



United States Department of Agriculture

SEP 20 2021

Food Safety and
Inspection Service

1400 Independence
Avenue, SW.
Washington, D.C.
20250

Dott. Massimo Casciello
Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione
Ministero della Salute
Via Giorgio Ribotta, 5
00144 Rome, Italy

Dear Dott. Casciello,

The United States Department of Agriculture (USDA), Food Safety and Inspection Service (FSIS) conducted a remote ongoing verification audit of Italy's meat inspection systems March 9 through April 22, 2021. Enclosed is a copy of the final audit report. The comments received from the Government of Italy are included as attachments to the report.

For any questions regarding the FSIS audit report, please contact the Office of International Coordination at InternationalCoordination@usda.gov.

Sincerely,

A handwritten signature in blue ink, which appears to read "Michelle Catlin", is written over a horizontal line.

Michelle Catlin, PhD
International Coordination Executive
Office of International Coordination

Enclosure

FINAL REPORT OF AN AUDIT CONDUCTED OF
ITALY

MARCH 9–APRIL 22, 2021

EVALUATING THE FOOD SAFETY SYSTEMS GOVERNING
PORK MEAT PRODUCTS
EXPORTED TO THE UNITED STATES OF AMERICA

September 9, 2021

Food Safety and Inspection Service
United States Department of Agriculture

Executive Summary

This report describes the outcome of a remote equivalence verification audit conducted by the United States Department of Agriculture's (USDA) Food Safety and Inspection Service (FSIS) from March 9 to April 22, 2021. Due to the global COVID-19 pandemic, the audit was conducted remotely using video conferences to conduct interviews and records review. The purpose of the audit was to determine whether Italy's food safety inspection system governing pork products remains equivalent to that of the United States, with the ability to export products that are safe, wholesome, unadulterated, and correctly labeled and packaged. Italy currently exports the following process categories of pork to the United States: raw-intact, raw non-intact, thermally processed-commercially sterile, heat treated-shelf stable, not heat treated-shelf stable, fully cooked-not shelf stable, heat treated-not fully cooked-not shelf stable, and products with secondary inhibitors-not shelf stable.

The audit focused on six system equivalence components: (1) Government Oversight (e.g., Organization and Administration); (2) Government Statutory Authority and Food Safety and Other Consumer Protection Regulations (e.g., Inspection System Operation, Product Standards and Labeling, and Humane Handling); (3) Government Sanitation; (4) Government Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System; (5) Government Chemical Residue Testing Programs; and (6) Government Microbiological Testing Programs.

The FSIS auditors concluded that Italy's meat inspection system is organized to provide ultimate control, supervision, and enforcement of regulatory requirements governing pork products exported to the United States. The Ministry of Health (MOH) (*Ministero della Salute*), as the Central Competent Authority (CCA), has implemented sanitation and HACCP system requirements to ensure controls of hazards in pork products. In addition, the MOH has implemented microbiological and chemical residue testing programs that are organized and administered by the national government to verify its food safety system. An analysis of each component did not identify any findings that represented an immediate threat to public health.

TABLE OF CONTENTS

I.	INTRODUCTION	1
II.	AUDIT OBJECTIVE, SCOPE, AND METHODOLOGY	1
III.	BACKGROUND	3
IV.	COMPONENT ONE: GOVERNMENT OVERSIGHT (e.g., ORGANIZATION AND ADMINISTRATION)	4
V.	COMPONENT TWO: GOVERNMENT STATUTORY AUTHORITY AND FOOD SAFETY AND OTHER CONSUMER PROTECTION REGULATIONS (e.g., INSPECTION SYSTEM OPERATION, PRODUCT STANDARDS AND LABELING, AND HUMANE HANDLING)	8
VI.	COMPONENT THREE: GOVERNMENT SANITATION.....	10
VII.	COMPONENT FOUR: GOVERNMENT HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM	11
VIII.	COMPONENT FIVE: GOVERNMENT CHEMICAL RESIDUE TESTING PROGRAMS.....	12
IX.	COMPONENT SIX: GOVERNMENT MICROBIOLOGICAL TESTING PROGRAMS.....	14
X.	CONCLUSIONS AND NEXT STEPS.....	16
	Appendix: Foreign Country Response to the Draft Final Audit Report.....	17

I. INTRODUCTION

The Food Safety and Inspection Service (FSIS) of the United States Department of Agriculture (USDA) conducted a remote audit of Italy's food safety inspection system from March 9–April 22, 2021. The audit began on March 9, 2021, with an entrance meeting held via videoconference during which the FSIS auditors discussed the audit objectives, scope, and methodology with representatives from the Central Competent Authority (CCA) – Ministry of Health (MOH) (*Ministero della Salute*).

II. AUDIT OBJECTIVE, SCOPE, AND METHODOLOGY

This was a routine ongoing equivalence verification audit that was conducted remotely. The audit objective was to determine whether the Italian food safety inspection system governing pork products exported to the United States remains equivalent to that of the United States, with the ability to export products that are safe, wholesome, unadulterated, and correctly labeled and packaged. Italy is eligible to export the following products to the United States:

Process Category	Product Category	Eligible Products ¹
Raw - Non Intact	Raw Ground, Comminuted, or Otherwise Non-intact Pork	Pork - All Products Eligible except Mechanically Separated and Advanced Meat Recovery Product
Raw - Intact	Raw - Intact Pork	Pork - All Products Eligible
Thermally Processed - Commercially Sterile (TPCS)	TPCS	Pork - All Products Eligible
Not Heat Treated - Shelf Stable	Not Ready-to-Eat (NRTE) Otherwise Processed Meat	Pork - All Products Eligible
Not Heat Treated - Shelf Stable	Ready-to-Eat (RTE) Acidified/Fermented Meat (without cooking)	Pork - All Products Eligible
Not Heat Treated - Shelf Stable	RTE Dried Meat	Pork - All Products Eligible
Not Heat Treated - Shelf Stable	RTE Salt-Cured Meat	Pork - All Products Eligible
Heat Treated - Shelf Stable	RTE Dried Meat	Pork - All Products Eligible
Heat Treated - Shelf Stable	RTE Acidified/Fermented Meat (without cooking)	Pork - All Products Eligible
Fully Cooked - Not Shelf Stable	RTE Fully-Cooked Meat	Pork - All Products Eligible
Fully Cooked - Not Shelf Stable	RTE Meat Fully-Cooked Without Subsequent Exposure to the Environment	Pork - All Products Eligible

¹ All source meat used to produce products must originate from eligible countries and establishments certified to export to the United States. For processed meat products, meat includes the following species: pork.

Process Category	Product Category	Eligible Products¹
Heat Treated but Not Fully Cooked - Not Shelf Stable	NRTE Otherwise Processed Meat	Pork - All Products Eligible
Products with Secondary Inhibitors - Not Shelf Stable	RTE Salt-Cured Meat	Pork - All Products Eligible

The USDA's Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) recognizes Italy as free of foot-and-mouth disease (with special restrictions), free of swine vesicular disease within the regions of Emilia-Romagna, Friuli, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Valle d'Aosta, and Veneto, and the Autonomous Provinces of Trento and Bolzano (with special restrictions), and low risk for classical swine fever (with restrictions). APHIS recognizes the status for African swine fever based on restricted zones established by the European Union (EU). Italy, except for the island of Sardinia, is not located within such a restricted zone.

Prior to the remote equivalence verification audit, FSIS reviewed and analyzed Italy's self-reporting tool (SRT) responses and supporting documentation. During the audit, the FSIS auditors conducted interviews and reviewed records to determine whether Italy's food safety inspection system governing pork meat products is being implemented as documented in the country's SRT responses and supporting documentation.

FSIS applied a risk-based procedure that included analyses of country performance within six equivalence components, product types and volumes, frequency of prior audit-related site visits, point-of-entry (POE) reinspection and testing results, specific oversight activities of government offices, and testing capacities of laboratories. The review process included an analysis of data collected by FSIS over a three-year period, in addition to information obtained directly from MOH through the SRT.

Determinations concerning program effectiveness during this remote audit focused on performance within the following six components upon which system equivalence is based: (1) Government Oversight (e.g., Organization and Administration); (2) Government Statutory Authority and Food Safety and Other Consumer Protection Regulations (e.g., Inspection System Operation, Product Standards and Labeling, and Humane Handling); (3) Government Sanitation; (4) Government Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System; (5) Government Chemical Residue Testing Programs; and (6) Government Microbiological Testing Programs.

The FSIS auditors reviewed records related to administrative functions at MOH headquarters, as well as government verification records from three local inspection offices. Through records review, the FSIS auditors evaluated the implementation of control systems that ensure the national system of inspection, verification, and enforcement is being implemented as intended.

A sample of 3 establishments was selected from a total of 132 establishments certified to export to the United States. This included one pork slaughter and processing establishment and two pork processing establishments. The products these establishments are eligible to produce and export to the United States are raw, RTE dried, RTE fully cooked, NRTE otherwise processed, and TPCS pork.

This remote audit focused on a review of records associated with official government verification activities conducted at the selected establishments. It did not include review of establishments' conditions or records. The FSIS auditors assessed MOH's ability to provide oversight through supervisory reviews conducted in accordance with FSIS equivalence requirements for foreign food safety inspection systems outlined in Title 9 of the United States Code of Federal Regulations (9 CFR) 327.2.

The FSIS auditors also remotely audited one government microbiological and chemical residue-testing laboratory to verify that the laboratory provides adequate technical support to the food safety inspection system.

Remote Audit Scope		#	Locations
Competent Authority	Central	1	Ministry of Health headquarters, Rome
	Regional Offices	2	- Emilia-Romagna Regional Office, Bologna - Lombardia Regional Office, Milan
Laboratory		1	Experimental Zooprophyllactic Institute (government microbiological and residue), Brescia
Pork slaughter and processing establishment		1	Establishment No. 207M, Agricola Tre Valli - Società Cooperativa, Magreta di Formigine
Pork processing establishments		2	- Establishment No. 498L, S. Nicola Prosciutt. Del Sole SPA, Corniglio - Establishment No. 1620L, Saor Italia S.R.L., Gioiosa Ionica

FSIS performed the remote audit to verify that the food safety inspection system meets requirements equivalent to those under the specific provisions of United States laws and regulations, in particular:

- The Federal Meat Inspection Act (21 United States Code [U.S.C.] Section 601 *et seq.*);
- The Humane Methods of Livestock Slaughter Act (7 U.S.C. Sections 1901-1906); and
- The Meat Inspection Regulations (9 CFR Parts 301 to the end).

The audit standards applied during the review of Italy's inspection system for pork meat products included: (1) all applicable legislation originally determined as equivalent by FSIS as part of the initial review process, and (2) any subsequent equivalence determinations that have been made by FSIS under provisions of the World Trade Organization's *Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures*.

III. BACKGROUND

From November 1, 2017 to October 31, 2020, FSIS import inspectors performed 100 percent re-inspection for labeling and certification on 68,459,087 pounds of pork exported by Italy to the United States. Of these amounts, additional types of inspection were performed on 9,146,388 pounds of pork, including physical examination, condition of container examination for TPCS

products, and testing for microbiological pathogens (*Listeria monocytogenes* [Lm] and *Salmonella* in RTE products). As a result of this additional testing, FSIS rejected 59,016 pounds of RTE pork products due to issues related to public health, including the detection of Lm and under-processing.

The prior FSIS audit in 2018 identified the following systemic findings:

Summary of Systemic Findings from the 2018 FSIS Audit of Italy	
Component 2: Government Statutory Authority and Food Safety and Other Consumer Protection Regulations (e.g., Inspection System Operation, Product Standards and Labeling, and Humane Handling)	
• The supervisory visit reports did not consistently document an assessment that all HACCP and official sampling requirements were compliant according to the CCA's written procedures. At one regional office, the periodic supervisory visit reports did not document review of all required elements over the course of one year including: ○ Reports reviewed did not include assessment of all HACCP requirements, and ○ Reports reviewed did not include assessment of official microbiological sampling.	

In this current audit, the FSIS auditors verified through review of records that the corrective actions for the previously reported findings were implemented and effective in resolving the findings.

The recent FSIS final audit reports for Italy's food safety inspection system are available on the FSIS website at: www.fsis.usda.gov/foreign-audit-reports.

IV. COMPONENT ONE: GOVERNMENT OVERSIGHT (e.g., ORGANIZATION AND ADMINISTRATION)

The first of the six equivalence components the FSIS auditors reviewed was Government Oversight. FSIS import regulations require the foreign food safety inspection system to be organized by the national government in such a manner as to provide ultimate control and supervision over all official inspection activities; ensure the uniform enforcement of requisite laws; provide sufficient administrative technical support; and assign competent qualified inspection personnel at establishments where products are prepared for export to the United States.

In 2011, the Italian government amended the *Constitution of the Italian Republic* to redefine legislative powers between the central and regional authorities. Some health-related responsibilities are exclusive to the central body of the National Health Service, which is the MOH, and some are shared between MOH and the Regional Health Services. MOH has sole responsibility for import and export controls of animals, food, and feed, and shares responsibility with the Regional Health Services for animal health and welfare, and food and feed safety. Coordination between the central government and regions takes place during the State-Regions Permanent Conference. Within MOH, the Directorate General for Food Hygiene, Food Safety and Nutrition (*Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione* [DGISAN]) is responsible for oversight of the offices involved in products of animal origin and

the export of food products. Of these, the Food Hygiene and Export Office is responsible for coordinating the lower levels of the inspection system in activities related to the export of meat products to the United States, as well as training activities. MOH established an export task force to reinforce cooperation between MOH and the Regional Health Service. The export task force is managed by DGISAN and includes experts from the Regional Health Services.

Legislative Decree No. 193/07 designates MOH, the Regions, the Autonomous Provinces of Trento and Bolzano, and the Local Health Authorities (*Aziende Sanitarie Locali* [ASL]) as responsible for implementing the provisions of *Regulation (EC) No. 852/2004*, *Regulation (EC) No. 853/2004*, and *Regulation (EU) No. 2017/625*.

Each region has a Regional Veterinary Service, which is responsible for the planning, coordination, guidance, and authorization of establishments to operate, and verification of controls of the applicable ASL. The ASL are the third level of government authority and are responsible for the localized implementation of official inspection activities by government inspectors. Within the ASL, the Local Veterinary Services are responsible for animal health, inspection and control of food of animal origin, and hygiene of animal husbandry and of farming production. The ASL provide direct oversight of establishments certified to export to the United States, by assignment of Official Veterinarians, (*Veterinari Ufficiali* [VU]) under the supervision of ASL Directors.

The procedures for the certification of establishments requesting approval to export to the United States are described in *Ministerial Circular DGISAN 15012 (04/14/2016)*. The ASL perform an onsite verification of requirements for eligibility and submit their verification records along with their recommendation to the regional office. Regional office personnel perform a document review and forward the application to MOH. The establishment must then operate for a period of not less than three months while implementing the eligibility requirements for export to the United States. After the three-month pre-registration period, the establishment must validate its controls. MOH then performs a document review followed by an onsite verification audit. The FSIS auditors reviewed records associated with a processing establishment that was recently added to the list of establishments eligible to export to the United States. Due to the COVID-19 pandemic, MOH delegated its onsite verification to the regional export task force, which conducted verifications with the remote assistance of MOH. MOH identified several findings during its record review, and the regional export task force identified one finding during its onsite verification audit that required corrective actions on the part of the establishment. The ASL conducted a followup onsite audit to verify that the findings were adequately resolved and informed the regional office and MOH of the outcome and suitability for certification. The FSIS auditors reviewed the findings and the documentation of corrective actions and verified that the process effectively identified establishments eligible to be certified to export to the United States. After receipt of verification of corrective actions, MOH proceeded with approval of the establishment and with notification to FSIS. This review indicated that MOH implemented the certification process as described and intended.

MOH disseminates information through a cascade system to inspection personnel. MOH transmits revised or new requirements directly to the regional offices. Each regional supervisor then transmits the information to the ASL directors who in turn transmit the information via e-mail to official inspection personnel. In addition, MOH publishes all relevant requirements on

the MOH website. Each ASL has its own document management system. The periodic supervisory visits include assessing the official inspection personnel's awareness of communicated requirements. The FSIS auditors reviewed the distribution of *Ministerial Note DGISAN 37041 (10/21/2020)*. MOH sent the circular to the regional offices and requested that it be distributed to the ASL. MOH also published the circular on their website and notified the producer associations and the newspaper for veterinarians. MOH, in collaboration with a producer association, conducted a training webinar on November 27, 2020, regarding *Ministerial Note DGISAN 37041* for inspection and establishment personnel. The FSIS auditors determined that MOH ensures necessary information is distributed to the various levels of their food safety system.

In Italy, personnel within the central, regional, and local levels of the food safety system are employees of the government. The Ministry of Economy and Finance directly pays the salaries of headquarters officials. Regional veterinarians are paid by the regional administrations, and the officials in the ASL are paid by the ASL administrations, both out of funds provided by the Ministry of Economy and Finance. The Department of the Treasury, under the Ministry of Economy and Finance, charges fees to the establishments for the inspection services provided and transfers the appropriate funds to MOH to fund the program. The FSIS auditors reviewed an employment contract and an earnings statement for a technician in the Emilia-Romagna regional health service and confirmed that she was hired and paid by the ASL.

Italy's inspection system requires official inspection personnel to be qualified and competent prior to assignment at establishments eligible to export to the United States. VU are required to have a degree in veterinary medicine and three years of post-graduate studies. Prevention Technicians (*Tecnici della Prevenzione* [TP]) work in processing establishments under the supervision of VU and perform sampling activities and routine verification tasks. TP are required to have a prevention technician degree from a university. New hires also undergo on-the-job training. The national commission for continuing education publishes a document regarding the on-going training requirements covering three-year periods. VU and TP are required to receive 150 credits of training during the period of 2020-2022. The FSIS auditors reviewed training records for two employees and verified that they completed 150 credits of training during the prior three-year period of 2017-2019. Training courses for VU and TP can be conducted at the central, regional, or local levels; however, MOH is responsible for the training relating to exports. The FSIS auditors reviewed the program and attendance record for the training on export of food to countries outside of the EU that was conducted by MOH in collaboration with the Emilia-Romagna regional health service on December 18, 2019. The training covered export certification, non-EU country regulations, and validation of production processes for products intended for export.

The MOH ensures that government inspection occurs continuously during slaughter operations and at least once per production shift during the processing of pork products intended for export to the United States. *Ministerial Circular DGISAN 31378 (07/31/2018)* specifies the number of inspectors required for post-mortem inspection in slaughterhouses approved for export to the United States based on FSIS regulatory requirements. The ASL Director develops staffing plans for slaughter establishments to ensure ante-mortem inspection, on-line post-mortem inspection of each and every carcass, and other verification activities occur throughout slaughter operations.

In addition, *Ministerial Circular DGISAN 10140-P (03/17/2017)* describes the requirements for inspection based on establishment activities, to ensure official inspection during every shift of production for products intended for export to the United States. The establishments are required to provide advance notice, in writing, of their intent to produce product for export to the United States. The FSIS auditors reviewed a request from an establishment in the Friuli-Venezia Giulia region for inspection coverage between November 23, 2020 and November 28, 2020. The FSIS auditors verified the records documenting official inspection during this period when the establishment was producing product for export to the United States. The ASL are also responsible for providing inspection coverage for planned and unplanned absences. The FSIS auditors verified that one of the ASL in the Lombardy region maintained a spreadsheet of available VU for inspection coverage at slaughterhouses.

The Experimental Zooprophyllactic Institutes (*Istituti Zooprofilattici Sperimentali* [IZS]) are a network of laboratories across Italy that are responsible for conducting official microbiological and chemical residue testing. Oversight of the IZS is performed by the National Institute of Health (*Istituto Superiore di Sanità* [ISS]), which is the leading technical and scientific body of the National Health Service. Each IZS can serve as a National Reference Laboratory for one or more animal diseases or for food safety issues. The IZS laboratories must comply with the general quality assurance and control standards provided in International Organization for Standardization (ISO) Guide 17025, *General requirements for the competence of testing and calibration laboratories*. The FSIS auditors reviewed a sample of third party-issued accreditation certificates, annual ISS audit reports, and task force audit reports to verify that MOH ensures laboratories comply with ISO 17025 criteria.

The National Independent Authority for Laboratories (*L'Ente Italiano di Accreditamento* [ACCREDIA]) is the national accreditation body responsible for conducting annual audits to verify ISO 17025 standards and issue accreditation certificates. This accreditation body is signatory to the International Laboratory Accreditation Cooperation Mutual Recognition Arrangement. The FSIS auditors reviewed the accreditation certificate for the Experimental Zooprophyllactic Institute of Lombardy and Emilia Romagna (*Istituto Zooprofilattico sperimentale della Lombardia e Dell'Emilia Romagna* [IZSLER]), which was originally issued on April 3, 1997. Additionally, the FSIS auditors reviewed the ACCREDIA report for the audit of the IZSLER network in 2020 and a letter from ACCREDIA stating the IZSLER network was audited in 2021 and their accreditation certificate was extended through June 22, 2021. In addition to audits conducted by ACCREDIA, ISS conducts audits of all accredited laboratories annually. There is also a task force made up of experts from ISS and IZS that conduct annual audits to verify application of approved FSIS Microbiological Laboratory Guidebook (MLG) methods. The FSIS auditors reviewed the ISS 2019 audit reports for the Brescia and Parma laboratories and verified that the laboratories implemented within the deadline corrective actions for all findings.

The ISS and the IZS microbiological laboratories participate in annual proficiency testing programs, organized by the Experimental Zooprophyllactic Institute of Abruzzo and Molise (*Istituto Zooprofilattico sperimentale della Abruzzo e Molise* [IZSAM]) alternating between proficiency testing for *Salmonella* and *Listeria monocytogenes* each year. Twelve laboratories participated in proficiency testing in 2019 and thirteen participated in 2020. The ISS and IZS

chemical residue laboratories participate in approximately six proficiency tests conducted by the European Reference Laboratories each year. The FSIS auditors verified through records review adequate proficiency testing as described by ISS.

The FSIS auditors verified that MOH's food safety inspection system has the organizational structure to provide ultimate control, supervision, and enforcement of regulatory requirements for this component.

V. COMPONENT TWO: GOVERNMENT STATUTORY AUTHORITY AND FOOD SAFETY AND OTHER CONSUMER PROTECTION REGULATIONS (e.g., INSPECTION SYSTEM OPERATION, PRODUCT STANDARDS AND LABELING, AND HUMANE HANDLING)

The second of six equivalence components that the FSIS auditors reviewed was Government Statutory Authority and Food Safety and Other Consumer Protection Regulations. The system is to provide for humane handling and slaughter of livestock; ante-mortem inspection of animals; post-mortem inspection of each and every carcass and parts; controls over condemned materials; controls over establishment construction, facilities, and equipment; at least once per shift inspection during processing operations; and periodic supervisory visits to official establishments.

Ministerial Circular DGISAN 31378 provides requirements for animal welfare and humane handling during transport and slaughter and provides ante-mortem and post-mortem inspection tasks in slaughter establishments. Establishment operators that handle the animals must obtain a certificate of competence for training on animal welfare provided by MOH. Each certified slaughter establishment has VU responsible for verification of humane handling and slaughter requirements once per day. VU identify injured animals that need to be slaughtered on the truck or in the pens to ease suffering and these animals are excluded from export to the United States. The FSIS auditors reviewed documentation of an animal that was humanely slaughtered due to their inability to walk. The FSIS auditors verified through record review that the VU conduct humane handling and slaughter verification activities as required by MOH.

Each certified slaughter establishment has VU assigned to perform ante-mortem inspection to ensure that all livestock presented for slaughter are eligible for human food. Ante-mortem inspection is carried out on every animal prior to slaughter. Ante-mortem procedures include checks on documentation and health certificates that accompany the livestock, examination of animal identification, assessment of animal cleanliness, and examination of the livestock to determine whether they are fit for slaughter for human food. The animals arrive with an export health certificate, which is an official form certifying the health of the animals that is carried out at the farm of origin. The animals also arrive with a veterinary attestation of the animals' suitability to be transported to the slaughterhouse. The VU verify that condemned animals are destroyed. The FSIS auditors reviewed documentation from two animals that were condemned, one with erysipelas and one that was underweight with a fever and diffuse arthritis. Suspect animals identified during ante-mortem are segregated and slaughtered separately, followed by a thorough post-mortem examination. The FSIS auditors verified through record review that the VU conduct ante-mortem inspection for every lot of animals as required by MOH.

The VU perform post-mortem inspection of swine according to the instructions detailed in *Ministerial Circular DGISAN 31378*. Post-mortem inspection procedures of carcasses for export to the United States require visual inspection, palpation, and incision, include head inspection with mandibular lymph node incision, viscera inspection with incision of the heart, and carcass inspection. Due to the remote format of the audit, the FSIS auditors were unable to observe inspection personnel conduct post-mortem inspection. The FSIS auditors ascertained that although ante-mortem and post-mortem inspection records by inspection personnel varies from establishment to establishment, they include the relevant information. MOH is planning to develop a national recordkeeping system for both ante-mortem and post-mortem inspection tasks.

Each year, either MOH or the export task force performs supervisory reviews at 10% of the establishments eligible to export to the United States to verify compliance with requirements and to monitor the functioning of the official control system. Their selection is based on historical data and the level of risk of the product. The FSIS auditors verified that MOH conducted supervisory reviews at more than 10% of establishments eligible to export to the United States in 2019 and 2020. The supervisory reviews were conducted remotely in 2020 and no deficiencies were identified. The supervisory reviews conducted in 2019 resulted in the suspension of three establishments. One suspension led to delistment, one suspension was lifted after satisfactorily conducting corrective actions, and one suspension is still ongoing.

The ASL perform supervisory reviews once a quarter at slaughter establishments and twice a year at processing establishments eligible to export to the United States, in accordance with *Ministerial Circular DGISAN 10140-P*. The supervisory reviews include establishment document review, onsite evaluation of the establishment, and evaluation of the verification activities and associated knowledge of the VU. The ASL use the same MOH form, Supervisory Reviews, *Scheda di Supervisione*, to document their reviews. The supervisory reviews must cover all required elements over the course of the year. The FSIS auditors examined supervisory reviews relating to official control conducted by the ASL at multiple establishments. When deficiencies were noted, the FSIS auditors ascertained that the ASL verified compliance during the followup supervisory review. The FSIS auditors confirmed that supervisory visits occurred at the described frequency, were documented using the established form, covered all required elements over the course of the year, and followed-up on identified deficiencies.

MOH receives information regarding changes to APHIS restrictions from the EU central office. This information is relayed to the ASL via the Regional Health Service. The official control is responsible for verifying that establishments authorized to export dry cured pork products have a valid agreement with APHIS. All pork source materials must arrive at the processing establishment accompanied by a health certificate that includes health attestations for eligibility for export to the United States. The FSIS auditors reviewed health certificates for product sourced from the Netherlands and Denmark, and verified they contained animal health attestations and stated the products were eligible for export to the United States.

Ministerial Circular DGISAN 10140-P contains requirements that establishments certified to export to the United States must maintain identity of products and control and segregate product

destined for the United States from other products, as applicable. *Ministerial Circular DGISAN 10140-P* also contains procedures for inspection personnel to verify the establishments certified to export to the United States identify, handle, and control condemned and inedible materials in accordance with *Regulation (EC) No. 1069/2009*, *Regulation (EU) No. 142/2011*, and subsequent amendments.

The VU are responsible for issuing pre-export certificates for meat sent intra-country from slaughter to processing establishments, as well as for issuing certificates to export to the United States. Only VU who have received training on the export process can issue export related certificates for the United States. The VU conduct a pre-shipment review of all associated traceability documents, including verification of the raw meat source used to produce products, and food safety records for each lot prior to applying the official stamp and signature on the export certificate. The FSIS auditors reviewed export certificates for Parma ham and salami, the associated documents, and the documentation of the export verification task and found them all acceptable. The FSIS auditors verified the VU are conducting export certification as required by MOH.

The FSIS auditors verified that MOH's actions in response to the 2018 FSIS audit findings in the Government Statutory Authority and Food Safety and Other Consumer Protection Regulations component were effective in resolving the issues. The FSIS auditors verified that MOH has the legal authority to establish regulatory controls over meat establishments that are eligible to export their products to the United States.

VI. COMPONENT THREE: GOVERNMENT SANITATION

The third of six equivalence components the FSIS auditors reviewed was Government Sanitation. The FSIS auditors verified that MOH requires each official establishment to develop, implement, and maintain written sanitation standard operating procedures (Sanitation SOP) to prevent direct product contamination or insanitary conditions. MOH also requires each official establishment to comply with sanitation performance standards (SPS) or the equivalent and with sanitary dressing.

MOH requires establishments certified as eligible for export to the United States to develop and adhere to written programs that prevent direct product contamination and requires these establishments to operate in a manner that prevents the creation of insanitary conditions. Establishments eligible to export to the United States must develop procedures to address sanitary requirements, including cleaning, facility construction and maintenance, equipment maintenance, and pest control consistent with the FSIS sanitation regulations in 9 CFR 416. Official inspection personnel verify compliance with sanitation requirements daily by direct observation and by reviewing records, as described in *Ministerial Circular DGISAN 10140-P*. The FSIS auditors confirmed through the review of inspection records that the official inspection personnel are verifying pre-operational and operational Sanitation SOP requirements in accordance with MOH procedures.

MOH requires official inspection personnel to document noncompliance and requires the establishment to implement adequate corrective actions to address noncompliance. MOH's

enforcement program includes suspension and withdrawal of inspection for those establishments that fail to prevent product contamination or fail to take corrective actions. The FSIS auditors reviewed reports of pre-operational and operational Sanitation SOP noncompliance and records demonstrating the establishments' corrective actions, as verified by the official inspection personnel, were implemented and effective.

The VU verify establishment sanitary dressing procedures through inspections of SPS, Sanitation SOP, and daily verification of zero-tolerance for fecal material, ingesta, and milk on at least ten swine carcasses. The FSIS auditors confirmed through records review and discussions with MOH personnel that the VU perform daily verification of zero-tolerance for fecal material, ingesta, and milk in swine slaughter establishments to ensure establishment compliance with sanitary dressing.

The FSIS auditors verified through interviews and record review that MOH's food safety inspection system continues to maintain sanitary regulatory requirements that meet the core requirements for this component.

VII. COMPONENT FOUR: GOVERNMENT HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM

The fourth of six equivalence components that the FSIS auditors reviewed was Government HACCP System. The food safety inspection system is to require that each official establishment develop, implement, and maintain a HACCP system.

The FSIS auditors verified that MOH requires establishments to design, implement, and maintain HACCP systems in accordance with EU and United States requirements. MOH has issued *Ministerial Circular DGISAN 10140-P* detailing the HACCP requirements, as well as official inspection verification activities. The official inspection team conducts daily verification activities for HACCP requirements through direct observation, hands-on activities, or record review. In addition, inspection personnel perform a hazard analysis verification (HAV) activity to ensure establishments consider and address the relevant hazards. The HAV is conducted by inspection personnel on each product type annually and when changes are made to the HACCP system, such as implementation of new technologies, changes due to the annual reassessment, emergence of an unforeseen hazard, and addition or removal of a critical control point (CCP).

The FSIS auditors verified through inspection task records that official inspection personnel conduct daily HACCP verification activities. The FSIS auditors confirmed that MOH requires RTE establishments to maintain validated HACCP systems to support lethality through a 5-log₁₀ reduction for *Salmonella* and stabilization of fully cooked and shelf-stable RTE products in accordance with *Ministerial Note DGISAN 37041*. Additionally, per *Ministerial Circular DGISAN 31378*, slaughter plants approved for export to the United States must apply a zero-tolerance CCP addressing and controlling the presence of fecal material, ingesta, and milk on swine carcasses.

MOH requires official inspection personnel to document noncompliance with HACCP requirements and requires the establishment to implement adequate corrective actions. The FSIS

auditors reviewed records documenting noncompliance relating to the hazard analysis and monitoring of CCPs. FSIS auditors also reviewed records demonstrating both the establishments' corrective actions and verification by the official inspection personnel that the corrective actions were implemented and effective. The FSIS auditors examined a sample of supervisory reviews from a slaughter establishment. Their review confirmed that the records documented the supervisory veterinarian observed the establishment monitoring the zero-tolerance CCP and taking corrective actions in response to a deviation, and that the supervisory veterinarian reviewed the HACCP records associated with that visit.

MOH requires that slaughter establishments sample and test all pork carcasses for *Trichinella spiralis*. Lots are held pending satisfactory results. The VU observe sampling and testing and perform document review to verify the establishment is adequately addressing *Trichinella spiralis*. The VU provide attestations that each carcass was sampled and tested for the detection of *Trichinella*. The FSIS auditors reviewed documents pertaining to the *Trichinella* management program, including signed attestations from the ASL in the Lombardy and the Emilia-Romagna regions, and did not identify any concerns.

The FSIS auditors verified through interviews and record review that MOH requires establishments certified to export to the United States to develop, implement, and maintain HACCP systems.

VIII. COMPONENT FIVE: GOVERNMENT CHEMICAL RESIDUE TESTING PROGRAMS

The fifth of six equivalence components the FSIS auditors reviewed was Government Chemical Residue Testing Programs. The food safety inspection system is to include a chemical residue testing program, organized and administered by the national government, for random sampling of internal organs, fat, and muscle of carcasses to test for the presence of residues of chemicals identified as potential contaminants by the exporting country's meat products inspection authorities or by FSIS.

Prior to the remote audit, residue experts in FSIS reviewed Italy's 2020 National Residue Plan (*Piano Nazionale Residui* [PNR]), results for 2019, associated methods of analyses, and additional SRT responses outlining the structure of Italy's chemical residue testing program. The PNR is coordinated and managed by DGISAN. There are two national reference laboratories for chemical residues. The ISS is the national reference laboratory for all chemical residues except dioxins and polychlorinated biphenyls (PCBs). The IZSAM is the national reference laboratory for dioxins and PCBs. There have not been any POE violations related to this component since the FSIS audit in 2018.

As required by provisions outlined in *Council Directive 96/23/EC*, MOH publishes and implements an annual PNR. The DGISAN considers the requirements of *Legislative Decree No. 158/2006* regarding official collection and handling of samples, in accordance with the instructions of *Commission Decision No. 98/179/EC* when developing the PNR. MOH defines the species, categories, points of sampling, substances for food safety interest, and test procedures according to the European Commission's legal provisions. DGISAN develops the

PNR in collaboration with a residue group consisting of representatives from the ISS, IZS, and five regions. The PNR considers the previous year's results to implement appropriate modifications and possible targeted actions. The PNR goes into effect each year on January 1 and ends December 31. Italy is a member of the EU; therefore, Italy's PNR is evaluated each year by the European Commission. The chemical residue testing results for the previous year are evaluated by the European Food Safety Authority.

MOH uploads the number of samples for the entire country into the New Health Information System (*Nuovo Sistema Informativo Sanitario* [NSIS]). The NSIS calculates the number of samples per region. The Regional Health Service determines within NSIS how the samples will be distributed across establishments based on production size, observed noncompliances, and environmental concerns. The Regional Health Service downloads ASL-specific plan information from the NSIS and emails it to the ASL responsible for implementation. The FSIS auditors confirmed the process is followed by reviewing an email from the Lombardy Regional Health Service to the ASL in Cremona regarding the 2019 PNR.

Under Italy's PNR, the VU take samples from live animals on farms and in slaughter plants in accordance with the following sub-plans:

1. *The Plan*. The number of samples is based on production volumes.
2. *Suspect Plan*. Instituted in cases where there is evidence of illegal treatment, clinical symptoms, or suspected noncompliance with the withdrawal period for authorized veterinary drugs.
3. *Other Plan*. Monitoring plan designed to meet specific national or local needs throughout the course of annual plan, including more intensive controls following noncompliance.

MOH and the relevant Regional Health Service, ASL, and establishments are all immediately notified by the laboratories of violative results. The MOH chemist uploads the violative result into the NSIS. The FSIS auditors reviewed communication from the IZSLER regional laboratory network related to a noncompliant result. The FSIS auditors verified the MOH, Regional Health Service, the ASL, and the establishment were immediately notified by the laboratory via e-mail. *Ministerial Note DGISAN 19561 (05/27/20)* formalizes the hold and test requirement for carcasses and products submitted to residue testing in slaughterhouses eligible for export to the United States. The circular also provides weblinks to access information on United States tolerances for residues; however, the provision of the tolerance information does not modify the PNR or subsequent actions to the finding of samples that do not comply with EU legislation, which will be managed according to the provisions of the PNR. As a result of the hold and test requirement, slaughterhouses are excluding from export to the United States carcasses from which matrices are sampled for chemical residue analyses.

If the laboratory receives samples that do not comply with receiving requirements, they are rejected. The laboratory notifies the Regional Health Service and the ASL of the rejected sample via e-mail and requests resubmission of the sample. The FSIS auditors reviewed an e-mail from IZSLER to the ASL in Brescia regarding a rejected sample due to insufficient weight.

Through interviews and records review, the FSIS auditors verified that MOH is implementing the PNR as intended.

IX. COMPONENT SIX: GOVERNMENT MICROBIOLOGICAL TESTING PROGRAMS

The sixth of six equivalence components that the FSIS auditors reviewed was Government Microbiological Testing Programs. The food safety inspection system is to implement certain sampling and testing programs to verify that meat products prepared for export to the United States are safe and wholesome. This component also addresses requirements for TPCS meat products.

The MOH uses a database called the National Veterinary Information System for Food Safety (*Sistema Informativo Nazionale Veterinario per la Sicurezza Alimentare* [SINVSA]) for animal verification and microbiological sampling. Microbiological sample results are uploaded by the laboratory into SINVSA.

The FSIS auditors confirmed through interviews that the VU verify that slaughter establishments certified to export to the United States monitor the effectiveness of their process control procedures by testing for *Enterobacteriaceae* and total viable counts (TVC) at pre-chill in accordance with *Regulation (EC) No. 2073/2005*. The slaughter establishment randomly collects samples from four sites on each of five carcasses on a single day during each week, using either the sponge technique and covering a minimum area of 100 cm² per sampling site, or using the destructive method and covering a total minimum area of 20 cm². Establishments are required to document results and verify compliance with the limits defined in *Regulation (EC) No. 2073/2005* or otherwise supported by statistical process control to ensure their slaughter processes are in control. The establishment is required to notify the VU if it exceeds the defined limits, and the results are uploaded to SINVSA. Once a year, at minimum, the VU review the results of the establishment's indicator testing. *Enterobacteriaceae* and TVC samples are required to be analyzed in laboratories that are ISO 17025 accredited by ACCREDIA, and MOH verifies that the laboratories use approved, validated methods.

Italy has established *Salmonella* performance standards in swine slaughter as described in *Ministerial Circular DGISAN 31378*. Official sampling for *Salmonella* is usually performed by the VU but can be performed by the establishment under the direct supervision of the VU. The *Salmonella* sample set consists of sampling three sites of a randomly selected carcass every day of slaughter for 55 consecutive days using the sponge technique and covering a minimum sampling area of 100 cm² for each sampling site. The samples are analyzed in official IZS laboratories using the ISO 6579-1:2017 method, *Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella -- Part 1: Detection of Salmonella spp.* The results are considered noncompliant when the positive outcomes are greater than 6 out of 55 carcasses. When an establishment fails to meet the *Salmonella* performance standard, it is required to conduct corrective actions under VU supervision. The FSIS auditors reviewed the official *Salmonella* results from 2019 and 2020. In 2019, one establishment exceeded the *Salmonella* performance standard. The FSIS auditors reviewed the documentation of the VU verification of the establishment's corrective actions and verified the followup sample

set complied with the *Salmonella* performance standards. The FSIS auditors concluded that MOH is implementing their *Salmonella* carcass testing program as described requiring corrective actions and followup testing when establishments exceed the *Salmonella* performance standards.

The requirements, official verification activities, and sampling procedures for RTE and NRTE products are described in *Ministerial Note DGISAN 37041*. Specifically, the requirements dictate zero-tolerance for *Lm* and *Salmonella* in RTE products and require the same controls based on alternatives for *Lm* as FSIS regulation 9 CFR 430. In addition, MOH, through *Ministerial Note DGISAN 37041*, requires that each RTE establishment have validated support for *Salmonella* lethality ensuring at least a 5-log₁₀ reduction. Furthermore, *Ministerial Note DGISAN 37041* includes time and temperature guidance for stabilization of heat-treated RTE and NRTE meat products based on FSIS Appendix B and HACCP principles.

MOH develops two annual surveillance sampling plans for *Lm* and *Salmonella* in RTE products. The first sampling plan is a risk-based plan that takes into consideration the *Listeria* alternative employed at the establishment, the risk level of the exported product, type of processing, and previous positive sample results. The second sampling plan requires inspection personnel to collect one to three samples per establishment per year and includes sampling of both non-post-lethality exposed and post-lethality exposed products. In addition, MOH develops an annual *Listeria* contamination monitoring plan for *Lm* by sampling products and processing environments and this plan is implemented in 25% of establishments eligible to export to the United States. *Ministerial Note DGISAN 37041* requires establishments certified to export to the United States to hold products subject to government sampling and testing pending test results. MOH requires that government IZS laboratories perform the analyses of official samples using FSIS MLG 8.11 for *Lm* and FSIS MLG 4.10 for *Salmonella*.

MOH requires establishments producing post-lethality exposed RTE products under *Listeria* alternatives 2b or 3 to verify sanitation by testing food contact surfaces (FCS) for *Lm* or indicator organisms. MOH recommends establishments producing post-lethality exposed RTE products under *Listeria* alternatives 1 or 2a to verify sanitation by testing FCS for *Lm* or indicator organisms. These requirements are outlined in *Ministerial Note DGISAN 37041*.

MOH requires that all RTE products sampled for *Lm* and products that are in contact with FCS that are tested for *Lm* be held pending analytical results or be diverted to a market other than the United States. The FSIS auditors reviewed records associated with a positive *Lm* result from a FCS that was sampled as part of the official annual surveillance sampling plan. The ASL notified the establishment of the result, requested the establishment perform corrective actions, and informed the establishment that certification of products to the United States would be discontinued until negative results were obtained. The intensified sampling performed by the ASL, which commenced after the establishment took corrective actions, yielded another positive sample result. The ASL performed a second round of intensified sampling after the establishment took further corrective actions and all results were negative. The FSIS auditors concluded that MOH is implementing as described the sampling programs for *Salmonella* and *Lm* in RTE products and processing environments, and that MOH requires corrective actions and followup testing in response to positive results.

The MOH developed national policies and procedures in *Ministerial Note DGISAN 40602 (10/24/2018)* regarding TPCS meat products destined for export to the United States, and these policies and procedures are based on the FSIS regulations for TPCS products in 9 CFR 431. The circular addresses the management of hazards using HACCP principles and the requirement to perform corrective actions in the event of process deviations or abnormal containers. Per *Ministerial Note DGISAN 40602*, inspection personnel must verify that there were no deviations from the production process (e.g., process schedule or other operational parameters) and no abnormal containers for each lot of TPCS products manufactured for export to the United States. MOH, through *Ministerial Note DGISAN 40602*, requires establishments to achieve at least a 5- $\log_{10}$ reduction of *Clostridium sporogenes* spores, and they must consider hazards associated with *Clostridium botulinum* in all TPCS products. Furthermore, MOH requires establishments producing low acid TPCS products (product in which any component has a pH value above 4.6) to ensure at least a 12- $\log_{10}$ reduction of *Clostridium botulinum*. The FSIS auditors reviewed documentation of communication from the Lombardy region to the ASL regarding the circular related to the production requirements for TPCS products for export to the United States, and they reviewed the record of attendance for the TPCS training that took place on November 23, 2018. The FSIS auditors determined that MOH ensured the inspection personnel were informed of TPCS production requirements through distribution of policy documents and by providing training opportunities.

MOH organizes and administers microbiological testing programs to verify that meat products destined for export to the United States are unadulterated, safe, and wholesome in accordance with United States requirements. MOH's meat inspection system continues to meet the core requirements for this component.

X. CONCLUSIONS AND NEXT STEPS

A remote exit meeting was held on April 22, 2021, 2021 with representatives from MOH. At this meeting, the FSIS auditors presented the preliminary findings from the audit. An analysis of the findings within each component did not identify any deficiencies that represented an immediate threat to public health. Accordingly, the FSIS auditors concluded that MOH's food safety inspection system governing pork destined for export to the United States continues to meet the established FSIS equivalence criteria.

Appendix: Foreign Country Response to the Draft Final Audit Report



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

Ufficio 2

Michelle Catlin, PhD
International Coordination Executive
Office of International Coordination
InternationalCoordination@fsis.usda.gov

c.c. Ambasciata d'Italia a Washington
Ufficio Commerciale
amb.washington@cert.esteri.it

Ambasciata degli Stati Uniti a Roma
Ufficio USDA - FAS
c.a Bettini, Ornella (Rome) <BettiniO@state.gov>

Object: On-site audit of Italy's meat inspection system - comment to the draft final audit report

Dear Dr. Catlin,

Reference is made to your letter of August 10th, 2021 and your invitation to provide comment to the final draft report of the remote verification audit of Italy's meat inspection system conducted by FSIS from March 9th through April 22th, 2021.

With regards to result of this activity we understood that no significant findings have been noticed by your inspectors during the verifications activities.

However, some areas that might need improvement has been identified by our team thanks to the fruitful exchange of opinion with your inspectors. For this reason, we decided to adopt some new measures or refine some of the current, paying attention to the improvement areas identified within the attached circular 25342 of June 22nd, 2021 (Annex 1 courtesy English translated).

Thanks to you and your team for the proactive cooperation and for providing us suggestions for improvement of our inspection system to ensure the safety of meat products that Italy exports to the United States of America.

Please, do not hesitate to contact us for any further information needed.

Kind Regards.

THE DIRECTOR GENERAL
Dr. Massimo Casciello

Ref:

Anna Beatrice Ciorba e-mail ab.ciorba@sanita.it

Nicola Santini e-mail: n.santini@sanita.it

Ministry of Health

Directorate-General for Hygiene and Food Safety and Nutrition

Office 2

Via Giorgio Ribotta 5 - 00144 Rome

Regions and Autonomous Provinces
of Trento and Bolzano
Veterinary Services
Their Locations

pc

ISS

lab.usa@iss.it

II.ZZ.SS.

Their Locations

Trade associations
(meat sector)

ANMVI

anmvi@pec.anmvi.it

FNOVI

info@pec.fnovi.it

Subject: USDA-FSIS export audit of pork and pork products to the USA - Results
foreplay and recommendations.

We hereby inform the bodies and bodies in charge that the audit activity conducted by Food
US Department of Agriculture Safety and Inspection Services (FSIS), ended on April 22
last with preliminary results that do not identify substantial criticalities for the Italian slaughtering system
and processing of pork exported to the USA.
Given the international measures to combat the health emergency from Covid-19, the audit was carried out through
16 videoconference sessions involving the Competent Authorities of the central, regional and
local as well as the network of official laboratories (ISS AND IIZZSS). Despite the extraordinary nature of the
comparison, the discussions held with the inspection team nevertheless offered useful food for thought
the refinement of the regulatory system adopted by Italy to support the principles of equivalence
agreed with USDA-FSIS.

Page 2

On the basis of the aforementioned reflections, the following recommendations are highlighted that the FBOs concerned and the Regions in address are required to comply to ensure the correct implementation of the requirements additional US exports.

1. New requirements for slaughterhouses

On December 2, 2019, the final FSIS standard called "Modernization of Swine" came into effect Slaughter Inspection "([84 FR 52300](#)), which changed the title of the 9 Code of Federal Regulations for inspection of pig slaughter (see also [WTO notification summary](#) [G / SPS / N / USA / 2979 / Add.2](#), issued on 23 September 2019).

Following the changes envisaged by the new FSIS standard, the necessary measures have been revised be implemented in Italian slaughterhouses authorized to export to the United States with particular reference to:

- HACCP - management of the absence of fecal, ingested and milk contamination of carcasses
- Microbiological testing of carcasses
- Post-mortem inspection

The aforementioned indications are contained in the attached document and in its relative annexes (Annex 1) These provisions replace the previous ones indicated in the DGISAN circular 31378 of 31/07/2018.

2. Supervision and Official Controls

The need to report in full the evidence collected during the control phase was highlighted officer, especially during the supervision activities, describing in the respective minutes the details of the checks carried out for each requirement examined. This provision must apply also for the checks carried out that do not show non-compliance.

Where pre-operational verification activities are conducted, this should be reported indicating whether the same is carried out on the whole plant, an area or a machine.

3. Provisions for suspension of activities relating to exports to the USA

In the event that the competent authorities ascertain, in a factory authorized to export USA, the presence of non-compliant situations whose resolution cannot be managed with the issue of prescriptions in compatible times, it is possible to resort to measures to suspend one or more of the following activities:

- introduction of raw materials destined to be transformed into eligible export products
USA;
- transformation of products destined for US exports into departments / production areas
of the establishment;
- issue of health certification / traceability certificates on finished products suitable for
export USA.

It should be noted that these measures must be exclusively of **a temporary nature** as aimed at allowing the plant to manage non-conformities that cannot be resolved immediately.

Therefore, in the light of the above, it is clear **that the suspension measures do not they can last for a period of more than 6 months**, after which, in case the problems persist, the official control will have to notify the Office 2 DGISAN through its regional / provincial service, proposing the delisting of the plant from the USA list.

It should be noted that the delisting of the company is unable to maintain compliance with the requirements over time required by the agreements with the USA should not be considered as a punitive measure for that system, but as a measure to protect the integrity of the entire system and in this sense, the reintegration into the list may take place according to the authorization procedures in force as soon as the non-compliance. Any shortened procedures for reinstatement in the list can be evaluated jointly with local veterinary services. Furthermore, the exit from the US list will not have to necessarily lead to restrictions for other directly or indirectly related markets (eg. Australia, Canada) where transitional measures can be taken to support compliance of the requirements of countries other than the United States.

4. Labeling of compound products containing meat products

Regarding exports of compound products containing meat or meat products, which therefore they also fall under the competence of FSIS, it is reported the need to ascertain that companies exporters received from the US Department of Agriculture's office appropriate approval of the label that is affixed to the packaging of the exported product. The Official Control, during the product certification phase, must ascertain that the establishments use only approved labels. These checks must be documented and must take place whenever changes are made to the label.

The Veterinary Services in address are requested to transmit this to the veterinary services on their own territorial jurisdiction.

We thank you for your active collaboration with best regards.

THE GENERAL DIRECTOR

Dr. Massimo Casciello

Digitally signed by: CASCIELLO MASSIMO
Date: 06/21/2021 10:33:22

Annex 1: Slaughterhouses approved for export to the USA - Requirements and official control

Contact person / person in charge of the procedure:

Dr. Anna Beatrice Ciorba
Healthcare professional manager
Tel. 06 5994 6937
Email: ab.ciorba@sanita.it

Dr. Nicola Santini
Healthcare professional manager
Tel. 06 5994 6774
Email: n.santini@sanita.it

Export-approved slaughterhouses to the USA - Requirements and official control

Edited by:

Anna Beatrice Ciorba - Ministry of Health Office 2 DGISAN

Nicola Santini - Ministry of Health Office 2 DGISAN

Marco Pierantoni - Emilia Romagna Region

Stefano Benedetti - AUSL Modena

Filippo Castoldi - Lombardy Region

Costantino Morini - ATS Val Padana

Summary

Summary	1
1 Purpose	3
2 USDA-APHIS Origin Requirements for Eligible US Export Meats	3
2.1 Requirements 9 CFR 94.17 / 94.12 and 9 CFR 94.13	4
2.1.1 General requirements 9 CFR 94.17 /94.12 for slaughterhouses	4
2.1.2 General requirements 9 CFR 94.13 for slaughterhouses	4
2.1.3 Operational requirements for the supply of fresh meat suitable for the manufacture of based products meat complying with the requirements of 9 CFR 94.13	4
2.2 Actions in the event of non-compliance with the conditions referred to in point 2.1	7
3 Management by the FBO of the slaughtering process	7
3.1 USDA-FSIS requirements for slaughterhouses	7
3.2 Application of the HACCP model for the management of carcass contamination danger	7
3.3 Sampling of pig carcasses in slaughterhouses	9
3.3.1 Microbiological Sampling according to 9 CFR 310	9
3.3.2 Sampling for the research of chemical residues	10
3.3.3 Results of sampling on pig carcasses	10
3.3.4 Data recording (SINVSA)	11
3.4 Animal by products	11

3.4.2	Separation	12
3.4.3	Custody	12
3.4.4	Treatment	12
3.4.5	Documentation	13
4	Official control in slaughterhouses - USDA requirements - FSIS	13
4.1	Official staff assignment at the production plants	13
4.2	Visit Ante mortem and animal welfare in the phases of transport and reception at the slaughterhouse	13
4.2.1	Execution of ante mortem visit	15
4.3	Protection of animals at slaughter	21
4.4	Post mortem visit	21
4.5	Other official controls at the slaughterhouse	27
4.5.1	Vehicle washing	27
4.5.2	Animal by products	27
4.5.3	Microbiological sampling	27
4.5.4	Traceability and non-mixing	27
4.5.5	Examination for the search of Trichinae	28
4.6	Health Label	28
4.7	Routine check	28
4.7.1	SPS	28
4.7.2	SSOP	28
4.7.3	HACCP	29
4.8	Supervision activities	29
4.9	Health / pre-export certification	29
5	Requirements for natural casings / casings for supplies to Italian cured meat factories	30
6	Attachments	30

1 Purpose

The purpose of this circular is to provide information on the activities that must be implemented in pig slaughterhouses for compliance with the requirements of the Code of Federal US regulation.

In the introduction, it seems appropriate to recall the Community legal basis currently in force considered by FSIS during the last Audit (March-April 2021):

- Regulation (EC) No. 178/2002;
- Regulation (EC) No. 852/2004;
- Regulation (EC) No. 853/2004;
- Regulation (EU) No. 2017/625;
- Regulation (EU) No. 2019/624;
- Regulation (EU) No. 2019/626;
- Regulation (EU) No. 2019/627;
- Regulation (EU) No. 2019/628;

- Regulation (EC) No. 2073/2005;
- Regulation (EC) No. 1069/2009;
- Regulation (EC) No. 1099/2009;
- Regulation (EU) No. 142/2011.

The control activities that must be carried out are the subject of an in-depth analysis of this circular implemented to cover the equivalence gaps with the US standard, also considering the recent ones updates introduced regarding the procedures for conducting the post-mortem inspection and the carcass sampling.

2 USDA-APHIS Requirements Regarding Origin of Eligible US Export Meats

The export of pork products to the US began more than 20 years ago initially with the products complying with the requirements of 9CFR 94.17 "Seasoned pork products from regions where they are located present one or more of the following diseases: Foot and mouth disease, African swine fever, Classical swine fever or Disease swine vesicular".

As far as our country is concerned, the main products involved are Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele and other hams obtained from Italian raw materials, cured for more than 400 days and produced following the requirements set out in the same 9 CFR 94.17 for the "Italian Type Ham" category

For the export of cooked products (cooked hams, cooked shoulders, mortadella, cotechini) whose meat originates from animals from regions where vesicular disease exists the directions must be followed reported in 9 CFR 94.12, in particular with regard to the production process and heat treatment.

Since 2012, the USDA / APHIS authorities have also recognized the macro-region of Northern Italy (Valle d'Aosta, Piedmont, Liguria, Lombardy, Emilia Romagna, Provinces of Trento and Bolzano, Marche, Veneto, Friuli Venezia Giulia), as being free from swine vesicular disease (MVS). So for these territories and other areas recognized as free from Aphis¹ the US market has also been opened to fresh pork and short-matured pork products according to the requirements of 9 CFR 94.13.

¹ To know the health status of the countries in reference to the aforementioned diseases, you can consult the USDA-APHIS website: Country Animal Disease Status <https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/animalhealth/animal-and-animal-product-import-information/animal-health-status-of-regions>

Meat products obtained from meat of animals from other territories not recognized by APHIS free from MVS and / or processed in Italian factories located outside the macro-region may, however be exported in compliance with the requirements of 9 CFR 94.17 (products with long maturation) and 94.12 (products cooked).

2.1 Requirements 9 CFR 94.17 / 94.12 and 9 CFR 94.13

According to US regulations (USDA / APHIS) it is possible to export products based on pork or pork responding to conditions that differ according to the health status of the territories in which the production plants are located as classified by the Department of Health american animal.

In fact, Italian factories can export processed products from all over Italy under the conditions of 9 CFR 94.17 / 94.12. If located in the so-called Northern Macroregion, they can export processed products and fresh meat under the conditions of 9 CFR 94.13.

2.1.1 General requirements 9 CFR 94.17 / 94.12 for slaughterhouses

In the event that the slaughterhouse is unable to guarantee compliance with the requirements of 9 CFR 94.13, the meat obtained cannot be certified as suitable for 9 CFR 94.13, but it can be however certified as suitable for the production of seasoned products meeting the requirements of 9 CFR 94.17 and for cooked products subjected to suitable heat treatment in accordance with 9 CFR 94.12.

2.1.2 General requirements 9 CFR 94.13 for slaughterhouses

In order to ensure compliance with the requirements of 9 CFR 94.13, the slaughterhouse must:

- Be located within an area recognized by APHIS as being free from MVS

- Do not source pigs or pork meat obtained from animals born and / or reared or which are transited through a region entered in paragraph 94.1 (a) which includes regions infected with Bovine Plague or Foot and mouth disease or included in paragraph 94.12 (a) which includes regions infected with Disease Pig vesicular
- In any case, transport to pork and pork products processing plants is permitted from a region free from rinderpest, foot-and-mouth disease and MVS (9 CFR 94.13 (2)) through other regions that are not recognized as such, just in case these products come transported in sealed containers using numbered seals affixed at the time of departure. The number of the seals must be reported in the documentation accompanying the goods.
- Ensure that animals and meat do not travel on the same means of transport with animals or meat which do not meet the above criteria in order to avoid their mixing or contact with meat or animals of different health "levels".
- Do not source animals from a region classified under 9 CFR 94.9 (a) and 9 CFR 94.10 (a) as a region where classical swine fever exists

2.1.3 Operational requirements for the supply of fresh meat suitable for the manufacture of meat products compliant with the requirements of 9 CFR 94.13

In order to certify the suitability of the meat to the requirements of 9 CFR 94.13, the Official Veterinarian of slaughterhouse must verify compliance with the following conditions:

Page 4 of 30

Page 5

• Provenance / origin of the animals to be slaughtered (compliance with 9 CFR 94.13)

The slaughterhouse must prepare, implement and maintain within its own manual self-control a procedure that ensures that the animals are born and raised on situated farms within the macro-region or other European regions recognized by APHIS as MVS-free.

This means that all Italian farms involved in the supply chain of the slaughterhouse must be located within the macro-region and must not stock up on items coming and / or passing through outside areas recognized by APHIS as being free from MVS.

Documentary evidence of the correctness must be available at the slaughterhouse application of the aforementioned procedure.

Considering that today all EU countries, with the exception of Italy, are recognized by USDA / APHIS as MVS free upon arrival at the slaughterhouse:

- ✓ The animals born and bred in Italy must be escorted not only by Model 4 but also by Supplementary Health Certificate (ASI) ² issued by the competent Veterinary Service for the breeding that certifies that they have not come into contact with other animals born or raised outside the macro-region.
- ✓ Cattle born in other EU countries free from MVS and fattened in localized Italian farms within the macro-region, they can be certified as eligible for USA under the standard 9 CFR 94.13 and must be accompanied not only by Model 4 but also by the Certificate Supplementary health care (ASI) issued by the Veterinary Service.
- ✓ The animals from other EU countries free from MVS and destined for direct slaughter at an Italian factory located within the macro-region, must be accompanied by the TRACES Certificate certifying their origin and provenance.

• Transport of live animals

The means of transport used for the transport of animals must be washed and disinfected before load.

In order to guarantee the effectiveness of the disinfection procedure and above all to ensure effective control of this activity by the competent authority, disinfection can be carried out in slaughterhouses

USA export authorized.

Alternatively, the FBO can manage the sanitation of the vehicles using points of external washing provided that the disinfection station used is communicated to the Veterinary Service, keep the documentation relating to the effective sanitization of the vehicles available so that they can appropriate official controls be in place.

A document showing the following must be issued to the vehicle subjected to sanitization information: place, date and time of washing and sanitizing; plate of the washed vehicle; kind of disinfectant used.

• Compliance with the non-mixing principle in slaughterhouses

In the event that a slaughterhouse is unable to guarantee exclusive supply of animals from the macro-region or from other regions free from MVS, to proceed with the slaughter of the same

and the processing of related meats for export to the US need to come

identify one or more dedicated days in which the following requirements are met:

- ✓ The establishment must only receive animals compliant with 94.13 as per the declaration of buffer stock.
- ✓ There must be no animals in the slaughterhouse that do not comply with the health requirements indicated above.
- ✓ No meat must be present in the cutting laboratory connected to the slaughter line that do not comply with the above health requirements.

² Refer to the latest version published on the Ministry of Health website

- ✓ As regards the subsequent stages of storage and processing, the non-compliance must be guaranteed admixture of such meat with other products possibly obtained from animals coming from areas not recognized by USDA / APHIS as MVS free.
- ✓ The facility must have applied an effective cleaning and disinfection cycle according to a procedure of proven efficacy against the viruses of the animal diseases concerned.
- ✓ The facility must have personnel and equipment management procedures in place that guarantee the separation of the same in the meat processing areas with different health requirements.

Failure to " *commingling* " meat and products, both in slaughterhouses and in factories transformation, implies that any direct or indirect contact is prevented (e.g. through surfaces in contact, hands of operators, etc.) between raw materials, semi-finished or finished products having different health status. In the event that the same equipment is used to process both non-products 94.13 compliant, and 94.13 compliant products, the latter must be processed first, following the disinfection cycle.

In the case of returns, the meat that has come out of the slaughterhouse complying with 94.13 can re-enter the establishment as long as it is managed in compliance with hygiene rules; in this case, 94.13 compliance is lost.

It is understood that the receipt at processing plants of certified meat pursuant to 9 CFR 94.13 does not affect the possibility that they are used to manufacture 9 CFR compliant products 94.17.

For the conduct of official controls, the Competent Authority is reminded of the obligation to verify the separation in the factory of meat complying with the criteria of 9 CFR 94.13 and others with lower level of requirements. This separation can also take place within the same day of processing by preceding the processing up to the shipment of the meat conforming to 9 CFR 94.13. In case of non-compliance with the separation principles indicated above, all the meats present in the establishment are to be considered compliant with 9 CFR 94.17 only.

• Disinfection of means of transport, premises, equipment and materials

The disinfectants used during the sanitization of the means of transport, the stalls, the plant and equipment processing rooms must be effective in relation to the main ones pig diseases including MVS, PSC, PSA, AFTA. It is also recommended to disinfect all of them surfaces using active ingredients that are also effective against viruses with concentrations and times contact provided by the manufacturer.

Meat handling equipment returning to the slaughterhouse must be washed and disinfected before enter inside the factory building.

The equipment awaiting washing can be admitted to the appropriate room, provided that they proceed to the other departments only after they have been thoroughly washed and disinfected.

• Traceability of meat from farm

For meat obtained in compliance with the provisions of the above points, the VU of the slaughterhouse will sign the traceability document provided in Annex 1.

It is understood that for the production of PDO raw hams (Parma and San Daniele), even in the presence of raw materials raw materials certified as suitable for 9 CFR 94.13 standard, the processing plant will be able to apply in any case, the production process envisaged by 9 CFR 94.17

2.2 Actions in the event of non-compliance with the conditions referred to in point 2.1

In the event that the VU finds deficiencies in the documentation of the accompaniment of animals, inconsistency of the same, presence of animals or meat whose system of identification reports an unsuitable origin, all the animals, meats and products present in the plant as well as those obtained subsequently up to the completion of the cleaning procedures e disinfection referred to in points 3 and 4 cannot be certified in accordance with 9 CFR 94.13.

In any case, when the VU detects non-compliance with the segregation conditions in each phase of the production, storage and transport of meat, all animals, meat and products present in the plant as well as those obtained subsequently up to the complete disinfection procedures cannot be certified under 9 CFR 94.13.

3 Management by the FBO of the slaughtering process

All slaughterhouses must be licensed for export to the United States of America and therefore they must be included in the appropriate list with process category raw product intact / not intact:
https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-03/italy_establishments.pdf
<https://www.fsis.usda.gov/inspection/import-export/import-export-library/italy>

As regards the procedure for the authorization of the establishments, reference should be made to the provisions of the note 15012 of 14 April 2016 published on the website of the Ministry of Health at the following link:
https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1157&area=sicurezzaAlimentare&menu=export

3.1 USDA-FSIS requirements for slaughterhouses

With regard to the self-control procedures that must be implemented at the plants of slaughter, please note what has already been reported in circular 10140 of 17 March 2017 and subsequent amendments on the subject of SPS, SSOP and HACCP requirements.

As regards specifically slaughtering plants, the FSIS regulations (9 CFR Part 307 - FACILITIES FOR INSPECTION) outline some responsibilities of the establishment in particular in correlation to post mortem inspection:

- sanitary practices in preparing the carcass for post-mortem inspection: definition of processing methods hygienic in the preparation of the carcass for post mortem inspection,
- presenting carcasses and parts for inspection in a specified manner (called presentation), and facility requirements at the inspection stations: preparing the casings and parts for inspection in one way specification (called presentation) and the structural requirements of the inspection stations

3.2 Application of the HACCP model for the management of carcass contamination danger

Starting in 1996, the year of publication by USDA of the Pathogen Reduction / Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Systems Final Rule, all meat plants inspected by USDA / FSIS must implement an HACCP system, a systematic and scientific method of control of the process for the production of safe food products.

The application methods of HACCP are specified in 9 CFR Part 417 and require the establishments to develop and implement a system of controls designed to improve the safety of their products.

Page 7 of 30

Page 8

FSIS has made available to operators in the sector some guides for the preparation of HACCP plans for each food processing category defined in the regulation (9 CFR 417.2 (b) (1)). For Italy nine different processing categories are identified with related authorized product categories.

Eligible Process Category	Eligible Product Category	Eligible Product Groups
Raw - Not Intact	Raw Ground, Comminuted, or Otherwise Non-Intact Pork	Pork - All Products Eligible except Mechanically Separated and Advanced Meat Recovery Product (AMR)
Raw - Intact	Raw Intact Pork	Pork - All Products Eligible

Thermally Processed - Commercially Sterile	Thermally Processed, Commercially Sterile	Pork - All Products Eligible
Not Heat Treated - Shelf Stable	NRTE Otherwise Processed Meat	Pork - All Products Eligible
Not Heat Treated - Shelf Stable	RTE Acidified / Fermented Meat (without cooking)	Pork - All Products Eligible
Not Heat Treated - Shelf Stable	RTE Dried Meat	Pork - All Products Eligible
Not Heat Treated - Shelf Stable	RTE Salt-Cured Meat	Pork - All Products Eligible
Heat Treated - Shelf Stable	RTE Dried Meat	Pork - All Products Eligible
Heat Treated - Shelf Stable	RTE Acidified / Fermented Meat (without cooking)	Pork - All Products Eligible
Fully Cooked - Not Shelf Stable	RTE Fully-Cooked Meat	Pork - All Products Eligible
Fully Cooked - Not Shelf Stable	RTE Meat Fully-Cooked Without Subsequent Exposure to the Environment	Pork - All Products Eligible
Heat Treated - Not Fully Cooked - Not Shelf Stable	NRTE Otherwise Processed Meat	Pork - All Products Eligible
Products with Secondary Inhibitors - Not Shelf Stable	RTE Salt-Cured Meat	Pork - All Products Eligible

Each establishment must develop and implement a written HACCP plan that covers each category of processing of products manufactured and destined for the US market. With regard to the establishments of slaughter, the processing categories are Raw-intact and Raw-non intact.

A HACCP model, updated to 2020, which covers the phases of the pig slaughtering and cutting. The document is intended for US manufacturers but can be usefully also consulted for the Italian plants included in the US list (see attachment 2).

³ <https://www.fsis.usda.gov/inspection/import-export/import-export-library/italy>.

The operators of the sector must also take into account the recent ones in the preparation of the HACCP Manual changes to 9 CFR 310 (Post Mortem inspection,); in fact in the revision of 9 CFR 310.18, it is requested pig slaughterhouses to develop, implement and maintain as part of their systems HACCP, written procedures to ensure the control of any visible contamination from fecal material, ingested or milk along the entire slaughtering chain, in order to ensure that its presence is not highlighted on carcasses at the final post mortem inspection point.

This change was introduced by USDA / FSIS to try to address a system weakness traditional inspection, which concentrated all control activities only at the end of the slaughter chain. Incorporate contamination prevention measures throughout the slaughtering process is considered preferable, because it promotes containment measures of the contamination of carcasses / parts close to its own origin. Industry operators are also required to keep daily written records for document the implementation and monitoring of their process control procedures.

The Italian slaughterhouses authorized to export USA must therefore update the procedures in place, with other more detailed ones, which envisage the adoption of measures to prevent contamination along the whole slaughtering chain (9cfr 310.18) and not only the management of the "Zero Tolerance" CCP for visible contamination (faeces, ingestion, milk).

The activities described by the operators in the sector will be subject to verification by the control Official in accordance with the provisions of the DGISAN circular 10140 of 17/03/2017 and subsequent amendments.

Following the recent changes to 9 CFR 310 it is essential to update the management methods of the official controls to take into account the new "mandatory" requirements of the US standard. Such changes concern:

- Elimination of official sampling for Salmonella research on pig carcasses (see 9CFR 310.25)

- The need for the establishment to ensure the adoption of adequate containment measures contamination of carcasses, verified by sampling of the same (see 9CFR301.18 and 25)

3.3 Sampling of pig carcasses in slaughterhouses

Following the changes introduced by USDA-FSIS to chapters 310.18 and 310.25 of the Federal Register, the US authorities have confirmed that the official sampling of 55 carcasses for the search for Salmonella after *post mortem* inspection .

The official and self-checking samples required by Community law must continue to be conducted according to the methods and frequencies provided for by the latter.

3.3.1 Microbiological Sampling according to 9 CFR 310

Sampling on carcasses, for the US authorities, must be understood as a moment of verification on the hygienic conditions and on the activities carried out by the establishment for the purpose of slaughtering and cutting.

This sampling must be conducted at two different points in the slaughtering chain:

- in the pre-evisceration phase (before the opening of the abdomen and the beginning of the evisceration phases)
- in the post-monitoring phase CCP "visible contamination of carcasses" according to the following methods:
 - ✓ for plants with hot cutting of carcasses: before the start of the activities sectioning. If there is the final washing phase of the carcass, this second sample must be collected after said phase;
 - ✓ for systems with cold sectioning of the carcasses: after the cooling phase of the carcass (temperature reduction).

Page 9 of 30

Page 10

For the purpose of sample collection:

- 1 sample must be collected for every 1000 carcasses (per day of slaughter);
- Sampling must be carried out by the FBO under the supervision of the VU;
- the choice of carcasses to be sampled must be random, carcasses sampled before and after evisceration does not necessarily have to be the same;
- the US standard leaves the choice of the microorganism to be searched and / or numbered to the plant hygiene indicator of the slaughter process. In light of the experience gained in recent years the following microorganisms are identified among those suggested by the US standard:
 - ✓ Enterobacteriaceae
 - ✓ CBT
 - ✓ E. coli
- The sampling plan must include the research / numbering of the same microorganism in both phases and with the same method in order to be able to make evaluations on trends and levels contamination of carcasses;
- the analyzes can be carried out both in internal laboratories and in external laboratories productive, provided they are accredited.

3.3.2 Sampling for the research of chemical residues

With reference to sampling for the research of chemical residues, it should be noted that, without prejudice to the need for retaining sampled carcasses (not targeting the US market) is not necessary foresee modifications to the residual National Plan programming, nor to the actions following the acknowledgment samples that do not comply with Union legislation, which will be managed in accordance with the provisions of the PNR.

For information, here are the links to the Code of Federal Regulation in which it is possible to consult the provisions on contaminants of the Food and Drug Administration and the Environmental Protection Agency Americans.

- acceptable tolerance levels set by the United States Food and Drug Administration for veterinary drugs tolerances for residues of new animal drugs in food
<https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=ca13aa3bac9fb7100c5222f984695f7b&mc=true&node=pt21.6.556&rgn=div5>
- unavoidable contaminants in animal food and food-packaging material
https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=17dc5b17c7f9efa51377a950f0602f63&mc=true&tpl=/ecfrbrowse/Title21/21cfr509_main_0

- Acceptable tolerance levels set by the United States Environmental Protection Agency for pesticides
[https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=ca13aa3bac9fb7100c5222f984695f7b & mc = true & node = pt40.26.180 & rgn = div5](https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=ca13aa3bac9fb7100c5222f984695f7b&mc=true&node=pt40.26.180&rgn=div5)

3.3.3 Results of sampling on pig carcasses

The US USDA-FSIS authorities have required all exporting countries to ensure that the matrices used for the production of products destined for the US market and subjected to official sampling for the

search for residues and pathogens (chemical and microbiological tests), are retained in the company until receipt the outcome of the analyzes carried out.

It should be noted that this obligation is to be ensured exclusively for the products being sampled and not for the entire production batch.

The matrices sampled in the slaughterhouse must be excluded from the productions destined for the US market. We also inform you that any re-testing required by community legislation (revision analysis or law defense) are not covered by US law and therefore cannot be used for assess the conformity of consignments destined for the US market.

3.3.4 Data logging (SINVSA)

The data relating to the sampling carried out for the research referred to in section 3.3.1 must be recorded by the party of the FBOs on the National Veterinary Information System for Food Safety (SINVSA), accessible at the following web address: <https://www.vetinfo.sanita.it>
The operational details on the use of the SINVSA are described in the user manuals present inside the system informative and downloadable in pdf format. In addition, the Help Desk service provided is active to support users through the toll-free number “800 082 280” and the email csn@vetinfo.it. The help desk is active at the following times:

- from Monday to Friday 8.00 - 20.00;
- on Saturdays from 8.00 to 14.00.

3.4 Animal by products

USDA-FSIS requirements related to the management of animal by-products (SOA) are described in 9 CFR 314 and in FSIS Directive 6100.2 (Chapter II, II).

Based on these provisions, ABPs are classified into two categories:

NAME	DESCRIPTION	EXAMPLES
CONDEMNED PRODUCTS (category 1 and 2 Reg. 1069/2011)	Products which, based on the evidence gathered in seat of ante and / or post mortem visit, result suffering from a disease or condition such as make them dangerous or otherwise unsuitable for the human consumption.	• Dead animals • Animals excluded from slaughter during the Visit ante mortem • Meats affected by communicable diseases (hydatid, Cysticercosis, Tuberculosis, Leptospirosis, Mal Rossino, peritonitis, abscesses, etc.)
INEDIBLE PRODUCTS (category 3 Reg. 1069/2011)	Organs or products adulterated or that in any case for their nature would not be intended for consumption human. In case in these organs they present even the obvious signs of disease, the same they must be handled as “condemned products ”	• Bone • Intestines emptied but not thoroughly cleaned • Lungs (if not subjected to inspection procedures intended for human consumption) • Icteric or sexually smelling meats • Meat that has fallen to the ground

The USDA-FSIS fundamental principles on which SOA management is based are represented by:

- Identification
- Separation
- Custody
- Treatment
- Documentation

Page 12
3.4.1 Identification

Each establishment must have an adequate internal procedure that clearly identifies the products classified as edible with respect to non-edibles, and within the latter those classified as "inedible products" from those classified as "condemned products".

This identification can also take place through specific color codes of the containers intended for them collected within the plant.

3.4.2 Separation

The internal procedure implemented by the establishment must ensure adequate physical separation between the containers intended for the collection of edible materials, from those intended for the collection of "inedible products" and "condemned products". No form of direct contact is allowed between these two types of containers inside the processing rooms.

The internal flows of "inedible products" and "condemned products" must be conceived in such a way as to avoid any form of cross-contamination with respect to edible products.

The containers intended for the collection of "inedible" or "condemned" products can be used inside of the processing rooms only on condition that they are waterproof, perfectly intact, in condition acceptable cleanliness and properly identified

3.4.3 Custody

The US legislation provides that the "inedible products" and "condemned products", generated within the slaughterhouse, are kept under adequate "official custody" until the time of their sending to treatment.

For this purpose, the official control must be able to directly supervise the collection phases, storage of the same and subsequent dispatch to another destination.

In the event that the "inedible products" and "condemned products" remain inside the plant beyond the time of presence of the Official Veterinarians, it is necessary that the storage of the same takes place in containers with lids, inside a dedicated and specially locked room or equipped with official seal.

If this is not technically possible, in order to ensure that products already classified as "condemned products" or "inedible products", cannot be included in the cycle of products classified as "edible", the American legislation provides for the obligation to apply a treatment of "chemical denaturation" of the same through specific USDA-FSIS approved substances.

All "inedible products" and "condemned products" must be destined for a treatment plant for the application of a specific process based on the relative category to which it belongs, in particular

- Condemned products: They must be sent to a treatment plant that guarantees their quality destruction, they cannot be used for the production of food for animals
- Inedible products: They must be sent to treatment plants, but in this case they can be used for the production of food for animals

3.4.4 Treatment

Adequate documentary evidence must be maintained regarding the management of "inedible products" and "condemned products", in particular:

- Commercial documents and internal registers relating to the individual batches of "inedible products" e "Condemned products" which are sent to the treatment plants
- Inspection records / reports of the competent Authority relating to animals and meat that, following of the ante and / or post mortem visit are classified as "condemned products"

Page 12 of 30

Page 13
3.4.5 Documentation

The application within the slaughterhouses of the requirements referred to in Reg. (EU) 1069/2009 guarantees the equivalence with the American standard of the provisions relating to identification, separation, treatment and documentation. As for the custody provisions, they will have to the additional measures indicated in point 3.4.3 must be implemented, favoring management under control official as already favorably judged during the USDA-FSIS official inspections.

4 Official control in slaughterhouses - USDA requirements - FSIS

9 CFR 307 describes in detail which facilities and equipment must be made available of the staff responsible for official control by the slaughterhouse operator. In the subsequent chapters describe the activities that must be carried out by the official Control as far as it concerns "Ante Mortem inspection" (9CFR309) and Post Mortem Inspection (9CFR310).

Specific operating instructions are provided below to be applied in Italian slaughterhouses authorized to export USA, in order to ensure that the inspection activities, carried out by the official control team, are equivalent to the provisions of American legislation.

4.1 Official staff assignment at the production plants

A team of veterinarians must be assigned to the slaughterhouses by the Local Health Authority Officers (VU) sufficient to ensure ante and post mortem inspection.

As regards the Ante-mortem Inspection, the American standard does not define the minimum number of operators of the official control that must be used for the execution of this activity.

As regards the Post-mortem inspection, the 9 CFR 310.1 in the section relating to pig slaughterhouses reports the following table, to which it is useful to refer, to identify the minimum number of control stations and employees official for each of these that must be present along the slaughter line.

Assignment of official veterinarians to slaughterhouses - Minimum Standards

Number of pigs slaughtered (n ° of heads for now)	Number of inspectors per station			Totals
	Head	Viscera	Carcasses	
319 to 506	1	1	1	3
507 to 540	1	2	1	4
541 to 859	2	2	1	5
860 to 1.022	2	3	1	6
1.023 to 1.106	3	3	1	7

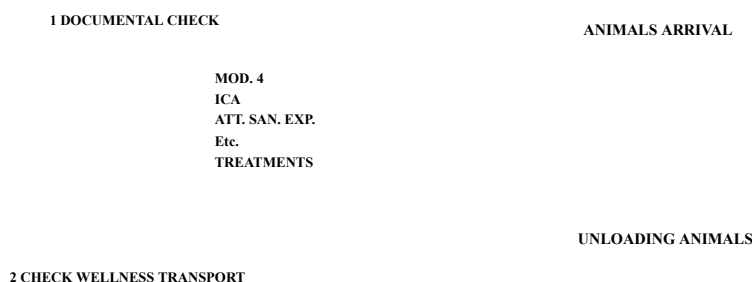
Note: Where multiple inspectors are assigned in a slaughterhouse, they will have to be subject to the rotation of the workstations in order to balance the workload of the same

4.2 Ante mortem visit and animal welfare during the transport and reception phases at the slaughterhouse

Page 14

In accordance with the US standard, animals are " *subjected to ante-mortem inspection on the day same as their arrival at the slaughterhouse or before the start of daily slaughter; if the animals were kept in the barn overnight, this examination must be renewed immediately before slaughter* ".

Flowchart



3 IDENTIFICATION**TATTOO
IDENTIFIER****4 ASSESSMENT OF THE DEGREE OF CLEANING
ANIMALS****5 VISIT ANTE MORTEM****PARK ANIMALS****EOG****1. DOCUMENTAL CHECK**

- to. IC A (Food Chain Information) art. 9 and 10 Reg (EU) 2019/627
- b. Declaration of origin - MOD 4 Presidential Decree 317/96
- c. Stock declaration Legislative Decree 158/06
- d. Supplementary health certificate (ASI) issued by the Veterinary Service (par. 2.1.3)

Page 14 of 30

Page 15

And. Any veterinary certificates of suitability for transport to the slaughterhouse Reg. (EC) 1/2005.

The information referred to in letters a., B. and c. they are integrated in the single document "Mod 4 computerized".

2. CHECK WELLNESS TRANSPORT

The official veterinarian checks compliance with the relevant Community and national rules at least daily relating to the welfare of animals during transport - art. 11.3 and art 38 Reg. (EU) 2019/627 and Reg. (EC) 1/2005

3. IDENTIFICATION

Each slaughtered animal must be identified in such a way as to allow the competent authority to determine the origin of said animal - Article 43.1 Reg. (EU) 2019/627

4. EVALUATION OF THE DEGREE OF CLEANING OF THE ANIMALS

The official veterinarian verifies compliance by the food business operator with the obligation to ensure, pursuant to Regulation (EC) no. 853/2004, that animals, whose skin or fleece is in good condition such as to present an unacceptable risk of contamination of meat during slaughter, not can be slaughtered for human consumption, unless they are cleaned beforehand
- Article 43.2 Reg. (EU) 2019/627

5. VISIT ANTE MORTEM

The inspection must make it possible to ascertain what is established by Reg. (EU) 2019/627 and 9CFR§309.

- to. Animals suffering from diseases that do not allow slaughter must be identified, segregated and placed under sanitary seizure pending the necessary measures;
- b. Animals arriving dead or dead in the stable are destined for destruction after the visit by the veterinary service. The relevant carcasses are managed as "condemned products" in on the basis of the provisions referred to in paragraph 3.4;
- c. Animals that for reasons of animal welfare (Reg. (EC) 1099/2009) are killed on the trucks or stalls are started after identification on the slaughter line, so yes proceeds with the compilation of the clinical file; the meat of these animals is excluded from the market USA.

4.2.1 Procedure for carrying out an ante mortem visit

The ante-mortem visit consists of a general physical examination which must be performed by a veterinarian Officer (VU) in adequate lighting conditions. Particularly:

- ✓ the animals are observed collectively and individually

- ✓ the animals are observed both at rest and in motion
- ✓ the animals are observed on both sides
- ✓ the general behavior of the animal is observed
- ✓ its nutritional status is observed
- ✓ the degree of cleanliness is observed
- ✓ Signs of disease are observed
- ✓ abnormalities are observed
- ✓ Information regarding therapeutic treatments is examined

VISIBLE ANOMALIES TO BE INVESTIGATED

ABNORMAL BREATHING

- Change in respiratory rate

Page 15 of 30

Page 16

	• Cough • Breathing difficulty
BEHAVIOR ABNORMAL	(Signs important above all because they refer to a lot of diseases severe such as rabies, Pb poisoning) • Animal that pushes its head against the wall • Animal that walks in a circle • Animal that points and hurls itself towards objects • Animal with anxious expression of the gaze • Animal that has aggressive attitudes • Animal with sensory depression, insensitive to stimuli
ABNORMAL GAIT	• Animal that avoids moving (pain in some part of the body)
ABNORMAL POSTURE	• Animal that stands upright with the belly retracted • Standing animal with forelimbs stretched forward • Standing animal with head and neck in extension • Animal unable to rise
ABNORMAL DRAIN OR PROTRUSION NATURAL PORTS	GIVE IT • Nasal discharge • Diarrhea and / or dysentery • Abundant salivation • Placenta leaking from the vulva • Intestinal prolapse • Uterine prolapse • Outgrowth at the ocular level
ABNORMAL COLORING	• Black pigmented areas • Red areas on fair skin • Blue areas
ABNORMAL APPEARANCE	• Skin swellings (abscesses, bruises) • Swollen joints • Swollen navel • Very swollen mammary glands • Swollen paws • Swollen jaws • Alteration of the “normal” profile of the head or other parts of the body
ABNORMAL SMELL	• Of pus • Gangrenous • Icoroso

Page 17

The minimum equipment useful for carrying out the above checks is the following list of materials and tools:

- thermometer
- electric torch
- forms for recording controls and related outcomes
- communication devices for the veterinary team between the various stations

Judgment and management of non-conformities

The inspection must make it possible to ascertain:

- to. whether animals have a disease communicable to humans or animals, or whether they have symptoms
 - o a clinical picture that could lead to suspect the onset of this disease;
- b. if they show symptoms of diseases or general disturbances that may make the meat unsuitable for human consumption; During the inspection, attention should also be paid to any signs from which it appears that the animals may have been administered pharmacologically active products, or that they may have consumed any other substance that makes the meat harmful to health Human;
- c. if they show signs of tiredness or agitation or injuries.

Tired or agitated animals should be left to rest for at least 24 hours, except if the official veterinarian decide otherwise.

Animals that are affected by one of the diseases referred to in letters a. and b., cannot be slaughtered a purpose of human consumption. They must therefore be segregated and shot down separately. Its carcasses they must be managed as "condemned products" on the basis of the provisions referred to in paragraph 3.4.

If, to make a diagnosis, it is necessary to carry out a post mortem inspection, the veterinarian official orders that the animals in question are segregated and slaughtered separately or at the end of normal operations.

The animals in question are subjected to thorough post mortem inspection. Furthermore, taking into account the pathological conditions observed, if the veterinarian deems it necessary, it is possible to carry out examinations bacteriological or the search for residues of substances having a pharmacological action.

Page 18

Decision tree for the management of non-conformities



IF NECESSARY
LABORATORY TESTS

STANDARD SLAUGHTER

Examples of non-compliance

Page 20

Irregularities of the documentation and spare	- incomplete compilation of the ICA, including the declaration on the use of drugs: report to the company the need for correction by the breeder within 24 hours; postponement of slaughter pending regularization. - wrong address of the slaughterhouse: inform the company of the need for correction by the breeder within 24 hours; - number of pigs reported on the certificate higher than those actually downloaded: written communication from part of the breeder regarding the reasons that led to a lower load of animals, - number of pigs reported on the certificate lower than those actually downloaded: there may be coincidence problems of animals loaded with those actually certified, is required correction by the breeder, and the service is notified veterinarian of origin for the adoption of any measures on the farm of origin.
Irregularities in identification pigs	- tattoos absent or present but not corresponding to those indicated on the mod. 4: exclusion from slaughter. In case the owner or the holder is unable to proceed with the regularization within the 24 hours proceed with the killing and destruction of the carcasses; communication to the veterinary service responsible for breeding from. - tattoos present but poorly legible: admission to the slaughter with notification of the inconvenience to the breeder if, as an additional identification, you can use the tattoo affixed to the thigh in the manner established by the relative

disciplinary for pigs reared on farms that adhere to consortia for the protection of the designation of origin of hams (Annex II point 1 of Presidential Decree 317/96).

- Animals excluded from the slaughter
- § 309.2 a) Suspected disease that can be excluded from human consumption

§ 309.2 b) Limp and / or non-ambulatory (Separate Slaughter)

§ 309.2 h) Suspicious red sore

§ 309.2 j) Suffering from vesicular rash or vesicular stomatitis

§ 309.2 k) Immature animals (Separate Slaughter)

§ 309.5 Suffering from classical swine fever

§ 309.7 Affected by anthrax

§ 309.10 Signs of impending childbirth

§ 309.11 Animals with vaccine injuries and fever

§ 309.15 Suffering from Vesicular Disease

It is necessary to provide for procedures for the transmission of information between the staff working in the ante mortem and the staff working in the post mortem by making clear the modalities of such communications.

4.3 Protection of animals at slaughter

The official control over the protection of animals in the stages preceding slaughter (handling included) up to stunning / jugulation, must verify that the personnel assigned to the aforementioned operations operate in compliance with EC Reg. 1099/2009. As regards specifically the stunning phase, the official control must verify that the animals are properly stunned. The frequency of the aforementioned checks is at least daily and in any case at each change of shift of the operators assigned to the slaughter.

4.4 Post mortem visit

The current Community legal basis considered by FSIS during the last Audit includes i EU regulations 625 of 2017, 624 and 627 of 2019, which contain the references for the execution of the post mortem examination in porcine animals. In the US legislation the same references are contained, among other things, in 9 CFR 310 (Post Mortem inspection), 9 CFR 311 (Disposal of diseased or otherwise adulterated carcasses and parts) in the directives FSIS 6100.2 (Post Mortem Livestock inspection) and 6100.06 (Post-mortem dispositions for public health veterinarians). Attachment 4

Both systems provide for visual inspection of both the carcasses and the internal organs, remain however some differences in the inspection practice that make it necessary to adapt our system in order to guarantee its equivalence with the American one. The table below indicates the practical activities to be performed on the carcasses and organs during the slaughtering of animals whose meat is destined for the US market.

EU / US COMPARISON TABLE POST-MORTEM HEALTH EXAMINATION IN PIGS

PARTIES / BODIES TO EXAMINE	Inspection procedure Reg. (EU) 2019/627 (Article 23)	Inspection procedure 9 CFR 310 - Directive 6100.2	Note
Carcass pleura e peritoneum	visual	visual	Ref 9CFR310.12 / FSIS Directive 6100.2 Chapter VII / III Check for inflammations in charge of the pleura and of the peritoneum, of abscesses a

part load
muscular or bony, of
abnormal colors (ex

jaundice), of pathologies
skin (formerly Mal Rossino)

Head, throat, tongue,
mouth and back of the mouth *Visual* **visual**

Lnn. Submaxillary *Visual and eventual engraving #* *Visit and engraving*

[Ref 9.CFR 310.2 \(a\)](#) / FSIS
[Directive 6100.2 Chapter VII / II](#)
Lymph nodes must be
"Sliced" with cuts
parallels to expose the
internal part in order to
detect the presence of
any abscesses or lesions
similar to tuberculars

Esophagus **visual** //

Trachea and coarse
bronchi **Visual and eventual engraving #** //

[Ref 9CFR310.12](#) / FSIS
[Directive 6100.2 Chapter VII / II](#)
Observe the surface
dorsal lung,
then rotate it for
check the ventral one
to exclude the presence
of pneumonia

Lungs *Visual and eventual palpation and incision #* **Visual**

[Ref 9CFR310.12](#) / FSIS
[Directive 6100.2 Chapter VII / II](#)

Lnn. Bronchial *Visual and eventual palpation #* **Visual and palpation**

Consistency changes,
color and size of
bronchial lymph nodes
they can be indicators
of inflammatory processes a
lung load or
generalized

Lnn. Mediastinal *Visual and eventual palpation #* **Visual**

[Ref 9CFR310.12](#) / FSIS
[Directive 6100.2 Chapter VII / II](#)

Pericardium **visual** //

Consistency changes,
color and size of
bronchial lymph nodes
they can be indicators
of inflammatory processes a
lung load (in
particular TB) or
generalized

Heart *visual and eventual engraving #* **Visual and possible incision**

[Ref 9CFR310.12 311.24](#) / FSIS Direct
[6100.2 Chapter VII / II](#)
[FSIS Directive 6100.6 Chapter II / I](#)
In case of presence
cysticercosis perform
multiple incisions on the
heart, on the masseters, on the
tongue, on the muscles

abdominals and on
diaphragm to check
in the case of injuries
localized or generalized

//

Diaphragm	visual		Ref 9CFR310.12 311.31 / FSIS Direct 6100.2 Chapter VII / II Inspect the surface dorsal and ventral for check for parasitic lesions from ascarids
Liver	visual and eventual palpation #	Visual	Ref 9CFR310.12 311.31 / FSIS Direct 6100.2 Chapter VII / II Consistency changes, color and size of portal lymph nodes can be indicators of inflammatory processes a load of the intestine or of the liver (especially TB) or generalized
lymph nodes periportal	visual and eventual palpation #	Visual and palpation	
Tube gastrointestinal	visual	//	
Lnn. Gastric and Mesenteric	Visual and eventual palpation and incision # *	visual and palpation of the Lnn. Mesenteric	Ref 9CFR310.12 / FSIS Directive 6100.2 Chapter VII / II Consistency changes, color and size of mesenteric lymph nodes they can be indicators of inflammatory processes a load of the intestine or of the liver (especially TB) or generalized
Spleen	visual and eventual palpation #	Visual	Ref 9CFR310.12 / FSIS Directive 6100.2 Chapter VII / II Consistency changes, color and size of the spleen can be process indicators inflammatory affecting abdominal organs (eg peritonitis) or general:
Kidneys and lymph nodes kidney	visual and eventual engraving #	visual	Ref 9CFR310.12 311.10 / FSIS Directive 6100.2 Chapter VII / II The kidneys must be scapsulated to verify the presence of type lesions hydronephrosis or nephritis interstitial from Leptospirosis
Genital organs	Visual	//	
Udder and Lnn. Sopramammari	visual and eventual engraving #	//	

Umbilical region
and articulation
(in young animals)

visual and eventual
palpation and incision #

//

(#) Where there are indications of a possible risk to human health or to health and well-being animal

Annex 4: supporting documentation

To carry out the above inspection activities, the station must be provided with an adequate source luminaire positioned in such a way as to avoid shadows on the surfaces to be inspected, the use of systems that allow the rotation of the casing and / or mirrors specially positioned to guarantee to the inspector the correct visualization of the rear part of the same.

In the event that during the post-mortem inspection difficulties emerge in carrying out the visit must be possible, at each inspection post, to temporarily stop the slaughtering chain.

In cases where the online examination reveals pathologies or other anomalies, the carcass should be diverted to one

secondary line and, after having possibly isolated the corresponding corresponding viscera, be subjected to a more in-depth visit.

In the event of an unfavorable outcome, the carcass and / or its organs must be clearly identified and managed such as "Condemned products" or "Inedible products" as appropriate.

INSPECTION
HOUSING

Page 24 of 30

Page 25

PLEURAL INSPECTION
AND PERITONEUS

ENGRAVING
LYMPH NODES
SUBMASCELLARS

Page 25 of 30

Page 26

PALPATION
LYMPH NODES
BRONCHIALS

ENGRAVING OF
HEART
(IF ANY)

PALPATION
LYMPH NODES
BRING THEM

Page 27

PALPATION
LYMPH NODES
MESENTERICS

4.5 Other official controls at the slaughterhouse

In addition to the ante and post mortem checks, the veterinary services must conduct the following checks with the frequencies indicated below, documenting them in the routine control sheet (annex 3)

4.5.1 Washing of vehicles

The competent Veterinary Service must carry out and document checks on a daily basis a sample on vehicles (at least 1 vehicle per day among those dedicated to the transport of compliant animals in the following points) after the unloading of the animals, checking in particular:

- ✓ cleaning of vehicles;
- ✓ presence of self-certification of disinfection that allows to identify the place and the day disinfection;
- ✓ the truthfulness of the self-certification, also by contacting the disinfection / sanitation station;
- ✓ the travel log in order to ascertain that no loads have been carried out between disinfection and the current load;
- ✓ that the animals loaded come from a region referred to in 9 CFR 94.12 and 94.1
- ✓ that there has been no transit through a region other than those listed in 9 CFR 94.12 and 94.1, without prejudice to what is stated in point 2.1.2.

4.5.2 Animal by products

The competent Veterinary Service must carry out and document checks on a daily basis on the application of the requirements referred to in paragraph 3.4

4.5.3 Microbiological sampling

The competent Veterinary Service must proceed daily to carry out and document checks on the sampling methods as foreseen in the requirements of paragraph 3.3.

4.5.4 Traceability and non-admixture

The competent Veterinary Service will have to proceed at least monthly to carry out and document checks on the traceability system implemented by the company and on the procedures adopted to ensure the non admixture, as provided for in paragraph 2.1.3.

Page 28

4.5.5 Examination for the search of Trichinae

The competent Veterinary Service must carry out and document the checks on a daily basis a rotation: on sampling methods; on the analyzes carried out in the laboratories attached to the plants of slaughtering and the management of the related meat pending outcome. For US export purposes, they must be all pigs that are slaughtered at the authorized establishments, despite the Community legislation [Reg. (CE) 2015/1375] provides for the possibility of not to test pigs from farms in controlled housing conditions.

4.6 Health marking

Following the favorable outcome of the ante and post mortem examinations, the carcasses must be marked with the health stamp required by Reg (EU) 627/2019. Health marking is carried out under responsibility the Official Veterinarian, who supervises the application of the stamp itself. This must be applied on the external surface of each side and is imprinted with fire or ink systems.

4.7 Routine control

As required by the Ministerial Note DGISAN 10140 of 17/03/2017 and subsequent amendments in the plants of slaughtering included in the list of plants authorized for export to the USA, on the days in which suitable USA products are processed, the control must be carried out by the competent Authority routine which involves the execution of at least one SPS, SSOP and HACCP type control.

4.7.1 SPS

The SPS checks must be documented taking care to include in the registration form at least i following data:

- verified element;
- if the verification is documentary, report the details of the FBO procedure subject to verification.

During the year, guarantee the execution of all on-site and documentary checks.

4.7.2 SSOP

The SSOP checks must be documented, specifying whether they have been carried out:

- in the pre-operational phase (daily frequency - at least one area relevant to a phase of the process slaughter or cutting);
 - o alongside the FBO operator (in this way at least 6 times a year);
 - o at a later stage than that conducted by the FBO;
- in the operational phase (daily frequency - at least one area relevant to a phase of the process slaughter or cutting);
 - o alongside the FBO operator (in this way at least 6 times a year);
 - o at a later stage than that conducted by the FBO;
- on a documentary basis (monthly frequency - taking care to check all records between checks and another, relating to at least one area relevant to a stage of the slaughtering or cutting process)

Page 29

Over the course of the year, ensure that all checks are carried out respecting the frequencies indicated above and to the same time ensuring that all areas of the establishment and stages of the slaughter process have been subjected to the aforementioned official control.

4.7.3 HACCP

As for the HACCP control, taking into account that it is foreseen for this type of establishment compulsory management of the “Zero tolerance for fecal ingesta e milk contamination” requirement as CCP, the verification to be carried out as part of the routine control must necessarily regard one or more of the following activities:

- Verification of the implementation of the measures adopted by the establishment along the slaughtering chain al in order to prevent contamination of the carcasses.
- Documentary verification: Presence of documentary evidence relating to the execution of monitoring on the

- 100% of carcasses with carcass identification monitored, outcome of monitoring, time of execution, monitor references and management of related non-conformities.
- Verification of the monitor: on-site control of the execution of the monitoring and verification of the actual judgment skills (at least 10 carcasses).
- Verifier Verification: Checking the execution of the on-site verification of monitoring and effective judgment (at least 10 carcasses), control of the execution of the verification documentary.
- On-site inspection on casings already subjected to control by the monitor and / or verifier (at least 10 carcasses)

Over the course of the year, ensure that all on-site and documentary checks are carried out frequently stability.

To document the above checks it is necessary to use the forms set out in Annex 3

4.8 Supervision activities

The supervision activity is carried out by the veterinarians in charge with the methods and frequencies provided for in the DGISAN circular 10140 of 17.03.2017 and subsequent amendments and additions.

4.9 Health / pre-export certification

The certifying veterinarians in order to issue health certification for the direct export of pork or pre-certified for subsequent transformation must verify and document the checks carried out in on at least the following points:

- origin of live animals
 - o documentation accompanying the animals to the slaughterhouse or ICA
 - o Compliant with 9 CFR 94.13 or 94.17 / 94.12
- presence of the identification mark of the slaughterhouse / sectioning of origin
- presence of the certificate of origin of fresh meat suitable for export to the USA (in the case of sectioning activities)

Page 29 of 30

Page 30

- absence of non-compliance for the slaughtering activities relating to the lot (s) object of certification
- FBO preshipment documents

5 Requirements for natural casings / casings for supplies to Italian cured meat factories

Natural casings / casings must come from a US licensed slaughterhouse and must comply with the animal health conditions set out in the certificate agreed with the American Authorities for production of products referred to in CFR 94.13. Basically the natural Italian guts / casings must be obtained from animals from the macro-region recognized as being free from MVS and PSC. The guts can then be processed in USDA-FSIS “not enabled” plants as this process is a procedure under US-FDA control. Basically, the following path must be guaranteed:

pigs from the MVS-free macro-region

USDA-FSIS enabled macroregion slaughterhouse

US-FDA registered gut processing plant

charcuterie factory located in the USDA-FSIS enabled macro-region

Natural casings / casings from other countries and processed in Italian casings processing plants
US-FDA registered must still be sourced from US licensed slaughterhouses and must
comply with the requirements of CFR 94.13.
Such natural casings / casings must arrive at the processing plant accompanied by
health documentation that guarantees compliance with 9 CFR 94.1

6 Attachments

Attachment 1: Health certification for the movement of meat from slaughterhouses to plants in
processing in compliance with USA export requirements

Annex 2: HACCP Model for Traditional Swine Slaughter

Annex 3: Rev2021 Routine Control Card

Annex 4: Supporting documentation EU / US HEALTH EXAMINATION COMPARISON TABLE
POST-MORTEM IN PIGS

LETTERHEAD OF THE ASL

Health certification for the movement of meat from slaughterhouses to processing plants in compliance with USA export requirements

1. Shipper :
 - a. Name
 - b. Street address
 - c. Approval number
2. Reference number of the original certificate attached
 - a. TRACES reference number
 - b. Competent authority
3. Recipient :
 - a. First name
 - b. Street address
 - c. Approval number
4. No. Accompanying documents
 - a. Total gross weight I.20.
 - b. Number of packages I.21.
 - c. Seal number

Please tick the points that are not applicable

HEALTH CERTIFICATIONS

I, the undersigned Dr. _____ Official Veterinarian of the AUSL of , I certify that:

1. the above mentioned meat has been stamped with the following veterinary approval number.... and that the animals from which they were obtained were born in and were bred in
2. no cases of foot-and-mouth disease, rinderpest, African swine fever, classical swine fever and vesicular disease were found in the farms of origin of the animals in 60 days. Before the slaughter.
3. the animals and their meat were found to be healthy before and after slaughter.
4. the animals were slaughtered on

AND THEREFORE THEY ARE CONFORMING TO 9 CFR 94.17 / 94.12

Place and date: _____

The Official Veterinarian

FURTHERMORE

The animals from which the meat comes

1. were born and raised in regions other than those recognized as infected under 94.1 (a) which includes regions infected with Bovine Plague or Foot-and-mouth disease or included in paragraph 94.12 (a) which includes regions infected with swine vesicular disease.
2. have never stayed, have never passed through a region other than that referred to in the previous point and have never come into contact with animals that were born, raised or have stayed in a region referred to in 9CFR94.1 (a)
3. the farm from which the animals originate has never introduced animals from regions recognized as infected in accordance with 94.1 (a)
4. during the slaughtering and / or cutting of the meat, no animals or meat that did not meet the conditions set out in this certificate were present in the establishment

AND THEREFORE COMPLY WITH EVEN IN 9 CFR 94.1 3

Place and date: _ _ _ _ _

The Official Veterinarian _ _ _ _ _

HACCP Model for Traditional Swine Slaughter

The United States Department of Agriculture (USDA) published the [Pathogen Reduction/Hazard Analysis Critical Control Point \(HACCP\) Systems Final Rule](#) in July 1996 mandating all USDA inspected meat and poultry establishments implement a HACCP system. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) is a systematic and scientific method of process control for the production of safe food products. The HACCP regulations ([9 CFR Part 417](#)) require establishments to develop and implement a system of controls designed to improve the safety of their products. The HACCP models' focus is on product safety, not product quality characteristics.

With the rule, FSIS made available a guidebook for the preparation of HACCP plans and a generic model for each food processing category defined in the regulation ([9 CFR 417.2\(b\)\(1\)](#)). The guidebook and the generic models have been revised since their initial publication to be consistent with current science and policy. FSIS recommends you use of the updated [Guidebook for the Preparation of HACCP Plans](#) when developing an establishment-specific HACCP plan.

Generic models serve as useful examples of how to meet the regulatory requirements. Each model represents a food processing category. Each processing category may contain numerous products. Therefore, each single model represents a category of products and, as such, the models do not demonstrate unique products or novel processes. The generic models are not intended to be used "as is". Establishments are to tailor the model(s) to fit the establishment's operation.

The model's critical control points (CCPs) do not necessarily apply to all operations or products. Products or operations may require fewer or more CCPs depending on the operation. The flow diagram demonstrates a general production process and should be modified to reflect the processes used at the establishment. The food safety critical limits selected must come from scientific documents or other reliable sources. Each model includes references for guidance on the selection of critical limits.

To select the model that will be most useful for the products produced, consider the production activity occurring (slaughter, cutting, grinding, smoking, cooking, etc.), the product (beef, pork, chicken, etc.), and the food safety characteristics of the final product produced (intact or non-intact, raw or ready-to-eat, requires refrigeration or is shelf-stable, etc.). Examine the list of processing categories ([9 CFR 417.2\(b\)\(1\)](#)) and group similar products according to the categories. It is common for many products to be grouped under the same category and HACCP plan. Selection of the processing categories reveals which of the generic models might be useful.

Selecting the most appropriate model to work from will save the establishment time and personnel resources. Deciding on a generic model is an important achievement for your establishment.

The records produced while documenting a HACCP plan, including all documentation used to support the hazard analysis are HACCP records ([CFR 417.5\(a\)](#)). The selection of processing categories and HACCP models are preliminary steps to completing a hazard analysis. The documents produced during the selection process are HACCP records. Ensure you maintain the documents produced while developing a HACCP plan.

For further assistance with developing HACCP plans see the [Guidebook for the Preparation of HACCP Plans](#) and the guidance materials available on the FSIS [HACCP](#) webpage.

EXAMPLE PRODUCT DESCRIPTION¹

Process / Product Name: Market Hog Slaughter, Raw Intact (cuts)

Process / product type name	Raw Intact (carcasses, sides, quarters, primals, sub-primals, variety meats (offal) and head meat)
Important product characteristics (A_w, pH, Preservatives, etc.)	Not Applicable
How it is to be used	For further processing at this facility or another establishment or Intended for cooking by end consumer.
Packaging (durability and storage conditions)	Protective cover butcher paper, vacuum packaged, bagged, or boxed
Shelf Life and at what temperature	Refrigerated - 15 days at 40 °F Frozen – 180 Days at <10°F
Where it will be sold (specify intended consumers, especially at-risk populations²)	Sold direct to another establishment or to household consumers through retail outlets or distributed to hotels, restaurants, and institutions (HRI).
Labeling instructions	Product name, inspection legend and establishment number, handling statement, net weight statement, address line, nutrition facts, and safe handling instructions.
What special distribution controls are required?	Keep refrigerated <40°F Keep frozen <10 °F

DATE: _____ APPROVED BY: _____

¹ Prior to developing the HACCP plan read the FSIS [Guidebook for the Preparation of HACCP Plans](#) for detailed descriptions of the worksheets and hazard analysis. This worksheet helps describe the products.

² At-risk populations include young children, elderly and immunocompromised persons.

EXAMPLE LIST OF PRODUCT INGREDIENTS AND INCOMING MATERIAL³

Process / Product Name: Market Hog Slaughter, Raw Intact (Cuts)

Meat and meat by-products	Market hogs
Non-Meat food ingredients	None
Antimicrobials⁴ or processing aids	Scald agents, Organic acid ⁵
Packaging material	Butcher paper and tape, foam bone protectors, cardboard boxes, self-adhesive labels, plastic vacuum bags
Restricted ingredients or allergens	None
Other	None

DATE: _____ APPROVED BY: _____

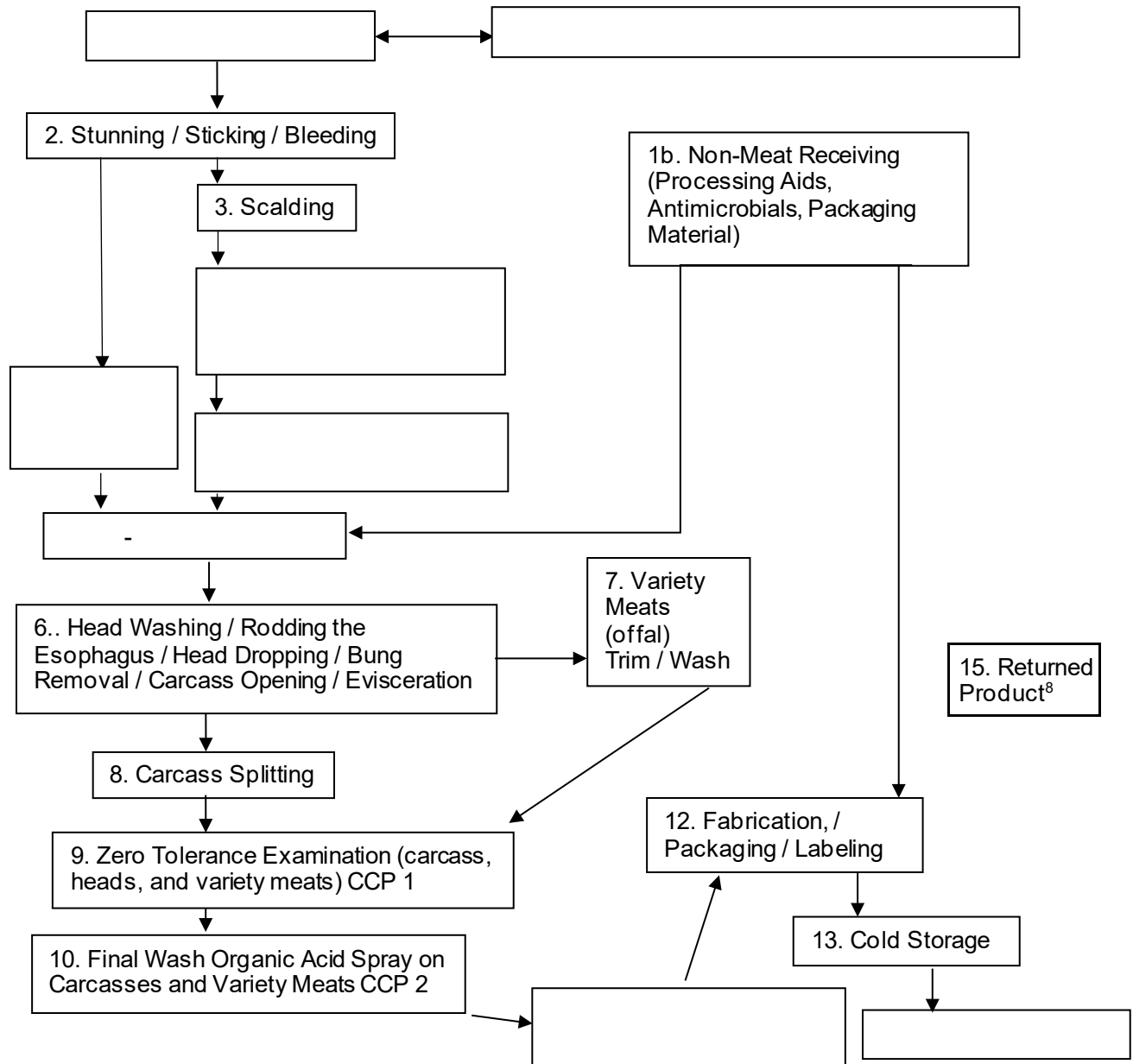
³ List all meat, non-meat ingredients, restricted ingredients (for example, nitrites), processing aids, packaging material used in the production of this product. This is important to help identify any special ingredients or processes to address in the HACCP plan.

⁴ FSIS and the Food and Drug Administration (FDA) have a memorandum of understanding ([MOU](#)) that establishes the working relationship followed when responding to notifications for the use of food additives intended for use in the production of FSIS regulated products. FSIS determines the suitability of the use of food ingredients used in the production of meat, poultry, and egg products. FSIS consults, as necessary, with FDA on the requirements under the Food Drug & Cosmetic Act and its implementing regulations. See [FSIS Directive 7120.1, Safe and Suitable Ingredients Used in Meat Poultry and Egg Products](#) for the list of suitable ingredients.

⁵ Antimicrobial interventions, even if considered processing aids, must be addressed in the HACCP system.

EXAMPLE PROCESS FLOW DIAGRAM⁶

Process / Product Name: Market Hog Slaughter⁷, Raw Intact (Cuts)



DATE: _____ APPROVED BY: _____

⁶ Note: This is an example chart. Each establishment's flow chart may be different. An establishment can determine what steps are included in the overall process as long as all of the hazards are considered in the hazard analysis.

⁷ This model demonstrates two approaches to carcass preparation, either all carcasses are skinned (proceed from step 2 directly to step 4b), or carcasses are scalded (step 2 through steps 3, 4, and 4a).

⁸ The Returned Product step (15) is shown as not connected to another process step. Returned product may re-enter the production system at different process steps depending on condition or problem. Returned product may be relabeled, re-processed, discarded, etc.

EXAMPLE MARKET HOG SLAUGHTER HAZARD ANALYSIS⁹

Column 1	Column 2	Column 3	Column 4	Column 5	Column 6
Ingredient, Process Step	Potential Hazards (Introduced or Controlled) at this Step ¹⁰	Is the Potential Food Safety Hazard Reasonably Likely to Occur (RLTO)? (Yes or No) ¹¹	Justification / Basis for Decision ¹²	If yes in Column 3 (hazard RLTO), What Control Measures Can Be Applied to Prevent, Eliminate, or Reduce the Hazard to Acceptable Levels ¹³	Is this Step a Critical Control Point (CCP)? ¹⁴

⁹ See [FSIS Compliance Guideline for Controlling Salmonella in Market Hogs](#), [FSIS Compliance Guideline for the Prevention and Control of Trichinella and Other Parasitic Hazards in Pork and Products Containing Pork](#), and [FSIS Compliance Guide: Modernization of Swine Inspection System](#) for suggested slaughter best practices and a list of scientific and technical references.

¹⁰ Hazards are grouped into three categories: Biological (B), Chemical (C), and Physical (P). Biological hazards are living organisms. Chemical hazards may be naturally occurring in foods, used, or added during the processing of foods, or administered to live animals. Physical hazards are a component of a food that is unexpected, such as plastic, glass, metal, or bone in a boneless product. See the [Guidebook for the Preparation of HACCP Plans](#) for more information about hazards identification.

¹¹ Place the justification for your decision in column 4. Include control measures in column 4 for hazards not reasonably likely to occur and place them in column 5 for hazards reasonably likely to occur. If a hazard is reasonably likely to occur, then a CCP must be addressed at this step or a later step. See [FSIS Meat and Poultry Hazards and Controls Guide](#) for a list of frequently used controls.

¹² Scientific references are important in making decisions, providing justifications, and validating the HACCP system. When scientific references are used for decisions, the referenced article must be part of the HACCP records. If the scientific justification is from FSIS, then list the document name. If justification is not from an FSIS program, then HACCP system design must be supported by documentary evidence—that is, documents depicting the theoretical principles, expert advice from processing authorities, scientific or technical data, peer-reviewed journal articles, pathogen modeling programs, or other information demonstrating that particular process control measures can adequately prevent, reduce, or eliminate specific hazards. These non-FSIS supporting documents must be kept for the life of the HACCP plan.

¹³ Because the results obtained under prerequisite programs could affect decisions made in the hazard analysis, an establishment is required to maintain records associated with these programs as supporting documentation for its hazard analysis ([9CFR417.5\(a\)](#)). When an establishment determines that a potential hazard is not reasonably likely to occur because the implementation of a prerequisite program (e.g., Sanitation SOP, written sanitary dressing procedures incorporated into prerequisite programs, purchase specifications, antimicrobial interventions) prevents conditions that make the potential hazard likely, that prerequisite program then becomes part of the HACCP system and as a result, must be validated. This means that establishments must maintain scientific or technical support for the design of those prerequisite programs used to support decisions in the hazard analysis and must collect in-plant validation data to support that the programs are implemented as designed (see [FSIS Compliance Guideline HACCP Systems Validation](#), page 5).

¹⁴ To determine whether a CCP is necessary, see [Guidebook for the Preparation of HACCP Plans](#) for decision tree to evaluate the areas of control (column 5) to determine the best CCP to control, reduce, or eliminate a hazard.

Step	Hazard	RLTO	Justification / Basis	Controls	CCP
1. Live Hog Receiving	B: Pathogens, <i>Salmonella</i>	Yes	Live hogs may have pathogens on hair, skin, feet, and in the digestive tract.	Controlled at Subsequent CCP in process: CCP 1: Zero Tolerance Examination, CCP 2: Organic Acid Spray. Maintain adequate sanitation in holding pens, Good Manufacturing Practices. Documented pre-harvest farm management measures to reduce <i>Salmonella</i> .	No
	<i>Trichinella</i> ¹⁵	No	APHIS ¹⁶ validated <i>Trichinella</i> pre-harvest safety program. Therefore, the hazard is not reasonable likely to occur and treatment of such products for the destruction of <i>Trichinae</i> is not necessary.	Transportation controls to reduce stress and fecal shedding, as well as cross-contamination.	
	C: Drug residues	No	Low risk per USDA Residue Monitoring Program, <u>Compliance Guide for Residue Prevention</u> . Residue certifications for live animals. Written Drug Residue Control SOP (Standard Operating Procedure).		
	P: Foreign material, metal	No	Recorded historical data from written Foreign Material SOP ¹⁷ indicates low		

¹⁵ See , [FSIS Compliance Guideline for Controlling Salmonella in Market Hogs](#) for guidance on controlling Salmonella and [FSIS Compliance Guideline for the Prevention and Control of Trichinella and Other Parasitic Hazards in Pork and Products Containing Pork](#) for options used to prevent the control of *Trichinella* in pork and pork products.

¹⁶USDA Animal and Plant Health Inspection Service

¹⁷ Example: This Foreign Material SOP (prerequisite program) should have details on how this procedure is preventing the hazard from occurring (metal prevention controls) as well as the on-going verification procedures. These controls should be evident within the written document upon review. The Foreign Material SOP and plant data related to validation and on-going verification activities then become part of record keeping and historic data.

Step	Hazard	RLTO	Justification / Basis	Controls	CCP
	(needles, wire)		likelihood at this establishment and from suppliers. ¹⁸ Written Visual Ante-mortem Examination of Swine SOP for observation of live hogs in holding pens, carcasses during dressing, and parts, viscera, and equipment during processing make this hazard not reasonably likely to occur.		
1a. Live Animal Wash: for heavy Contamination ¹⁹	B: Pathogens <i>Salmonella</i>	Yes	Skin and hair from swine are a significant source of contaminants in slaughter operations.	Controlled at Subsequent CCP in process: CCP 1: Zero Tolerance Examination, CCP 2: Organic Acid Spray. Written Live Animal Wash SOP with conditions for use (processing conditions, suppliers, customer specifications, etc.) and wash parameters to decrease pathogens and prevent cross-contamination.	No
	C: None				
	P: None				
1b. Non-Meat Receiving (Processing Aids / Antimicrobials, Packaging Material)	B: None				

¹⁸ Note: this "historical data" must be supported with evidence from the establishment through the establishment's history or validation data with reference to the actual SOP or prerequisite program. When historical data is not available (for example, a HACCP plan for a new process or product), then system design must be supported by other documentary evidence, such as the [FSIS Meat and Poultry Hazards and Controls Guide](#) which states "visual examination of carcass for foreign material during slaughter" is a frequently used control for foreign material hazards in swine slaughter.

¹⁹ The criteria for use of the live animal wash should be clearly established in the prerequisite program.

Step	Hazard	RLTO	Justification / Basis	Controls	CCP
	C: Incorrect chemical concentration received	No	Letters of Guarantee from suppliers. Written Chemical Receiving, Storage and Use SOP describing procedures for receiving, storage, mixing, use, and operational parameters verification procedures. Safety Data Sheets		
	P: None				
2. Stunning, Sticking, Bleeding	B: Pathogens <i>Salmonella</i>	Yes	Live hogs may have pathogens on hair, skin, feet, and in the digestive tract. Contaminants on swine hair and skin could transfer to product during dressing procedures.	Controlled at Subsequent CCP in process: CCP 1: Zero Tolerance Examination, CCP 2: Organic Acid Spray. Written Slaughter SOP describing the removal (trimming) of visible contaminants in the area where sticking occurs and the sanitation (heat or chemical) of the sticking knife prior to each procedure.	No
	C: None				
	P: None				
3. Scalding	B: Pathogens <i>Salmonella</i>	Yes	Potential for cross-contamination through stick wound as well as scalding process.	Controlled at Subsequent CCP in process: CCP 1: Zero Tolerance Examination, CCP 2: Organic Acid Spray. Written Scalding SOP for procedures to minimize cross-contamination during scalding and use of processing aids, scald agent, anti-foam, and carcass holding time and solution temperature parameters used in scalding process to decrease pathogen load, and maintenance of scalding sanitary condition (easy to clean and in good repair).	No

Step	Hazard	RLTO	Justification / Basis	Controls	CCP
				Immediate trimming of stick wound after scalding.	
	C: Inappropriate chemical or concentration of scald agent used	No	Letters of Guarantee from suppliers. Safety Data Sheets on file. Written Chemical Receiving, Storage, and Use SOP for mixing and determining concentration of chemicals to ensure the mixture is made per the manufacturer's instructions and is within the allowable limits identified in <u>Directive 7120.1</u> (FCN# [insert number])		
	P: None				
4. Dehairing, Gambrelling, Singeing, Polishing, Shaving, Knife Trimming	B: Pathogens <i>Salmonella</i>	Yes	Pathogens may be present on hog's skin. Potential for cross-contamination during dehairing operation. Singeing may reduce pathogens but is not a means to eliminate pathogens on skin.	Controlled at Subsequent CCP in process: CCP 1: Zero Tolerance Examination, CCP 2: Organic Acid Spray Written Sanitation SOP to maintain equipment sanitary conditions to minimize cross-contamination. Written Sanitary Dressing SOP.	No
	C: None				
	P: None				
4a. Skinning (as needed during hard hair season)	B: Pathogens <i>Salmonella</i>	Yes	Pathogens may be present on hog's skin. Potential for cross-contamination during skinning operation.	Controlled at Subsequent CCP in process: CCP 1: Zero Tolerance Examination, CCP 2: Organic Acid Spray. Written Sanitation SOP to maintain equipment sanitary conditions to minimize cross-contamination. Written Sanitary Dressing SOP.	No
	C: None				

Step	Hazard	RLTO	Justification / Basis	Controls	CCP
	P: None				
4b. All Carcasses Skinned	B: Pathogens <i>Salmonella</i>	Yes	Pathogens may be present on hog's skin. Potential for cross-contamination during skinning operation.	Controlled at Subsequent CCP in process: CCP 1: Zero Tolerance Examination, CCP 2: Organic Acid Spray. Written Sanitation SOP to maintain equipment sanitary conditions to minimize cross-contamination. Written Sanitary Dressing SOP.	No
	C: None				
	P: None				
5. Pre-Evisceration Wash²⁰	B: Pathogens <i>Salmonella</i>	Yes	Pathogens may be present on hog's skin. Washing may reduce pathogens but is not a means to eliminate pathogens on skin.	Controlled at Subsequent CCP in process: CCP 1: Zero Tolerance Examination, CCP 2: Organic Acid Spray. Written Pre-evisceration Carcass Wash SOP. Process Control SOP (prerequisite program) for sampling of microbial organisms to monitor the establishment's ability to maintain process control (<u>9 CFR 310.18</u>).	No
	C: Inappropriate antimicrobial use and concentration	No	Letters of Guarantee from suppliers. Safety Data Sheets on file. Written Chemical Receiving, Storage, and Use SOP for mixing and determining concentration of chemicals in scald water to ensure it meets manufacturer's instructions and <u>Directive 7120.1</u> approval (FCN# [insert number]).		

²⁰ Pre-evisceration wash can be a control step where application parameters are monitored and documented in a prerequisite program (as listed). If a hazard at a step is considered reasonably likely to occur, a CCP needs to be assigned either at that step or at a later step. [FSIS Directive 7120.1, Safe and Suitable Ingredients Used in Meat, Poultry and Egg Products](#) lists suitable compounds for pre-evisceration wash. Concentrations and control parameters in prerequisite programs need to be validated to ensure they work as intended in the establishment (see [FSIS Compliance Guide HACCP Systems Validation](#)).

Step	Hazard	RLTO	Justification / Basis	Controls	CCP
	P: None				
6. Head Washing, Rodding the Esophagus, Head Dropping, Bung Removal, Carcass Opening, Evisceration	B: Pathogens <i>Salmonella</i>	Yes	Live hogs may have pathogens on hair, skin, feet, and in the digestive tract. Contaminants could transfer to product during dressing procedures. Cross-contamination from insanitary dressing procedures and employee handling.	Controlled at Subsequent CCP in process: CCP 1: Zero Tolerance Examination, CCP 2: Organic Acid Spray. Documentation of properly trained employees. ²¹ Written Sanitation SOP for procedures and verification of equipment sanitized between each carcass processed to minimize cross-contamination. Written Sanitary Dressing Procedures which include tying the esophagus to prevent contamination from stomach contents. Written Pre-evisceration Wash SOP to minimize overspray from cabinet.	No
	C: None				
	P: None				
7. Variety Meats (Offal) Trim / Wash	B: Pathogens <i>Salmonella</i>	Yes	Live hogs may have pathogens on hair, skin, feet, and in the digestive tract. Contaminants could transfer to product during dressing procedures.	Controlled at Subsequent CCP in process: CCP 1: Zero Tolerance Examination, CCP 2: Organic Acid Spray. Properly trained employees to examine variety meats (offal). Written Sanitation SOPs to prevent cross-contamination and to minimize outgrowth of pathogens. ²²	No

²¹ FSIS recommends that slaughter operations focus on their sanitary dressing procedures on preventing carcass contamination and the creation of insanitary conditions. Document the training of employees and training material used. Poor sanitary dressing procedures result in carcass contamination (visible or invisible, for example, microbial contamination) and limit the effectiveness of antimicrobial interventions.

²² Reference can be used to justify temperature and time during processing (for example, [The Significance of time-temperature to growth of foodborne pathogens during refrigeration at 40-50°F \(Tompkin, R.B. 1996\)](#)).

Step	Hazard	RLTO	Justification / Basis	Controls	CCP
	C: None				
	P: None				
8. Carcass Splitting	B: Pathogens <i>Salmonella</i>	Yes	Meat can become contaminated with pathogens during dressing procedures and processing. Splitting saw can transfer contaminants from carcass to carcass.	Controlled at Subsequent CCP in process: CCP 1: Zero Tolerance Examination, CCP 2: Organic Acid Spray. Recorded historical data from written Sanitation SOP Check to address splitting saw sanitation between carcasses to prevent cross-contamination indicates low likelihood of occurrence. ²³ Written Sanitary Dressing SOP for monitoring the time required to move carcasses through the slaughter process to reduce exposure to contaminants.	No
	C: None				
	P: None				
9. Zero Tolerance Examination (Carcass heads, and Variety Meats (Offal))	B: Pathogens <i>Salmonella</i>	Yes	It is widely accepted that carcasses and organs are to be handled in a sanitary manner to prevent contamination with feces or ingesta. FSIS enforces a zero tolerance standard for visible fecal material, ingesta, or milk on carcasses and parts (Livestock Carcasses and Poultry Carcasses Contaminated With Visible Fecal Material). If contamination		Yes CCP 1 ²⁴

²³ Documentation to support this statement using in-plant data collected from prerequisite program (Sanitation SOP) validation and on-going verification check. When historical data is not available (for example, a HACCP plan for a new process or product), then system design must be supported by other documentary evidence, such as the [FSIS Meat and Poultry Hazards and Controls Guide](#) which states “minimize cross-contamination through sanitary dressing procedures; Sanitation SOPs” is a frequently used control for biological hazards in swine slaughter.

²⁴ The CCP to reduce, control, or eliminate the previous hazards associated with zero tolerance for milk, fecal material and ingesta as designated by “yes” in column 6.

Step	Hazard	RLTO	Justification / Basis	Controls	CCP
			occurs, it is removed by trimming (9 CFR 310.18(a)).		
	C: None				
	P: None				
10. Final wash and Organic Acid Spray on Carcass and Variety Meats	B: Pathogens <i>Salmonella</i>	Yes	Live hogs may have pathogens on hair, skin, feet, and in the digestive tract. Contaminants could transfer to product during dressing procedures.	Organic Acid sprays documented ²⁵ to reduce contaminants on carcasses, variety meats (offal), and meat. ²⁶ Written Carcass Wash SOP to minimize overspray from cabinet and ensure complete coverage.	Yes CCP 2
	C: Inappropriate concentration of organic acid	No	Written Chemical Receiving, Storage, and Use SOP for mixing and determining concentration of chemicals to ensure the mixture is made per the manufacturer's instructions and is within the allowable limits identified in Directive 7120.1 (FCN# [insert number])		
	P: None				
11. Product (Carcass and	B: Pathogen outgrowth <i>Salmonella</i>	No	Written Product Chilling SOP to address carcass and variety meats chilling and		

²⁵ Provide reference for scientific support and validation for effective concentrations and support for critical operational parameters that reduce biological hazards. [FSIS Directive 7120.1, Safe and Suitable Ingredients Used in Meat, Poultry and Egg Products](#) contains the list of substances that may be used in the production of meat and poultry products. The list contains the allowable amounts and the intended use of the approved antimicrobials. The list (Directive 7120.1) can be used as supporting documentation for chemical hazard controls (safety and suitability). Directive 7120.1 cannot be used as support for the control of biological hazards because the antimicrobial concentration needed to control bacteria is different from the concentrations required for safety and suitability.

²⁶ If an establishment implements a process consistent with the process specifications described in the scientific support, and the scientific support contains microbiological data specifying the level of pathogen reduction achieved by the intervention strategy for the target pathogen identified in the hazard analysis, the in-plant validation data collected during the 90 day initial validation period will consist of data on quantifiable characteristics of the critical operational parameters, such as pressure, temperature, and concentration. However, if an establishment implements different critical operational parameters in the process from the scientific support, or the scientific support identified does not contain microbiological data, then the establishment should collect in-plant data demonstrating the critical operational parameters that it has implemented can all be met AND should collect in-plant microbiological validation data or identify scientific support with microbiological data that demonstrates the effectiveness of those implemented critical operational parameter (FSIS Compliance Guideline HACCP Systems Validation, page 27).

Step	Hazard	RLTO	Justification / Basis	Controls	CCP
Variety Meats) Chilling			holding cooler temperature to reduce pathogen growth ²⁷ Tompkin, R.B. 1996 . Written Sanitation SOP to address cooler sanitation and sanitary handling of products held in the cooler. Process Control prerequisite program for sampling of microbial organisms to monitor the establishment's ability to maintain process control (<u>9 CFR 310.18</u>).		
	C: None				
	P: None				
12. Fabrication, Packaging, Labeling	B: Pathogen outgrowth <i>Salmonella</i>	No	Written Fabrication SOP to address temperature control for the processing room to reduce pathogen outgrowth (Tompkin, R.B. 1996). Written Sanitation SOP includes procedures for sanitary handling of product.		
	C: None				
	P: None				
13. Cold Storage	B: Pathogen outgrowth <i>Salmonella</i>	No	Written Cooler Storage SOP for proper cooler storage temperature (Tompkin, R.B. 1996). Written Sanitation SOP to address cooler sanitation.		
	C: None				
	P: None				

²⁷ References can be used to justify temperature and time during processing (for example, [The Significance of time-temperature to growth of foodborne pathogens during refrigeration at 40-50°F \(Tompkin, R.B. 1996\)](#)).

Step	Hazard	RLTO	Justification / Basis	Controls	CCP
14. Product Shipping	B: Pathogen Outgrowth <i>Salmonella</i>	No	Written Final Product SOP for procedures to examine outgoing products including sanitary condition of trucks, functioning transport refrigeration unit, and package integrity.		
	C: None				
	P: None				
15. Returned Product	Reinspection SOP implemented before accepting returned product. Product enters the appropriate step of the production system based on findings of product evaluation. Opened packages are not accepted. Notify FSIS personnel when product has been returned.				

DATE: _____

APPROVED BY: _____

Market Hog Slaughter (Raw Intact) HACCP PLAN ²⁸									
Critical Control Point (CCP)	Significant Hazard(s)	Critical Limits for Each Control Measure	Monitoring Procedures				Corrective Action	Verification	Records
			What	How	Frequency	Who			
CCP 1 Zero Tolerance Examination	B: Pathogen: <i>Salmonella</i>	No (Zero) visibly detected fecal material, milk, or ingesta contaminants on carcasses, heads, or variety meats.	Examine carcasses, heads, and variety meats for contaminants.	Observe all surfaces of 2 carcasses at the USDA final rail inspection station. Observe all surfaces of 2 heads after dressing at head processing station. Observe all surfaces of 2 pieces of variety meats.	Once per shift for carcasses. Once per shift for variety meats and heads.	Designated employee.	Any visible fecal material, ingesta, or milk contaminants are knife trimmed immediately from carcasses, heads, or variety meats. ²⁹ If a deviation from the critical limit occurs, the production supervisor will per <u>9 CFR 417.3</u> : 1. Hold all product produced after the last acceptable check until appropriate disposition taken (no product injurious to health will be sold); 2. Determine and eliminate the cause of the deviation; 3. Bring the CCP under control; 4. Take measures to prevent recurrence.	Once per day a QA Tech or designated employee will examine for contaminants 2 randomly selected carcass sides from those held in the cooler. Once per week at a randomly chosen time, a QA Tech will examine for contaminants 2 randomly selected dressed heads and 2 randomly selected pieces of variety meats. Once per week at a randomly chosen time, a QA Tech will observe the designated employee perform zero tolerance monitoring on carcasses, variety meats, and heads. Weekly, the QA Tech will review the Zero Tolerance Check Form completed by designated employee. Records Review (<u>9 CFR 417.4(a)(2)(iii)</u>)	Zero Tolerance Check Form ³⁰ Corrective Action Log Preshipment Records Review Form Verification Records

²⁸ This information is to help small and very small establishments in understanding the requirements in [Title 9 Code of Federal Regulations \(9 CFR\) Part 417](#). The HACCP model is for demonstration purposes only. The model does not represent requirements that must be met.

²⁹ For example, an SOP describing the monitoring procedures might include this statement “each head, carcass and variety meat with a deviation will be shown to the supervisor. The supervisor will determine the cause of the deviation, take whatever measures are necessary to restore the CCP to control, and document the corrective actions in the Corrective Actions Log.”

³⁰ One form for all monitoring and verification activities.

Critical Control Point (CCP)	Significant Hazard(s)	Critical Limits for Each Control Measure	Monitoring Procedures				Corrective Action	Verification	Records
			What	How	Frequency	Who			
CCP 2 Organic Acid Spray	B: Pathogens, <i>Salmonella</i>	Mix solution³¹ per manufacturer's instructions to achieve 2-5% solution of organic acid. Temperature of the solution in the tank is not to exceed 55°C. The solution is sprayed directly onto carcasses, head meat, and variety meats. The solution will be applied to each carcass side for 15 seconds and each whole carcass for 25 seconds or until all surfaces are dripping wet and some of the solution drips off. The solution will be applied to head meat and variety meats until all surfaces are wet and some of the solution drips off.	Monitor the mixing of the organic acid solution, measure the temperature of the solution in the pressure tank, and check the application of the solution.	Check the volumes of the ingredients used to make the solution. Check the temperature of the solution in the tank with a handheld thermometer. Monitor the application of the solution to carcasses, variety meats, and head meat pieces.	Check the volumes of the ingredients and solution temperature once per shift. The application of the solution is monitored twice per shift.	QA Tech or designee	If the organic wash is outside the solution range, not applied to all surfaces or exceeds 55°C then the critical limits are not met. If a deviation from the critical limit occurs, the production supervisor will per <u>9 CFR 417.3</u>: 1. Hold all product produced after the last acceptable check until appropriate disposition taken (no product injurious to health will be sold); 2. Determine and eliminate the cause of the deviation; 3. Bring the CCP under control; 4. Take measures to prevent recurrence.	Randomly, once per week, QA Manager observes QA Tech performing monitoring functions; Once per week, QA Manager will calibrate thermometer per manufacturer's procedures. Once per week, the QA Manager will use a test kit to measure the solution concentration. Daily, QA Tech will review the Organic Acid Spray Form completed by designated employee. Records Review <u>9 CFR 417.4(a)(2)(iii)</u>	Organic Acid Spray Form Corrective Action Log Preshipment Records Review Form Verification Records

³¹ This is an example HACCP plan. See Directive 7120.1 for a complete list of antimicrobials that FSIS verifies as safe and suitable.

Rev 20 21	Card Control Routine
----------------------	-----------------------------

NUMBER / IDENTIFIER

FILE Date / / TIME:

ASL Veterinary Service	
Official Veterinarian	Dr.
Food company: Company name / Identification number	
Notified to the Representative of the food company	Dr.
	Qualification:

Judgment: YES = requirement inspected and fully compliant, NO = requirement inspected and Non-compliant; // = not inspected or not applicable

Evidence collected: it is necessary to provide a minimum description of what was observed in the course of the activity

SPS department:		
REQUIREMENTS INSPECTED	Evidence collected describe	Judgment
Disinfestation and rodent control - 416.2 (a)		
Construction - 416.2 (b)		
Lighting - 416.2 (c)		
Ventilation - 416.2 (d)		
Water system and wastewater evacuation system - 416.2 (e) (f)		
Water supply - 416.2 (g)		
Changing rooms and toilets - 416.2 (h)		
Equipment and tools - 416.3 (a) (b) (c)		
General rules for cleaning and disinfection activities -416.4 (a) (b) (c)		
Personal hygiene - 416.5 (a) (b) (c)		
Bring the extremes of d OCUMENTATION / r egistrazioni examined		

SSOP			
REQUIREMENTS INSPECTED		Evidence collected describe	Judgment
Preoperative Control :	☐ In support		
	☐ Post OSA check		
Operational Control:	☐ In support		
	☐ Post OSA check		
Report the details of the documents / records examined			

HACCP			
REQUIREMENTS INSPECTED		Evidence collected describe	Judgment
CCP exam "Zero tolerance for fecal ingesta and milk contamination "	☐ Documentary verification		
	☐ Check activity of the monitor		
	☐ Verifi cation activities of the verifier		
	☐ On-site inspection of carcasses		
Report the details of the documents / records examined			

OTHER SPECIFIC REQUIREMENTS OF SLAUGHTER PLANTS		
REQUIREMENTS INSPECTED	Evidence collected describe	Judgment
Animal welfare		
Transport of animals to the slaughterhouse including vehicle washing		
Management of animals by products		
FBO sampling plan (report researched microorganism)		
Trichina		
Health marking		
Traceability and non-mixing		
Bring the extremes d i d o cumentazion i / r egistrazioni examined		

NON-CONFORMITY DETECTED			
SPS []	SSOP []	HACCP []	SLAUGHTER PLANT []
DESCRIPTION: V EDI NON-CONFORMITY SHEET N ° ____ _ DATED ____ / ____ / ____			
PROPOSAL FOR CANCELLATION FROM THE US LIST []			
MOTIVATION:			

the Official Veterinarian The Head of the food company
(ASL signature and stamp) (for acknowledgment)

DIPARTIMENTO DELL'AGRICOLTURA DEGLI STATI UNITI
SICUREZZA ALIMENTARE E SERVIZIO DI ISPEZIONE
WASHINGTON DC

DIRETTIVA FSIS

6100.2
Revisione 1

24/10/16

ISPEZIONE DEGLI ANIMALI POST-MORTEM

CAPITOLO I - GENERALE

I. SCOPO

Questa direttiva fornisce istruzioni al personale del programma di ispezione (IPP) su come eseguire l'autopsia ispezione del bestiame. La direttiva istruisce anche i veterinari della sanità pubblica (PHV) su come farlo documentare i risultati dell'ispezione post mortem nel sistema informativo di sanità pubblica (PHIS).

II. CAMBIAMENTI SIGNIFICATIVI

A. Fornisce istruzioni all'IPP sulle procedure di ispezione post mortem per le diverse specie di bestiame.

B. Fornisce istruzioni di ispezione all'IPP in linea sulla palpazione dei linfonodi mesenterici e portale dei suini.

C. Fornisce istruzioni all'IPP sulla documentazione dei risultati dell'ispezione post mortem nell'animale PHIS Rapporto di disposizione. Il modulo FSIS 6200-14 (Daily Disposition Record) non è più richiesto, perché il file i risultati dell'ispezione post mortem vengono acquisiti in PHIS.

D. Fornisce istruzioni all'ispettore responsabile (IIC) sulle responsabilità e l'autorità per la riduzione del velocità della linea di macellazione.

E. Fornisce istruzioni agli IIC sui criteri utilizzati per valutare (e consentire) la richiesta di uno stabilimento un metodo di presentazione alternativo per carcasse o parti.

F. Fornisce istruzioni all'IPP sulla verifica che lo stabilimento raccolga e / o documenti animali dispositivi di identificazione.

III. CANCELLAZIONI

FSIS Direttiva PHIS 6100.2, *Ispezione del bestiame post mortem*, 4/11/11
Modulo FSIS 6200-14 (Registro delle disposizioni giornaliere)

IV. SFONDO

Il Federal Meat Inspection Act (FMIA) (Sezione 21 USC 604) e le normative sull'ispezione della carne (9 CFR 310.1 (a)) impone all'IPP di condurre l'ispezione post mortem di tutte le carcasse e parti di bestiame (es. bovini, ovini, suini e caprini). L'IPP deve esaminare e ispezionare le carcasse e le parti del bestiame in stabilimenti ufficiali al fine di determinare se le carcasse sono integre e non adulterate.

DISTRIBUZIONE: elettronica

OPI: OPPD

Pagina 2

Il prodotto sano e non adulterato e adatto al consumo umano può recare il marchio marchio di ispezione come previsto da 21 USC 604 e 9 CFR 310.8.

V. REVISIONE DELLA PRESENTE DIRETTIVA SULL'ISPEZIONE DEGLI ANIMALI POST-MORTEM

L'IIC può condurre una riunione dell'unità di lavoro con l'IPP che svolge compiti post mortem per discuterne direttiva.

CAPITOLO II - ISTRUZIONI GENERALI DI ISPEZIONE POST-MORTEM**I. FASI GENERALI DI ISPEZIONE POST-MORTEM**

R. Lo scopo dell'ispezione post mortem è proteggere la salute pubblica assicurando che le carcasse e le parti che entrano in commercio sono sane, non adulterate e adeguatamente contrassegnate. Ciò significa che qualsiasi carcassa o parte che sia malsana o adulterata, e quindi non adatta al cibo umano, non può entrare nel commercio.

B. L'IPP deve esaminare le carcasse di bestiame che coinvolgono le seguenti fasi (o stazioni) dell'autopsia processo di ispezione:

1. Ispezione della testa;
2. Ispezione dei visceri; e
3. Ispezione della carcassa

C. Normalmente e coerentemente con la pratica passata, l'IPP non deve omettere alcuna fase del processo di ispezione.

D. Secondo 9 CFR 310.1 (a), l'IPP deve eseguire un attento esame post mortem e un'ispezione di le carcasse e le parti di ogni animale. La testa, la coda, la lingua, la ghiandola del timo e tutti i visceri di ciascuno animale macellato e tutto il sangue e altre parti di tale animale da utilizzare nella preparazione della carne prodotti alimentari o medicinali, da manipolare in modo tale da identificarli con il resto del carcassa e come derivato dal particolare animale coinvolto, fino all'esame post mortem del carcassa e parti di essa sono state completate (9 CFR 310.2 (a)).

E. Negli stabilimenti di grandi dimensioni, gli ispettori sono assegnati a coprire una delle fasi (o stazioni) di ispezione e ruotare in diverse fasi (o stazioni) secondo uno schema di rotazione. In stabilimenti piccoli o molto piccoli, l'ispettore può eseguire tutte le procedure di ispezione post mortem su ciascun animale.

F. IPP deve utilizzare metodi organolettici per rilevare malattie, anomalie e contaminazione delle carcasse e parti. Questi metodi includono:

1. Vista - osservazione di una lesione della malattia (ad es. Ascesso, tumore, lesione al sito di iniezione);
2. Sensazione - palpazione (ad esempio, nodulo anormale nei tessuti, fermezza anormale in un organo); e
3. Odore - odore (ad es., L'odore di uremia di uremia, odore di un ascesso rotto, odore chimico).

Pagina 3**II. RISORSE MATERIALI DI FORMAZIONE**

Se necessario, PHV e IPP possono rivedere le istruzioni dettagliate per l'ispezione post mortem procedure scritte nel [modulo di formazione Ispezione post mortem](#).

III. RESPONSABILITÀ DEL PERSONALE DI VIGILANZA

A. Il personale di supervisione supervisiona l'IPP in linea che esegue le procedure di ispezione post mortem e fuori

linea IPP che svolge attività di verifica in stabilimenti ufficiali. Il personale addetto alla vigilanza si riferisce a:

1. Veterinari della sanità pubblica di vigilanza (SPHV);
2. Ispettori di vigilanza per la sicurezza dei consumatori (SCSI);
3. L'IIC;
4. Supervisor multi-IPP; e
5. Supervisor in prima linea (FLS).

B. L'IIC deve condividere una copia cartacea delle procedure di ispezione post mortem per la macellazione appropriata classe o classi con l'IPP in linea inviandolo all'ufficio governativo.

C. L'IIC deve garantire che l'IPP in linea stia seguendo le procedure post mortem secondo il istruzioni in questa direttiva e materiale di formazione.

D. Gli IIC devono comunicare all'IPP in linea le procedure stabilite per la manipolazione di talune carcasse come sospetto negli Stati Uniti (US).

E. I PHV assicurano di avere accesso a risorse materiali per le malattie trasmissibili, segnalabili malattie e malattie straniere nel modulo di formazione PHV [Malattie degli animali oggetto di comunicazione](#) e [estranee](#) e [Direttiva FSIS 6000.1.1. responsabilità relative alle malattie degli animali stranieri e condizioni oggetto di comunicazione](#).

F. Una volta identificato, l'IIC deve garantire che l'IPP in linea sia informato della sicurezza necessaria misure durante la manipolazione di determinate condizioni zoonotiche della carcassa (ad esempio, reattore di brucellosi). IIC è quello di garantire che l'IPP in linea indossi l'attrezzatura di sicurezza necessaria.

G. Fare riferimento al personale di supervisione [Direttiva FSIS 4430.3.1. In-Plant Performance Systems \(IPPS\)](#)) per ulteriori indicazioni e istruzioni.

H. L'FLS deve garantire che gli IIC stiano seguendo le istruzioni nella direttiva e nel relativo materiali di formazione mortem.

IV. CONDIZIONI GENERALI O LESIONI CHE GARANTISCONO LA RITENZIONE DI CARCASSE PER PHV DISPOSIZIONE

R. L'IPP deve trattenere le carcasse di bestiame e le parti associate con lesioni o condizioni che potrebbero rendono la carne inadatta al consumo umano e richiedono un'ispezione successiva da parte del PHV (9 CFR 310.3 e 310.4). Le carcasse trattenute non devono essere lavate o tagliate a meno che non siano autorizzate dall'IPP (9 CFR 310.3). L'IPP deve conservare i seguenti tipi di carcasse (e le loro parti associate) per la disposizione PHV:

3

Pagina 4

1. Carcasse di animali designati come sospetti statunitensi durante l'ispezione ante mortem (9 CFR 309.2 (a) - 309.2 (o));
2. Carcasse di animali che contengono lesioni compatibili con la tubercolosi (9 CFR 311.2);
3. Carcasse che mostrano condizioni di malattia (o altri segni) o anamnesi di allevamento che giustificano residui test (9 CFR 310.21 e 311.39); e
4. Carcasse che mostrano segni di condizioni patologiche all'esame post mortem che potrebbero comportare ragionevolmente condanna o restrizione (ad esempio, tessera per cucinare) (9 CFR 311.1).

B. Quando il PHV determina che la correlazione è appropriata, il PHV deve essere correlato con IPP per garantire che mantengono costantemente le carcasse che richiedono la disposizione PHV (9 CFR 310.3).

C. Se l'IPP conserva le carcasse per la disposizione PHV e hanno domande sulla carcassa trattenuta, il L'IPP dovrebbe notificare al proprio PHV che vorrebbero correlare e in quel momento potrebbe discutere il ritenuto carcassa.

V. RISULTATI DELL'ISPEZIONE

R. I seguenti sono i possibili risultati dell'ispezione post mortem di carcasse e parti di bestiame:

1. US ispezionato e superato; questa carcassa e le sue parti possono ricevere il marchio di ispezione (9 CFR 310,8);
2. Conservazione USA: questa carcassa e le sue parti devono essere conservate per la disposizione PHV (9 CFR 310.3); o
3. Stati Uniti condannati; questa carcassa e le sue parti non possono ricevere i marchi di ispezione e non può entrare in commercio (9 CFR 310,5).

B. Prodotto soggetto a restrizioni è definito come qualsiasi prodotto alimentare a base di carne che è stato ispezionato e superato, ma non può essere rilasciato per il consumo umano perché ha una malattia o una condizione che potrebbe esserlo trasmesso agli esseri umani. Deve essere sottoposto a un trattamento di prodotto limitato richiesto prima che possa essere rilasciato per il consumo umano. Esistono quattro tipi di trattamenti con prodotti limitati. Sono:

1. Refrigerazione (311.23 (a) (2));
2. Riscaldamento (311.23 (a) (2));
3. Cottura (311.2 (d) (f) (g), 311.18 (e), 311.24, 311.25); o
4. Uso in prodotti alimentari a base di carne cotta sminuzzata (311.20 (b), 311.35 (c), 311.37).

C. IPP deve verificare che lo stabilimento mantenga il controllo su tutti i prodotti soggetti a restrizioni.

D. IPP deve verificare che lo stabilimento abbia soddisfatto le condizioni associate alle restrizioni in precedenza questo tipo di prodotto può essere utilizzato come alimento umano.

Pagina 5**CAPITOLO III - PROCEDURE DI ISPEZIONE POST-MORTEM PER BOVINI****I. PROCEDURE DI ISPEZIONE POST-MORTEM (9 CFR 310.1 (a)) PER I BOVINI**

Solo gli animali che hanno ricevuto l'ispezione ante mortem FSIS possono ricevere la FSIS post mortem ispezione. Gli animali sospetti negli Stati Uniti possono spostarsi al macello previo accordi con il PHV.

II. ISPEZIONE DELLA TESTA BOVINI

R. Per la presentazione con la lingua nella lingua, gli IPP devono (nel seguente ordine):

1. Osservare le superfici e gli occhi della testa;
2. Incidere e osservare i linfonodi retrofaringei mandibolari, parotidi, mediali e laterali;
3. Incidere e osservare i muscoli masticatori laterali e mediali (guance) dopo la "caduta" della lingua;
e
4. Osservare e palpare la lingua.

B. Per Tongue-out - presentazione della testa dalla base in su, le IPP devono (nell'ordine seguente):

1. Incidere i linfonodi attaccati alla lingua compreso il retrofaringe mediale e laterale e i linfonodi mandibolari;
2. Osservare e palpare la lingua;
3. Osservare le superfici e gli occhi della testa; e

4. Incidere e osservare i linfonodi parotidei e i muscoli masticatori laterali e mediali (guance).

C. Per la presentazione Tongue-out - base-down, le IPP devono (nell'ordine seguente):

1. Incidere i linfonodi attaccati alla lingua compreso il retrofaringe mediale e laterale e i linfonodi mandibolari;
2. Osservare e palpare la lingua;
3. Osservare le superfici e gli occhi della testa; e
4. Incidere e osservare i linfonodi parotidei e i muscoli masticatori mediali e laterali (guance).

D. L'IPP deve esaminare le teste delle carcasse (9 CFR 310.1 (a)) per le seguenti condizioni:

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (9 CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);

5

Pagina 6

3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli (9 CFR 311.23 e 311.35);
4. Parassiti (ad esempio, cisticercosi, sarcocistosi) (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25);
5. Contaminazione (ad esempio, capelli, pelle, condotti uditivi, labbra o corna, ingesta), 9 CFR 310.18 (a);
6. Materiali a rischio specifico identificabili (SRM) (9 CFR 310.22) su parti commestibili del prodotto, come secondo la [Direttiva FSIS 6100.4](#), Istruzioni di verifica relative ai materiali a rischio specificato ; e
7. Lesioni al sito di iniezione.

E. Quando l'IPP trova teste che mostrano segni di anomalie o condizioni di malattia che possono influenzare il disposizione della carcassa durante l'esecuzione dell'ispezione post mortem (9 CFR 310.3), devono:

1. Conservare la testa, i visceri e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzata o quando l'IPP ha domande riguardanti condizioni patologiche, anomalie o disposizione appropriata della testa (9 CFR 310.3 e 500.2). IPP deve allegare i tag "keep" a carcasse e parti appena possibile (9 CFR 310.4);
2. Condannare i tessuti anormali o malati e verificare che l'istituto tagli i tessuti interessati se la malattia o la condizione della testa è localizzata (9 CFR 310.5 o 310.8). Se IPP ha qualche dubbio o domanda se la malattia o la condizione è localizzata, devono trattenere la testa, i visceri, e carcassa per disposizione veterinaria.

F. Quando l'IPP rileva una contaminazione (p. Es., Capelli, pelle, condotti uditivi, labbra o corna), deve verificare che il la contaminazione viene rimossa in modo igienico (9 CFR 310.18 (a)).

G. Se lo stabilimento non presenta teste, visceri e carcasse privi di contaminazione, poi IPP sono a verificare che lo stabilimento renda il prodotto sano prima di passare il capo, visceri, o carcassa fermando la linea, altrimenti sono a condannare il prodotto.

H. Quando la contaminazione sulle teste continua a ripresentarsi indicativa di fallimento dello stabilimento sistematica manipolazione sanitaria delle teste, l'IPP in linea deve notificare l'IPP fuori linea per verificare il processo controllo.

III. ISPEZIONE DELLA VISCERA DEL BOVINO

R. Quando uno stabilimento eviscera le carcasse in un camion di visceri, l'IPP deve seguire la sequenza per "Ispezione del quarto posteriore" per osservare la carcassa eviscerata, a meno che un ispettore ferroviario non stia eseguendo la ferrovia

ispezione. Se uno stabilimento eviscera le carcasse su un tavolo mobile, l'IPP deve osservare il carcassa eviscerata.

B. Per l'ispezione dello stomaco, dell'esofago e della milza dei bovini, l'IPP deve:

1. Osservare i linfonodi mesenterici e i visceri addominali;
2. Osservare e palpare la giunzione rumeno-reticolare;
3. Osservare l'esofago e la milza; e
4. Cerca (9 CFR 310.1 (a)):

6

Pagina 7

- un. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (CFR 311.1);
- b. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
- c. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli dell'esofago (9 CFR 311.23 e 311.35);
- d. Parassiti (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25);
- e. Contaminazione (ad esempio, ingesta) (9 CFR 310.18 (a));
- f. SRM identificabili (9 CFR 310.22) su porzioni commestibili del prodotto; e
- g. Bolo per la somministrazione del farmaco.

C. Per l'ispezione da spiumatura del bestiame (cuore e polmoni), l'IPP deve:

1. Incidere e osservare i linfonodi associati ai polmoni, compreso il mediastino (posteriore, medio e anteriore) e bronchiale (destro e sinistro);
2. Osservare e palpare le superfici costali (relative alle costole) (che appaiono curve) del polmoni;
3. Osservare il taglio e le superfici interne del cuore, dopo aver inciso il cuore dalla base all'apice, o viceversa, attraverso il setto interventricolare;
4. Capovolgere i polmoni e osservare le superfici ventrali (che appaiono piatte) e l'esterno del cuore superficie; e
5. Cerca (9 CFR 310.1 (a)):
 - un. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (CFR 311.1);
 - b. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
 - c. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli (9 CFR 311.23 e 311.35);
 - d. Parassiti, cisticercosi, sarcocistosi (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25); e
 - e. Contaminazione (ad esempio, ingesta), 9 CFR 310.18 (a).

D. Per l'ispezione del fegato dei bovini, l'IPP deve:

1. Incidere e osservare i linfonodi epatici (portale) del fegato;
2. Aprire il dotto biliare in entrambe le direzioni e osservare il contenuto per i trematodi;
3. Osservare e palpare la superficie ventrale del fegato;

Pagina 8

4. Capovolgere il fegato, palpare l'impronta renale e osservare e palpare la parte parietale [dorsale (retro)] superficie; e

5. Cerca (9 CFR 310.1 (a)):

un. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (9 CFR 311.1);

b. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);

c. Parassiti, in particolare trematodi epatici (distoma) (9 CFR 311.21-311.25);

d. Contaminazione (ad esempio, ingesta), 9 CFR 310.18 (a);

e. Carotenosi, che è una colorazione giallo-arancio del fegato (9 CFR 311,31);

f. Cirrosi in cui il fegato degenera e viene sostituito da un connettivo fibroso duro e resistente tessuto;

g. Melanoma (9 CFR 311,13);

h. Segatura, che è una lesione necrotica da bianco-rosata a giallo-grigia vista nel fegato (9 CFR 311.31); e

io. Teleangiectasie in cui il fegato presenta lesioni da rosso porpora a nero-bluastro (9 CFR 311,31).

E. Quando l'IPP trova visceri che mostrano segni di anomalie o malattie durante l'esecuzione dell'autopsia ispezione, devono:

1. Conservare i visceri, la testa e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzato e colpisce i visceri, o quando l'IPP ha domande sulle condizioni della malattia, anomalie o la disposizione appropriata di carcasse o parti (9 CFR 310.3). IPP devono allegare "Conservare" le etichette su carcasse e parti non appena possibile (9 CFR 310.4); e
2. Verificare che lo stabilimento tagli i tessuti interessati se la malattia o la condizione dei visceri lo sono localizzato (9 CFR 310,8). Se IPP ha dubbi o domande sul fatto che la malattia o la condizione è localizzato, devono conservare i visceri, la testa e la carcassa per la disposizione veterinaria (9 CFR 310.3).

F. Quando l'IPP trova una contaminazione (ad esempio, ingesta), deve verificare che la contaminazione venga rimossa in a modo sanitario (9 CFR 310.18 (a)).

G. Durante la medicazione, i difetti sui visceri e sulle aree visibili delle carcasse continuano a ripresentarsi nella misura di a possibile malfunzionamento della sistematica manipolazione sanitaria da parte dello stabilimento della carcassa o dei visceri, on-line IPP deve notificare l'IPP off-line per verificare il controllo del processo.

IV. ISPEZIONE DELLA CARCASSA BOVINI

R. L'IPP deve utilizzare l'ispezione del quarto posteriore quando lo stabilimento combina visceri e carcasse ispezioni. IPP deve:

1. Osservare la parte posteriore della carcassa scuoiata durante l'eviscerazione;

Pagina 9

2. Palpare i linfonodi inguinali superficiali o supramammari e iliaco interno; e

3. Osserva le cavità del corpo.

B. L'IPP deve utilizzare l'ispezione del quarto anteriore per completare l'ispezione della carcassa iniziata sotto il quarto posteriore ispezione. IPP deve:

1. Osservare le superfici tagliate di muscoli e ossa, i pilastri del diaframma e il peritoneo;

2. Osservare e palpare i reni e il diaframma; e

3. Osservare l'esterno della pleura, del collo e della carcassa.

C. IPP deve utilizzare l'ispezione completa della carcassa quando gli stabilimenti utilizzano linee mobili con separatori stazioni di ispezione delle carcasse. IPP deve:

1. Palpare i linfonodi inguinali superficiali o supramammari e iliaco interno;

2. Osservare la regione lombare;

3. Osservare e palpare i reni (9 CFR 310.19) (prima dell'ispezione dei visceri o della carcassa, pianta i dipendenti devono esporre adeguatamente tutti i reni delle carcasse di bestiame dalla copertura di grasso e capsula). L'IPP deve quindi esaminarli durante l'ispezione dei visceri o della carcassa. Quando esaminato con i visceri, i reni devono essere rimossi dalla carcassa e presentati per l'ispezione con altri organi;

4. Osservare le superfici tagliate di muscoli e ossa, i pilastri del diaframma e il peritoneo;

5. Osservare e palpare il diaframma; e

6. Osservare la pleura, le superfici tagliate di muscoli, ossa, collo e l'esterno della carcassa.

D. IPP devono osservare tutte le code di bue.

E. L'IPP deve cercare le seguenti anomalie (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (CFR 311.1);

2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);

3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli (9 CFR 311.1);

4. Parassiti (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25);

5. Contaminazione (p. Es., Materiale fecale, urina, ingesta, bile, sporco, capelli, latte e corpi estranei) (9 CFR 310.18 (a));

6. SRM identificabili (9 CFR 310.22) sulle parti commestibili del prodotto; e

7. Lesioni al sito di iniezione

Pagina 10

F. Quando l'IPP trova carcasse che mostrano segni di anomalie o malattie durante l'esecuzione dell'autopsia ispezione (9 CFR 310.3), devono:

1. Conservare la testa, i visceri e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzato e colpisce la maggior parte della carcassa; o quando l'IPP ha domande sulla malattia condizioni, anomalie o disposizione appropriata di carcasse o parti (9 CFR 310.3). IPP

applicherà le "etichette di ritenzione" alle carcasse e alle parti non appena possibile (9 CFR 310.4); e

2. Condannare i tessuti anormali o malati e verificare che l'istituto tagli i tessuti interessati, se la malattia o la condizione della carcassa è localizzata (9 CFR 310.8). Se IPP ha qualche dubbio o domanda se la malattia o la condizione è localizzata, devono trattenere la testa, i visceri, e carcassa per disposizione veterinaria (9 CFR 310.3).

G. Quando l'IPP rileva la contaminazione (p. Es., Materiale fecale, urina, ingesta, bile, sporco, capelli e corpi estranei), devono verificare che la contaminazione venga rimossa in modo igienico (9 CFR 310.18 (a)).

H. Quando la contaminazione sulle carcasse (diverse da feci, ingesta e latte) continua a ripresentarsi entità di un possibile fallimento della sistematica gestione sanitaria delle carcasse da parte dell'istituto, linea IPP devono notificare l'IPP off-line per verificare il controllo del processo.

I. Quando l'IPP in linea osserva la contaminazione di feci, ingesta e latte sulle carcasse in finale ispezione delle carcasse, devono seguire le istruzioni della [Direttiva FSIS 6420.2](#), *Verifica delle procedure per il controllo di materiale fecale, ingesta e latte nelle operazioni di macellazione*.

CAPITOLO IV - PROCEDURE DI ISPEZIONE POST-MORTEM (9 CFR 310.1 (a)) PER I VITELLI (BOB VITELLO, VITELLO ALIMENTATO CON FORMULA E VITELLO SENZA FORMULA)

I. CARCASSE SKINNATE

R. Per l'ispezione della testa del vitello, l'IPP deve:

1. Osservare le superfici della testa;
2. Incidere e osservare i linfonodi retrofaringei mediali (sia sinistro che destro); e
3. Esaminare le teste (9 CFR 310.1 (a)) per quanto segue:
 - un. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (9 CFR 311.1);
 - b. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
 - c. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli (9 CFR 311.23 e 311.35);
 - d. Parassiti (p. Es., Cisticercosi, sarcocistosi) (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25);
 - e. Contaminazione 9 CFR 310.18 (a); e
 - f. Materiali a rischio specificato identificabili (SRM) (9 CFR 310.22) su parti commestibili di Prodotto.

Pagina 11

B. Quando l'IPP trova teste che mostrano segni di anomalie o condizioni di malattia che possono influenzare il disposizione della carcassa durante l'esecuzione dell'ispezione post mortem (9 CFR 310.3), devono:

1. Conservare la testa, i visceri e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzata o quando l'IPP ha domande riguardanti condizioni patologiche, anomalie o disposizione appropriata della testa (9 CFR 310.3 e 500.2). IPP deve allegare i tag "keep" a carcasse e parti appena possibile (9 CFR 310.4); e
2. Condannare i tessuti anormali o malati e verificare che l'istituto tagli i tessuti interessati se la malattia o la condizione della testa è localizzata (9 CFR 310.5 o 310.8). Se IPP ha qualche dubbio o domanda se la malattia o la condizione è localizzata, devono trattenere la testa, i visceri, e carcassa per disposizione veterinaria.

C. Quando l'IPP rileva una contaminazione (p. Es., Capelli, pelle, condotti uditivi, labbra o corna), deve verificare che il la contaminazione viene rimossa in modo igienico (9 CFR 310.18 (a)).

D. Se lo stabilimento non presenta teste, visceri e carcasse privi di contaminazione,

poi l'IPP sono a verificare che lo stabilimento renda il prodotto sano prima di passare il capo, visceri, o carcassa fermando la linea, altrimenti sono a condannare il prodotto.

E. Quando la contaminazione sulle teste continua a ripresentarsi indicativa di fallimento dello stabilimento sistematica manipolazione sanitaria delle teste, l'IPP in linea deve notificare l'IPP fuori linea per verificare il processo controllo.

II. ISPEZIONE IN VISCERA DI VITELLO

R. Per l'ispezione dei visceri dei vitelli, l'IPP deve:

1. Osservare e palpare i linfonodi bronchiali e mediastinici dei polmoni, il costale (pertinente alle costole) superfici dei polmoni (che appaiono curve) e del cuore;
2. Capovolgere i polmoni e osservare le superfici ventrali (che appaiono piatte);
3. Osserva la milza;
4. Osservare e palpare la superficie dorsale del fegato;
5. Capovolgere il fegato, osservare la superficie ventrale e palpare i linfonodi portale; e
6. Osserva lo stomaco e l'intestino.

B. L'IPP deve cercare quanto segue durante l'ispezione di stomaco, esofago e milza (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli dell'esofago (9 CFR 311.23 e 311.35);
4. Parassiti (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25);

11

Pagina 12

5. Contaminazione (ad esempio, ingesta) (9 CFR 310.18 (a));
6. SRM identificabili (9 CFR 310.22) sulle parti commestibili del prodotto; e
7. Boli per la somministrazione di farmaci.

C. L'IPP deve cercare quanto segue durante l'ispezione di spiumatura (cuore e polmoni) (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli (9 CFR 311.23 e 311.35);
4. Parassiti, cisticercosi, sarcocistosi (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25); e
5. Contaminazione (ad esempio, ingesta), 9 CFR 310.18 (a).

D. L'IPP deve cercare quanto segue durante l'ispezione del fegato (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (9 CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Parassiti, in particolare trematodi epatici (distomiasi) (9 CFR 311.21-311.25);
4. Contaminazione (ad es. Ingesta), 9 CFR 310.18 (a);

5. Carotenosi che è una colorazione giallo-arancio del fegato (9 CFR 311.31);
6. Cirrosi in cui il fegato degenera e viene sostituito da tessuto connettivo fibroso duro e resistente;
7. Melanoma (9 CFR 311,13);
8. Segatura, che è una lesione necrotica da bianco-rosata a giallo-grigia vista nel fegato (9 CFR 311.31);
e
9. Teleangiectasie in cui il fegato presenta lesioni da rosso porpora a nero-blauastro (9 CFR 311.31).

E. Quando l'IPP trova visceri che mostrano segni di anomalie o malattie durante l'esecuzione dell'autopsia ispezione, devono:

1. Conservare i visceri, la testa e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzato e colpisce i visceri; o quando l'IPP ha domande sulle condizioni della malattia, anomalie o la disposizione appropriata di carcasse o parti (9 CFR 310.3). IPP devono allegare "Conservare" le etichette su carcasse e parti non appena possibile (9 CFR 310.4); e
2. Verificare che lo stabilimento tagli i tessuti interessati se la malattia o la condizione dei visceri lo sono localizzato (9 CFR 310,8). Se IPP ha dubbi o domande sul fatto che la malattia o la condizione

12

Pagina 13

è localizzato, devono conservare i visceri, la testa e la carcassa per la disposizione veterinaria (9 CFR 310.3).

F. Quando l'IPP trova una contaminazione (ad esempio, ingesta), deve verificare che la rimozione della contaminazione sia eseguito in modo igienico (9 CFR 310.18 (a)).

G. Quando la contaminazione sui visceri e sulle aree visibili delle carcasse continua a ripresentarsi nella misura di a possibile malfunzionamento della sistematica manipolazione sanitaria da parte dello stabilimento della carcassa o dei visceri, on-line IPP deve notificare l'IPP off-line per verificare il controllo del processo.

III. ISPEZIONE DELLA CARCASSA DEL VITELLO

R. Per l'ispezione della carcassa dei vitelli, l'IPP deve:

1. Osservare le superfici esterne e tagliate della carcassa;
2. Sollevare le zampe anteriori e osservare il collo e le spalle;
3. Osservare le cavità del corpo; e
4. Osservare e palpare i linfonodi iliaci interni e i reni.

B. IPP devono osservare tutte le code di bue.

C. L'IPP deve cercare le seguenti anomalie (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli (9 CFR 311.1);
4. Parassiti (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25);
5. Contaminazione (p. Es., Materiale fecale, urina, ingesta, bile, sporco, capelli, latte e corpi estranei) (9 CFR 310,18 (a)); e
6. SRM identificabili (9 CFR 310.22) sulle parti commestibili del prodotto.

D. Quando l'IPP trova carcasse che mostrano segni di anomalie o malattie durante l'esecuzione dell'autopsia ispezione (9 CFR 310.3), devono:

1. Conservare la testa, i visceri e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzato e colpisce la maggior parte della carcassa; o quando l'IPP ha domande sulla malattia condizioni, anomalie o disposizione appropriata di carcasse o parti (9 CFR 310.3). IPP applicherà le "etichette di ritenzione" alle carcasse e alle parti non appena possibile (9 CFR 310.4); e
2. Condannare i tessuti anormali o malati e verificare che l'istituto tagli i tessuti interessati, se la malattia o la condizione della carcassa è localizzata (9 CFR 310.8). Se IPP ha qualche dubbio o domanda se la malattia o la condizione è localizzata, devono trattenere la testa, i visceri, e carcassa per disposizione veterinaria (9 CFR 310.3).

13

Pagina 14

E. Quando l'IPP rileva la contaminazione (p. Es., Materiale fecale, urina, ingestione, bile, sporcizia, capelli e corpi estranei), devono verificare che la contaminazione venga rimossa in modo igienico (9 CFR 310.18 (a)).

F. Quando la contaminazione su carcasse diverse dalle feci, l'ingestione e il latte continuano a ripresentarsi nella misura in cui si verificano di un possibile fallimento della sistematica gestione sanitaria delle carcasse da parte dello stabilimento, l'IPP in linea devono notificare l'IPP off-line per verificare il controllo del processo.

G. Quando l'IPP in linea osserva la contaminazione di fecale, ingesta e latte sulle carcasse in finale ispezione della carcassa, devono seguire le istruzioni nelle istruzioni in [Direttiva FSIS 6420.2](#).

IV. ISPEZIONE DELLA CARCASSA A SCOMPARSA (9 CFR 310.10)

R. Per l'ispezione della carcassa a scomparsa, l'IPP deve:

1. Osserva la pelle; e
2. Palpare la schiena.

B. Dopo che le carcasse sono state rivestite con la pelle fredda nel frigorifero, l'IPP deve esaminare le carcasse per le lesioni da iniezione, corpi estranei, parassiti, contusioni o altre patologie non rilevabili con la pelle ancora sulla carcassa. Per per questo motivo, i vitelli nascosti non possono entrare in commercio né portare il marchio di controllo.

C. L'IPP cerca contaminazioni o condizioni parassitarie (p. Es., Larve e altre anomalie).

D. IPP devono osservare tutte le code di bue.

E. L'IPP deve cercare le seguenti anomalie (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli (9 CFR 311.1);
4. Parassiti (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25);
5. Contaminazione (p. Es., Materiale fecale, urina, ingesta, bile, sporco, capelli, latte e corpi estranei) (9 CFR 310.18 (a)); e
6. SRM identificabili (9 CFR 310.22) sulle parti commestibili del prodotto.

F. Quando l'IPP trova carcasse che mostrano segni di anomalie o malattie durante l'esecuzione dell'autopsia ispezione (9 CFR 310.3), devono:

1. Conservare la testa, i visceri e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzato e colpisce la maggior parte della carcassa; o quando l'IPP ha domande sulla malattia condizioni, anomalie o disposizione appropriata di carcasse o parti (9 CFR 310.3). IPP

applicherà le "etichette di ritenzione" alle carcasse e alle parti non appena possibile (9 CFR 310.4); e

14

Pagina 15

2. Condannare i tessuti anormali o malati e verificare che l'istituto tagli i tessuti interessati, se la malattia o la condizione della carcassa è localizzata (9 CFR 310,8). Se IPP ha qualche dubbio o domanda se la malattia o la condizione è localizzata, devono trattenere la testa, i visceri, e carcassa per disposizione veterinaria (9 CFR 310.3).

G. Quando l'IPP rileva la contaminazione (p. Es., Materiale fecale, urina, ingesta, bile, sporco, capelli e corpi estranei), devono verificare che la contaminazione venga rimossa in modo igienico (9 CFR 310.18 (a)).

H. Quando la contaminazione su carcasse diverse da quelle fecali, l'ingestione e il latte continuano a ripresentarsi nella misura in cui si verificano di un possibile fallimento della sistematica gestione sanitaria delle carcasse da parte dello stabilimento, l'IPP in linea devono notificare l'IPP off-line per verificare il controllo del processo.

I. Quando l'IPP in linea osserva la contaminazione di fecale, ingesta e latte sulle carcasse in finale ispezione della carcassa, devono seguire le istruzioni nelle istruzioni in [Direttiva FSIS 6420.2](#).

V. ISPEZIONE DI VITELLI GRANDI (O PESANTI)

IPP esegue l'ispezione di vitelli grandi (o pesanti) come descritto per i bovini e per cosa cercare e il azioni da intraprendere durante l'ispezione post mortem dei vitelli.

CAPITOLO V - PROCEDURE DI ISPEZIONE POST-MORTEM (9 CFR 310.1 (a)) PER AGNELLI**I. ISPEZIONE DELLA VISCERA DI AGNELLO**

A. Una carcassa di giovane pecora o agnello (ovino) soddisfa i seguenti criteri: documentazione scritta che il file l'ovino ha meno di 14 mesi di età o la presenza di una frattura articolare (epifisi) del metacarpo distale osso di una delle zampe anteriori.

B. Per l'ispezione degli agnelli, l'IPP deve:

1. Osservare i visceri addominali, l'esofago, i linfonodi mesenterici e il grasso omentale;
2. Osservare il dotto biliare e il contenuto ed esprimere la cistifellea;
3. Osservare e palpare le superfici del fegato (entrambi i lati) e costali (relative alle costole) polmoni (che appaiono curvi);

NOTA: la ricerca di tenie nel dotto biliare può indicare un'infestazione da tenia nel pancreas ghiandola. Lo stabilimento presenta il fegato con il dotto biliare inciso.

4. Palpare i linfonodi bronchiali e mediastinici;
5. Osservare le superfici ventrali dei polmoni;
6. Osservare e palpare il cuore; e
7. Esaminare le ghiandole pancreatiche per la salubrità se l'istituto conserva la ghiandola per il cibo scopi.

15

Pagina 16

C. L'IPP deve cercare quanto segue durante l'ispezione di stomaco, esofago e milza (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli dell'esofago (9 CFR 311.23 e 311.35);
4. Parassiti (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25); e
5. Contaminazione (ad esempio, ingesta) (9 CFR 310.18 (a)).

D. L'IPP deve cercare quanto segue durante l'ispezione di spiumatura (cuore e polmoni) (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli (9 CFR 311.23 e 311.35);
4. Parassiti, cisticercosi, sarcocistosi (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25); e
5. Contaminazione (ad esempio, ingesta), 9 CFR 310.18 (a).

E. L'IPP deve cercare quanto segue durante l'ispezione del fegato (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (9 CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Parassiti, in particolare trematodi epatici (distoma) (9 CFR 311.21-311.25);
4. Contaminazione (ad es. Ingesta), 9 CFR 310.18 (a);
5. Carotenosi che è una colorazione giallo-arancio del fegato (9 CFR 311.31);
6. Cirrosi in cui il fegato degenera e viene sostituito da tessuto connettivo fibroso duro e resistente;
7. Melanoma (9 CFR 311.13);
8. Segatura, che è una lesione necrotica da bianco-rosata a giallo-grigia vista nel fegato (9 CFR 311.31);
e
9. Teleangiectasie in cui il fegato presenta lesioni da rosso porpora a nero-blauastro (9 CFR 311.31).

F. Quando l'IPP trova visceri che mostrano segni di anomalie o malattie durante l'esecuzione dell'autopsia ispezione, devono:

1. Conservare i visceri, la testa e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzato e colpisce i visceri, o quando l'IPP ha domande sulle condizioni della malattia,

Pagina 17

anomalie o la disposizione appropriata di carcasse o parti (9 CFR 310.3). IPP devono allegare "Conservare" le etichette su carcasse e parti non appena possibile (9 CFR 310.4); e

2. Verificare che lo stabilimento tagli i tessuti interessati se la malattia o la condizione dei visceri lo sono localizzato (9 CFR 310.8). Se IPP ha dubbi o domande sul fatto che la malattia o la condizione è localizzato, devono conservare i visceri, la testa e la carcassa per la disposizione veterinaria (9 CFR

310.3).

G. Quando l'IPP trova la contaminazione (ad esempio, ingesta), deve verificare che la rimozione della contaminazione sia eseguito in modo igienico (9 CFR 310.18 (a)).

II. CONTROLLO DELLA TESTA DELLA CARCASSA DI AGNELLO

A. Per l'ispezione della testa della carcassa di agnello, l'IPP deve:

1. Osservare le superfici esterne della carcassa;
2. Osservare le cavità del corpo pelvica, addominale e toracica;
3. Osservare la milza e i reni; e
4. Osservare il collo, le spalle e la testa.

B. L'IPP deve esaminare carcasse e parti (9 CFR 310.1 (a)) per quanto segue:

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (9 CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli (9 CFR 311.23 e 311.35);
4. Parassiti (ad esempio, cisticercosi, sarcocistosi) (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25); e
5. Contaminazione (p. Es., Capelli, pelle, condotti uditivi, labbra o corna, ingesta), 9 CFR 310.18 (a).

C. Quando l'IPP trova teste che mostrano segni di anomalie o condizioni di malattia che possono influenzare il disposizione della carcassa durante l'esecuzione dell'ispezione post mortem (9 CFR 310.3), devono:

1. Conservare la testa, i visceri e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzato; o quando l'IPP ha domande riguardanti condizioni patologiche, anomalie o disposizione appropriata della testa (9 CFR 310.3 e 500.2). IPP deve allegare i tag "keep" a carcasse e parti appena possibile (9 CFR 310.4); e
2. Condannare i tessuti anormali o malati e verificare che l'istituto tagli i tessuti interessati se la malattia o la condizione della testa è localizzata (9 CFR 310,5 o 310,8). Se IPP ha qualche dubbio o domanda se la malattia o la condizione è localizzata, devono trattenere la testa, i visceri, e carcassa per disposizione veterinaria.

D. Quando l'IPP rileva una contaminazione (p. Es., Capelli, pelle, condotti uditivi, labbra o corna), deve verificare che il la contaminazione viene rimossa in modo igienico (9 CFR 310.18 (a)).

17

Pagina 18

E. Se lo stabilimento non presenta teste, visceri e carcasse privi di contaminazione, poi IPP sono a verificare che lo stabilimento renda il prodotto sano prima di passare il capo, visceri, o carcassa fermando la linea altrimenti sono per condannare il prodotto.

F. Quando l'IPP trova carcasse che mostrano segni di anomalie o malattie durante l'esecuzione dell'autopsia ispezione (9 CFR 310.3), devono:

1. Conservare la testa, i visceri e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzato e colpisce la maggior parte della carcassa, o quando l'IPP ha domande riguardanti la malattia condizioni, anomalie o disposizione appropriata di carcasse o parti (9 CFR 310.3). IPP applicherà le "etichette di ritenzione" alle carcasse e alle parti non appena possibile (9 CFR 310.4); e
2. Condannare i tessuti anormali o malati e verificare che l'istituto tagli i tessuti interessati, se la malattia o la condizione della carcassa è localizzata (9 CFR 310,8). Se IPP ha qualche dubbio o domanda se la malattia o la condizione è localizzata, devono trattenere la testa, i visceri, e carcassa per disposizione veterinaria (9 CFR 310.3).

G. Quando l'IPP rileva la contaminazione (p. Es., Materiale fecale, urina, ingesta, bile, sporco, capelli e corpi estranei), devono verificare che la contaminazione venga rimossa in modo igienico (9 CFR 310.18 (a)).

H. Quando l'IPP in linea osserva la contaminazione di fecale, ingesta e latte sulle carcasse in finale ispezione della carcassa, devono seguire le istruzioni nelle istruzioni in [Direttiva FSIS 6420.2.](#)

I. Le IPP devono palpare selettivamente le anomalie osservate e conservare le carcasse per la destinazione veterinaria con anomalie che richiedono incisioni per effettuare determinazioni di disposizione (9 CFR 310.3).

CAPITOLO VI - PROCEDURE DI ISPEZIONE POST-MORTEM (9 CFR 310.1 (a)) PER OVINI E CAPRE

I. ISPEZIONE DELLA VISCERA DI PECORA E CAPRA

R. Per l'ispezione di pecore e capre, l'IPP deve:

1. Osservare i visceri addominali, l'esofago, i linfonodi mesenterici e il grasso omentale;
2. Esprimere la cistifellea e osservare il dotto biliare tagliato e il contenuto espresso per la tenia;
3. Osservare e palpare il fegato (entrambi i lati);
4. Osservare e palpare le superfici costali (relative alle costole) dei polmoni (che appaiono curve);
5. Palpare i linfonodi bronchiali e mediastinici;
6. Osservare le superfici ventrali dei polmoni;
7. Osservare e palpare il cuore; e
8. Esaminare la salubrità delle ghiandole pancreatiche se l'istituto le conserva per essere commestibile scopi.

NOTA: lo stabilimento dovrebbe presentare il fegato con il dotto biliare inciso.

B. L'IPP deve cercare quanto segue durante l'ispezione di stomaco, esofago e milza (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli dell'esofago (9 CFR 311.23 e 311.35);
4. Parassiti (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25); e
5. Contaminazione (ad esempio, ingesta) (9 CFR 310.18 (a)).

C. L'IPP deve cercare quanto segue durante l'ispezione di spiumatura (cuore e polmoni) (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli (9 CFR 311.23 e 311.35);
4. Parassiti, cisticercosi, sarcocistosi (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25); e
5. Contaminazione (ad esempio, ingesta), 9 CFR 310.18 (a).

D. L'IPP deve cercare quanto segue durante l'ispezione del fegato (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (9 CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Parassiti, in particolare trematodi epatici (distoma) (9 CFR 311.21-311.25);
4. Contaminazione (ad es. Ingesta), 9 CFR 310.18 (a);
5. Carotenosi che è una colorazione giallo-arancio del fegato (9 CFR 311.31);
6. Cirrosi in cui il fegato degenera e viene sostituito da tessuto connettivo fibroso duro e resistente;
7. Melanoma (9 CFR 311,13);
8. Segatura, che è una lesione necrotica da bianco-rosata a giallo-grigia vista nel fegato (9 CFR 311.31);
e
9. Teleangiectasie in cui il fegato presenta lesioni da rosso porpora a nero-blauastro (9 CFR 311.31).

19

Pagina 20

E. Quando l'IPP trova visceri che mostrano segni di anomalie o malattie durante l'esecuzione dell'autopsia ispezione, devono:

1. Conservare i visceri, la testa e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzato e colpisce i visceri; o quando l'IPP ha domande sulle condizioni della malattia, anomalie o la disposizione appropriata di carcasse o parti (9 CFR 310.3). IPP devono allegare "Conservare" le etichette su carcasse e parti non appena possibile (9 CFR 310.4); e
2. Verificare che lo stabilimento tagli i tessuti interessati se la malattia o la condizione dei visceri lo sono localizzato (9 CFR 310,8). Se IPP ha dubbi o domande sul fatto che la malattia o la condizione è localizzato, devono conservare i visceri, la testa e la carcassa per la disposizione veterinaria (9 CFR 310.3).

F. Quando l'IPP trova difetti di contaminazione (ad es. Ingesta), deve verificare che la contaminazione sia rimosso in modo igienico (9 CFR 310.18 (a)).

II. ISPEZIONE DELLA TESTA DELLA CARCASSA DI PECORE E CAPRA

R. Per l'ispezione della testa delle carcasse di pecore e capre, l'IPP deve:

1. Osservare le superfici esterne della carcassa e le cavità del corpo (pelvico, addominale e toracico) e la milza;
2. Osservare e palpare i reni;
3. Osservare e palpare la linfa prefemorale, inguinale superficiale o supramammaria e poplitea nodi;
4. Palpare il retro e i lati della carcassa;
5. Palpare i linfonodi prescapolari e le spalle; e
6. Sollevare le zampe anteriori e osservare il collo, le spalle e la testa.

B. L'IPP deve esaminare carcasse e parti (9 CFR 310.1 (a)) per quanto segue:

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (9 CFR 311.1);

2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli (9 CFR 311.23 e 311.35);
4. Parassiti (ad esempio, cisticercosi, sarcocistosi) (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25); e
5. Contaminazione (p. Es., Capelli, pelle, condotti uditivi, labbra o corna, ingesta), 9 CFR 310.18 (a).

C. Quando l'IPP trova teste che mostrano segni di anomalie o condizioni di malattia che possono influenzare il disposizione della carcassa durante l'esecuzione dell'ispezione post mortem (9 CFR 310.3), devono:

1. Conservare la testa, i visceri e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzato; o quando l'IPP ha domande riguardanti condizioni patologiche, anomalie o

20

Pagina 21

disposizione appropriata della testa (9 CFR 310.3 e 500.2). IPP deve allegare i tag "keep" a carcasse e parti appena possibile (9 CFR 310.4); e

2. Condannare i tessuti anormali o malati e verificare che l'istituto tagli i tessuti interessati se la malattia o la condizione della testa è localizzata (9 CFR 310,5 o 310,8). Se IPP ha qualche dubbio o domanda se la malattia o la condizione è localizzata, devono trattenere la testa, i visceri, e carcassa per disposizione veterinaria.

D. Quando l'IPP rileva una contaminazione (p. Es., Capelli, pelle, condotti uditivi, labbra o corna), deve verificare che il la contaminazione viene rimossa in modo igienico (9 CFR 310.18 (a)).

E. Se lo stabilimento non presenta teste, visceri e carcasse privi di contaminazione, poi IPP sono a verificare che lo stabilimento renda il prodotto sano prima di passare il capo, visceri, o carcassa fermando la linea, altrimenti sono per condannare il prodotto.

F. Quando l'IPP trova carcasse che mostrano segni di anomalie, malattie o prove di iniezioni durante effettuando l'ispezione post mortem (9 CFR 310.3), devono:

1. Conservare la testa, i visceri e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzato e colpisce la maggior parte della carcassa; o quando l'IPP ha domande sulla malattia condizioni, anomalie o disposizione appropriata di carcasse o parti (9 CFR 310.3). IPP applicherà le "etichette di ritenzione" alle carcasse e alle parti non appena possibile (9 CFR 310.4); e
2. Condannare i tessuti anormali o malati e verificare che l'istituto tagli i tessuti interessati, se la malattia o la condizione della carcassa è localizzata (9 CFR 310,8). Se IPP ha qualche dubbio o domanda se la malattia o la condizione è localizzata, devono trattenere la testa, i visceri, e carcassa per disposizione veterinaria (9 CFR 310.3).

G. Quando l'IPP rileva la contaminazione (p. Es., Materiale fecale, urina, ingesta, bile, sporco, capelli e corpi estranei), devono verificare che la contaminazione venga rimossa in modo igienico (9 CFR 310.18 (a)).

H. Quando l'IPP in linea osserva la contaminazione di fecale, ingesta e latte sulle carcasse in finale ispezione della carcassa, devono seguire le istruzioni nelle istruzioni in [Direttiva FSIS 6420.2](#).

I. Le IPP devono incidere i linfonodi del corpo ogni volta che la palpazione è inadeguata per determinarne l'assenza ascessi che indicano linfadenite caseosa e devono lasciare i nodi incisi attaccati alla carcassa per l'ispezione finale.

CAPITOLO VII - PROCEDURE DI ISPEZIONE POST-MORTEM (9 CFR 310.1 (a)) PER I SUINI

I. ISPEZIONE DELLA TESTA SUINA

R. Per l'ispezione della testa dei suini, l'IPP deve:

1. Osservare la testa e le superfici di taglio;
2. Incidere e osservare i linfonodi mandibolari; e

3. Osservare la carcassa quando necessario.

21

Pagina 22

B. L'IPP deve esaminare i capi (9 CFR 310.1 (a)) per quanto segue:

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (9 CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli (9 CFR 311.23 e 311.35);
4. Parassiti (ad esempio, cisticercosi, sarcocistosi) (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25);
5. Lesioni al sito di iniezione; e
6. Contaminazione (p. Es., Capelli, pelle, condotti uditivi, labbra, ingestione, contusioni), 9 CFR 310.18 (a).

C. Quando l'IPP trova teste che mostrano segni di anomalie o condizioni di malattia che possono influenzare il disposizione della carcassa durante l'esecuzione dell'ispezione post mortem (9 CFR 310.3), devono:

1. Conservare la testa, i visceri e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzato; o quando l'IPP ha domande riguardanti condizioni patologiche, anomalie o disposizione appropriata della testa (9 CFR 310.3 e 500.2). IPP deve allegare i tag "keep" a carcasse e parti appena possibile (9 CFR 310.4); e
2. Condannare i tessuti anormali o malati e verificare che l'istituto tagli i tessuti interessati se la malattia o la condizione della testa è localizzata (9 CFR 310.5 o 310.8). Se IPP ha qualche dubbio o domanda se la malattia o la condizione è localizzata, devono trattenere la testa, i visceri, e carcassa per disposizione veterinaria.

D. Quando l'IPP rileva una contaminazione (p. Es., Capelli, pelle, canali uditivi o labbra), deve verificare che il la contaminazione viene rimossa in modo igienico (9 CFR 310.18 (a)).

E. Se lo stabilimento non presenta teste, visceri e carcasse privi di contaminazione, IPP devono verificare che lo stabilimento renda il prodotto sano prima di passare la testa, i visceri o carcassa fermando la linea; oppure condannano il prodotto.

II. ISPEZIONE DELLA VISCERA SUINA

R. Per l'ispezione dei visceri dei suini, l'IPP deve:

1. Osservare la carcassa eviscerata, i visceri e la superficie parietale (superiore) della milza;
2. Osservare e palpare i linfonodi mesenterici;
3. Palpare i linfonodi portale;
4. Osservare le superfici dorsali dei polmoni e i linfonodi mediastinici;
5. Palpare i linfonodi bronchiali; quindi, capovolgere i polmoni e osservare le superfici ventrali di i polmoni;
6. Osservare il cuore e la superficie dorsale del fegato; e

22

Pagina 23

7. Capovolgere il fegato e osservare la superficie ventrale.

B. L'IPP deve osservare gli uteri e le ovaie non gravidi quando vengono conservati per uso commestibile.

C. L'IPP deve cercare quanto segue durante l'ispezione di stomaco, esofago e milza (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli dell'esofago (9 CFR 311.23 e 311.35);
4. Parassiti (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25); e
5. Contaminazione (ad esempio, ingesta) (9 CFR 310.18 (a)).

D. L'IPP deve cercare quanto segue durante l'ispezione di spiumatura (cuore e polmoni) (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli (9 CFR 311.23 e 311.35);
4. Parassiti, cisticercosi, sarcocistosi (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25); e
5. Contaminazione (ad esempio, ingesta), 9 CFR 310.18 (a).

E. L'IPP deve cercare quanto segue durante l'ispezione del fegato (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (9 CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Parassiti, in particolare trematodi epatici (distoma) (9 CFR 311.21-311.25);
4. Contaminazione (ad es. Ingesta), 9 CFR 310.18 (a);
5. Carotenosi che è una colorazione giallo-arancio del fegato (9 CFR 311.31);
6. Cirrosi in cui il fegato degenera e viene sostituito da tessuto connettivo fibroso duro e resistente;
7. Melanoma (9 CFR 311,13);
8. Segatura, che è una lesione necrotica da bianco-rosata a giallo-grigia vista nel fegato (9 CFR 311.31);
e
9. Teleangiectasie in cui il fegato presenta lesioni da rosso porpora a nero-bluastrò (9 CFR 311.31).

Pagina 24

F. Quando l'IPP trova visceri che mostrano segni di anomalie o malattie durante l'esecuzione dell'autopsia ispezione, devono:

1. Conservare i visceri, la testa e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzato e colpisce i visceri; o quando l'IPP ha domande sulle condizioni della malattia,

anomalie o la disposizione appropriata di carcasse o parti (9 CFR 310.3). IPP devono allegare "Conservare" le etichette su carcasse e parti non appena possibile (9 CFR 310.4); e

2. Verificare che lo stabilimento tagli i tessuti interessati se la malattia o la condizione dei visceri lo sono localizzato (9 CFR 310.8). Se IPP ha dubbi o domande sul fatto che la malattia o la condizione è localizzato, devono conservare i visceri, la testa e la carcassa per la disposizione veterinaria (9 CFR 310.3).

G. Quando l'IPP trova una contaminazione (ad es. Ingesta), deve verificare che la contaminazione venga rimossa in modo sanitario (9 CFR 310.18 (a)).

III. ISPEZIONE DELLA CARCASSA SUINA

R. Per l'ispezione delle carcasse dei suini, l'IPP deve:

1. Osservare la parte posteriore della carcassa guardandosi allo specchio o, quando uno specchio non è presente, girandosi la carcassa per osservare la parte posteriore della carcassa; e
2. Osservare le parti anteriori e l'interno della carcassa; quindi afferrare, girare e osservare entrambi i lati del reni.

B. L'IPP deve cercare le seguenti anomalie (9 CFR 310.1 (a)):

1. Infiammazione, essudato, gonfiore o masse che indicano una malattia (CFR 311.1);
2. Patologia o condizioni anormali nei linfonodi (9 CFR 311.1);
3. Cisti o lesioni gialle, verdi, bianche o rosse nei muscoli (9 CFR 311.1);
4. Parassiti (9 CFR 311.21, 311.23 e 311.25);
5. Lesioni al sito di iniezione; e
6. Contaminazione (p. Es., Materiale fecale, urina, ingestione, bile, sporco, capelli, latte e corpi estranei) (9 CFR 310.18 (a)).

C. Quando l'IPP trova carcasse che mostrano segni di anomalie o malattie durante l'esecuzione dell'autopsia ispezione (9 CFR 310.3), devono:

1. Conservare la testa, i visceri e la carcassa per la disposizione veterinaria se la malattia o la condizione lo sono generalizzato e colpisce la maggior parte della carcassa; o quando l'IPP ha domande sulla malattia condizioni, anomalie o disposizione appropriata di carcasse o parti (9 CFR 310.3). IPP applicherà le "etichette di ritenzione" alle carcasse e alle parti non appena possibile (9 CFR 310.4); e
2. Condannare i tessuti anormali o malati e verificare che l'istituto tagli i tessuti interessati, se la malattia o la condizione della carcassa è localizzata (9 CFR 310.8). Se IPP ha qualche dubbio o

Pagina 25

domanda se la malattia o la condizione è localizzata, devono trattenere la testa, i visceri, e carcassa per disposizione veterinaria (9 CFR 310.3).

D. Quando l'IPP rileva la contaminazione (p. Es., Materiale fecale, urina, ingestione, bile, sporcizia, capelli e corpi estranei), devono verificare che la contaminazione venga rimossa in modo igienico (9 CFR 310.18 (a)).

E. Quando l'IPP in linea osserva la contaminazione di fecale, ingesta e latte sulle carcasse in finale ispezione della carcassa, devono seguire le istruzioni nelle istruzioni in [Direttiva FSIS 6420.2](#).

CAPITOLO VIII - IDENTIFICAZIONE DEGLI ANIMALI

I. GENERALE

R. L'IPP deve essere consapevole del fatto che lo stabilimento è tenuto a mantenere, in modo accettabile, il

identificazione di ciascuna carcassa e delle sue parti associate fino al completamento dell'ispezione post mortem (9 CFR 310.2 (a)). Tuttavia, ci sono molte forme di identificazione del bestiame che vengono utilizzate durante l'autopsia ispezione e includere:

1. Tutte le identificazioni di animali vivi necessarie per risalire al produttore, fornitore o origine (ad esempio marchi auricolari, etichette posteriori, impianti o altri dispositivi di identificazione, etichette posteriori statali federali, ecc.) per 9 CFR 310.2 (a) e B);
2. Documentazione sotto forma di un sistema di "tessera penna" che garantisce gli animali sottoposti all'autopsia l'ispezione hanno ricevuto l'ispezione ante mortem e sono passate alla macellazione (es. carta di guida) per [Direttiva FSIS 6100.1](#);
3. Identificazione delle singole carcasse e delle parti associate da parte dello stabilimento fino all'autopsia l'ispezione è completata (ad es. targhette identificative della carcassa) secondo 9 CFR 310.2 (a); e
4. Identificazione delle singole carcasse e parti associate per la conservazione da parte di FSIS. L'identificazione deve essere stabilito mediante l'apposizione di etichette US Retained (9 CFR 310.4).

B. Lo stabilimento è inoltre tenuto a raccogliere i dispositivi di identificazione degli animali come descritto in 9 CFR 310.2

(b). L'identificazione ufficiale del bestiame federale o statale e non ufficiale è necessaria (ma non limitata a) per:

1. Identificare e informare i fornitori di carcasse di bestiame trovate al macello con farmaci potenzialmente violenti residui. Vedere [Direttiva FSIS 10.800.1](#), *procedure per campionamento, test e altro dei residui* *Responsabilità per il programma nazionale dei residui*;
2. Documentare lo smaltimento di singoli animali o carcasse macellati sotto restrizioni (ad esempio, FSIS macellazione controllata di bestiame affetto da malattie animali segnalabili (ad es. brucellosi o tubercolosi (TB) reattore animali) nell'ambito della mandria del servizio di ispezione sanitaria degli animali e delle piante (APHIS) programmi di liquidazione). Vedere la [Direttiva FSIS 6240.1](#), *Ispezione, campionamento e smaltimento di Animali per la tubercolosi* ;
3. Facilitare la diagnosi precoce, l'origine e il contenimento di malattie degli animali estranei e altro malattie segnalabili. Vedere [Direttiva FSIS 6000.1](#); e

Pagina 26

4. Identificare le origini del bestiame condannato all'ispezione ante mortem per il sistema nervoso centrale (CNS) come specificato nella [Direttiva FSIS 10.400.1](#), *Raccolta di campioni da bovini ai sensi della direttiva Programma di sorveglianza in corso sull'encefalopatia spongiforme bovina (ESB)*.

C. Inoltre, 9 CFR 310.2 (b) (4) indica che l'FLS può consentire qualsiasi metodo alternativo (affidabile) proposto dall'operatore di uno stabilimento ufficiale per la manipolazione dei tipi di dispositivi di identificazione degli animali per soddisfare i requisiti normativi in [9 CFR 310.2 \(b\)](#).

D. Quando valuta la proposta alternativa dello stabilimento, l'FLS deve considerare l'origine (feedlot vs. rivenditore, stalla di vendita) e classe di bestiame (ad es. latticini da macello, vitello e realizzatori di penne malate) come presentato per ispezione e macellazione da parte dello stabilimento.

NOTA: La regola finale APHIS: [Tracciabilità per il bestiame spostato da uno stato all'altro](#) [Vol. 78 (6), pp. 2040-2075] era pubblicato il 9 gennaio 2013. Questa regola stabilisce l'identificazione ufficiale nazionale minima e requisiti di documentazione per la tracciabilità del bestiame che si sposta da uno stato all'altro.

II. VERIFICA IPP

R. L'IPP deve verificare che lo stabilimento raccolga, gestisca e conservi tutte le identificazioni degli animali dispositivi (cioè dispositivi di identificazione di animali artificiali ufficiali e non ufficiali) e li mantiene identificazione con l'identità della carcassa e delle parti fino al completamento dell'ispezione post mortem. Il i dispositivi di identificazione sono:

1. [Marchi auricolari ufficiali USDA](#) (esclusi i dispositivi ufficiali FSIS per l'identificazione del bestiame smaltito e reso *in loco* per [9 CFR 309.18](#)) :

- un. Etichette di vaccinazione (ad esempio, "scoppi" o brucellosi sul cappuccio del polpaccio);
 - b. Funzionario ufficiale USDA [Etichette posteriori del mercato statale federale](#); e
 - c. [Identificazione a radiofrequenza \(RFID\) ufficiale USDA o altri tag o pulsanti elettronici](#);
2. Dispositivi di identificazione da [bestiame importato dal Canada](#) (vedi [Direttiva FSIS 9530.1](#), *Importation of bovini, pecore e capre canadesi vivi negli Stati Uniti*) o in Messico (vedere [Direttiva FSIS 9700.1](#), *Importazione di bovini vivi dal Messico negli Stati Uniti per la macellazione immediata*):
- un. Tag canadesi;
 - b. Qualsiasi ID speciale utilizzato su [bovini importati dal Messico](#) (targhette in metallo blu) e presentati per macellazione; e
 - c. Bovini importati dal Messico con il marchio "M" sulla guancia;
3. Etichette di vendita non ufficiali:
- un. Cartellini per il mercato del bestiame o per la vendita del fienile; e
 - b. Braccialetto dell'orecchio; e
4. Allevamento o mangiatoia non ufficiali o altri tag o dispositivi di identificazione:

26

Pagina 27

- un. Marchi auricolari del produttore; e
 - b. Tag di identificazione del feedlot.
- C. L'IPP deve registrare qualsiasi numero di tatuaggio presente sui suini selezionati per i test sui residui chimici, se presenti nessun altro tipo di informazione di identificazione dell'animale disponibile per l'animale selezionato.
- D. IPP verifica, una volta al mese durante le operazioni di macellazione, l'identificazione del bestiame requisiti in [9 CFR 310.2](#) quando si esegue l'attività pianificata "Altri requisiti di ispezione" in PHIS.
- E. IPP devono fare riferimento [Direttiva FSIS 6100.1](#) se lo stabilimento macella bestiame che non lo ha fatto ricevere l'ispezione ante mortem per le istruzioni sullo smaltimento.

III. DOCUMENTAZIONE ED ESECUZIONE

L'IPP deve documentare la non conformità con 9 CFR 310.2 (per l'identificazione del bestiame) sotto "Altro" "Requisiti di ispezione". Vedere [Direttiva FSIS 10.800.1](#), per le relative istruzioni sulla documentazione inosservanza dei requisiti di identificazione degli animali vivi.

CAPITOLO IX - VELOCITÀ DI LINEA, RESPONSABILITÀ DI ISPEZIONE E AUTORITÀ PER RIDUZIONE DELLA VELOCITÀ DELLA LINEA DI MACELLAZIONE

I. GENERALE

- R. La FMIA prevede che venga effettuata un'ispezione per valutare se le carcasse non siano adulterate e può essere approvato per il consumo umano (21 USC 604).
- B. Le velocità massime della linea stabilite da FSIS sono consentite sulla linea di macellazione (o eviscerazione) quando esistono condizioni ottimali (9 CFR 310.1 (b) (1)). Quando le condizioni non sono ottimali, la velocità della linea è necessario un adeguamento per garantire che l'IPP possa eseguire un'ispezione post mortem delle carcasse di bestiame.
- C. Gli IIC devono garantire che l'IPP possa eseguire un'ispezione post mortem sulle carcasse di bestiame in ogni momento.
- D. Gli IIC devono rallentare le velocità di linea massime consentite quando il controllo del processo di macellazione non viene mantenuto a causa di incongruenze in termini di dimensioni, classe di animali, salute, patologia, contaminazione, abbigliamento igienico o

presentazione delle carcasse (9 CFR 310.1 (b) (1)).

II. AUTORITÀ E RESPONSABILITÀ IIC

R. Gli IIC devono eseguire o assegnare verifiche per determinare quando le procedure di ispezione non possono essere eseguite adeguatamente eseguito alla velocità attuale della linea a causa di particolari carenze nella preparazione della carcassa o presentazione da parte dell'istituto a tale velocità più elevata; o perché le condizioni di salute del particolare animale indica la necessità di un'ispezione più approfondita (9 CFR 310.1 (b) (1)). PHV e IIC devono ridurre la velocità della linea a una velocità alla quale IPP possa eseguire le corrette procedure di ispezione post mortem.

B. Gli IIC devono, unitamente a verifiche specifiche del controllo del processo di velocità della linea di macellazione, eseguire o assegnare attività di verifica per determinare se lo stabilimento di macellazione e condimento sanitario le procedure stanno controllando la contaminazione che può influire sulla capacità dell'IPP di eseguire un'adeguata autopsia procedure di ispezione.

27

Pagina 28

C. Gli IIC devono utilizzare l'attività PHIS Beef Sanitary Dressing per documentare la non conformità, in conformità con [Direttiva FSIS 6410.1](#), quando PHV o IIC determinano che ci sono prove di condizioni antigeniche è stato creato con conseguente incapacità dell'IPP in linea di eseguire adeguatamente il corretto post-mortem procedure di ispezione.

D. Gli IIC devono utilizzare l'attività PHIS Altri requisiti di ispezione per documentare la non conformità, solo quando la velocità di linea massima consentita è stata superata; o quando particolari carenze nella carcassa la preparazione o la presentazione hanno fatto sì che PHV o IIC rallentassero la velocità della linea. Nel NR, l'IIC è quello di descrivere i risultati che supportano la riduzione della velocità di linea, citando 9 CFR 310.1 (b) (1):

1. Misurare la velocità di linea massima consentita utilizzando metodi fisici. La riga massima consentita la velocità è un numero intero. Qualsiasi misurazione della velocità di linea risultante in una frazione deve essere arrotondata per eccesso; e
2. Valutare il più rapidamente possibile in concomitanza con le verifiche della medicazione sanitaria, come appropriato, presentazione e stato di salute del lotto quando l'IPP in linea segnala potenziali problemi con presentazione, abbigliamento igienico, contaminazione, patologia o stato di salute degli animali.

E. Il PHV o IIC è responsabile di garantire un ambiente di lavoro sicuro per IPP.

F. Il PHV o IIC deve segnalare i pericoli per la sicurezza secondo le istruzioni della [Direttiva FSIS 4791.12](#), *Segnalazione e correzione dei rischi professionali*. Se si osserva un rischio significativo per la sicurezza per uno degli IPP, il PHV o l'IIC deve contattare lo specialista della sicurezza e della salute sul lavoro di FSIS assegnato al proprio locale Distretto che deve indagare e intraprendere le azioni appropriate.

G. Se un ispettore è ferito, i supervisor devono seguire le procedure della [Direttiva FSIS 4810.1](#), *Risarcimento per infortuni sul lavoro e malattia* e può contattare il dipartimento di compensazione dei lavoratori della FSIS per assistenza direttamente al numero 1-800-370-3747.

H. Se esiste una situazione in cui è presente un pericolo imminente (ad es. Incendio, esplosione di gas, perdite di gas naturale, rottura linea dell'ammoniaca, ecc.) viene trovata o segnalata, il PHV o l'IIC deve rimuovere i dipendenti della FSIS dal posto di lavoro. (vedere [Direttiva FSIS 4791.12](#)).

I. I PHV e gli IIC hanno la responsabilità di garantire che ogni ispettore in linea sia a conoscenza della propria autorità come descritto sotto. Il PHV o IIC deve anche correlare regolarmente gli standard appropriati dell'Agenzia e monitorare le prestazioni di ciascun ispettore per garantire l'uniformità delle procedure e delle azioni di ispezione.

III. AUTORITÀ E RESPONSABILITÀ IPP IN LINEA

R. Gli ispettori in linea non hanno l'autorità di rallentare la velocità della linea.

B. Al fine di garantire la loro sicurezza e salute, gli ispettori in linea devono fermare la linea per i pericoli necessari intervento immediato. Alcuni esempi, non esaustivi, prevengono lesioni dovute a malfunzionamenti di grilli automatici, seghe o altre apparecchiature o schizzi accidentali di bile o fluido negli occhi. FSIS gli ispettori in linea devono interrompere la linea se i dipendenti dello stabilimento segnalano che esiste un pericolo imminente presente.

C. Gli ispettori in linea assegnati a uno stabilimento di macellazione del bestiame devono:

1. Informare l'IIC o l'IPP off-line se rilevano tendenze di crescente contaminazione, patologia, malattia, o presentazione impropria;

28

Pagina 29

2. Fermare la linea secondo [Direttiva FSIS 6240.1](#) e [Direttiva FSIS 6100.1](#); e

NOTA: nelle attività di allevamento potrebbe esserci un sistema di binari di uscita che potrebbe ridurre la necessità di fermare la linea.

3. Interrompere la linea nei momenti in cui la capacità dell'ispettore in linea di condurre un'autopsia completa l'ispezione è ostacolata dall'assistente dello stabilimento o da altro personale dello stabilimento. IPP devono approvare il riavvio della linea da parte dello stabilimento.

CAPITOLO X - METODI ALTERNATIVI DI PRESENTAZIONE

I. GENERALE

Gli stabilimenti ufficiali possono presentare determinate carcasse, parti di carcasse o organi in modo diverso dal previsto. Il metodo alternativo può comportare la riduzione della velocità ottimale della catena consentita da FSIS in 9 CFR 310.1. In nessun caso l'IPP può compromettere il requisito di un'attenta autopsia esame e ispezione delle carcasse e delle parti del bestiame macellato presso stabilimenti ufficiali (9 CFR 310.1 (a)).

II. PRESENTAZIONE RENALE

L'IPP serve per osservare e palpare il rene esposto (9 CFR 310.19). Il rene può essere presentato per l'ispezione attaccati alle carcasse nella stazione di ispezione finale delle carcasse; o la tabella dei visceri (con altri visceri).

III. PRESENTAZIONE DI OXTAIL

IPP devono osservare tutte le code di bue. Le code di bue possono essere presentate:

1. Attaccato alla carcassa prima di rimuovere la coda durante l'ispezione finale della rotaia;
2. appuntato alla carcassa (se precedentemente rimossa) durante l'ispezione finale della rotaia;
3. Con i visceri sul tavolo visceri; o
4. Con altri mezzi, come una catena di coda in movimento.

IV. METODI DI RACCOLTA DEI LOTTI

Questo vale per le parti e gli organi non presentati per l'ispezione, come i tendini del gambo anteriore e il sangue, e per parti (o organi) presentati per l'ispezione come cuori, fegati, reni, ecc., da cui vengono prelevati carcasse trattenute negli Stati Uniti presso la stazione di ispezione finale delle carcasse per l'eliminazione del PHV. IPP devono verificare che:

1. Ogni volta che il PHV condanna una carcassa in qualsiasi stazione di ispezione post mortem, lo stabilimento il dipendente comunica immediatamente la condanna alla direzione e al lotto o lotto contenenti le parti e gli organi della carcassa condannata vengono smaltiti e non utilizzati cibo umano;
2. L'accuratezza delle procedure del metodo di raccolta dei lotti garantisce che gli organi o le parti della carcassa vengono raccolti con successo; e
3. Lo stabilimento sta seguendo le procedure del metodo di raccolta batch durante l'esecuzione del PHIS Attività "Altri requisiti di ispezione".

29

Pagina 30

NOTA: non è mai stato richiesto che il metodo di raccolta batch fosse in forma scritta. Tuttavia, l'IIC deve approvare tale programma.

V. STERNO UNSPLIT DI CARCASSE ANIMALI NEGLI STABILIMENTI DI MACELLAZIONE

A. 9 CFR 310.12 delinea i requisiti normativi per lo sterno da dividere in ciascuna carcassa di bestiame e le viscere addominali e toraciche da rimuovere per consentire un'adeguata ispezione delle carcasse e visceri. Tuttavia, alcuni stabilimenti ufficiali che macellano maiali, pecore, capre o vitelli hanno clienti che richiedono che lo sterno (petto) non venga diviso durante la macellazione allo scopo di arrostitire il carcassa intera su uno spiedo per barbecue o altro metodo di preparazione consueto che richiede un intatto sterno, in modo da poter aggiungere il ripieno.

B. La FSIS ha permesso la macellazione del bestiame senza spaccare lo sterno quando uno stabilimento le procedure sono condotte in modo igienico e l'IPP è in grado di condurre un'adeguata autopsia ispezione.

C. IPP deve essere consapevole che il metodo alternativo di presentazione delle carcasse con uno sterno intatto lo sono per non compromettere la vestizione sanitaria delle carcasse, i requisiti di tolleranza zero, o post-mortem procedure di ispezione o interferire con l'ispezione in qualsiasi modo.

D. Quando un istituto ufficiale che sta dividendo lo sterno richiede di non dividere lo sterno, il PHV o IIC deve utilizzare i seguenti criteri per valutare la richiesta e per decidere se consentire o continuare a consentire il metodo di presentazione alternativo se:

1. IPP è in grado di ispezionare attentamente e adeguatamente la carcassa e i visceri presentati in conformità con 9 CFR 310.1 (a) e le istruzioni per IPP nella presente direttiva;
2. Il metodo di presentazione alternativo non interferisce con una corretta medicazione sanitaria; creare condizioni non igieniche secondo 9 CFR 416 e 310.18 (a); e non interferisce con la visualizzazione di reni, come richiesto da 9 CFR 310.19;
3. Lo stabilimento è dotato di strutture che consentono all'IPP di condurre un'adeguata autopsia ispezione. Tali strutture possono includere, ma non sono limitate a, un'illuminazione adeguata per ispezionare il all'interno della carcassa, appositi supporti di ispezione e, se autorizzato, assistenza con la carcassa presentazione per ispezione;
4. Lo stabilimento è in grado di ridurre la velocità della catena come ritenuto necessario dal PHV o IIC, oppure a fermare la linea come ritenuto necessario dall'IPP per consentire l'ispezione completa di carcasse e visceri come istruito in questa direttiva; e
5. La struttura divide lo sterno quando richiesto da IPP per affrontare le preoccupazioni relative lesioni, condizioni patologiche o altre condizioni che richiedono la divisione dello sterno in ordine per condurre correttamente l'ispezione.

E. Il PHV o l'IIC deve negare la richiesta della struttura per il metodo di presentazione alternativo quando lo stabilimento non può soddisfare questi criteri.

F. Se l'IPP determina che le condizioni igieniche non sono state mantenute o quel prodotto adulterato entrano in commercio, devono emettere una NR e le appropriate azioni di contrasto come stabilito in [FSIS Direttiva 5000.1](#) , *Verifica del sistema di sicurezza alimentare di uno stabilimento* .

Pagina 31

NOTA: FSIS definisce i suini da torrefazione nei dati del programma nazionale dei residui degli Stati Uniti (Libro rosso) come "animali di entrambi i sessi e di qualsiasi età commercializzati con la carcassa non divisa e con la testa intatta. "

CAPITOLO XI - ISPEZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE POST-MORTEM PER ANIMALI**I. DOCUMENTAZIONE DEI RISULTATI DELL'ISPEZIONE POST-MORTEM**

R. I PHV non devono più utilizzare il modulo FSIS 6100-14 (il registro delle disposizioni giornaliere) e il settimanale foglio riassuntivo per acquisire i dati ufficiali dell'ispezione post mortem. I dati ufficiali dell'ispezione post mortem viene catturato in PHIS.

B. I PHV (o IPP) devono inserire i dati sulla macellazione del bestiame e i dati ante mortem e post mortem PHIS.

C. I PHV devono entrare in ogni disposizione che fanno e l'animale deve essere specificamente associato a un numero di tag statunitense trattenuto o sospetto negli Stati Uniti. Il bestiame condannato all'ispezione ante mortem lo è specificamente associato a un numero di etichetta Condemned degli Stati Uniti ("etichetta di metallo rosso").

D. I PHV (o IPP) devono inserire i dati per il bestiame macellato su base per turno.

E. Ogni volta che l'IPP inserisce i dati di macellazione, deve selezionare lo stabilimento di macellazione, la data di macellazione, e il turno su cui inserire le informazioni.

F. I PHV devono inserire, in PHIS, solo le disposizioni di carcassa fatte dal PHV. Queste carcasse sono carcasse che sono state recintate per la disposizione PHV. PHV o IPP non devono entrare in PHIS le disposizioni effettuate su parti, o visceri, da ispettori di linea nell'ambito delle loro attività di ispezione post mortem.

G. Possono essere fornite istruzioni dettagliate per l'inserimento dei risultati dell'ispezione post mortem nei campi appropriati si trova nella Guida dell'utente PHIS.

H. L'inserimento dei dati per l'ispezione post mortem e lo smaltimento delle carcasse è una continuazione dell'inserimento di i dati dell'ispezione ante mortem che si trovano nella presente direttiva.

I. I conteggi di macellazione personalizzati devono essere comunicati dall'IPP solo se comunicati dallo stabilimento all'IPP.

J. I PHV possono inserire nella casella narrativa in testo libero qualsiasi informazione aggiuntiva per la carcassa post mortem predisposizione, come reperti patologici per supportare la predisposizione e l'identificazione degli animali.

K. I PHV hanno la possibilità di inserire la disposizione per una singola carcassa selezionando "Aggiungi disposizione Record "o aggiungere più record di disposizione facendo clic su" Add Multiple Disposition Records ".

L. I PHV devono inserire il numero di campioni raccolti di brucellosi e tubercolosi prelevati. Questo è anche il file pagina per raccogliere informazioni sui test BSE.

II. PASSI PER INSERIRE I DATI GIORNALIERI DELLA MACELLAZIONE PER IL BESTIAME

L'IPP deve eseguire le seguenti operazioni quando si immettono i dati di macellazione giornaliera:

1. Accedi dalla home page di PHIS;

Pagina 32

2. Fare clic su "Disposizione animale" per visualizzare i sottomenu e quindi fare clic su "Stabilimento Reporting ". Nella pagina Reporting stabilimento l'utente seleziona lo stabilimento per il quale vogliono inserire o visualizzare i dati. Verranno visualizzati solo gli stabilimenti a cui è assegnato l'ispettore nell'elenco di selezione dello stabilimento;
3. L'utente specifica quindi la data, il turno e il tipo di macellazione. Sono elencati solo i tipi di turno e di macellazione nella concessione del sopralluogo sarà disponibile. Se il giorno o il turno selezionato è stato designato come "no giorno della macellazione ", impedirà l'inserimento dei dati per quel giorno o turno;
4. Quando i dati sono completi, fare clic su "Continua";
5. Si apre l '"Elenco riepilogo classe" e l'utente può avviare l'immissione dei dati per la macellazione del giorno entro facendo clic sul collegamento "Aggiungi macellazione ispezionata" o "Aggiungi macellazione personalizzata". Facendo clic su "Aggiungi Il link "Macellazione ispezionata" mostrerà le "Informazioni di riepilogo della classe";

6. Scegli la classe di bestiame appropriata nella casella a discesa;
7. Fare clic su "Aggiungi sottoclasse" per registrare conteggi e condanne per sottoclasse;
8. Nella pagina "Riepilogo sottoclasse" aggiungere il conteggio delle persone, il peso vivo e il peso vestito. Dai un'occhiata "Peso non riportato" se le informazioni sul peso non sono disponibili;
9. Fare clic su "Aggiungi record disposizione" per aggiungere dati sulla disposizione per singoli animali o fare clic su "Aggiungi multiplo" Disposizione Record "per aggiungere dati per più animali. Fare clic su "Aggiungi record disposizione" si aprirà la pagina "Dettaglio record disposizione giornaliera";
10. Immettere la sottoclasse, il tipo di tag, il numero di tag, la condizione dell'animale, la disposizione e le informazioni narrative nella pagina "Dettaglio record disposizione giornaliera";
11. Fare clic su "Salva" per salvare i dati e tornare all'elenco "Riepilogo sottoclasse";
12. Fare clic su "Salva" per salvare e tornare all'"Elenco riepilogo classe";
13. La pagina "Elenco riepilogo classe" riepiloga i conteggi giornalieri inseriti fino a quel momento;
14. Per generare un rapporto di condanna, fare clic sull'icona "Stampa" nel certificato di condanna colonna;
15. PHIS presenterà un elenco di tag di condanna;
16. Selezionare i tag che si desidera includere nel certificato e fare clic su "Esegui report individuale" o "Esegui Report consolidato. Verrà predisposto il certificato di condanna;
17. Per aggiungere conteggi di macellazione personalizzati Fare clic su "Aggiungi macellazione personalizzata" nella pagina Elenco riepilogo classe. Si aprirà la pagina "Riepilogo sottoclasse";
18. Qui l'utente inserisce i dati di riepilogo sul rapporto personalizzato sulla disposizione alla macellazione per il selezionato costituzione, data e turno; e

32

Pagina 33

19. Questi dati saranno combinati con la macellazione controllata nell'elenco riepilogativo delle classi.

III. PASSI PER ENTRARE NESSUN PERIODO DI UCCISIONE

Per inserire le informazioni per un "periodo di non eliminazione", l'IPP deve seguire le istruzioni nella guida utente PHIS:

1. Dal menu di navigazione in "Disposizione degli animali: selezionare" Nessun periodo di uccisione ";
2. Nella pagina "Nessun periodo di uccisione" selezionare la struttura, il turno e fare clic su "Aggiungi nessun controllo" Periodo di macellazione; "
3. Immettere la data di inizio, la data di fine e il codice motivo; e
4. Immettere "Salva".

IV. COMPLETAMENTO DEL CERTIFICATO DI DISPOSIZIONE ANTE-MORTEM O POST-MORTEM DI ANIMALI TAGGATI, MODULO FSIS 6000-13

R. I PHV devono generare e stampare il certificato di condanna, il modulo FSIS 6000-13 all'interno di PHIS e presentare alla direzione dello stabilimento quando richiesto. Fare riferimento alla Guida dell'utente PHIS.

B. I certificati di condanna possono essere generati automaticamente da PHIS sia per ante mortem che per bestiame condannato post mortem per la stampa e la firma PHV.

C. Il parametro del report condannato PHIS per i certificati condannati può essere generato su tutti carcasse condannate o determinate carcasse selezionate in un determinato giorno.

D. Inoltre, i parametri del rapporto sui condannati consentono la generazione di un rapporto individuale per ogni condannato animale selezionando "Esegui rapporto individuale o di un rapporto consolidato per tutto il bestiame condannato da selezionando "Esegui report consolidato".

CAPITOLO XII - ANALISI DEI DATI E DOMANDE

I. ANALISI DEI DATI

Un anno dopo l'emissione di questa direttiva, lo farà l'Ufficio per lo sviluppo di politiche e programmi (OPPD) condurre un'analisi dell'efficacia delle politiche dei dati rilevanti per cercare aree di confusione o incoerenti l'applicazione di queste istruzioni e determinare se o quali azioni future sono necessarie per affrontarle problemi identificati.

II. DOMANDE

Riferire domande riguardanti questa direttiva al personale [addetto](#) allo sviluppo delle politiche tramite [askFSIS](#) o per telefono al numero 1-800-233-3935. Quando si invia una domanda, utilizzare la scheda Invia una domanda e immettere quanto segue informazioni nei campi forniti:

Campo oggetto: inserire la **direttiva 6100.2**

Campo domanda: inserisci la tua domanda con il maggior numero di dettagli possibile.

Campo prodotto: selezionare **Criteri di ispezione generale** dal menu a discesa.

Campo categoria: seleziona **Regolamenti / Emissioni di agenzie** dal menu a discesa.

33

Pagina 34

Policy Arena: seleziona Solo **nazionale (USA)** dal menu a discesa.

Quando tutti i campi sono completi, premere **Continua** e nella schermata successiva premere **Fine invio domanda**.

NOTA: fare riferimento a [Direttiva FSIS 5620.1](#) , *Utilizzo di askFSIS* , per ulteriori informazioni sull'invio di domande

Assistente amministratore

Ufficio della politica e dello sviluppo del programma

DIPARTIMENTO DELL'AGRICOLTURA DEGLI STATI UNITI
SICUREZZA ALIMENTARE E SERVIZIO DI ISPEZIONE
WASHINGTON DC

DIRETTIVA FSIS

6100.6
Rev. 1

14/03/19

DISPOSIZIONI POST-MORTEM PER I VETERINARI DELLA SALUTE PUBBLICA

CAPITOLO I - GENERALE

I. SCOPO

Questa direttiva istruisce i veterinari della sanità pubblica (PHV) su come produrre bestiame post mortem disposizioni per malattie e condizioni selezionate e come documentare i risultati nella sanità pubblica Sistema informativo (PHIS). Questa direttiva è in fase di revisione per chiarire come i PHV devono essere supportati disposizioni delle carcasse di bestiame e per chiarire che non esiste un "insieme" di procedure obbligatorie eseguita su ogni carcassa.

PUNTI CHIAVE:

- Fornisce istruzioni ai PHV su come disporre le carcasse di bestiame e le parti per malattie e condizioni del bestiame selezionate
- Fornisce istruzioni ai PHV sulla documentazione dei risultati post mortem nell'animale PHIS Rapporto di disposizione. Il modulo FSIS 6200-14, Daily Disposition Record, non è più necessario registrare i dati sulla disposizione poiché questi dati vengono ora acquisiti in PHIS

II. CANCELLAZIONE

Direttiva FSIS 6100.6 Disposizioni post-mortem per i veterinari della sanità pubblica, 24/10/16

III. SFONDO

La legge federale sull'ispezione della carne (FMIA) nella sezione 21 USC 604 e il regolamento federale sull'ispezione della carne 9 CFR 310.1 (a) impone al personale del programma di ispezione (IPP) di condurre un'ispezione post mortem di tutti carcasse e parti di bestiame (es. bovini, ovini, suini e caprini). L'IPP deve esaminare il bestiame carcasse e parti negli stabilimenti ufficiali per determinare se le carcasse sono integre e non adulterato. Il prodotto che è sano e non adulterato e adatto al consumo umano lo è idoneo a portare il marchio di ispezione USDA come previsto da 21 USC 604 e 9 CFR 310.8.

IV. GENERALE

R. I PHV svolgono un ruolo fondamentale nella protezione della salute pubblica identificando e affrontando in modo appropriato il bestiame affetti da condizioni di malattia e garantendo che vi sia un'adeguata disposizione delle persone colpite carcasse e parti.

B. I PHV devono condurre un esame post mortem approfondito e completo delle carcasse o di parti di esse sono trattenuti per il loro esame finale (ad esempio, carcasse trattenute negli Stati Uniti (US), sospetti statunitensi).

DISTRIBUZIONE: elettronica

OPI: OPPD

Pagina 2

C. Nel prendere le disposizioni, il PHV deve utilizzare un approccio coerente e sistematico per valutarle carcassa. Il PHV deve condurre un esame approfondito per raccogliere prove sufficienti per supportare un suono disposizione. Quando si esaminano le carcasse allo scopo di effettuare una disposizione post mortem, il la disposizione deve essere presa non appena il PHV ha raccolto informazioni sufficienti per fornire adeguate informazioni supporto per la disposizione. Questo deve accadere il più presto possibile nel processo di esame in modo normale le operazioni di macellazione non subiscono ritardi. Non è richiesto un "set" di procedure su cui eseguire ogni carcassa. Ogni PHV deve usare il proprio giudizio professionale, inclusa la propria conoscenza della mandria e stabilimento, per determinare quante informazioni devono essere raccolte per rendere un supporto disposizione.

D. I PHV devono usare il loro giudizio professionale basato sui loro risultati organolettici per applicare il requisiti di disposizione in 9 CFR 311 per carcasse e parti presentate per il loro esame. PHV possono cercare assistenza diagnostica dal laboratorio di patologia se non sono sicuri dell'appropriatezza disposizione basata solo sui risultati organolettici. I PHV devono considerare il rapporto del laboratorio all'interno del contesto dei risultati ante-mortem e post-mortem per rendere possibile la disposizione più sopportabile.

E. Per le carcasse testate per i residui, i PHV devono effettuare le disposizioni finali in base alle normative (9 CFR 311.39) e se un tessuto è:

1. Non adulterato, designato come "residuo non rilevato" o "positivo ma non violativo"; o
2. Adulterato, designato come "residuo rilevato a livello violativo". Vedere la [direttiva FSIS 10.800.1](#), *Procedure per il campionamento, l'analisi e le altre responsabilità dei residui nazionali Programma*.

F. Per istruzioni sulle malattie degli animali estranei, i PHV devono fare riferimento e rivedere:

1. [Direttiva FSIS 6000.1](#), *responsabilità relative alle malattie degli animali stranieri e oggetto di comunicazione Condizioni*; e
2. Il documento materiale di formazione intitolato [Malattie degli animali soggetti a comunicazione e stranieri](#), che copre il file seguenti: Malattia esotica di New Castle, influenza aviaria, tubercolosi bovina, brucellosi, bovina Encefalopatia spongiforme, stomatite vescicolare, afta epizootica, vescicolare dei suini Malattia, peste suina classica (colera suina), peste suina africana, bovino contagioso Pleuropolmonite, peste bovina, acqua cardiaca, vaiolo di pecora e capra e scrapie.

V. RESPONSABILITÀ DI PHV PER LE CARCASSE RITENUTE DAGLI STATI UNITI

R. I PHV devono esaminare tutte le carcasse di bestiame che mostrano anomalie che l'IPP conserva dopo la morte ispezione (9 CFR 310.3).

B. I PHV devono esaminare e ispezionare tutti gli animali "sospetti statunitensi" (identificati durante l'ispezione ante mortem) durante l'ispezione post mortem.

VI. IN CORRELAZIONE CON IL TEAM DI ISPEZIONE IN IMPIANTO

I PHV servono a garantire che l'IPP prenda decisioni coerenti e sostenibili quando lo determinano carcasse e parti devono essere passate, passate dopo il taglio o trattenute negli Stati Uniti per la disposizione PHV. PHV devono incontrarsi con il gruppo di ispezione, se necessario, per esaminare la patologia e i requisiti normativi per affrontare ogni condizione (p. es., mostrare, spiegare, discutere e rispondere alle domande). I PHV possono utilizzare "The

Pagina 3

Moduli di formazione di ingresso per il PHV "su [Ispezione post mortem](#) e disposizione [multi-specie](#) per correlazione.

CAPITOLO II - DISPOSIZIONI POST-MORTEM PER CONDIZIONI DI MALATTIE SPECIFICHE PER PHV**I. CISTICERCOSI**

A. La cisticercosi è una condizione causata dalla presenza di cisti larvali di tenia (*Taenia sp.*) nel bestiame tessuti della carcassa. Carcasse di manzo, maiale o pecora affette da cisticercosi (*Cysticercus bovis* nel manzo; *Cysticercus cellulosae* nei suini; *Cysticercus ovis* in sheep) conterrà cisti vive, morte o degenerate in il cuore, la lingua, l'esofago o i muscoli. La cisti viva apparirà come una vescicola o una piccola vescica (palloncino) riempito di liquido. Nella maggior parte dei casi, la cisti sarà morta e degenerata in una certa misura e apparirà come piccoli focolai intramuscolari di tessuto fibrotico (duro, spesso) che può o meno essere calcificato e di consistenza granulosa. Oltre a queste lesioni, il tessuto muscolare associato può essere acquoso o scolorito.

B. *Taenia saginata* (la cisti larvale si trova nel manzo) e *Taenia solium* (la cisti larvale si trova nei suini) sono tenie che infettano l'uomo e la tenia *ovis* (la cisti larvale si trova nelle pecore) è una tenia che infetta diversi carnivori.

C. DISPOSIZIONE DI PHV DELLA CISTICERCOSI DI MANZO

1. Quando una carcassa di manzo viene trattenuta negli Stati Uniti per la cisticercosi, i PHV devono:

- un. Incidere accuratamente i muscoli masticatori laterali e mediali (guancia), il cuore, il diaframma, e le sue colonne. Il peritoneo viene rimosso prima di incidere il diaframma;
- b. Osservare e palpare la lingua. Se si sospetta la presenza di cisti nella parte muscolare, il la lingua è accuratamente incisa e osservata; e
- c. Esaminare l'esofago e tutte le superfici muscolari esposte.

2. Quando le cisti in una carcassa si trovano in due o più dei siti di cui sopra, i PHV devono:

- un. Fai un taglio trasversale in ciascuna spalla (2-3 pollici) sopra la punta dell'olecrano. Questo taglio è quello di estendersi all'omero ed esporre il tricipite brachiale;
- b. Eseguire un taglio in ogni round per esporre la muscolatura in sezione trasversale; e
- c. Osservare le superfici tagliate per le lesioni da cisticercosi.

3. La presenza anche di una sola cisti, vitale o meno, indica cisticercosi da carne. Quando IPP trova una carcassa di manzo per contenere una ciste, la seguente procedura deve essere eseguita su tutte le carcasse che lo stabilimento riceve dallo stesso produttore. IPP deve verificare che gli indirizzi dello stabilimento tutti i prodotti potenzialmente interessati. IPP deve:

- un. Praticare più incisioni del setto interventricolare del cuore e dell'esterno e muscoli masticatori interni (guancia);
- b. Osservare attentamente l'esofago e tagliare le superfici dei muscoli esposti durante il operazione di ravvivatura; e

- c. Incidere, come sopra, cuori e guance dalle carcasse che hanno superato l'ispezione prima del ritrovamento della carcassa infetta e identificato come parte della produzione potenzialmente interessata.

4. Una carcassa è ampiamente infestata se i PHV trovano lesioni in almeno due dei soliti siti di ispezione e due dei siti esposti aggiuntivi.

- un. I siti di ispezione usuali sono: cuore; diaframma e suoi pilastri; guance; esofago; lingua; e muscoli esposti durante le normali operazioni di medicazione; e

- b. Ulteriori siti esposti sono: un'incisione praticata in ogni giro che espone la muscolatura sezione trasversale; e un'incisione trasversale praticata in ciascuna zampa anteriore iniziando 2-3 pollici sopra l'articolazione dell'olecrano e si estende fino all'omero esponendo il tricipite brachiale.
5. Per l'eliminazione delle carcasse di manzo con cisticercosi, i PHV devono:
- un. Condannare la carcassa e le sue parti quando sono presenti lesioni da cisticercosi, e il la muscolatura è edematosa o scolorita; o se l'infestazione è estesa (9 CFR 311.23 (a));
- b. Pass per la refrigerazione o pass per il riscaldamento, dopo la rimozione e la condanna delle parti interessate, qualsiasi carcassa con un'infestazione meno che estesa e che non mostri edema o scolorimento della muscolatura e verificare che l'istituto:
- io. Tiene le carcasse per 10 giorni a una temperatura non superiore a 15 ° F;
- ii. Tiene la carne disossata per 20 giorni a una temperatura non superiore a 15 ° F; o
- iii. Riscalda il prodotto a una temperatura interna di almeno 140 ° F;
- c. Verificare che lo stabilimento gestisca le frattaglie commestibili allo stesso modo del resto carcassa. Se il prodotto commestibile presenta lesioni da cisticercosi, i PHV devono verificare che le frattaglie lo siano condannato (9 CFR 311.23 (b)); e
- d. Identifica che tutti i prodotti interessati sono adeguatamente controllati dai tag conservati negli Stati Uniti. PHV devono verificare la rimozione dei tag US Retained solo dopo che il prodotto ha superato l'elaborazione restrizioni.
6. IPP troverà le informazioni normative riguardanti la spedizione e il controllo dei prodotti contenenti cisticercosi in 9 CFR 325.7.
7. Inoltre, i PHV devono:
- un. Inviare campioni di tessuto al laboratorio orientale della FSIS ad Atene, in Georgia, per confermare il file diagnosi, se necessaria;
- b. Avvisare il vicedirettore (AD), servizi di ispezione sanitaria e delle piante animali (APHIS), Servizi veterinari, dello Stato di origine dell'animale, utilizzando il modulo VS 2-11; e
- c. Avvisare l'ufficio sanitario dello Stato di origine dell'animale.

D. DISPOSIZIONE PHV DELLA CISTICERCOSI SUINA

1. Quando l'IPP conserva le carcasse dei suini per la cisticercosi durante l'ispezione post mortem, i PHV devono:
- un. Esaminare le guance, il cuore e l'esofago con la vista e numerose incisioni;
- b. Fai diverse incisioni longitudinali profonde nella lingua;
- c. Rimuovere il peritoneo dal diaframma ed esaminare i muscoli del diaframma da numerose incisioni; e
- d. Esaminare attentamente le superfici tagliate dei muscoli esposti durante la medicazione regolare procedure (muscoli ventrali del prosciutto).

2. Se, dopo aver eseguito le ispezioni come descritto sopra, i PHV rilevano:

un. Solo le lesioni iniziali, devono fare la disposizione sulla base di questi risultati; o

b. Eventuali lesioni aggiuntive devono:

io. Fai delle incisioni parallele ai tagli come descritto sopra; e

ii. Rimuovere il peritoneo dai muscoli addominali del fianco e del paralombare regioni. Esaminare visivamente e quindi praticare diverse incisioni per aiutare nel visita medica.

3. Se i PHV non trovano ulteriori lesioni, devono effettuare la disposizione sulla base di questi risultati; o se si riscontrano ulteriori lesioni, che servono a praticare incisioni profonde e audaci nel primitivo molto muscoloso parti per determinare se varie parti della muscolatura espongono una o più cisti sulla maggior parte del taglio superfici.

4. I PHV servono a confermare la diagnosi di cisticercosi suina (*Cysticercus cellulosae*) o casi somigliante a tale malattia inviando campioni al Gruppo di patologia del Laboratorio orientale della FSIS - Atene, Georgia. I PHV devono conservare le carcasse dei suini in attesa dei risultati diagnostici del laboratorio e segnalare la malattia come indicato in [Direttiva FSIS 6000.1](#).

5. Per l'eliminazione delle carcasse di suino con cisticercosi (9 CFR 311.24), i PHV devono:

un. Condannare la carcassa quando l'infestazione da cisticercosi suina è eccessiva (quando le lesioni sono troppo estesi per essere rimossi tagliando la carcassa);

b. Passare per la cottura, qualsiasi carcassa di suino affetta da *Cysticercus cellulosae* che sia inferiore che eccessivamente colpiti;

c. Verificare che la carcassa sia cotta a 170 ° F per 30 minuti (9 CFR 315) dopo la rimozione e condanna di tutte le aree colpite; e

d. Verificare la rimozione dei tag conservati negli Stati Uniti solo dopo che il prodotto ha completato l'elaborazione restrizioni in 9 CFR 311.24.

5

Pagina 6

E. DISPOSIZIONE DI PHV DELLA CISTICERCOSI PECORE

1. Quando l'IPP rileva la cisticercosi (9 CFR 311,25) nelle carcasse di pecora durante procedure di ispezione mortem, i PHV devono:

un. Riesaminare il cuore e l'esofago con la vista e la palpazione;

b. Palpare i muscoli del diaframma; e

c. Esaminare attentamente la superficie tagliata dei muscoli esposti durante le normali procedure di medicazione (muscoli ventrali del collo e del torace e muscoli mediali della gamba).

2. Se i PHV trovano solo le lesioni iniziali, devono fare la disposizione sulla base di questi risultati.

3. Se i PHV trovano ulteriori lesioni, devono:

un. Fai delle incisioni parallele ai tagli; e

b. Rimuovere il peritoneo dai muscoli addominali nelle regioni dei fianchi e paralombari.

I PHV devono esaminare visivamente e quindi eseguire diverse incisioni per facilitare l'esame.

4. Dopo questo esame, se non ci sono ulteriori lesioni, i PHV devono basare la disposizione sui risultati.
5. Se dopo l'esame sono presenti ulteriori lesioni, i PHV devono praticare profonde incisioni in grassetto nel parti primarie molto muscolose per determinare se varie parti della muscolatura ne espongono una o più cisti sulla maggior parte delle superfici tagliate.
6. Per l'eliminazione delle carcasse di pecore affette da *Cysticercus ovis*, i PHV devono:
 - un. Condannare la carcassa se la rimozione completa dell'infezione è impraticabile a causa di entità dell'infezione;
 - b. Passare la carcassa per il riscaldamento a una temperatura interna di 140 ° F dopo il taglio e condannare il tessuto colpito quando:
 - io. Ci sono più di cinque cisti nei tessuti, escluso il cuore; e
 - ii. La rimozione dei parassiti dal tessuto colpito è pratica; e
 - c. Passa la carcassa per il cibo umano dopo aver tagliato e condannato i tessuti colpiti quando PHV trovare cinque o meno cisti nei tessuti, escluso il cuore (9 CFR 311,25).

II. DISPOSIZIONE PHV DELLA MIOSITE EOSINOFILICA (EM)

R. Le lesioni più comuni di EM sono il verde-giallastro distribuito irregolarmente, il bianco-giallastro e lesioni rosse a forma di fuso che si trovano nel cuore e nella lingua. Le lesioni meno comuni sono le grandi, ben aree definite, dal verde brillante al grigio-verdastro che si trovano nei muscoli più attivi (p. es., rotonde, spalle, esofago, cuore e petto). L'IPP potrebbe non notare le lesioni fino a quando la carcassa non viene scomposta in primordiale

6

Pagina 7

parti. I PHV rileveranno più prontamente EM nelle carcasse calde. Il raffreddamento fa contrarre i muscoli e riduce la dimensione e la visibilità delle lesioni presenti. Nella maggior parte dei casi, l'EM colpisce prima i muscoli più attivi e li colpisce più gravemente rispetto ad altri muscoli.

B. Quando l'IPP trova EM durante l'ispezione post mortem, i PHV devono:

1. Incidere e osservare accuratamente i muscoli masticatori laterali e mediali e il cuore;
2. Osservare e palpare l'esofago;
3. Fare diverse incisioni longitudinali profonde nella lingua;
4. Incidere accuratamente e osservare il diaframma e le colonne dopo aver rimosso il peritoneo;
5. Osservare le superfici tagliate dei muscoli esposti durante le operazioni di medicazione (muscoli ventrali del collo, petto e muscoli mediali del giro):
 - io. Eseguire diverse incisioni parallele su tutte queste superfici di taglio quando le lesioni sono in uno qualsiasi dei località; e
 - ii. Incidere accuratamente e osservare i muscoli addominali del fianco e della regione paralombare; e
6. Tagliare liberamente ed esaminare attentamente le parti primarie interessate esposte durante le procedure di cui sopra, se I PHV trovano qualsiasi lesione in quelle aree.

C. Per la disposizione delle carcasse affette da EM, i PHV devono:

1. Condannare le parti interessate quando sono presenti lesioni localizzate e solo alcune parti sono interessate (testa, lingua, cuore, esofago, diaframma e pilastri);

2. Seguire i requisiti di disposizione nei regolamenti quando i muscoli della carcassa diversi da il diaframma e i pilastri sono interessati;
 3. Condannare la carcassa se le lesioni nella muscolatura della carcassa sono estese e poco pratiche rimuovere; e
 4. Passare la carcassa per il prodotto cotto sminuzzato quando le lesioni sono lievi o allo stabilimento il personale non può rimuovere le lesioni facilmente e completamente. Questo risultato può verificarsi se le lesioni sono lievi o di carattere tale da essere insignificanti dal punto di vista della salubrità. I PHV sono passare la carcassa o le parti per l'uso nella fabbricazione di prodotti cotti sminuzzati dopo la rimozione e condanna delle parti visibilmente colpite (9 CFR 311,35).
- D. Secondo 9 CFR 314.11, una carcassa condannata per EM è idonea per la spedizione di alimenti per animali (alimenti per animali da compagnia) Se:
1. Il supervisore in prima linea (FLS) concede il permesso; e
 2. Lo stabilimento identifica adeguatamente, taglia liberamente e denatura (9 CFR 325.11 e 325.13 (a) (2)) tutte le parti della carcassa in un'area non commestibile sotto la supervisione del FSIS.

Pagina 8

III. DISPOSIZIONE PHV DELLA SARCOCISTOSI

A. Protozoi specifici non considerati patogeni per l'uomo negli Stati Uniti causano la *sarcocistosi*.

La *sarcocistosi* compare più frequentemente nelle pecore più anziane. L'IPP può rilevare prima le lesioni nell'esofago . Le lesioni sono lesioni bianche, semi-ovali, a forma di sigaro oa forma di chicco di riso. L'IPP può anche rilevare lesioni in il diaframma, i muscoli della pelle, i muscoli addominali interni (stomaco) o intercostali (muscoli tra i costole) muscoli. I PHV possono trovare le lesioni nei muscoli scheletrici, dopo l'incisione e l'osservazione del primitivo parti.

B. Quando l'IPP rileva la *sarcocistosi* durante le procedure di ispezione post mortem di routine, le PHV devono esaminare l'esofago, le superfici superficiali e tagliate dei muscoli, il diaframma e l'interno muscoli addominali e intercostali.

C. Se i PHV trovano lesioni in posizioni diverse dall'esofago, devono incidere i muscoli del spalla, giro e schiena per esporre i tessuti muscolari profondi .

D. I PHV devono disporre la carcassa secondo i requisiti in 9 CFR 311.25 (a).

E. Secondo 9 CFR 314.11, una carcassa condannata per *sarcocistosi* è idonea per la spedizione per alimenti per animali (pet food) dallo stabilimento quando :

1. L'FLS concede l'autorizzazione; e
2. Sotto la supervisione del FSIS, lo stabilimento identifica, taglia liberamente e denatura (9 CFR 325.11 e 325.13 (a) (2)) tutte le parti della carcassa in un'area non commestibile.

IV. EPITELIOMA DI DISPOSIZIONE DEL PHV DELL'OCCHIO (CARCINOMA A CELLULE SQUAMOSE OCULARI)

R. L'epitelioma è una lesione neoplastica (cancerosa) che coinvolge l'occhio e i tessuti circostanti. Metastasi (la malattia si diffonde a diverse parti del corpo) può verificarsi ai linfonodi e ai polmoni. Infezione, suppurazione (formazione di pus) e necrosi (morte o decomposizione dei tessuti) dei tessuti intorno all'occhio può anche verificarsi.

B. Per la disposizione dell'epitelioma dell'occhio (carcinoma a cellule squamose oculari), i PHV devono:

1. Condannare la testa, i visceri e la carcassa se riscontrano lesioni metastatiche, cachessia o segni di assorbimento o cambiamenti secondari o coinvolgimento delle strutture ossee (ossee) della testa con infezione, suppurazione e necrosi estese (9 CFR 311.12); e
 2. Condannare la testa delle carcasse di bovini maturi (es. Vacca) in assenza dell'occhio (o struttura associata) che può indicare una precedente rimozione chirurgica dell'epitelioma.
- C. Secondo 9 CFR 314.11, una carcassa condannata per carcinoma a cellule squamose oculari è ammissibile per spedizione di alimenti per animali (pet food) da parte dello stabilimento quando:
1. L'FLS concede il permesso, e
 2. Sotto la supervisione del FSIS, lo stabilimento identifica, taglia liberamente e denatura (9 CFR 325.11 e 325.13 (a) (2)) tutte le parti della carcassa in un'area non commestibile.

Pagina 9

V. DISPOSIZIONE PHV DELLA MELANOSI

R. La melanina è un normale pigmento nero del corpo. La melanosi è un eccesso di depositi o depositi di melanina posizioni anomale.

B. Per la disposizione delle carcasse con melanosi (9 CFR 311.13), i PHV devono:

1. Condannare le carcasse con depositi pigmentari generalizzati di melanina;
2. Condannare carcasse, organi o parti colpite quando la struttura non è in grado di rimuovere la melanina completamente; quando la sua rimozione è impraticabile; oppure, quando rende inadatti una carcassa, un organo o una parte persone da mangiare;
3. Rimuovere i depositi di melanina quando si estendono nelle guaine dei nervi spinali e nella carne; tuttavia, lieve i depositi di melanina nelle meningi spinali sono insignificanti;
4. Rimuovere solo i depositi di melanina uniformi tumorali o macchiati sopra o in aree cutanee circoscritte di suino; e
5. Registrare i depositi di melanina in condizioni pigmentarie su PHIS, Animal Disposition, salvo registrazione depositi di melanina sotto carcinoma quando sono associati alla formazione di tumori maligni.

VI. DISPOSIZIONE PHV DELLA XANTOSI

R. La xantosi è la deposizione di quantità eccessive di pigmenti di scarto cellulare. La condizione è di solito visto nei bovini anziani e in quelli che soffrono di una malattia da deperimento cronico. I PHV troveranno solo xantosi durante l'ispezione post mortem. La xantosi colpisce più comunemente la muscolatura del cuore e della testa. Il muscolo interessato presenta uno scolorimento marrone scuro o color caffè di tessuti altrimenti normali.

B. Per la disposizione delle carcasse con xantosi (9 CFR 311.13), i PHV devono:

1. Condannare le carcasse con depositi pigmentari generalizzati; o
2. Pass per carcasse di alimenti con distribuzione meno che generalizzata di depositi pigmentari dopo condanna e allontanamento delle aree colpite (9 CFR 311.13).

VII. DISPOSIZIONE PHV DELLA CAROTENOSI

R. I pigmenti carotenoidi entrano nel corpo con il cibo. Pertanto, sono classificati con l'esogeno pigmenti. Quando i pigmenti carotenoidi si depositano nei tessuti adiposi e nel fegato nella misura in cui lo diventano grossolanamente visibile, la conseguente decolorazione dei tessuti è la carotenosi. Per determinare la carotenosi, posizionare a tovagliolo di carta bianco o tovagliolo sulla superficie tagliata del fegato. Una macchia arancio-bronzo indica il carotenoide

pigmento. Il deposito di pigmenti carotenoidi nel tessuto adiposo non influisce sulla disposizione della carcassa.

B. Per la disposizione delle carcasse con carotenosi, i PHV devono condannare i fegati con carotenosi (9 CFR 311.31).

C. I fegati condannati per carotenosi possono essere salvati per scopi diversi dal cibo umano (9CFR 314.10).

Pagina 10

VIII. DISPOSIZIONE PHV DI ICTERUS

A. Riconoscere l'ittero: se, per qualsiasi motivo, la quantità di bilirubina (prodotto di scarto derivante dalla rottura delle molecole di emoglobina da globuli rossi consumati) aumenta nel sangue e quindi in i tessuti, si manifesta una pigmentazione giallastra dei tessuti che si chiama ittero o ittero. Cerca l'ittero dove i tessuti sono normalmente molto bianchi o pallidi, come ad esempio:

1. Sclera (parte bianca) dell'occhio;
2. Tendini;
3. Pleura (rivestimento della cavità toracica);
4. Peritoneo (rivestimento della cavità addominale);
5. Omentum (tessuto che si estende dallo stomaco agli organi adiacenti nella cavità addominale);
6. Tagliare la superficie del grasso della parete addominale;
7. Superfici dei giunti; o
8. Mesentere (piega del tessuto che attacca l'intestino tenue alla parete del corpo).

NOTA: il grasso può essere giallo a causa di cambiamenti di dieta, razza e età che sono essenzialmente normali. Il grasso giallo è normale in alcuni animali.

B. Per lo smaltimento delle carcasse che mostrano segni di ittero (9 CFR 311.19), i PHV devono differire disposizione delle carcasse con un leggero scolorimento giallo e nessun cambiamento patologico visibile nel organi fino a quando lo stabilimento non ha l'opportunità di raffreddare le carcasse.

C. I PHV devono riesaminare le carcasse preferibilmente alla luce naturale o almeno una luce di buona qualità 50 candele da piede e prendi una disposizione.

D. I PHV devono passare la carcassa per il cibo se lo scolorimento scompare e non ce ne sono altri condizioni che garantiscono una disposizione diversa e condannano le carcasse che mostrano un qualsiasi grado di ittero.

IX. DISPOSIZIONE PHV DEL NEUROFIBROMA (TUMORE DELLA GUAINA NERVOSA)

R. Il neurofibroma è una neoplasia delle cellule della guaina nervosa più spesso osservata nei bovini. I tumori possono essere fermi o morbidi e spesso hanno centri gelatinosi e appaiono lucidi, scintillanti, dal bianco al grigio, lobulati, sodi escrescenze nodulari sopra o all'interno del nervo. I neurofibromi sono generalmente considerati benigni ma possono metastatizzare ai linfonodi regionali.

B. I neurofibromi si trovano lungo qualsiasi tronco nervoso della carcassa, ma si trovano più spesso nei spazi intercostali (tra le costole) e paravertebrali (accanto alle ossa spinali (schiena)), cuore, brachiale plesso (rete di nervi situata tra la spalla e il collo) e il plesso celiaco (rete di nervi situato dietro lo stomaco e sotto il diaframma). Possono essere visti come più nodulari allargamenti lungo qualsiasi nervo. I neurofibromi sono spesso visti in più siti a causa del

origine multicentrica delle neoplasie.

Pagina 11

C. Per la disposizione delle carcasse con neurofibroma, i PHV devono:

1. Esaminare il plesso brachiale e celiaco per lesioni quando IPP trova neurofibromi quando eseguire l'ispezione post mortem;
2. Condannare un singolo organo o parte di una carcassa affetta da una neoplasia; e
3. Condannare l'intera carcassa se ci sono prove di metastasi, o che le condizioni generali dell'animale è stato influenzato negativamente dalle dimensioni, dalla posizione o dalla natura della neoplasia (9 CFR 311.11).

X. PHV DISPOSIZIONE DELL'ARTRITE

Per l'eliminazione delle carcasse con artrite, i PHV devono:

1. Condannare le articolazioni colpite da artrite;
2. Verificare la rimozione dei linfonodi corrispondenti alle articolazioni colpite;
3. Verificare che lo stabilimento non apra le capsule articolari fino a quando non vengono rimosse colpite articolazioni; e
4. Condannare la carcassa se è presente un coinvolgimento sistemico (9 CFR 311.7).

XI. DISPOSIZIONE PHV DI ACTINOMICOSI E ACTINOBACILLOSI

Per la disposizione di carcasse e teste con actinomicosi e actinobacillosi, i PHV devono:

1. Passare per carcasse alimentari con lesione / i localizzata / i, previa rimozione e condanna del parti infette;
2. Condannare le teste affette da actinomicosi o actinobacillosi, compresa la lingua; salvo che quando la malattia della mascella è lieve, strettamente localizzata e senza suppurazione, tratti fistolosi o coinvolgimento dei linfonodi, la lingua, se esente da malattia, può essere trasmessa. Oppure, quando la malattia è lieve e limitato ai linfonodi, la testa compresa la lingua, può essere trasmesso per umano cibo dopo che i nodi colpiti sono stati rimossi e condannati;
3. Passare per cibo umano quando la malattia è lieve e limitata alla lingua, con o senza coinvolgimento dei linfonodi corrispondenti, dopo la rimozione e la condanna della lingua e corrispondenti linfonodi; e
4. Condannare le carcasse con condizioni generalizzate (9 CFR 311,9).

XII. ALTRE CONDIZIONI DI MALATTIA

R. Quando i PHV trovano lievi ascessi nelle teste di bovini e suini, devono:

1. Passare la testa per il cibo dopo la rimozione del linfonodo quando un ascesso piccolo e ben incapsulato è in un linfonodo cervicale; e

Pagina 12

2. Verificare la rimozione di tutti i linfonodi interessati, inclusi i linfonodi mandibolari e adiacenti, quando teste con lievi ascessi vengono passate per il cibo (9 CFR 311.14).

B. Se i PHV osservano lesioni croniche che non creano una condizione generalizzata nella carcassa quando conducendo disposizioni post mortem, devono verificare la completa rimozione di tutte le lesioni croniche, comprese aderenze (9 CFR 311.14).

CAPITOLO III - DOCUMENTAZIONE ISPEZIONE POST-MORTEM PER ANIMALI, ANALISI DEI DATI, E PRESENTARE DOMANDE

I. DOCUMENTAZIONE

I PHV devono seguire le istruzioni della documentazione in [Direttiva FSIS 6100.2](#), *bestiame post mortem* Ispezione per inserire dati in PHIS incluso:

1. Procedura per inserire i dati di macellazione giornaliera per il bestiame;
2. Istruzioni per inserire nella casella narrativa a testo libero eventuali informazioni aggiuntive per l'autopsia disposizione della carcassa, come reperti patologici a sostegno della disposizione e dell'animale identificazione quando necessario;
3. Passaggi per inserire il periodo di non eliminazione; e
4. Istruzioni per la compilazione del certificato di disposizione ante mortem o post mortem animali etichettati, Modulo FSIS 6000-13.

NOTA : i PHV non devono utilizzare il modulo FSIS 6200-14, The Daily Disposition Record, per acquisire post ufficiali i dati di ispezione mortem non sono più disponibili poiché i dati di ispezione post mortem vengono ora acquisiti in PHIS.

II. ANALISI DEI DATI

Un anno dopo l'emissione di questa direttiva, lo farà l'Ufficio per lo sviluppo di politiche e programmi (OPPD) condurre un'analisi dell'efficacia delle politiche dei dati rilevanti per cercare aree di confusione o incoerenti l'applicazione di queste istruzioni e determinare se sono necessarie azioni future per affrontare eventuali azioni identificate i problemi.

III. DOMANDE

Riferire domande riguardanti questa direttiva all'OPPD tramite [askFSIS](#) o per telefono al numero 1-800-233-3935. Quando si invia una domanda, utilizzare la scheda **Invia una domanda** e immettere le informazioni nei campi fornito di seguito.

Campo oggetto: inserire la **direttiva 6100.6**

Campo domanda: inserisci la tua domanda con il maggior numero di dettagli possibile.

Campo prodotto: selezionare **Criteri di ispezione generale** dal menu a discesa.

Campo categoria: seleziona **Regolamenti / Emissioni di agenzie** dal menu a discesa.

Policy Arena: seleziona Solo **nazionale (USA)** dal menu a discesa.

Quando tutti i campi sono completi, premere **Continua** e nella schermata successiva premere **Fine invio domanda**.

NOTA: Fare riferimento alla [Direttiva FSIS 5620.1](#), *Utilizzo di askFSIS*, per ulteriori informazioni *sull'invio* delle domande

Assistente amministratore

Ufficio della politica e dello sviluppo del programma