

## INDICAZIONI OPERATIVE PER LA RACCOLTA DEL DIAFRAMMA E DEL SANGUE IN CORSO DI MACELLAZIONE DEI SUINI AD USO PRIVATO

Il prelievo di **diaframma** viene eseguito nell'ambito del piano obbligatorio di monitoraggio della presenza di *Trichinella spp.* nella popolazione di suini allevati nel territorio del Friuli Venezia Giulia.

Il frammento di diaframma, del peso di almeno 50g, deve essere prelevato dai pilastri del diaframma (parti muscolari) appena eseguita l'eviscerazione.

Il prelievo di **sangue** viene eseguito nell'ambito del piano di sorveglianza della malattia di Aujeszky per mantenere lo status di indenne da malattia della regione Friuli Venezia Giulia.

Il campione di sangue dovrà essere eseguito su **tutti i capi allevati allo stato brado/semibrado**, e sul **25% dei capi** macellati a domicilio per autoconsumo **detenuti in allevamento per almeno 30 giorni**.

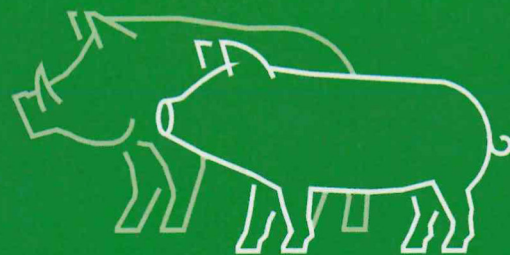
Le provette per raccogliere il sangue potranno essere ritirate presso le sedi dei Servizi Veterinari competenti per il territorio nei giorni precedenti alla macellazione.

Il frammento di diaframma e la provetta con il sangue eventualmente raccolto devono essere conservati, fino al ritiro da parte del Servizio Veterinario, in luogo fresco (possibilmente in frigorifero).

*Il servizio veterinario della Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale ringrazia i cittadini per la collaborazione prestata*

# PESTE SUINA AFRICANA

## QUALI RISCHI PER L'ALLEVAMENTO DI SUINI?



### DI COSA SI TRATTA?



- La Peste Suina Africana (PSA) è una malattia virale che colpisce solo suini e cinghiali
- Non infetta l'uomo
- Il virus (ASFv) è molto resistente nell'ambiente, negli animali morti, nelle carni, nei prodotti alimentari crudi a base di carne suina: questa resistenza favorisce molto la sua contagiosità
- È una malattia a esito letale (fino al 100% di mortalità negli allevamenti colpiti)
- Causa perdite economiche estremamente rilevanti, (mortalità degli animali, restrizioni commerciali per la filiera del suino), anche nel caso sia presente solamente nei cinghiali

### COME PUÒ ENTRARE IN ALLEVAMENTO?

#### Trasmissione diretta



#### Trasmissione indiretta

- Scarse misure di igiene e biosicurezza 
- Alimentazione con rifiuti e scarti di ristorazione infetti 

### COME SI MANIFESTA?

Nei suini è caratterizzata da:

- febbre alta
- perdita di appetito
- emorragie su cute e organi interni
- morte dei soggetti in pochi giorni

#### LESIONI anatomopatologiche [fonte: DEFRA – CFSPH]



## COSA PUOI FARE?

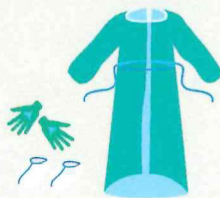


**Evita in ogni modo che i suini possano venire a contatto con cinghiali.**

In particolare, se possiedi un allevamento semibrado o con aree all'aperto, dotati di una doppia recinzione di almeno 1,5 m di altezza, con una distanza di almeno 1,5 m tra le due reti.



**Usa vestiario, calzature e strumenti dedicati al tuo allevamento.**



**Tieni sempre a disposizione calzari o stivali e camici monouso per l'ingresso di eventuali visitatori.**

Fai in modo che durante la visita siano sempre accompagnati almeno da un addetto all'allevamento. Cerca comunque di limitare il più possibile le visite.



**Evita l'ingresso in azienda di mezzi di trasporto esterni.**

Se necessario, assicurati che siano sottoposti prima ad accurato lavaggio e disinfezione.



**Non alimentare mai i suini con avanzi della ristorazione o comunque con avanzi di cucina.**

Gli scarti della preparazione possono essere somministrati, ma solamente se sono di tipo vegetale e non sono venuti in contatto con carni o prodotti a base di carne.



**Essere cacciatore di cinghiali è un fattore di rischio, e in questo momento dovrebbe essere considerato non compatibile con l'allevamento suinicolo.**

# PROTOCOLLO OPERATIVO

## 1. Premessa

Al fine di consentire il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, è consentita la macellazione per autoconsumo al di fuori di stabilimenti registrati o riconosciuti. Con il presente protocollo si intende fornire indicazioni relative al processo di macellazione a domicilio per autoconsumo familiare privato delle carni di suino. Il protocollo viene elaborato allo scopo di garantire l'applicazione uniforme su tutto il territorio delle indicazioni operative di seguito riportate. Considerato il quadro epidemiologico nazionale relativo all'infezione sostenuta dal virus della PESTE SUINA AFRICANA (PSA) e tenuto conto che la nostra Regione risulta tutt'ora indenne da tale malattia, si sottolinea l'importanza del rispetto delle buone prassi di lavorazione l'idoneo smaltimento dei sottoprodotti, come dettagliato in seguito. Viene confermata l'attività di sorveglianza su base campionaria per la sorveglianza nei confronti della trichinellosi e della malattia di Aujeszky.

## 2. Riferimenti normativi e disposizioni

- Testo Unico delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27.07.1934, n.1265
- D. Lgs. 2 febbraio 2021, n.27
- D. Lgs. 2 febbraio 2021, n.32
- D. G. R. 2094 dd. 29. 08.2005
- D.D.S. SAN VET 3024 dd. 18.11.2021
- I regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene sulla Sicurezza Alimentare" in vigore dal 1 gennaio 2006
- Nota DGSAF-MDS-P 0027957 del 09.11.2018
- Nota Direzione Regionale prot. N.0000699/P del 11.01.2019
- Nota Direzione Regionale prot. N. 4989/P del 17.02.22
- Nota Direzione Regionale prot. N. 3471/P del 03.02.22
- Nota Direzione Regionale prot. N. 0531229/P del 19.09.2023
- Nota Direzione Regionale prot. N. 0603036/P del 13.10.2023
- 

## 3. Definizioni

**Norcino (registrato o non registrato):** colui che assicura, in base all'esperienza professionale acquisita e alla formazione specifica eventualmente ricevuta, l'osservazione ante mortem, immediatamente prima dello stordimento, l'osservazione post mortem, subito dopo l'eviscerazione, e le buone pratiche di igiene durante la macellazione e la lavorazione a domicilio.

**Carcassa:** il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento ed asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle.

**Carni:** tutte le parti atte al consumo umano di animali domestici.

**Domicilio:** abitazione/dimora, anche non abituale, di un nucleo familiare. In tal senso non deve essere interpretato come domicilio qualsiasi impianto, anche ad uso agricolo, dove, in assenza di autorizzazione sanitaria per l'esercizio di un locale di macellazione, non è consentito macellare per conto terzi e a fini di lucro, nemmeno se a scopo di consumo familiare privato.

**Igiene degli alimenti:** l'insieme delle misure necessarie per assicurare la salubrità e l'idoneità al consumo alimentare umano.

**Osservazione ante mortem:** osservazione eseguita dal norcino, immediatamente prima della macellazione, mediante la quale è possibile escludere la presenza di manifestazioni correlabili ad uno stato di non salute dell'animale.

**Ispezione veterinaria ante mortem:** ispezione eseguita nei casi previsti dal paragrafo "Compiti del Veterinario ufficiale" conformemente alla procedura di cui titolo III, capo II, sezione 2, articolo 11 del regolamento di esecuzione (UE) 627/2019.

**Osservazione post mortem:** osservazione eseguita dal norcino, subito dopo l'eviscerazione, mediante la quale è possibile escludere la presenza di lesioni anatomiche, in particolare a carico dei visceri addominali, toracici, e delle masse muscolari e giunzioni articolari, riconducibili ad un possibile stato di non salute dell'animale.

**Ispezione veterinaria post mortem:** ispezione eseguita nei casi previsti dal paragrafo "Compiti del Veterinario ufficiale" conformemente alla procedura di cui titolo III, capo II, sezione 3, articolo 12 del regolamento di esecuzione (UE) 627/2019.

**Macellazione:** operazione comprendente le fasi successive di: stordimento, dissanguamento, depilazione ed eviscerazione, che precedono la lavorazione delle carni.

**Macellazione a domicilio:** macellazione eseguita a domicilio nell'interesse di privati cittadini per il consumo diretto familiare di carni e prodotti derivati, che come tali non possono essere oggetto di commercializzazione.

**Vigilanza veterinaria permanente:** tutti gli interventi programmati per assicurare la conformità dei prodotti alimentari, comprendenti una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere, esame del sistema di autocontrollo ove previsto.

**Visceri:** le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago.

#### **4. Aspetti operativi**

##### ***Compiti dell'utenza***

I privati che intendono effettuare la macellazione a domicilio, per il consumo diretto del nucleo familiare di appartenenza, devono presentare all'Autorità Competente la notifica di inizio attività (NOTIFICA).

L'efficacia della NOTIFICA prevista per la macellazione a domicilio è subordinata all'osservanza, da parte dell'interessato, delle **condizioni vincolanti riportate al successivo capitolo 5.**

##### ***Compiti dell'Autorità Competente***

L'Autorità Competente (Servizio Veterinario) è deputata a ricevere le NOTIFICHE per la macellazione a domicilio e procedere alla verifica sulla regolarità delle stesse, rispetto alle condizioni vincolanti per la loro efficacia.

L'Autorità comunale per la campagna, che va dal 15.10.2023 al 15.03.2024, può favorire la divulgazione del presente protocollo e relative istruzioni operative attraverso la predisposizione di appositi manifesti murali che rendano note ai privati interessati le modalità di presentazione della NOTIFICA e le condizioni vincolanti cui è subordinata l'efficacia della stessa. Le NOTIFICHE pervenute all'Autorità

comunale sono trasmesse via mail all' indirizzo indicato per i successivi adempimenti sanitari, **entro le ore 13 della stessa giornata di presentazione.**

### ***Compiti del norcino***

Il norcino procede alla macellazione a domicilio per la quale è stato incaricato, svolgendo durante il processo produttivo, sulla base dell'esperienza professionale acquisita, le funzioni per assicurare i seguenti compiti:

- osserva lo stato di salute ante mortem, se del caso anche mediante la misurazione della temperatura corporea;
- osserva lo stato anatomico della carcassa post mortem, con particolare attenzione ai visceri addominali, toracici, alle masse muscolari e alle giunzioni articolari;
- assicura le buone pratiche di lavorazione igienica delle carni;
- **richiede l'intervento ispettivo in tutte quelle situazioni in cui l'osservazione ante e post mortem non dovesse risultargli, per qualsiasi motivo, di assoluta chiarezza e sicurezza in base all'esperienza acquisita ed alla formazione ricevuta.**

### ***Compiti del Veterinario ufficiale***

Il veterinario ufficiale, per motivi di efficienza a parità di efficacia, svolge le funzioni per assicurare i seguenti compiti:

- esegue sempre l'ispezione ante/post mortem quando richiesta dal norcino in presenza di manifestazioni riconducibili ad uno stato patologico (inteso come quadro di anormalità ovvero di "non salute") dell'animale prima dello stordimento (ante mortem) oppure dopo lo stordimento, in relazione ai quadri anatomici rinvenuti (post mortem). L'ispezione sarà soggetta al pagamento secondo la tariffa prevista dal D. Lgs. 32/2021, in quanto prestazione di medicina veterinaria effettuata nell'interesse del privato richiedente;
- mantiene il controllo della infestazione da *Trichinella* spp. nelle carni dei suini macellati a domicilio mediante esame trichinoscopico eseguito non sistematicamente, bensì su un campione selezionato casualmente secondo un criterio di accuratezza che consenta di rilevare con il 95% di probabilità (confidenza) la presenza della contaminazione parassitaria se questa colpisce (prevalenza) almeno lo 0,5 dei suini macellati a domicilio;
- mantiene l'esame trichinoscopico sistematico sulle carni dei suini macellati, quando allevati allo stato brado o semibrado;
- mantiene il piano di sorveglianza della malattia di Aujeszky mediante il campionamento di sangue che dovrà essere eseguito su tutti i capi allevati allo stato brado o semibrado, e sul 25% dei capi macellati a domicilio per autoconsumo detenuti in allevamento per almeno 30 giorni.

Competono, inoltre, ai Servizi Veterinari i seguenti compiti:

- la regolamentazione annuale dell'istituto della macellazione a domicilio;
- stesura della relazione consuntiva (entità per specie, problematiche rilevate);

## **5. Condizioni vincolanti**

Le condizioni vincolanti per l'efficacia della NOTIFICA sono:

- la presentazione della **NOTIFICA con almeno 3 GIORNI LAVORATIVI DI ANTICIPO** rispetto all'inizio della macellazione;
- la compilazione dell'apposito modulo in ogni sua parte, senza omettere le informazioni necessarie per i successivi adempimenti sanitari (come il nominativo del norcino incaricato ed il codice aziendale e fiscale);

- alla notifica deve sempre essere **allegata copia del modello 4** di acquistato del/i suino/i;
- la macellazione per ogni nucleo familiare, come in premessa definito, di non più di 4 suini per anno;
- Il termine domicilio deve essere interpretato in senso letterale come abitazione/dimora, anche non abituale, del nucleo familiare coabitante nello stesso comune;
- la macellazione è consentita unicamente per autoconsumo del nucleo familiare coabitante, con **tassativa esclusione delle carni e dei prodotti derivati (salumi) dalla commercializzazione.**
- **È fatto DIVIETO di macellare suini conto Terzi presso gli stabilimenti commerciali (allevamenti da ingrasso);**
- **I sottoprodotti della macellazione** (apparato digerente e suo contenuto, setole, ossa, sangue, e qualsiasi altra parte del suino scartata dal consumo) **devono essere smaltiti tramite ditta autorizzata** che dovrà essere contattata direttamente dall'utente tre giorni prima della macellazione. **Gli scarti di macellazione devono essere posti in contenitore impermeabile, dotato di coperchio possibilmente a tenuta ermetica,** o in contenitore, parimenti impermeabile, conservato in locale chiuso, che ne impedisca l'accesso agli animali.
- Con particolare riferimento al rischio di introduzione e diffusione della Peste Suina Africana, si raccomanda quanto segue:
  - rispettare le buone prassi igieniche durante le lavorazioni e nel merito le procedure di pulizia del personale (e.g. sanificazione delle mani.) e le procedure di pulizia e sanificazione di vestiario e attrezzature (e.g. cambio del vestiario ad ogni accesso, pulizia e sanificazione di tritacarne, coltelleria..., sanificazione di stivali e scarpe);
  - limitare il numero di persone addette alle lavorazioni, avendo, altresì, cura di evitare l'ingresso presso il proprio stabilimento, ancorché familiare, di personale estraneo;
  - evitare che gli operatori (e.g. norcini) addetti alle operazioni di macellazione e lavorazione carni accedano nei giorni precedenti e soprattutto nei giorni successivi ad altri allevamenti suini, con particolare riferimento agli allevamenti industriali;
  - limitare il più possibile la presenza di animali domestici, che possano veicolare e diffondere il virus nell'ambiente.

## 6. **Vigilanza**

L'Autorità Competente vigila sull'osservanza delle condizioni vincolanti previste per la macellazione a domicilio, dichiarando l'inefficacia delle NOTIFICHE che non dovessero risultare a queste conformi. Inoltre, considerato il più volte ribadito divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti a base di carne (salumi), ottenuti dalla macellazione a domicilio, presterà particolare attenzione ai possibili abusi volti ad eludere le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di tali prodotti alimentari, poste a tutela della salute.

**MAIL PER LA TRASMISSIONE DELLE NOTIFICHE:**

**[vete@asufc.sanita.fvg.it](mailto:vete@asufc.sanita.fvg.it)**

**(COMUNI AFFERENTI TERRITORIO EX-ASUIUD)**