

## Lista di controllo per un centro di raccolta per sottoprodotti di origine animale

### Infrastruttura

- Pareti rivestite di materiale lavabile senza crepe / buchi
- Soffitto verniciato
- Pavimento con deflusso totale dell'acqua
- Possibilità di lavarsi le mani, dispenser di sapone, disinfettante e di asciugamenti monouso
- Contenitori impermeabili, anticorrosivi e facili da pulire
- Contrassegno dei contenitori: autoadesivi ufficiali K1 / K2 / K3
- Allacciamento idrico e tubo per la pulizia di locali e contenitori
- Scarico nel pavimento con copertura (max. 1cm lunghezza dello spigolo) e sifone

### Esercizio

- Temperatura ambiente dei locali al massimo 4°C
- Accesso vietato ai non autorizzati
- Pulizia / igiene
- Orari di apertura / esercizio regolamentato / persona responsabile

### Pulizia

- Contenitori: pulizia superficiale dopo ogni svuotamento, in seguito pulizia profonda con detergenti, infine disinfezione
- Locali e materiale: pulizia superficiale dopo ogni svuotamento, pulizia profonda con detergenti e disinfettante almeno 1x / mese
- Piano di pulizia scritto
- Applicazione e impiego dei detergenti e dei disinfettanti: secondo le istruzioni del fabbricante

### Documentazione / garanzia della qualità

- Documentazione della frequenza della pulizia
- Documentazione del controllo della temperatura
- La documentazione è sempre aggiornata
- La documentazione viene conservata per 3 anni

**Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari  
e la salute degli animali**

Ringstrasse 10  
7001 Coira

Tel.: 081 250 24 21, e-mail: [info@alt.gr.ch](mailto:info@alt.gr.ch)



Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden  
Uffizi per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals dal Grischun  
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali dei Grigioni

## Il centro di raccolta per sottoprodotti di origine animale



**igienico  
conforme alla legge  
previene le epizoozie**

### Impressum

Un promemoria per i comuni  
Per centri di raccolta conformi alla legge, igienici e in grado di prevenire le epizoozie  
V2 / 20211122/ gbe

Una buona manutenzione dei centri di raccolta, nonché la pulizia regolare con appositi detergenti e disinfettanti correttamente dosati sono i presupposti per mantenere il più basso possibile il rischio di propagazione di epizootie e di malattie trasmissibili all'uomo. → [www.alt.gr.ch](http://www.alt.gr.ch)

### Infrastruttura edilizia

I soffitti e le pareti di un centro di raccolta devono essere facilmente lavabili. I liquidi finiti sul pavimento devono poter defluire facilmente.

Lo scarico sifonato nel pavimento deve essere dotato di una copertura con uno spigolo lungo al massimo 1cm.

Non è ammesso utilizzare del legno né per coprire i contenitori, né quale protezione per le pareti e nemmeno per appendere le pelli.

#### Raccomandazione:

I punti esposti a sollecitazioni meccaniche possono essere protetti meglio con barre metalliche.



Un lavandino deve essere dotato di dispenser di sapone, disinfettante e asciugamani monouso. Devono essere disponibili dei dispositivi per la pulizia e la disinfezione di locali, contenitori e attrezzi.

I contenitori in acciaio al cromo o plastica adatti destinati alla conservazione di sottoprodotti di origine animale devono essere anticorrosivi, impermeabili e facili da pulire. Ogni contenitore deve essere contrassegnato con gli autoadesivi ufficiali della corrispondente categoria di smaltimento ed essere compatibile con l'infrastruttura dell'impresa di smaltimento.

#### Da ricordare:

I sottoprodotti di origine animale della categoria 1 non devono venire a contatto con pelli e pellicce (categoria 3). Pelli e pellicce in contenitori chiusi con indicazione K3, raccomandato con pavimento a griglia, affinché il liquido possa gocciolare.

### Infrastruttura d'esercizio

La temperatura ambiente non può superare i 4°C.

In linea di principio, la porta del centro di raccolta deve essere chiusa a chiave per impedire alle persone non autorizzate di accedere al centro di raccolta.

#### Possibilità per regolare l'accesso:

- Nei regolari orari di apertura, la porta del centro di raccolta è chiusa. Mediante un campanello, il personale può essere invitato ad aprire la porta.
- I guardiani della selvaggina, i veterinari o i macelli che smaltiscono regolarmente sottoprodotti di origine animale dispongono di una propria chiave.
- Quale alternativa, con la realizzazione di uno sportello per la consegna di questi prodotti può essere creata una possibilità di smaltimento che non richiede del personale.

### Pulizia

I detergenti e i disinfettanti devono essere impiegati secondo le istruzioni del fabbricante.

Bisogna badare a una pulizia con temperature inferiori ai 10°C, nonché a detergenti in grado di eliminare proteine, grassi e calcare.

Procedura:

- ✓ **Pulizia superficiale:** eliminare la sporcizia grossolana con la spazzola o con un getto d'acqua ad alta pressione
- ✓ **Pulizia profonda:** utilizzare attrezzi e detergenti adatti
- ✓ **Disinfezione:** dosare secondo le istruzioni e rispettare il tempo di azionamento

### Documentazione / garanzia della qualità

Un autocontrollo documentato da parte del gestore è necessario per garantire la tracciabilità e per ridurre i rischi per la salute.

Ciò significa:

- ✓ minimizzare i rischi per la salute con un buon autocontrollo:
  - corretta e regolare pulizia e disinfezione di locali e contenitori
  - accesso vietato ai non autorizzati
  - temperature inferiori ai 4°C
- ✓ Documentazione dell'autocontrollo:
  - documentazione del controllo regolare della temperatura (data)
  - documentazione della pulizia di locali e contenitori (data)
  - piano di pulizia scritto
  - conservare la documentazione per 3 anni