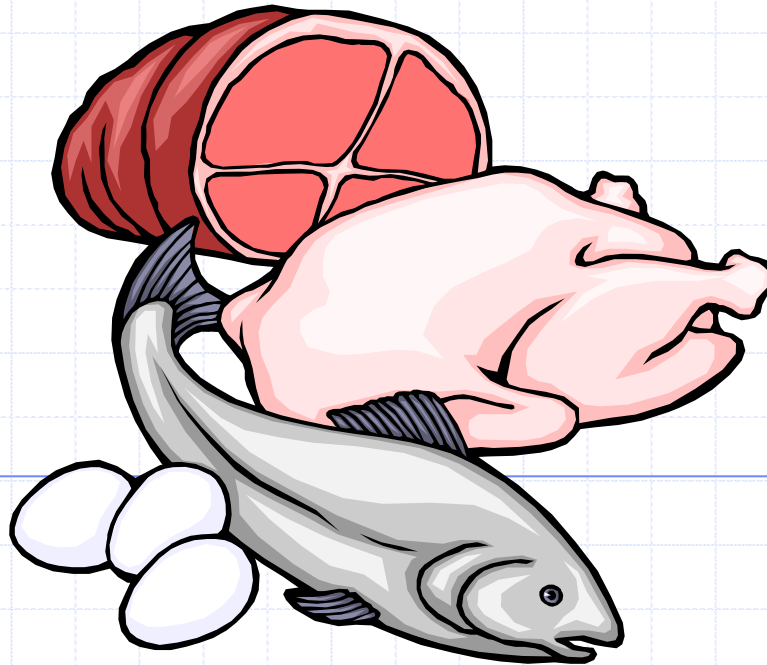


Lavorazione della carne



Macellazione degli animali – codici



<i>Codici</i>	<i>Lavorazioni</i>	<i>Rischi</i>
15.11.1	Produzione di carne (non di volatili) e di prodotti della macellazione	BATTERI PROTOZOI METAZOI VIRUS dell'afta. Microclima freddo Microclima caldo

I codici presenti sono dell'ATECO e valgono per tutti i paesi della U.E.

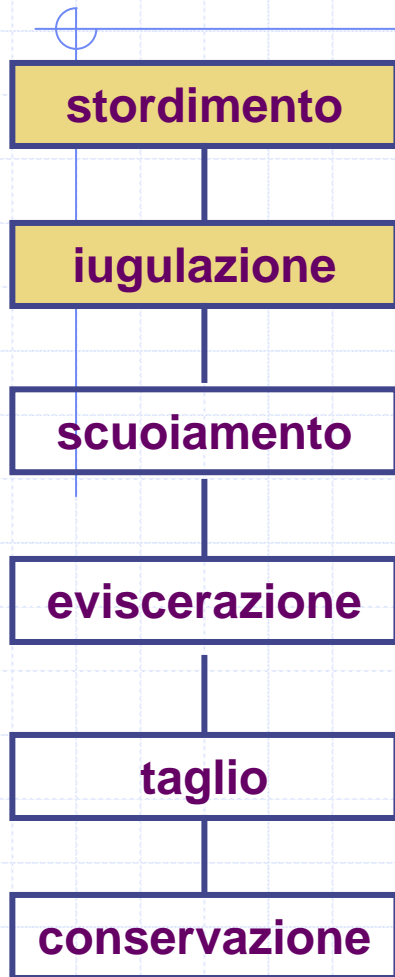
Macellazione degli animali



◆ Con il termine generico di carne si intende il tessuto muscolare degli animali da macello, privato di tendini, aponeurosi, ossa.

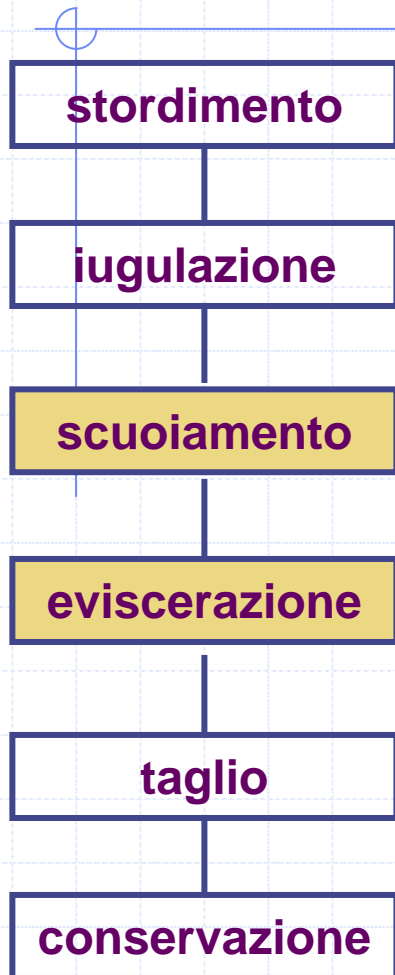
◆ La macellazione dell'animale è un processo che si articola in diverse fasi descritte a lato.

Stordimento e iugulazione



- ◆ Lo stordimento dell'animale può avvenire per:
 - ◆ **Trauma violento;**
 - ◆ **Elettronarcosi** (impiego di corrente elettrica);
 - ◆ **Narcosi** (impiego di anidride carbonica);
 - ◆ **Pistola.**
- ◆ La iugulazione, consiste nel taglio dei grossi vasi del collo, provoca la morte per dissanguamento.

Scuoioamento e eviscerazione



- ◆ Dopo l'abbattimento dell'animale, lo stesso viene scuoiato ed eviscerato.
- ◆ L'eviscerazione dell'animale si effettua sulla carcassa sospesa per gli arti posteriori, incidendo la muscolatura addominale lungo una linea mediana fino allo sterno.
- ◆ Successivamente sono asportati i vari organi.

Taglio



- ◆ Al termine dell'eviscerazione si compie un sommario lavaggio con acqua corrente.
- ◆ L'operazione di taglio consiste nella suddivisione dell'animale in parti (mezze, quarti).

Conservazione



◆ Alla preparazione delle carni fa seguito un processo di maturazione basato sulla conservazione della carne in frigorifero alla temperatura di circa 2°C (frollatura).

◆ La conservazione della carne in queste condizioni non può superare le 3-4 settimane. Oltre tale termine, la carne deve essere sottoposta a processo di conservazione mediante congelamento.

Lavorazione della carne

- ◆ Tipiche lavorazioni delle carni sono:
 - ◆ **l'inscatolamento;**
 - ◆ **la preparazione dei salumi;**
- ◆ L'inscatolamento consente la conservazione delle carni per un periodo di tempo indefinito, mentre la preparazione dei salumi è alla base della produzione di conserve di carne, che possono essere o meno contenute in involucri (insaccati).

Inscatolamento - codici



<i>Codici</i>	<i>Lavorazioni</i>	<i>Rischi</i>
15.13	Produzione di prodotti a base di carne	BATTERI PROTOZOI METAZOI VIRUS dell'afta. Microclima freddo Microclima caldo

I codici presenti sono dell'ATECO e valgono per tutti i paesi della U.E.

Inscatolamento - 1



- ◆ L'inscatolamento comprende una serie di operazioni che iniziano dall'abbattimento dell'animale.
- ◆ Il ciclo lavorativo si basa sulle fasi descritte a lato.

Inscatolamento - 2



- ◆ Dopo l'abbattimento dell'animale, la carne (quarti e mezzene) viene raffreddata a 2-4°C per 2-3 giorni.
- ◆ La carne, preparata in pezzi del peso di 2-4 kg, è sottoposta a lessatura per 30' in acqua salata al 2%.

Inscatolamento - 3



- ◆ I pezzi, disossati e puliti, sono quindi ulteriormente suddivisi e sistemati in scatole a banda stagnata.
- ◆ Dopo il riempimento della scatola con brodo, si esegue la chiusura (aggraffatura).
- ◆ La fase finale consiste nella sterilizzazione: le scatole sono sistemate in autoclavi e trattate con calore a 120°C per 40-60'.

Produzione dei salumi

- ◆ I salumi sono conserve di carne salate e aromatizzate.
- ◆ I salumi possono essere contenuti in involucri (insaccati) oppure no (salati) e consumati crudi o cotti.
- ◆ Si distinguono quindi:
 - ◆ **insaccati cotti** (salsiccia, zampone, cotechino, mortadella, galantina);
 - ◆ **insaccati crudi** (salame);
 - ◆ **salati cotti** (prosciutti e spalle, coppe cotte, lingua salmistrata);
 - ◆ **salati crudi** (prosciutti, coppe crude, bresaole, lonze affumicate).

Produzione degli insaccati - codici



<i>Codici</i>	<i>Lavorazioni</i>	<i>Rischi</i>
15.13	Produzione di prodotti a base di carne	BATTERI PROTOZOI METAZOI VIRUS dell'afta. Microclima freddo Microclima caldo

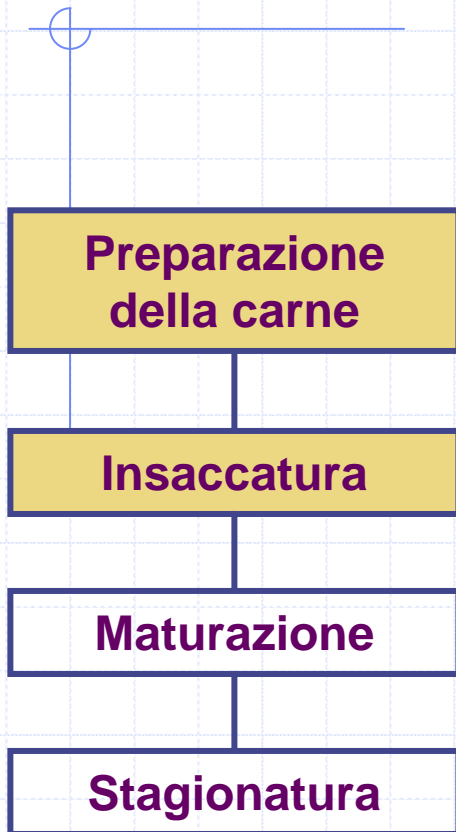
I codici presenti sono dell'ATECO e valgono per tutti i paesi della U.E.

Produzione degli insaccati



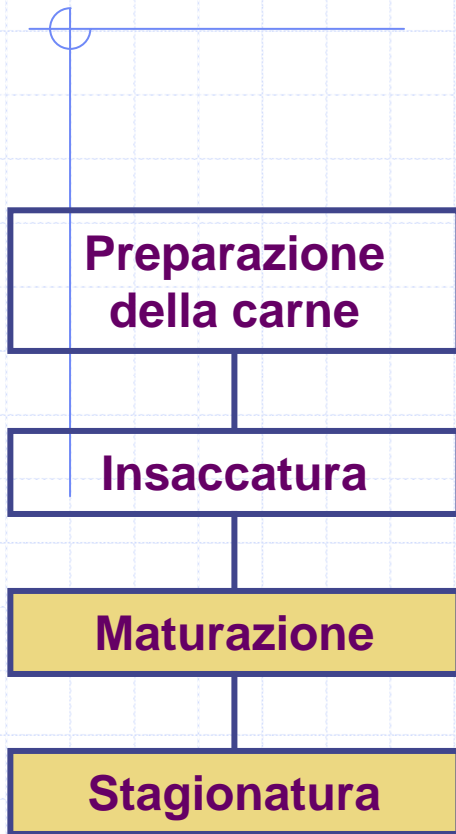
- ◆ La produzione dei salumi può essere effettuata artigianalmente o su scala industriale (salumificio).
- ◆ Il ciclo di produzione di insaccati è illustrato a lato.

Produzione degli insaccati - 1



- ◆ La carne utilizzata per la produzione di insaccati viene sminuzzata a mezzo di trince, tritурata e miscelata con sale, nitrato di potassio, aromi.
- ◆ L'insaccatura consiste nel rivestimento della carne con involucri (budella sgrassate, membrane cellulosiche).

Produzione degli insaccati - 2



- ◆ All'insaccatura fa seguito la maturazione dell'insaccato, consistente nella modificazione delle proprietà chimico-fisiche dell'impasto ad opera di microrganismi ed enzimi.
- ◆ La successiva stagionatura ha lo scopo di conferire le caratteristiche proprietà organolettiche al prodotto.
- ◆ La stagionatura può essere naturale o artificiale; in quest'ultimo caso si variano le condizioni microclimatiche e di illuminazione.

Macellazione e produzione degli insaccati

Fattori di rischio

<i>Fonti</i>	<i>Rischi</i>
Macellazione e produzione degli insaccati	<p>BATTERI (<i>Pasteurella tularensis</i>; <i>Leptospira bataviae</i> e <i>itero-haemorrhagiae</i>, <i>Brucella abortus bovis</i>; <i>Listeria monocytogenes</i>; <i>Bacillus mallei</i>; <i>Rickettsia prowazeki</i> e conori; <i>Mycobacterium tuberculosis</i>);</p> <p>PROTOZOI (<i>Toxoplasma gondii</i>);</p> <p>METAZOI (<i>Echinococcus granulosus</i>);</p> <p>VIRUS dell'afta.</p> <p>Microclima freddo</p> <p>Microclima caldo</p>

Produzione delle pelli

- ◆ Le pelli destinate all'industria conciaria sono sottoposte a:
 - ◆ **il trattamento conservante con cloruro sodico** (immersione in salamoia);
 - ◆ **disinfezione con formaldeide, sublimato corrosivo, anidride solforosa.**
- ◆ Questo trattamento permette la conservazione delle pelli per alcuni anni

Lavorazione delle pelli

Fattori di rischio

<i>Fonti</i>	<i>Rischi</i>
Lavorazione delle pelli	Polveri e aeriformi di formaldeide, sublimato corrosivo, anidride solforosa.