

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



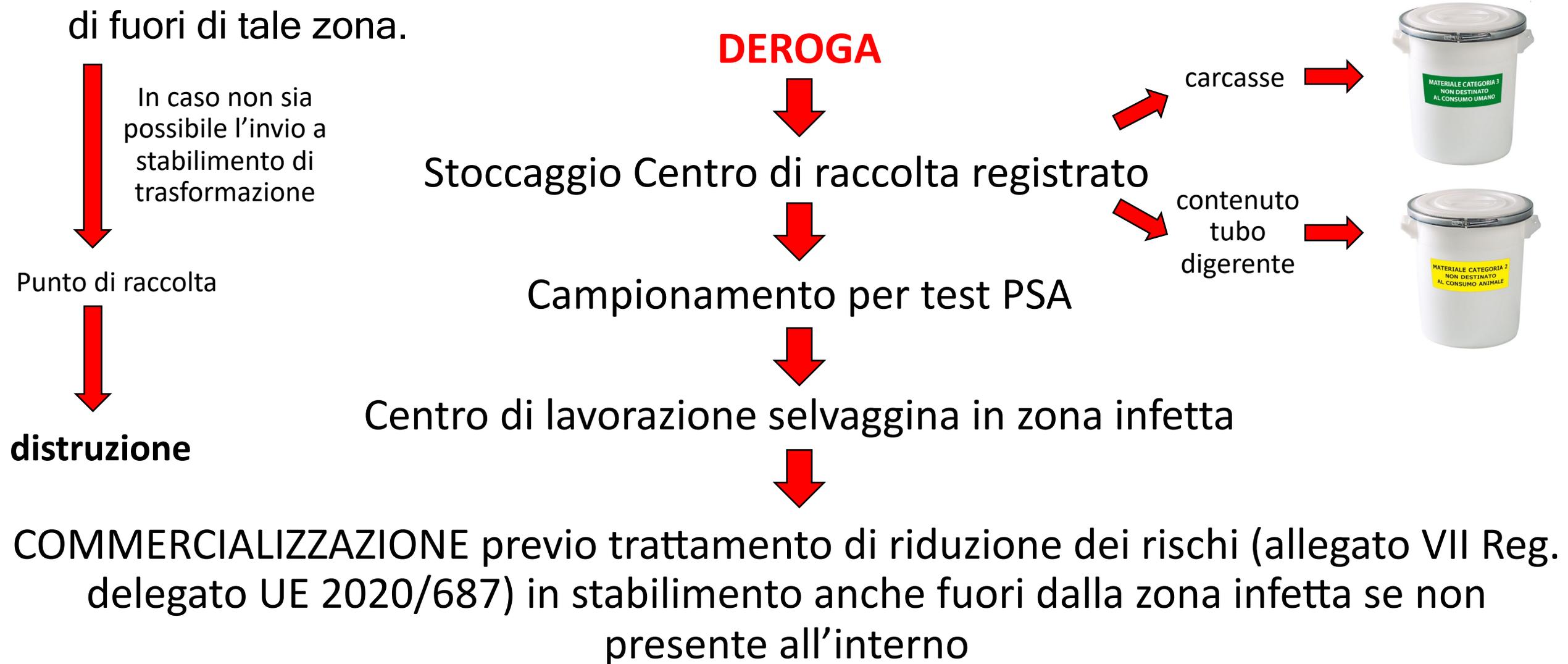
Smaltimento come categoria I



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



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

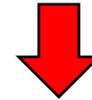


AUTOCONSUMO all'interno
della stessa zona di restrizione



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



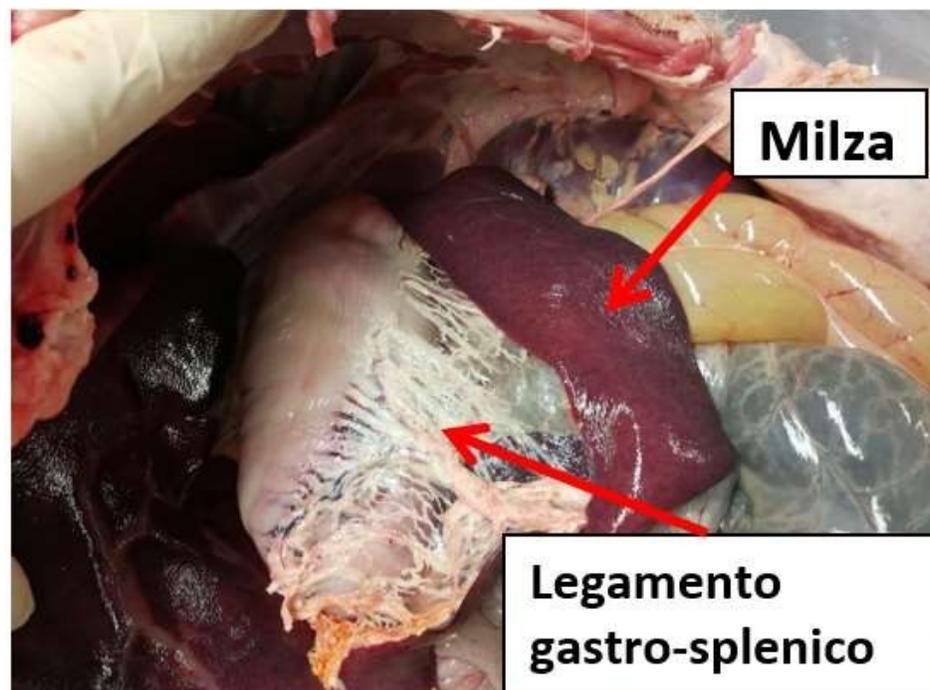
Requisiti della struttura designata e delle attrezzature



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

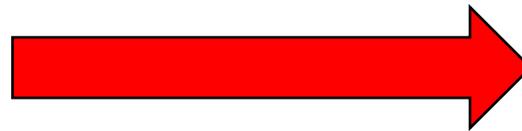
- NESSUNA PARTE DEI CINGHIALI PUO' LASCIARE LA STRUTTURA prima dell'esito negativo dei test di laboratorio
- Dopo eviscerazione e scuoiamento l'intero cinghiale deve essere **IDENTIFICATO INDIVIDUALMENTE** E STOCCATO NELLA CELLA FRIGO/FRIGORIFERO
- Le carcasse presenti in contemporanea devono essere 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

