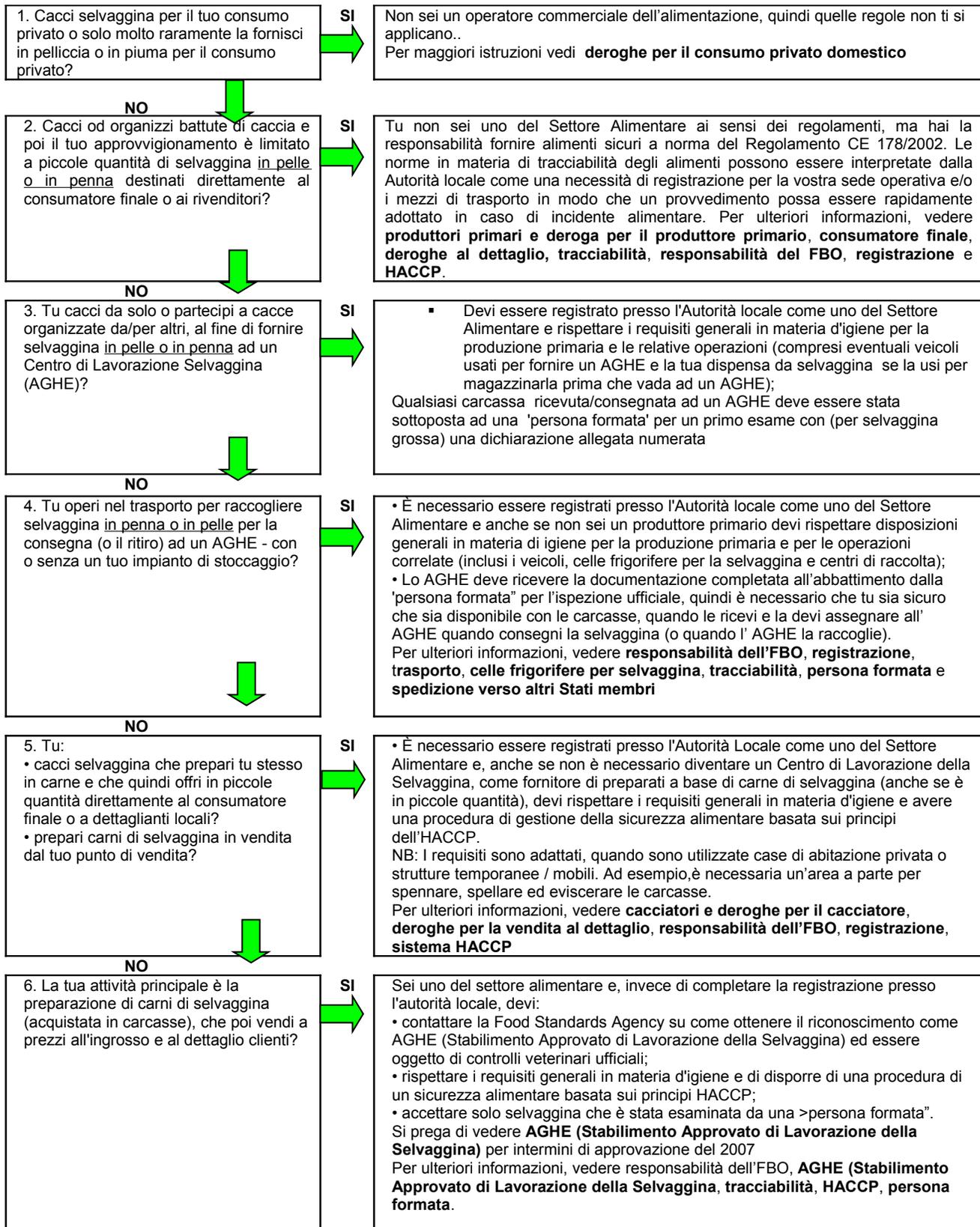
- Si veda anche la '**Wild Game Guide Allegato Foto**' sul sito web della FSA all'indirizzo:
<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/wildgamephotos.pdf>

** Vorremmo esprimere il nostro riconoscimento e apprezzamento al BASC (Associazione Britannica per la Caccia e la Conservazione) per aver fornito la fotografia utilizzata in copertina*

INDICE

- 1. COSA PREVEDE LA NORMATIVA (DIAGRAMMA DI FLUSSO SINTETICO)**
- 2. DEFINIZIONE DI SELVAGGINA SELVATICA**
- 3. CONSUMO DOMESTICO PRIVATO E CONSUMATORE FINALE,**
- 4. PRODUTTORI PRIMARI E DEROGA PER IL PRODUTTORE PRIMARIO**
- 5. CACCIATORI E DEROGA PER IL CACCIATORE**
- 6. DEROGHE PER IL DETTAGLIO E INGROSSO**
- 7. PERSONA FORMATA**
- 8. MODELLI DEI FORMULARI**
- 9. RIEPILOGO DELLE RESPONSABILITÀ DEGLI OPERATORI DEL S.A. (FBO)**
- 10. TRASPORTI (COMPRESI I CONTROLLI DELLA TEMPERATURA)**
- 11. DISPENSE DA SELVAGGINA (COMPRESI I CONTROLLI DELLA TEMPERATURA)**
- 12. REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI**
- 13. TRACCIABILITA'**
- 14. GESTIONE DEL RISCHIO ALIMENTARE**
- 15. CENTRI APPROVATI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA (AGHE)**
- 16. FORNITURE AD ALTRI STATI EU MEMBRI**

1. COSA PREVEDE LA NORMATIVA (SINTESI DEI FLUSSI)



3. DEFINIZIONE DI SELVAGGINA SELVATICA

Dal 1 ° gennaio 2006, tutta la selvaggina destinata al consumo umano deve soddisfare i requisiti del Regolamento (CE) n. 852/2004, del Regolamento (CE) n. 853/2004 e del Regolamento (CE) n. 854/2004.

I requisiti applicabili alle imprese del settore alimentare che forniscono selvaggina per il consumo umano dipendono da fatto che la selvaggina sia selvatica o di allevamento.

- La '**Selvaggina selvatica**' è definita nel Regolamento (CE) n. 853/2004, allegato I, come:
- *ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri che sono cacciati per il consumo umano e sono considerati come selvatici ai sensi della legge applicabile nello Stato membro interessato, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni di libertà analoghe a quelle della selvaggina ';* e *'uccelli selvatici che sono cacciati per il consumo umano'*
- **Ungulati selvatici** nel Regno Unito sono soprattutto i cervi, ma anche cinghiali, pecore e capre selvatiche;
- **'Lagomorfi'** sono conigli selvatici e lepri;
- **'Altri mammiferi terrestri'** sono orsi, ecc, che sono cacciati in altri Stati membri (ma non ne sono nel Regno Unito);
- **'Uccelli selvatici'** include anche gli uccelli che sono stati schiusi in incubatrice / allevati in condizioni controllate prima di essere introdotti in natura.

Il fatto che animali come i cervi possano vivere in un recinto non impedisce loro di essere classificati come 'selvaggina', e quindi soggetti alle prescrizioni del Regolamento (CE) n. 853/2004, Allegato III.

NB la selvaggina se è destinata al consumo umano deve essere uccisa con i metodi della caccia.

4. CONSUMO DOMESTICO PRIVATO E CONSUMATORE FINALE

Consumo domestico privato è quello che fa il consumatore finale. Per la selvaggina sarebbe tipicamente quella che hai ucciso tu stesso o quella che hai comprato o che ti hanno dato, non importa che sia in pelo o in penna o che siano capi pronto-forno o carni che mangi tu stesso o condividi con la famiglia o gli amici. Il punto chiave è che non è per fornire qualcun altro come parte di una attività del settore alimentare.

Per spiegare dove finisce il consumo domestico privato e inizia la gestione di una attività del settore alimentare, i Regolamenti della UE in materia di igiene alimentare parlano di "imprese, la cui caratteristica implica una certa continuità delle attività ed un certo grado di organizzazione. "

5. PRODUTTORI PRIMARI E DEROGHE PER IL PRODUTTORE PRIMARIO

I Regolamenti dell'Unione europea in materia di igiene alimentare considerano l'abbattimento venatorio –'caccia' - di selvaggina per il consumo umano come una attività di produzione primaria. Quindi, una persona che caccia, un gruppo di cacciatori o una tenuta che organizza la caccia sono tutti 'produttori primari'.

Prodotti primari nel settore della selvaggina sono i prodotti della caccia –ad esempio, la selvaggina in pelle e in penna che non ha subito più di quanto stabilito per la normale pratica venatoria. Ciò non deve essere fatto "sul campo", ma può essere fatto in **celle frigorifere per la selvaggina**.

PRODUTTORI PRIMARI RIFORNENTI GLI A.G.H.E.s

Ogni produttore primario che rifornisca un Centro Approvato di Lavorazione della Selvaggina (AGHE) deve:

- assicurare la presenza di una 'persona formata' e completare la documentazione pertinente.
(NB Un AGHE deve rifiutarsi di accettare carcasse, per le quali non sia documentato il coinvolgimento *bona fide* di una 'persona formata' (come stabilito nel Regolamento 853/2004), anche se i Regolamenti prevedono che una persona formata sia inaspettatamente indisponibile)
- essere registrato presso l'Autorità Locale come impresa del settore alimentare;
(se sei l'ospite di un gruppo di caccia oppure un produttore primario vedi 'Situazione H' nell'allegato Q & A, alla voce '**Alcune situazioni tipiche**').
- attenersi alle **responsabilità dell'operatore del settore alimentare**, sia in generale per le disposizioni in materia di igiene per la produzione primaria di cui al Regolamento 852/2004 sia per le disposizioni specifiche per il trattamento iniziale della selvaggina grande / piccola di cui al Regolamento 853/2004, quando successivamente si rifornisce un AGHE;
- soddisfare i requisiti di **tracciabilità** del Regolamento 178/2002

DEROGA PER IL PRODUTTORE PRIMARIO

Si deroga dalle norme di cui sopra, quando la fornitura comporta piccole quantità di carcasse in-pelle/penna fornite direttamente al consumatore finale **e/o** a dettaglianti che forniscono direttamente al consumatore finale.

Nel Regno Unito, questi termini sono attualmente interpretati come segue:

- Piccole quantità sono ora considerate come auto-definizione, perché la domanda di carcasse in pelle/penna da parte di consumatori finali e rivenditori locali è limitata.
- Locale è la fornitura a stabilimento all'interno della propria contea o fino alla contea più grande oppure alle contee 50 km/30 miglia dal confine della contea dello stabilimento fornitore.
- Fornitura diretta al consumatore finale non è limitata da ciò che è locale. Una persona fisica o una tenuta possono fornire a consumatori finali, che commissionano via Internet / posta, nonché a quelli che raccolgono personalmente.

ATTIVITÀ CONNESSE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

NB: Tale esenzione è valida solo per il produttore primario nel momento in cui rifornisce direttamente e non è applicabile per chiunque sia coinvolto nelle 'operazioni associate'. Quindi, un operatore che acquista carcasse di selvaggina dai cacciatori e poi le vende a dettaglianti non può utilizzare la deroga per il produttore primario, anche se la le quantità sono piccole e i dettaglianti sono locali.

6. CACCIATORI E DEROGA PER IL CACCIATORE

Ai fini delle norme di igiene dei prodotti alimentari, i cacciatori sono persone che cacciano da soli o sono membri attivi di un gruppo (compresi guardiacaccia non armati, guide, battitori e recuperatori, eccetto i semplici spettatori).

LA DEROGA PER IL CACCIATORE

La deroga per il cacciatore riconosce lo stretto rapporto tra il produttore e il consumatore.

Va sotto la regola della deroga per il produttore primario e permette che la fornitura di carni di selvaggina. Tu puoi beneficiare di tale esenzione se cacci da solo o se prendi parte attiva in una organizzazione di caccia.

I membri di una organizzazione di caccia e i singoli cacciatori sono esenti da:

- dover sviluppare la loro sede in un Centro Approvato di Lavorazione della Selvaggina (AGHE).

Tutta la selvaggina deve essere stata uccisa dai membri dell'organizzazione di caccia (non può provenire da altri) e può essere preparata in carne da uno (o più) membri dell'organizzazione. Come da **deroga per il produttore primario**, solo piccoli quantitativi possono essere forniti, sia direttamente al consumatore finale che ai dettaglianti locali.

E' la struttura in cui prepari la carne che deve essere locale per i dettaglianti che prevedi di fornire e non il luogo di caccia. Quindi puoi cacciare in una tenuta, e poi portare la selvaggina nella tua struttura.

La deroga per il cacciatore NON ti esime da:

- essere considerato come un operatore del settore alimentare;
- registrazione delle imprese del settore alimentare, tracciabilità, responsabilità dell' FBO, HACCP, mantenimento della catena del freddo e della probabile necessità di disporre di un frigorifero (cfr. **dispense da selvaggina**, compresi i controlli di temperatura);
- requisiti di igiene per il trasporto compreso il mantenimento della catena del freddo (sia per i capi in-pelle/penna da portare dai siti di caccia e per la carne fornita ai consumatori/dettaglianti locali).

La natura strutturale e funzionale in materia di igiene per i locali che tu usi riguarda sia le modalità di conservare i prodotti primari (capi in-pelle/penna) sia il modo col quale prepari i generi alimentari da essi. In caso di uso dell'abitazione privata o di strutture temporanee / mobili, alcune dei requisiti generali sono adattati.

TENUTA DI CACCIA:

- Nel caso delle cacce organizzate da una tenuta, solo coloro che svolgono una parte attiva nelle cacce hanno diritto di avvalersi delle deroghe per il cacciatore nel preparare la carne di selvaggina. Gli astanti sarebbero esclusi da questa categoria, ma guardiacaccia non cacciatori, guide, conduttori di cani da caccia, battitori, recuperatori, , ecc., dovrebbero essere inclusi in questa categoria. Quindi ognuna di queste persone potrebbe essere responsabile per la preparazione di carne di selvaggina da carcasse in strutture proprie, perché erano membri delle attività di caccia.
- Se una tenuta intende utilizzare i suoi impianti per la preparazione di carni da selvaggina abbattuta o acquistata altrove, allora deve diventare un Centro Approvato di Lavorazione della Selvaggina (AGHE). Per favore vedi anche la nota per la proposta di Progetto pilota per il Regno Unito in merito al variare dei controlli veterinari in certi AGHE.

Trichinella

La FSA ha introdotto il controllo della Trichinella sui cinghiali selvatici, su base volontaria, come parte del suo schema di controllo in UK. Ciò coinvolge i cacciatori per campionare ogni singolo cinghiale selvatico cacciato e a mandare il campione ad un laboratorio appropriato. L'Agenzia rimborserà per il kit di campionamento, per il costo di spedizione e per il costo del test. Per prendere parte al programma per favore telefonare a: 0207 276 8377 o scrivere via e-mail a: WildGameGuidance@foodstandards.gsi.gov.uk .

Il Regolamento (CE) n. 854/2004 impone agli Stati membri di effettuare Trichine test su tutti gli animali sensibili alla Trichinellosi. I campioni prelevati sono testati entro 48 ore dall'arrivo al laboratorio e dei risultati reinviati lo stesso giorno. La FSA sta cercando di riconoscere la GB come 'Trichinella free', e quindi di essere esentati dal requisito di sottoporre a test tutti i suini macellati. Tuttavia, anche se questa azione avrà successo, sarà necessario effettuare la sorveglianza per la Trichinella nel cinghiale selvatico al fine di dimostrare che il Paese continua a mantenere la sua qualifica. L'Agenzia spera di poter contare sul campionamento volontario dei cinghiali selvatici fatto dai cacciatori.

7. ESENZIONI AL DETTAGLIO E ALL'INGROSSO

Il commercio al dettaglio e all'ingrosso di prodotti alimentari locali devono essere conformi ai requisiti del Regolamento 852/2004

Vedi **responsabilità dell'FBO, tracciabilità e HACCP**.

I requisiti del Regolamento 853/2004 non si applicano alla vendita al dettaglio se non espressamente indicati, ma si applicano quando i dettaglianti riforniscono altri dettaglianti (cioè all'ingrosso) al di fuori di alcuni limiti.

ESENZIONE AL DETTAGLIO

Chi gestisce un punto di vendita al dettaglio non deve diventare un **Centro Approvato di Lavorazione Selvaggina**, al fine di fornire il **consumatore finale** con capi in-pelle/penna o carne di selvaggina preparata da questi, sia che la selvaggina sia stata cacciata dal dettagliante, ottenuta da un **AGHE**, ottenuta da riserve di caccia o da individui che operano sotto la **deroga per il produttore primario** o la **deroga per il cacciatore**.

Ciò include:

- macellerie che preparano la carne per la vendita da selvaggina in-pelle/penna rifornita da persone e tenute locali;
- tenute di caccia che hanno rivendite dirette o che gestiscono le loro bancarelle nei mercatini contadini e/o / o che hanno internet / posta elettronica per vendere la carne che hanno preparato dalla selvaggina che hanno cacciato nella tenuta;

DEROGA PER 'DAL-DETTAGLIO-AL-DETTAGLIO (all'ingrosso)

Chi gestisce un punto di vendita non deve diventare un **Centro Approvato di Lavorazione Selvaggina**, al fine di fornire alimenti di origine animale a un altro rivenditore. se la cessione è marginale, localizzata e limitata. È importante rendersi conto che tutti e tre i criteri devono essere applicati. Per la selvaggina e per le carni di selvaggina, questo è stato interpretato nel Regno Unito come segue:

- Marginale - il venditore può fornire altri rivenditori con i prodotti alimentari di origine animale, fino ad un quarto del totale delle vendite alimentari (calcolati in peso o in valore, se la misurazione in peso è impraticabile per la gamma di prodotti).
- Localizzato - il venditore può fornire altri dettaglianti nella stessa contea, nelle contee immediatamente limitrofe o quelle situate non più di 30 miles/50 km dal confine della contea del rivenditore (non importa quanto grande) -, ma mai al di là del Regno Unito, ad eccezione dell'approvvigionamento dall'Irlanda del Nord alla Repubblica d'Irlanda);
- Limitata - la selvaggina deve essere stata sottoposta ad un primo esame da una **persona formata**.

FORNITURA DI CAPI IN-PELLE/PENNA AD UN A.G.H.E.

Impianti approvati, compresi i laboratori di sezionamento, non possono essere considerati come un rivenditore locale, e non possono ricevere selvaggina in deroga o carne di selvaggina direttamente dai produttori locali o cacciatori.

Se la selvaggina non è fornita in deroga in ultima analisi deve essere trasformata e ispezionata in un Centro Approvato di Lavorazione della Selvaggina (AGHE). Un AGHE può vendere la selvaggina non trasformata non sottoposta ad ispezione, ma solo a un altro AGHE o qui o altrove nell'UE.

Un marchio di identificazione deve essere applicato alla piccola selvaggina se è stata trattata in qualche modo in un GHE prima che sia inviato ad un altro GHE.

NB Ogni tenuta con un proprio punto di vendita che, in qualsiasi momento, può rifornire parte della sua selvaggina o della sua carne di selvaggina ad altri distributori locali dovrebbe provvedere ad assicurare la presenza di una Persona Formata in tutte le sue attività di caccia. Questo è il modo migliore per evitare inavvertitamente la fornitura di carcasse ad un altro rivenditore senza le carcasse stesse siano state inizialmente esaminate durante la caccia da una persona formata.

8. PERSONA FORMATA

La gestione del rischio alimentare nel settore della selvaggina inizia con il singolo cacciatore. Lui / lei dovrebbero essere sempre attenti ad individuare un comportamento anomalo prima dell'abbattimento e una possibile contaminazione ambientale, nonché eventuali anomalie trovate dopo l'abbattimento. Una 'persona formata' è qualcuno che ha una conoscenza sufficiente della patologia della selvaggina e della produzione e manipolazione di carni di selvaggina dopo la caccia, da attivare un esame iniziale della selvaggina stessa sul posto di caccia

Le persone formate devono essere in grado di dimostrare agli operatori e agli ispettori del **Centro Approvato di Lavorazione Selvaggina (AGHE)** che hanno le conoscenze e le competenze per effettuare l'esame iniziale richiesto.

- Se è richiesto che una persona formata sia essere presente, è comunque responsabilità dei singoli cacciatori di segnalare alla persona formata comportamenti anomali o sospetti prima dell'abbattimento e contaminazioni ambientali;
- Laddove i singoli cacciatori locali riforniscono direttamente i rivenditori o i consumatori finali sotto la deroga per produttore primario o sotto la deroga per il cacciatore esenzione, se non sono in grado di attingere alle esperienza specifica di una 'persona formata', dovrebbero essere particolarmente vigili;
- Se i capi di selvaggina sono forniti a **Centri Approvati di Lavorazione Selvaggina (AGHE)** o laddove certune deroghe sono applicate alle rivendite al dettaglio, c'è l'obbligo specifico di presenza una 'persona formata'.
- Se la persona formata è indisponibile in modo imprevisto, le carcasse possono essere inviate ancora alla AGHE, ma in caso di grossa selvaggina, alcune viscere che una persona formata potrebbe rimuovere, devono accompagnarla (vedi sotto per i dettagli).

DOCUMENTAZIONE

- **Grossa selvaggina** - una dichiarazione numerata deve essere attribuita dalla persona formata per ciascun capo, affermando che, a seguito di un esame, l'animale è stato trovato libero di eventuali caratteristiche anomale, comportamenti anomali o di contaminazione ambientale. Se vi è evidenza di anomalie, ecc, ma la carcassa deve essere ancora sottoposta allo AGHE, le anomalie dovrebbero essere indicata dalla 'persona formata'. Questo obiettivo può essere raggiunto utilizzando il formulario di dichiarazione o marcatura per registrare queste informazioni. In tutti i casi la data, l'ora e il luogo di abbattimento devono essere indicate. Vedi i **Modelli**.
- **Piccola selvaggina** - la dichiarazione non è necessaria, ma eventuali anomalie caratteristiche, comportamenti anomali o contaminazione ambientale devono essere comunicati alle competenti autorità (di solito il Veterinario Ufficiale presso l' AGHE). Si raccomanda vivamente che questa informazione sia acclusa come etichetta alle cassette o ai cartoni in cui la piccola selvaggina viene inviata allo AGHE. Vedi i **Modelli**.

VISCERI DI GROSSA SELVAGGINA

La grossa selvaggina deve essere consegnata al più presto possibile dopo il primo esame, accompagnata dalle parti eventualmente necessarie. Queste devono essere identificate come appartenenti a un determinato animale.

- **Accompagnamento viscere (cinghiali selvatici)** – trattandosi di specie soggetta a Trichinosi, la testa (eccettuate le zanne) e il diaframma dei cinghiali devono accompagnare il capo, anche se una persona formata ha ispezionato la carcassa. Il veterinario ufficiale dello AGHE effettuerà il *Trichinella test*.
- **accompagnamento viscere (cervo) con dichiarazione di una persona formata** - il capo **non necessita di** essere accompagnato da testa e viscere.
- **accompagnamento viscere (cervo) senza dichiarazione di una persona formata, (nel caso in cui la persona formata è inaspettatamente non disponibile)** - la testa (eccetto per i palchi e le corna) e il cuore, i polmoni e il fegato, ma non lo stomaco e l'intestino di cervo, devono accompagnare il capo

OPZIONI DI FORMAZIONE

Un certo numero di opzioni formative sono disponibili per soddisfare i requisiti del Regolamento 853/2004:

- **Formazione e valutazione basate sull'esperienza**

Guardiacaccia esperti e / o membri dell'Organizzazione Nazionale dei Guardiacaccia (ONG) possono frequentare i corsi gestiti da ONG. Questi corsi introducono ai requisiti del Regolamento 853/2004 e forniscono soluzioni concrete per contribuire a soddisfare le esigenze della legislazione. Alla fine della formazione vi è una valutazione di fine-corso ed è rilasciato un certificato della ONG come prova di competenza.

In Scozia, contattare l'Associazione Scozzese Guardiacaccia o la Associazione Britannica per la Caccia e la Conservazione.

- **Formazione e valutazione di Qualifica Professionale (VRQ) in Igiene delle Carni di Selvaggina**

Riconosciuta a livello nazionale, questa qualifica è stata sviluppata da Lantra (Settore Skills Council). E' attualmente in fase di offerta attraverso una serie di diverse organizzazioni di formazione in tutto il Regno Unito compresi BASC (Associazione Britannica per la Caccia e la Conservazione). e molti fornitori territoriali di formazione ed istituti agrari. La formazione presenta la legislazione e prepara i tirocinanti per un VRQ di valutazione che si basa su domande a risposta multipla e porta ad un attestato in Igiene delle Carni di Selvaggina grossa o piccola o entrambe, secondo l'indirizzo del corso. La certificazione è offerta attraverso due enti nazionali aggiudicatori, Lantra Awards o la Reale Società per la Promozione della Salute (RSPH).

- **Gestione dei Cervi, formazione e valutazione**

Coloro che desiderano cacciare il Cervo devono anche possedere il Certificato DSC Livello 1. Dal Dicembre 2005 i requisiti del Regolamento 853/2004 sono diventati parte integrante della DSC Livello 1, quindi possedere il Certificato DSC Livello 1 a partire da tale data prova che i titolari hanno le conoscenze richieste dalla normativa per la selvaggina grossa.

- **Altri formazione professionale**

Gli operatori di AGHE possono anche supporre che medici, veterinari, operatori ambientali per la salute, ispettori della carne ed altri in possesso di qualifiche in materia di patologia o di igiene delle carni abbiano le conoscenze necessarie.

La Food Standards Agency raccomanda che tutti i cacciatori accedano al percorso di formazione.

Per ulteriori informazioni sulla formazione contattare Lantra (www.lantra.co.uk)
Lantra House, Stoneleigh Park, Nr Coventry, Warwickshire CV8 2LG
Tel. 024 7669 6996, Fax 024 7669 6732

9. FAC-SIMILI DI DICHIARAZIONI

A. MODELLO SUGGERITO PER DICHIARAZIONE SULLA GROSSA SELVAGGINA

fronte

DICHIARAZIONE SULLA GROSSA SELVAGGINA CACCIATA				
Tag Numero:	Specie:	<input type="checkbox"/> CAPRIOLO	<input type="checkbox"/> DAINO	<input type="checkbox"/> CERVO ROSSO
Data / Ora di caccia:		<input type="checkbox"/> MUNTJAC	<input type="checkbox"/> SIKA	<input type="checkbox"/> CERVO CINESE
località / Tenuta :			ALTRI	
Sesso: M F	Peso:			(Kg)

retro

<p><i>Io sottoscritto dichiaro, ai sensi del regolamento 853/2004 che non è ho osservato un comportamento anomalo prima dell'abbattimento e non vi è alcun segno di contaminazione ambientale. Ho controllato la testa, pelo e visceri senza osservare anomalie</i></p> <p><i>Note:</i></p> <p><i>...</i></p> <p><i>Persona formata qualifica: Contatti</i></p> <p><i>generalità:</i></p> <p><i>Firma:</i></p>
--

***La persona formata deve escludere la presenza di marchi auricolari (recanti la scritta) 'NON MANGIARE' – indicanti l'avvenuto uso di Large Animal Immobilon. Se questi sono presenti, l'intera carcassa è inadatta per il consumo umano e non deve esservi destinata. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito web del RCVS a <http://www.rcvs.org.uk>**

SELVAGGINA SELVATICA PICCOLA

B. SUGGERIMENTO PER LE INFORMAZIONI SULLA PICCOLA SELVAGGINA

INFORMAZIONI SULLA PICCOLA SELVAGGINA CACCIATA	
Data / Ora di caccia	Località / Tenuta di caccia:
Numero di lotti:	Specie: Fagiano Pernice Colombaccio Lepre
Altro	
Osservazioni:	
Persona formata qualifica:	Contatti
Generalità:	
Firma:	

10. RIEPILOGO DELLE RESPONSABILITÀ DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (FBO)

Vedi anche **registrazione, trasporto, centri di raccolta selvaggina, tracciabilità, HACCP e AGHE.**

PRODUTTORI PRIMARI CHE PIAZZANO CAPI PELLE/PENNA SUL MERCATO VIA INTERMEDIARIO

Le Tenute che vendono selvaggina ad un intermediario deve essere certe che sarà trasportata a un AGHE il più presto possibile. Se il mediatore non la consegna ad un AGHE e invece vende la selvaggina direttamente ad un rivenditore (nel Regno Unito o all'estero), si verificherà un reato, rendendo venditore, intermediario ed acquirente perseguibili.

PRODUTTORI PRIMARI E TRASPORTATORI E IMMAGAZZINATORI DI PRODOTTI PRIMARI

I produttori primari (a meno che forniscano solo sotto deroghe) e coloro che trasportano e magazzinano selvaggina in-pelle/penna devono registrare le imprese, soddisfare i requisiti di tracciabilità del Regolamento 178/2002 ed essere conformi con il Regolamento 852/2004, Allegato I e con le pertinenti disposizioni del Regolamento 853/2004, circa:

- protezione dei prodotti primari contro la contaminazione, tenendo puliti gli impianti usando acqua potabile o acqua pulita e, se necessario, disinfettandoli (comprese le attrezzature, le casse e i veicoli);
- prevenire, per quanto possibile, parassiti, animali indesiderati, rifiuti e sostanze pericolose che causano contaminazione; segnalare sospetti focolai di malattie contagiose alle autorità competenti e garantire che il personale che manipola i prodotti alimentari abbia una formazione sui rischi per la salute;
- conformità con la legislazione relativa al controllo dei rischi, tenere opportune registrazioni aziendali sulla natura e l'origine degli alimenti, l'uso di medicinali veterinari, comparsa di malattie, e tutte le analisi e i controlli effettuati;
- garantire che gli esami sono svolti da una persona formata (con la documentazione trasmessa) e che le carcasse sono consegnate nel più breve tempo possibile

OPERATORI CHE USANO STRUTTURE TEMPORANEE O MOBILI O L'ABITAZIONE PRIVATA PER PRODURRE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA (COMPRESSE SPELLATURA/SPENNATURA)

Gli operatori del settore alimentare (come quelli che ricorrono alle deroghe per il cacciatore o a talune deroghe per il dettaglio) che spellano o spennano le carcasse e / o producono carni di selvaggina in strutture mobili e / o temporanee o nell'abitazione privata in cui sono regolarmente preparate per l'immissione sul mercato, devono registrare le imprese, soddisfare i requisiti di tracciabilità del Regolamento 178/2002, disporre di un sistema di gestione della sicurezza alimentare basata sui principi dell'HACCP e rispettare le disposizioni del Regolamento 852/2004 allegato II, capitolo III, per la fornitura e la manutenzione di:

- strutture adeguate per mantenere l'igiene personale, la pulizia e, se del caso, la disinfezione delle superfici di contatto con gli alimenti, gli utensili e le attrezzature di lavoro; un adeguato approvvigionamento di acqua potabile; adeguato stoccaggio e smaltimento di rifiuti; strutture adeguate per il mantenimento delle condizioni di temperatura dei cibi e di controllo; l'immissione di prodotti alimentari evitando il rischio di contaminazione (comprese quelle provenienti da animali indesiderati e parassiti), per quanto ragionevolmente possibile.

OPERATORI CHE USANO STRUTTURE PERMANENTI PER PRODURRE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA (COMPRESSE SPELLATURA/SPENNATURA)

Gli operatori del settore alimentare (ivi compresi quelli che applicano la deroga per il cacciatore o la deroga per il dettagliante di vendita al dettaglio) che spiumano/spellano carcasse di selvaggina e / o producano carni di selvaggina in locali permanenti devono *registrare l'attività (ma vedi l'NB' più avanti), soddisfare i requisiti di tracciabilità del Regolamento 178/2002, avere in atto una gestione del rischio alimentare basata sui principi dell'HACCP ed essere conformi al Regolamento 852/2004 Allegato II:

- costruzione, configurazione, drenaggio, illuminazione, ventilazione, manutenzione, pulizia e, se del caso, disinfezione dei locali e delle stanze in cui gli alimenti vengono trattati e conservati, compresi i controlli della temperatura ed il controllo degli animali indesiderati (Capitolo I);
- fornitura, manutenzione, pulizia e, se del caso, disinfezione delle superfici, delle attrezzature e degli utensili (e la loro conservazione) e delle strutture (se necessario) per il lavaggio dei prodotti alimentari (Capitolo II);
- trasporti (Capitolo IV); attrezzature (Capitolo V); rifiuti alimentari (Capitolo VI) e disponibilità di acqua (Capitolo VII);
- igiene del personale (Capitolo VIII);
- disposizioni applicabili ai prodotti alimentari (Capitolo IX)
- disposizioni applicabili al confezionamento ed imballaggio dei prodotti alimentari (Capitolo X);
- trattamento termico (Capitolo XI); e formazione (Capitolo XII).

NB * Salvo che benefici di deroghe per il cacciatore o per il dettagliante, l' FBO deve ottenere l'approvazione da parte della FSA come uno AGHE.

Una **checklist**, informale, **per l'operatore può essere consultata qui dietro**

OPERATORI CHE TRASPORTANO CARNE DI SELVAGGINA (COMPRESSE CARCASSE INTERE CHE SONO SPELLATE / SPENNATE)

Gli operatori del settore alimentare che trasportano carni di selvaggina e carcasse di selvaggina spellate/spennate devono registrare l'attività, soddisfare i requisiti di tracciabilità del Regolamento 178/2002, disporre di un sistema di gestione della sicurezza alimentare basata sui principi dell'HACCP ed essere conformi al regolamento 852/2004 Allegato II, per quanto riguarda:

- trasporti (Capitolo IV); igiene del personale (Capitolo VIII); disposizioni applicabili ai prodotti alimentari (Capitolo IX); disposizioni per il confezionamento e imballaggio dei prodotti alimentari (Capitolo X) e formazione (Capitolo XII).

CHECKLIST DELL'OPERATORE

L'operatore che desidera spellare/spennare/sezionare la selvaggina in locali permanenti può trovare la seguente lista di controllo utile per farsi una auto-valutazione preliminare di conformità

I tuoi locali e le tue procedure sono conformi? Puoi rispondere . "Sì" a tutte queste domande?

- Le pareti, pavimenti, porte, soffitti ed altre superfici e le attrezzature sono in buone condizioni e facili da pulire?
- C'è spazio sufficiente per lavorare igienicamente?
- Il layout consente di tenere separati le attività 'pulita' e 'sporca' ?
- Ci sono strutture e spazi adeguati per consentire l'ispezione post-mortem da parte degli ispettori del MHS (Servizio Igiene delle Carni)? *
- Tutte le stanze sono esenti da ruggine, formazione di condensa e a prova di roditori e insetti?
- C'è spazio sufficiente nella dispensa da selvaggina per conservare separatamente selvaggina non-lavorata e lavorata nel rispetto delle norme igieniche ?
- I gabinetti disponibili non si aprono direttamente negli ambienti in cui la selvaggina è manipolata?
- Ci sono abbastanza lavandini con acqua corrente calda e fredda?
- Ci sono sufficiente ventilazione ed illuminazione?
- I pavimenti di tutte le stanze sono adeguatamente drenati, con acque reflue provenienti da lavandini e sterilizzatori dei coltelli condotte in modo che non defluiscano attraverso i pavimenti?
- Ci sono adeguate strutture per lo spogliatoio degli addetti ?
- C'è una struttura per conservare le sostanze per la pulizia, la disinfezione e per le attrezzature delle pulizie e questo è fatto in modo che sia in ambienti non destinati alla lavorazione alimentare?
- La fornitura di acqua è potabile?
- Esistono contenitori chiusi per lo stoccaggio dei sottoprodotti di origine animale e disposizioni adeguate per il loro smaltimento?
- Hai individuato i rischi alimentari da controllare e mettere in atto procedure HACCP?
- Registri l'origine di tutta la selvaggina che ricevi? **
- Hai un metodo per verificare che la selvaggina che ricevi è stato esaminata da una 'persona formata'? ***
 - *Si applica soltanto ai locali che aspirano all'autorizzazione come AGHE
 - ** Si applica soltanto ai locali che aspirano all'autorizzazione come AGHE e a tutti i dettaglianti
 - *** Si applica soltanto ai locali che aspirano all'autorizzazione come AGHE e a tutti i dettaglianti che chiedono l'applicazione della **deroga da-dettagliante-a-dettagliante**.

11. TRASPORTO (COMPRESI I CONTROLLI DI TEMPERATURA)

La gestione della sicurezza alimentare inizia subito dopo l'abbattimento, compreso il recupero e la movimentazione del capo abbattuto. Mentre i cani vengono utilizzati per il recupero iniziale della selvaggina da penna e i pony possono essere utilizzati per trasportare un cervo abbattuto, le seguenti norme sono volte a prevenire, per quanto possibile, contaminazione e deterioramento evitabili.

I portatori di selvaggina dovrebbero:

- aver cura di evitare la contaminazione da animali e parassiti quando la selvaggina viene portata via dal punto di abbattimento;
- mantenere puliti tutti i veicoli utilizzati, e, ove necessario, dopo la pulizia, disinfettarli in modo appropriato;
- tenere conto del requisito che la refrigerazione inizi entro un ragionevole periodo di tempo dopo l'abbattimento, raggiungendo la temperatura interna di 7 ° C per la grossa selvaggina e di 4 ° C per la piccola selvaggina;
- garantire il mantenimento della catena del freddo;

- fare in modo che la selvaggina sia trasportata ad uno stabilimento di lavorazione (o ad una opportuna cella di raffreddamento) non appena possibile dopo l'abbattimento;
- evitare di ammucciare la selvaggina quale che siano i veicoli in uso.

Il Regolamento dice: "se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria." Nel Regno Unito, tranne che nei periodi più rigidi dell'anno e laddove lo stoccaggio e i tempi di consegna siano brevi, la <dispensa da selvaggina> e l'uso di veicoli refrigerati per il trasporto delle selvaggina dal dispensa da selvaggina ad un Centro Approvato di Lavorazione, sono necessari per gestire il rischio alimentare. La refrigerazione attiva dovrebbe iniziare già nella dispensa da selvaggina se deve trascorrere un po' di tempo fra l'abbattimento e l'arrivo al centro di lavorazione della selvaggina.

La grossa selvaggina non deve essere congelata prima della spellatura, così gli operatori del trasporto devono verificare che la selvaggina sia refrigerata, non congelata, quando è raccolta presso il produttore primario e al momento della consegna ad un **Centro Approvato di Lavorazione della Selvaggina (AGHE)**.

12. DISPENSE DA SELVAGGINA (COMPRESI I CONTROLLI DI TEMPERATURA)

I Regolamenti dell'Unione Europea in materia di igiene alimentare non usano il termine "dispensa da selvaggina" ma nel Regno Unito le attività tradizionali circa la selvaggina (ed i cervi) sono regolamentate.

Se gestisci una dispensa di selvaggina di qualunque natura dovresti:

- assicurati che la dispensa abbia una capacità sufficiente a soddisfare le condizioni d'igiene per la tua massima attività
- assicurati che la selvaggina sia protetta contro la contaminazione, compresi animali e insetti indesiderati;
- mantieni la dispensa pulita e, ove necessario, dopo la pulizia, disinfettare in un modo appropriato;
- usare acqua pulita o potabile per prevenire contaminazioni;
- preveni l'introduzione e la diffusione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il cibo e segnala il sospetto tali malattie alle autorità competenti;
- garantisci che gli addetti alla manipolazione della selvaggina e della carne sia in buona salute e formata nei rischi per la salute;
- conserva e gestisci i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da prevenire contaminazioni;
- assicura il mantenimento della catena del freddo.

Anche se deroghi dal Regolamento 852/2004 fornendo selvaggina per consumo domestico privato o per la deroga stabilita per il produttore primario, ridurrai in maniera significativa il rischio alimentare se segui le prescrizioni di cui sopra. Ciò dimostrerà la "dovuta diligenza", ai sensi della legge sulla sicurezza alimentare 1990.

USO DELLE DISPENSE DA SELVAGGINA

Le dispense da selvaggina sono generalmente utilizzate per conservare selvaggina in-pelle/penna. Ciò costituisce una attività di produzione primaria.

Se desideri utilizzare la dispensa da selvaggina semplicemente per uno o entrambi i seguenti:

- eventuale preparazione delle carcasse come parte della normale pratica di caccia (dato che è spesso preferibile fare ciò nella dispensa piuttosto che in campo):
- conservazione di capi in-pelle/penna

allora i Regolamenti dell'Unione Europea coprono questo come parte dello "stoccaggio manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione" e "impianti utilizzati in connessione con la produzione primaria".

Ricordati che, qualora sia rifornito un Centro Approvato di Lavorazione della Selvaggina (AGHE) e l'iniziale eviscerazione e rimozione della testa e della estremità delle zampe, ecc, nei cervi sia effettuata presso la dispensa da selvaggina piuttosto che direttamente in campo, la persona formata deve essere presente. Ciò si applica anche nel caso della deroga da-dettagliante-a-dettagliante (vedi deroghe per il dettagliante).

Se pensi anche di eseguire uno o più delle seguenti attività nella vostra dispensa da selvaggina:

- spennatura / spellatura;
- ulteriori preparazioni di carni di selvaggina...

... questi processi vanno **al di là** della produzione primaria. I Regolamenti della Unione europea in materia di igiene alimentare richiedono che questi processi siano effettuati in Centri approvati di lavorazione della selvaggina (AGHE), a meno che:

- la persona che fa la spennatura / spellamento e l'ulteriore preparazione sia stato un membro della caccia (vedi deroga per il cacciatore);
- il gestore della dispensa si qualifica per la deroga per la vendita al dettaglio.

CONTROLLI DI TEMPERATURA (GENERALE)

Gli operatori del settore alimentare (FBO) sono responsabili per la sicurezza del cibo che essi forniscono. La refrigerazione è importante nel controllo dei rischi di sicurezza alimentare connessi con la carne. Per questo motivo la selvaggina deve essere **raffreddata a non più di 7 ° C per la selvaggina grossa e 4 ° C per la piccola selvaggina entro un periodo di tempo ragionevole dall'abbattimento.**

Per adempiere ai loro obblighi giuridici, il funzionamento delle dispense da caccia deve assicurare che la selvaggina sia attivamente refrigerata a meno che non raggiunga un Centro approvato di lavorazione della selvaggina (AGHE) o altri locali con la refrigerazione attiva entro un ragionevole lasso di tempo dopo l'abbattimento. Le condizioni climatiche possono talvolta permettere che la selvaggina rimanga più a lungo nel luogo di produzione primaria senza refrigerazione attiva. Se il trasporto dal luogo di produzione primaria al AGHE deve essere rinviato, è richiesto un mezzo refrigerato.

Il Regolamento dell'Unione Europea in materia di igiene alimentare dice che "se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria." Ci saranno alcune occasioni nel Regno Unito che potrebbero rendere non necessario ridurre la temperatura della selvaggina cacciata. Ma a meno che tu non sia sicuro di cacciare sotto tali condizioni, dovresti installare un efficiente frigorifero nella tua dispensa da selvaggina per consentirti di controllare i tuoi rischi alimentari.

- I frigoriferi dovrebbero essere di adeguate dimensioni, struttura e disposizione in linea con le caratteristiche dell'esercizio • Non sovraccaricare il tuo frigorifero dato che ciò riduce in modo significativo la sua efficienza ed efficacia. Ciò ha l'effetto di prolungare il tempo necessario per la refrigerare le carcasse collocate all'interno fino ad una appropriata temperatura (4 ° C per piccola selvaggina e 7 ° C per la grossa selvaggina).
- Non tenere le carcasse in-pelle in prossimità di quelle spellate all'interno del frigorifero. Tu dovresti garantire che le carcasse siano separate in modo efficace per evitare contaminazioni, anche se le carcasse spellate sono avvolte in materiale protettivo sicuro per gli alimenti.

CONGELAMENTO

La grossa selvaggina in-pelle non deve essere assolutamente congelata. La piccola selvaggina in-pelle/penna può essere congelata prima della spedizione agli AGHE.

13. REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI

Per tutelare la salute pubblica, le autorità competenti devono essere in grado di individuare coloro che operano nel settore alimentare, l'indirizzo dove si trova l'azienda e le attività che vengono svolte.

Altre forme di registrazione, ad esempio, il registro delle aziende agricole, possono soddisfare il requisito.

La registrazione è necessaria per:

- tenute di tiro / caccia (con o senza dispensa da selvaggina) che destinano tutta la loro selvaggina in-pelle/penna per il consumo domestico privato o che sono in regime di deroga per la fornitura di piccoli quantitativi di selvaggina in-pelle/penna direttamente al consumatore finale o ai dettaglianti locali.
- tenute di tiro / caccia in cui almeno alcuni dei capi abbattuti vadano ad un AGHE (anche se ciò è eseguito da un operatore del trasporto);
- singoli cacciatori con dispensa per selvaggina per capi in-pelle/penna in cui almeno qualche capo vada ad un AGHE;
- centri di raccolta per selvaggina in-pelle/penna, in cui almeno alcuni capi vadano ad un AGHE;
- imprese che trasportano selvaggina in-pelle/penna da dove si è cacciato ad uno o più AGHE;
- coloro che sfruttano la deroga per il cacciatore per produrre preparati a base di carne di selvaggina (cioè selvaggina che è stata scuoiata o spennata) da quella sia cacciata come singolo cacciatore o come parte di un gruppo di caccia di cui sei un membro attivo).
- ogni attività con selvaggina acquistata per la rivendita (con o senza trasformazione in carni di selvaggina) deve essere registrata come una attività del settore alimentare, a meno che invece non sia necessario essere approvati.

È improbabile che la tua Autorità locale richieda la registrazione:

- se cacci per scopi ricreativi su proprietà di altri e non disponi di una dispensa da selvaggina, a meno che non utilizzi con frequenza il tuo veicolo privato per consegnare capi in-pelle/penna ad un AGHE. Vedere 'Situazione H' nell'apposito allegato 'Q & A' sotto la voce 'Alcune Situazioni Tipiche'.

L'approvazione della FSA è necessaria per:

- le imprese la cui attività principale è la preparazione di carni di selvaggina da carcasse acquistate che sono poi vendute a clienti grossisti e punti vendita al dettaglio (ma l'attività principale non è al dettaglio), vedi **Centri Approvati di Lavorazione della Selvaggina (AGHE)** più avanti per ulteriori informazioni.

Attività illecite

Chiunque fornisca selvaggina o acquisti selvaggina da un centro di raccolta o da un trasportatore di selvaggina non registrati commette un reato ai sensi della normativa. Segnala ogni sospetto di attività illegale al Dipartimento di salute ambientale dell'autorità locale, per indagini.

14. TRACCIABILITA '

La tracciabilità riguarda l'individuazione dei fornitori e dei clienti.

Il Regolamento 178/2002 si applica a tutti gli operatori del settore alimentare compresi i produttori primari, anche quelle che beneficiano di deroghe, e copre l'intera catena alimentare umana e animale compresi i pulcini di selvaggina allevata ed il loro mangime. Il Regolamento utilizza il principio di "un passo indietro e un passo avanti" in modo che gli alimenti possono essere tracciati lungo la catena di approvvigionamento.

Gli operatori alimentari (FBO) sono tenuti a disporre di sistemi e procedure che consentono che informazioni circa la tracciabilità siano disponibili per le autorità competenti su richiesta. Copie delle fatture e il tuo registro di caccia possono essere sufficienti.

Le principali informazioni che devono essere registrate sono il nome e l'indirizzo del fornitore / cliente, la data e la natura dei prodotti. Consumatori finali (come i battitori riforniti con volatili il giorno della battuta di caccia o persone che li acquistano dal tuo spaccio aziendale o banco al mercato agricolo) non devono essere identificati individualmente. Tuttavia, può essere utile registrare la quantità di selvaggina fornita direttamente ai consumatori finali.

15. GESTIONE DEL RISCHIO ALIMENTARE

Tutti gli operatori del settore alimentare sono responsabili per fare in modo che, per quanto possibile, il cibo da loro prodotto è sicuro da mangiare. Coloro che sono coinvolti nella trasformazione della selvaggina (all'opposto di quelli che rifonsicono solo capi in-pelle/penna) devono mettere in opera procedure di gestione della sicurezza alimentare basate sui principi dell'HACCP.

Per produrre alimenti sicuri per i consumatori, tutti i principali rischi per la sicurezza che sono associati alla produzione di alimenti devono essere prevenuti, eliminati o ridotti ad un livello accettabile. Questi rischi per la sicurezza alimentare possono essere biologici, fisici o chimici. (Vedi 'pericoli' più avanti).

I sette principi dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) forniscono un metodo sistematico di individuazione dei rischi di sicurezza alimentare, assicurando nel contempo che essi siano gestiti responsabilmente e mostrando che questo è stato fatto. In breve ciò comporta i seguenti passi:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• PIANIFICA• FAI• CONTROLLA• AGISCI | <p>Decidi cosa deve essere fatto per mantenere la sicurezza alimentare e scrivilo.</p> <p>Esegui ciò che hai previsto di fare per mantenere la sicurezza alimentare.</p> <p>Controllare che stai eseguendo ciò che hai previsto di fare per mantenere la sicurezza alimentare e scrivi ciò che è stato controllato e quando.</p> <p>Adotta provvedimenti per correggere eventuali problemi di sicurezza alimentare e scrivi ciò che è stato fatto in merito al problema e quando.</p> |
|--|---|

Negli stabilimenti in cui la selvaggina è preparata e sezionata o la carne di selvaggina trasportata, l'operatore del settore alimentare deve assicurarsi che:

- i rischi fisici, chimici e biologici siano identificati e ridotti al minimo seguendo buone pratiche;
 - punti di controllo sono applicati in modo efficace,
 - la preparazione, in particolare la rimozione della pelle e delle piume e l'eviscerazione, viene effettuata in condizioni igieniche e le carcasse sono esenti da contaminazione visibile; e
 - sono rispettati i requisiti di temperatura per la carne;
 - sono tenute adeguate registrazioni a dimostrazione di procedure permanenti di gestione della sicurezza alimentare:
 - Sono stati decise e attivate
 - Sono mantenute e monitorate su base giornaliera;
 - L'operatore conferma che questo è il caso, e
 - Sono state adottate azioni correttive, quando necessario.

La FSA ha prodotto una 'Guida alla gestione della sicurezza alimentare per produttori di carni di selvaggina e indicazioni sull' HACCP. Se volete una copia di una di esse si prega di inviare una e-mail a WildGameGuidance@foodstandards.gsi.gov.uk

Pericoli

Un pericolo è 'un agente biologico, chimico o fisico negli alimenti, o con la possibilità di esservi, capace di provocare un effetto nocivo per la salute '. (Codex Alimentarius).

I pericoli possono essere introdotti, aumentati o controllati in ogni fase delle operazioni di manipolazione delle carni. Stabilire che cosa tali rischi siano in un rapporto d'affari, è un passo fondamentale per il processo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Pericoli biologici / Batteri

I principali rischi che possono verificarsi nella carne sono i batteri dannosi intossicanti (come E. coli O157, Salmonella e Campylobacter). Questi batteri dannosi vivono nelle budella di animali sani, sono presenti nelle loro feci e possono essere trasportati su pelle, vello, piume. I rischi derivanti da questi pericoli sono costituiti da:

- i batteri della tossinfezione possono essere trasferiti su carne / frattaglie durante la preparazione;
- i batteri della tossinfezione, ad esempio dalle mani del lavoratore, dagli utensili, dai piani di lavoro, dalle attrezzature, dall'acqua, dai parassiti, dalle attrezzature di pulizia, dal confezionamento o da altre carni / frattaglie, possono essere trasferiti a carne cruda / frattaglie e ai prodotti pronti-da-mangiare;
- i batteri della tossinfezione batteri possono crescere sulla carne / frattaglie durante la produzione, lo stoccaggio o il trasporto, se le condizioni, in particolare la temperatura, sono adatte.

Sebbene un'accurata cottura uccida i batteri della tossinfezione, le carni possono essere manipolate più volte prima della cottura e i batteri su di essa possono essere ripartiti in altri alimenti che non possono essere cotti prima di essere mangiati. Quando le condizioni sono ideali, alcuni tipi di batteri possono raddoppiare il loro numero ogni 20 a 30 minuti. A seconda dell'organismo, il numero di batteri capaci di provocare la malattia in un adulto sano possono variare da 1.000.000 a 10 (*E. coli O157*). Gli operatori del settore alimentare e i consumatori devono prendere precauzioni che includono il mantenimento dei controlli di temperatura e mantenendo separata la carne cruda da quella cotta e da altri prodotti alimentari pronti per il consumo.

Pericoli biologici / Parassiti

La Trichinosi è una malattia parassitaria causata da nematodi appartenenti al genere *Trichinella*. Le larve possono sopravvivere per periodi di tempo prolungati nei tessuti muscolari e, se le carni infette sono consumate crude o poco cotte, possono migrare ed incistarsi nella muscolatura umana e causare una grave malattia. Tra gli animali sensibili sono compresi maiali, cinghiali, cavalli, roditori e volpi. I test indicano che, mentre è stato rinvenuto negli animali in Europa continentale, il parassita non è stato trovato nei suini domestici o nelle volpi per oltre 25 anni, ma è un rischio che deve essere preso in considerazione nei cinghiali selvatici.

Rischi chimici

Tra le possibili fonti di contaminazione chimica degli animali sono compresi i residui di farmaci veterinari o pesticidi se le loro condizioni di impiego non sono state seguite. Tra le possibili fonti di contaminazione chimica incrociata durante la lavorazione, conservazione o trasporto di carne / frattaglie, sono inclusi il contatto con agenti di pulizia e disinfezione, lubrificanti, o esche per parassiti utilizzate nell'impianto di lavorazione della carne o da una reazione tra il materiale di confezionamento e il prodotto.

- Tutti i cervi che trasportano un tag con le parole NON MANGIARE sono stati trattati con un farmaco che ne impedisce l'inoltro nella catena alimentare (vedi '**Modelli di dichiarazioni**' a pagina 11).

Rischi fisici - 'corpi estranei'

Tra le possibili fonti di rischi fisici negli animali sono compresi materiali come metallo o stringhe mangiate o aghi rotti nel corso di trattamenti veterinari. Tra le possibili fonti di contaminazione fisica durante la lavorazione della carne sono compresi il piombo e altri tipi di proiettili, metallo dalle guide, clip e marchi auricolari, meccanismi; lame di coltello, scaglie di vernice, ruggine, plastica; elastici, gioielli, penne, bottoni, capelli, schegge di vetro, schegge di ossa, schegge di legno, segatura, polvere e insetti morti, escrementi di animali.

16. CENTRI APPROVATI DI LAVORAZIONE SELVAGGINA (AGHE)

Se lavori selvaggina e non puoi beneficiare della deroga per il cacciatore per fornire piccoli quantitativi al consumatore finale o a dettaglianti locali e non sei principalmente un dettagliante, è necessario che diventi un Centro approvato di lavorazione della selvaggina (AGHE).

Un AGHE:

- deve rispettare ambedue i Regolamenti 852/2004 e 853/2004;
- deve essere approvato dall'autorità competente (nel Regno Unito, la Food Standards Agency);
- è soggetto a controlli ufficiali (dal Servizio Igiene delle Carni in GB e dal DARD in Nord Irlanda), compresi audit sui requisiti d'igiene di natura strutturale e funzionale, all'ispezione *post mortem* e la bollatura sanitaria delle carcasse di grossa selvaggina;
- può trattare solo selvaggina che inizialmente è stata esaminata da una persona formata e grossa selvaggina accompagnata da una dichiarazione (vedi punto 8). Un AGHE può trattare solo selvaggina selvatica che non sia stata esaminata da una persona formata se la persona è imprevedibilmente indisponibile, ad esempio, a seguito di un incidente (si veda la sezione 8);
- non è limitata in termini dal numero di carcasse che può produrre o da quanto, locali possano essere i suoi fornitori. I mercati di esportazione sono completamente aperti per ad essa.

OTTENERE L'APPROVAZIONE

Se si desidera produrre carni di selvaggina e non credi o non sei sicuro di qualificarti con le **deroghe per il dettagliante** o con la **deroga per il cacciatore**, allora devi contattare un consulente dell'Igiene Veterinaria delle Carni (VMHA). Vi è un elenco di VMHA alla fine di questa sezione.

Si raccomanda che tutti i FBO ricevano e registrino tutti le documentazioni sulla selvaggina rilasciate dalle persone formate e le conservino per le loro registrazioni per un congruo periodo di tempo.

Se lavori selvaggina e non sei all'interno delle deroghe per l'approvvigionamento, e non sei uno AGHE, è probabile che sarai perseguito per violazione dei Regolamenti UE in materia di igiene.

La **Guida all'igiene alimentare e altri Regolamenti per l'industria della carne** è disponibile sul sito web della FSA

<http://www.food.gov.uk/foodindustry/meat/guidehygienemeat>

17. CONSEGNA DI SELVAGGINA AD ALTRI STATI MEMBRI E.U.

I requisiti per la spedizione di selvaggina a Centri approvati di lavorazione della selvaggina sono i medesimi, che sia o no stata cacciata nello stesso stato membro in cui si trova Il Centro approvato di lavorazione selvaggina. La certificazione veterinaria non è necessaria, ma le regole in materia di formazione delle persone, il trasporto e la tracciabilità si applicano per intero.

È particolarmente importante che la tenute vendano la selvaggina per la spedizione verso un altro Stato membro solo se sono sicure che sarà trasportata ad uno stabilimento di lavorazione in un altro Stato membro non appena possibile dopo l'esame da parte della persona formata. Pertanto, esse devono sempre conoscere la destinazione finale della selvaggina, che sia nel Regno Unito o in un altro Stato Membro.

In considerazione del tempo necessario per il trasporto di selvaggina verso l'Europa continentale, sono sempre richiesti trasporti con impianti refrigerati. Vedi il **Riepilogo delle responsabilità dell'operatore del settore alimentare (FBO)**.

PER CONTATTARE VMHA

<p>ALISTAIR BOOTH Alistair.Booth@foodstandards.gsi.gov.uk Tel/Fax: 01423 530678 Level 5, Windsor House, Cornwall Rd, Harrogate, HG1 2PW</p>	<p>Northumberland, Durham, Tyne & Wear, Teesside, North & NE Lincolnshire, Yorkshire (all)</p>
<p>DENNIS CRYER Dennis.Cryer@foodstandards.gsi.gov.uk Tel/Fax: 01772 863129 Barton Hall, Garstang Road, Barton, Preston, PR3 5HE</p>	<p>Cheshire, Cumbria, Lancashire, Merseyside, Greater Manchester</p>
<p>JOSE CAMARA-DIAZ Jose.Camara-Diaz@foodstandards.gsi.gov.uk Tel: 01785 231900 / Fax: 01785 231901 Beacon House, Dyson Way, Stafford, ST18 0AR</p>	<p>Staffordshire, Derbyshire, Warwickshire, West Midlands, Northamptonshire</p>
<p>JOSE GOMEZ-LUENGO Jose.Gomez-Luengo@mhs.gov.uk Tel: 07786 126287 / Fax: 020-7276 8463 c/o Angela Bull, Room 5B, Aviation House 125 Kingsway, London, WC2B 6NH</p>	<p>Lincolnshire, Cambridgeshire, Norfolk, Suffolk, Leicestershire Nottinghamshire</p>
<p>JOHN HUKKU John.Hukku@foodstandards.gsi.gov.uk Tel: 01392-266396 / Fax: 01392-266374/5 Clyst House, Winslade Park, Clyst St Mary, Exeter, EX5 1DY</p>	<p>Cornwall, Devon, Dorset, Hampshire, Wiltshire, Bristol Somerset, North Somerset, Bath & North East Somerset, Gloucestershire, South Gloucestershire, Isle of Wight</p>
<p>JOHN STERRY Tel: 07920 535661 / Fax: 020 7276 8463 Floor 11, Southgate House, Wood Street, Caerdydd. CF10 1EW</p>	<p>Wales, Shropshire, Herefordshire, Worcestershire</p>
<p>CHARLES MACLEAN charles.macLean@foodstandards.gsi.gov.uk Tel: 07979 707725 / Fax: 020 7276 8463 c/o Angela Bull, Room 5B, Aviation House 125 Kingsway, London, WC2B 6NH</p>	<p>Greater London, Surrey, Kent, East Sussex, Essex, West Sussex, Bedfordshire, Berkshire, Buckinghamshire, Hertfordshire, Oxfordshire</p>
<p>JESUS GALLEGO Jesus.Gallego@scotland.gsi.gov.uk Tel: 0131 244 6301 / Fax: 0131 244 6475 SVS, SGRD, Room 344, Pentland House, 47 Robbs Loan, Edinburgh, EH14 1TY</p>	<p>Scotland</p>

ABBREVIAZIONI

AGHE	Centro Approvato di Lavorazione Selvaggina
BASC	Associazione Britannica per la caccia e la conservazione
DARD	Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale, nell'Irlanda del Nord
DSC	Brevetto di caccia al cervo
EC	Commissione Europea
EHO	Ufficio Salute dell'Ambiente
EU	Unione Europea
FBO	Operatore Alimentare
FSA	Agenzia per lo standard alimentare
GHE	Centro di Lavorazione Selvaggina
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points
LA	Autorità Locale
LANTRA	Sector Skills Council for the environmental and land based sector
MHS	Servizio Igiene delle Carni
NGO	Organizzazione Nazionale Guardiacaccia
RCVS	Reale College per Medici Veterinari
RSPH	Reale Società per la Promozione della Salute
VMHA	Consulente per l'igiene veterinaria delle carni
VRQ	Qualifica professionale correlata

BIBLIOGRAFIA

Per ulteriori informazioni puoi consultare i seguenti siti web:

British Association for Shooting and Conservation - <http://www.basc.org.uk>

Deer Commission Scotland - <http://www.dcs.gov.uk/BestPractice/index>
(For information on Scottish deer law and other Best Practice Guidance)

National Gamekeepers' Organisation - <http://www.nationalgamekeepers.org.uk>
Federation of Associations for Country Sports in Europe (FACE-UK)
May be contacted by e-mailing - tim-hoggarth@countryside-alliance.org

Countryside Alliance – <http://www.countryside-alliance.org>

National Game Dealers' Association – <http://www.hampshiregame.co.uk>
c/o Pollard Farm, Clanville, Andover, Hampshire SP11 9JE

Royal College of Veterinary Surgeons – <http://www.rcvs.org.uk>

The British Deer Society – www.bds.org.uk

Tra gli importanti allegati collegati a <Wild Game guide> sono compresi –

- Q&A Wild game guide
- **Wild Game Photo guide**
- Game HACCP guide