

# Procedure di biosicurezza, pulizia e disinfezioni nella gestione degli abbattimenti e dei centri di raccolta ungulati



© Vittorio Guberti



© Vittorio Guberti

# Centro di raccolta

Rep. Atti n. *34/ESR* del 25 marzo 2021



LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

- eventuale rilievo dei parametri biometrici;
- prelievo di campioni per esami di laboratorio;
- eviscerazione, se non già eseguita sul posto di abbattimento
- raccolta dei visceri;
- stoccaggio temporaneo delle carcasse appese evitando l'accatastamento.

# Centro di lavorazione della selvaggina

Rep. Atti n. 34/CSR del 25 marzo 2021

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO



- spellate/scuoiate o spennate;
- private dei visceri, laddove non siano state già eviscerate;
- sottoposte ad ispezione *post mortem* da parte del veterinario ufficiale;
- ove previsto, bollate;
- divise in mezzene o in tre parti di mezzena.

# Zona di restrizione di tipo II (focolai nel selvatico)

## Punto di raccolta

- presenza di idonei detergenti e disinfettanti;
- disponibilità di acqua pulita ed elettricità;
- disponibilità di cella frigo/frigorifero o congelatore o, in alternativa, qualora sia garantito lo smaltimento ogni 48 ore, di contenitori a tenuta;
- materiale per effettuare i campionamenti;
- barriere per evitare l'ingresso di animali;
- un'area per la pulizia e la disinfezione degli strumenti e del vestiario;
- barriere di disinfezione all'ingresso (vaschette riempite di disinfettante idoneo a disattivare il virus della PSA, come da “Manuale operativo Pesti suine, REV.n.3 DIC.2022”).

**Per carcasse ritrovate sul territorio che devono essere tutte testate per PSA**

# Zona di restrizione di tipo II (focolai nel selvatico)

**PUNTO DI RACCOLTA per carcasse**



**Campionamento**



**Stoccaggio in contenitori a tenuta o celle frigorifere o congelatori**



**Smaltimento come categoria I**





# Zona di restrizione di tipo II

La carne, i prodotti a base di carne e i trofei, nonché ogni altro prodotto ottenuto da suini selvatici abbattuti in zona di restrizione II, non possono essere movimentati al di fuori di tale zona.

## DEROGA



Stoccaggio Centro di raccolta registrato



Campionamento per test PSA

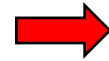


Centro di lavorazione selvaggina in zona infetta

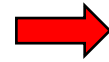


COMMERCIALIZZAZIONE previo trattamento di riduzione dei rischi (allegato VII Reg. delegato UE 2020/687) in stabilimento anche fuori dalla zona infetta se non presente all'interno

carcasse



contenuto  
tubo  
digerente



In caso non sia possibile l'invio a stabilimento di trasformazione



Punto di raccolta



**distruzione**

# Zona di restrizione di tipo I (zona cuscinetto)

Tutte le carcasse dei cinghiali abbattuti (anche quelli catturati)



Stoccaggio Centro di raccolta registrato



Campionamento per test PSA



**AUTOCONSUMO** all'interno  
della stessa zona di restrizione



**DEROGA**

Stoccaggio Centro di raccolta registrato



contenuto tubo digerente

carcasse



Campionamento per test PSA



Centro di lavorazione selvaggina in zona II o I



**COMMERCIALIZZAZIONE** previo trattamento di  
**riduzione dei rischi** (allegato VII Reg. delegato UE  
2020/687) in stabilimento anche fuori dalla zona  
infetta se non presente all'interno

# Requisiti della struttura designata e delle attrezzature

- Facilmente raggiungibile dai servizi veterinari

Deve disporre di:

- Disinfettanti per ambienti e attrezzature
- Acqua corrente ed elettricità
- Cella frigo/frigorifero o congelatore
- Pavimenti e pareti lavabili
- Area dedicata per eviscerazione e scuoiamento
- Barriere per evitare ingresso di animali e di infestanti (porte, finestre chiudibili, reticelle antimosche...)
- Area per pulizia e disinfezione strumenti e vestiario
- Uno o più contenitori per stoccaggio sottoprodotti destinati allo smaltimento
- Punti di disinfezione all'ingresso (vaschette riempite di disinfettante).





# Requisiti della struttura designata e delle attrezzature



# Requisiti della struttura designata e delle attrezzature





# Requisiti della struttura designata e delle attrezzature



# Requisiti della struttura designata e delle attrezzature





# Requisiti della struttura designata e delle attrezzature



# Requisiti della struttura designata e delle attrezzature

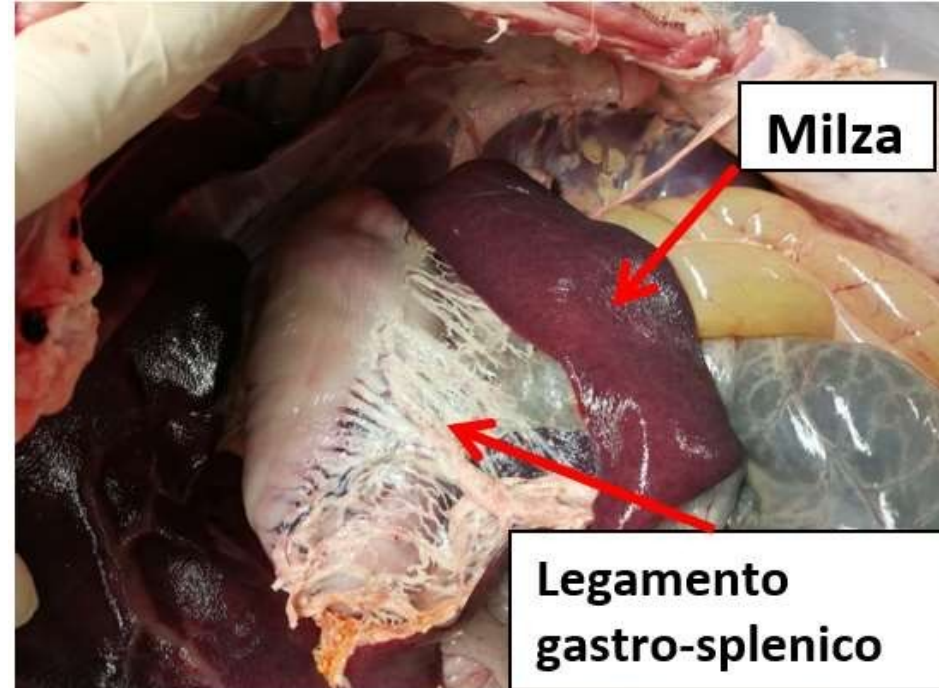




# Campionamento

Le operazioni di eviscerazione e campionamento dei cinghiali abbattuti andranno condotte esclusivamente nella struttura individuata e previa opportuna **identificazione di ogni singola carcassa**.

Il campione per il test (preferibilmente **milza** e in subordine altri organi target) deve essere prelevato dalla carcassa direttamente dal **veterinario ufficiale** oppure da **personale formato**, e inviato all'IZS competente del territorio, accompagnato dalla apposita scheda.



# Corretto smaltimento dei visceri

- i visceri degli animali abbattuti devono essere stoccati in contenitori a tenuta, non accessibili ad animali.
- essi devono essere sistematicamente inviati, con le modalità previste dal Reg CE 1069/2009, a impianti di smaltimento.



© Vittorio Guberti



© Vittorio Guberti



© Marius Mastulis

# Stoccaggio dei cinghiali abbattuti fino all'esito negativo del test per PSA

- NESSUNA PARTE DEI CINGHIALI PUO' LASCIARE LA STRUTTURA prima dell'esito negativo dei test di laboratorio
- Dopo eviscerazione e scuoiamento l'intero cinghiale deve essere **IDENTIFICATO INDIVIDUALMENTE** E STOCCATO NELLA CELLA FRIGO/FRIGORIFERO
- Le carcasse presenti in contemporanea devono essere considerate un unico lotto e liberalizzate a seguito dell'acquisizione del risultato di tutte le carcasse
- Le celle frigorifere/frigoriferi devono essere pulite e disinfettate dopo aver rimosso le carcasse o la carne
- La carne e i prodotti ottenuti non possono uscire dalla zona di restrizione a meno di deroghe.



# Stoccaggio dei cinghiali abbattuti fino all'esito negativo del test per PSA



# Smaltimento cinghiali positivi per PSA

- ACL procede al blocco ufficiale della struttura e delle carcasse presenti.
- Smaltimento come Cat. 1 Reg 1069/2009.



## Smaltimento cinghiali positivi per PSA

- In caso di positività' la struttura deve essere pulita e disinfettata sotto la supervisione della ACL comprese celle frigorifere/frigoriferi, veicoli, strumenti e abbigliamento.
- Soluzione disinfettante preparata al momento e usata con un tempo di contatto di 60 minuti.
- I disinfettanti efficaci sono riportati nel Manuale operativo delle pesti suine-REV.n.3.





**Grazie per l'attenzione**

