

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO - Area B: Igiene Degli Alimenti Di Origine Animale

Treviso **06/11/2023**
 Prot. **0495586/23**

Ai Sigg. Sindaci dei Comuni afferenti
 all'Azienda .Ulss 2 Marca Trevigiana
 Loro Sedi

Via Pec

OGGETTO: indicazioni in merito alla macellazione dei suini per il consumo domestico privato, al di fuori del macello – prescrizioni relazione alla epidemia di Pesta Suina Africana nel territorio nazionale.

In riferimento all'oggetto si ritiene opportuno, ricordato che non è più prevista l'emanazione da parte dei Sindaci di un'ordinanza per regolare la materia, fornire indicazioni in merito a quanto deve essere rispettato dagli allevatori che intendano effettuare la macellazione di suini per uso domestico privato in particolare in relazione alla prevenzione della diffusione della Peste Suina Africana. A tal fine si allega un riassunto delle misure di biosicurezza che gli allevatori intendevano osservare per effettuare la macellazione domiciliare:

- **la macellazione per il consumo domestico** privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento di massimo due suini per ogni titolare di allevamento è **consentita esclusivamente al produttore primario** il cui allevamento è correttamente registrato in BDN che abbia allevato i suini dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni; **La macellazione dovrà avvenire nel rispetto delle prescrizioni relative alla biosicurezza contenute nell' all. 2.**
- **l'attività, in considerazione dei focolai presenti nel territorio nazionale, è consentita su tutto il territorio regionale solo nel periodo compreso tra il 1 Novembre ed il 28 febbraio;**
- **nelle aziende "non familiari" (con più di due suini) non è consentita, durante le operazioni di macellazione degli animali e di lavorazione delle carni, la presenza di personale diverso da quello che ordinariamente opera in azienda ad eccezione del norcino che dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato al punto 1 dell' all. 2;**
- ogni macellazione deve essere **preventivamente comunicata con il modulo All. 3 all' AULSS, con almeno 72 ore di anticipo** (3 giorni feriali) rispetto alla data e all'ora previste per la macellazione.

La comunicazione deve contenere:

- la tipologia di allevamento con riferimento alla promiscuità con i selvatici (allevamento brado);
 - la data e l'ora e il luogo/indirizzo in cui avverrà la "macellazione per il "consumo domestico privato";
 - l'eventuale presenza di personale specificatamente formato per svolgere l'attività;
 - la dichiarazione di essere a conoscenza che i Servizi Veterinari dell'AULSS potranno effettuare controlli a campione;
 - la dichiarazione di aver preso visione delle disposizioni in materia di prevenzione della diffusione della Peste Suina Africana. (All. 2) e l'impegno ad una stretta osservanza delle stesse.
- non vi è più l'obbligo, salvo per i suini allevati allo stato brado, dell'ispezione sistematica, da parte del veterinario dell' AULSS;
 - I privati interessati possono comunque richiedere l'ispezione delle carni come prestazione a pagamento;
 - in relazione alle disposizioni in materia di anagrafe degli allevamenti e degli animali, salute e benessere degli animali, gestione dei sottoprodotti di origine animale (qualora ve ne fossero dopo il completo utilizzo del suino) si applica la normativa comunitaria sulla base delle indicazioni nazionali e regionali;

- la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate deve avere un livello adeguato di competenza, anche se non è obbligatorio il possesso del "certificato di idoneità". Lo stordimento deve essere praticato con pistola a proiettile captivo o con elettroanestrosi in modo da provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo;
- durante la macellazione devono essere rispettate le condizioni indicate nell'allegato "Macellazioni per autoconsumo al di fuori del macello. Misure di Biosicurezza ai fini della prevenzione della diffusione della PSA"

A seguito del ricevimento della comunicazione da parte del privato interessato l' AULSS dispone il sopralluogo sistematico, al momento della macellazione, per i suini allevati allo stato brado/semibrado o il sopralluogo a campione, sulla base del rischio, per i suini allevati in condizione di stabulazione controllata.

In occasione dei sopralluoghi il veterinario può procedere al prelievo di altri campioni, oltre a quello per Trichinella (ad es. per il "piano Aujeszky").

Le AULSS registrano tutte le informazioni di cui sopra relative alle singole macellazioni comunicate dai privati interessati.

Si ricorda inoltre che, al fine di mantenere la sorveglianza sulla presenza e diffusione delle trichinelle e prevenire la trichinellosi ai suini macellati **deve essere prelevato un campione di muscolo** (almeno 50 grammi dal diaframma) su cui eseguire la ricerca delle trichinelle. L'AULSS informa, qualora sia richiesto, il privato interessato sulle modalità di prelievo dei campioni di pilastro del diaframma dei suini macellati e sul loro conferimento all'AULSS. Il prelievo del campione non si effettua sui suini appartenenti ad allevamenti accreditati per "trichinella".

Nel caso la macellazione sia stata eseguita senza l'intervento del veterinario dell'AULSS, **il campione deve essere prelevato a cura del privato interessato e consegnato all'ULSS, accompagnato dal modulo allegato 4**, ad uno degli indirizzi indicati in All. 1 entro 24 ore dalla macellazione. La successiva consegna del campione al laboratorio è in capo all'AULSS.

Qualora il veterinario dell'AULSS esegua l'ispezione delle carni dei suini, questi eseguirà anche il campione per la ricerca della trichinella ed eventuali altri campioni che ritenga opportuni.

Le carni fresche dei suini macellati in allevamenti non accreditati per trichinella, nei 10 giorni successivi alla macellazione, possono essere consumate solo previa cottura a temperatura > 60°C a cuore per almeno 12 minuti; trascorsi i 10 giorni, dalla consegna del campione, l'esito dello stesso deve essere considerato come negativo.

Si rimane a disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

Cordiali saluti

Il Direttore del Servizio di
Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
(Dr. Paolo Zanin)

All. 2

Macellazioni per autoconsumo al di fuori del macello. Misure di Biosicurezza ai fini della prevenzione della diffusione della PSA

- 1) il personale che partecipa alla macellazione e lavorazione delle carni compreso il norcino, deve procedere a lavaggio e disinfezione di attrezzatura, strumentazione, abiti, calzature a conclusione dell'attività; e' fatto divieto di recarsi presso altri allevamenti suini senza aver prima provveduto a quanto indicato sopra;
- 2) nelle aziende "non familiari" (con più di due suini) non è consentita, durante le operazioni di macellazione animali e di lavorazione delle carni, la presenza di personale diverso, ad eccezione del norcino, da quello che ordinariamente opera in azienda; il norcino deve attenersi a quanto indicato al punto 1;
- 2) durante le operazioni di macellazione e lavorazione carni non devono essere presenti animali domestici (cani e gatti) al fine di prevenire l'eventuale diffusione del virus nell'ambiente;
- 3) lo smaltimento dei sottoprodotti deve avvenire in conformità alla normativa vigente o, in alternativa, i sottoprodotti derivati dalla macellazione familiare possono essere sotterrati o infossati nella concimaia a una profondità che non consenta agli animali domestici di prelevarli; tale misura potrà essere rivista in caso di variazione della situazione epidemiologica;
- 4) al fine di avere contezza esatta dell'anagrafe suina della provincia gli allevatori devono registrare i movimenti in banca dati nei tempi previsti; in caso di inottemperanza saranno applicate le sanzioni previste dalla normativa.
- 5) è vietata ogni forma di macellazione e lavorazione carni per conto terzi; i prodotti ottenuti non possono essere ceduti neppure gratuitamente a persone non appartenenti al nucleo familiare;
- 6) qualora i suini da macellare siano due e si preveda di macellarli in tempi diversi tra la prima e la seconda macellazione devono intercorrere al massimo 15 giorni.

All.1

ORARI E RECAPITI PER LA TRASMISSIONE DELLA COMUNICAZIONE DELLA MACELLAZIONE A DOMICILIO E CONSEGNA DEI CAMPIONI DI DIAFRAMMA PER LA RICERCA DI TRICHINELLA

I cittadini interessati alla macellazione tradizionale dei suini a domicilio per il solo consumo domestico privato devono comunicarlo all'Azienda ULSS 2 Dipartimento di Prevenzione, Servizi Veterinari, con un congruo anticipo di almeno 72 ore rispetto all' inizio delle operazioni mediante l' invio del modulo allegato compilato in ogni sua parte al seguente indirizzo mail:

segveterinariotv@aulss2.veneto.it

I campioni di trichinella possono essere recapitati:

per il Distretto di Treviso

la sede del Dipartimento di Prevenzione, Servizi Veterinari - "La Madonnina" - in Strada Castellana, 2

le unità operative veterinarie di:

- Oderzo in via Manin, 46, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 9,
- Roncade in via San Rocco, 8, negli orari di apertura, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 9;

per il Distretto di Pieve di Soligo:

- la sede del Distretto Veterinario di Vazzola - Pza Vittorio Emanuele - Servizi Veterinari dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 10,30;
- l'Ufficio Veterinario distaccato di Farra di Soligo, Ufficio Veterinario presso il Mattatoio, dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 9,30;

per il Distretto di Montebelluna:

la sede di Asolo, via Forestuzzo, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 12.00;

Il recapito del campione presso la sede dei servizi in via Castellana 2 a Treviso - "la Madonnina" - garantisce una risposta celere alla ricerca di trichinella negli altri casi l'esito sarà refertato compatibilmente con i tempi di consegna del campione.