

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SOC IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (VET B)

Responsabile del Procedimento

Dott.ssa Ivonne Caliz
(+39) 335 7991171
ivonne.caliz@asufc.sanita.fvg.it

DESTINATARIO

Ai SINDACI dei comuni dell'ASUFC

Loro sedi

e, p.c.
ai Veterinari Ufficiali referenti per il
territorio ASUFC

Data e numero di protocollazione assegnato telematicamente

OGGETTO: macellazione suini a domicilio per uso familiare, campagna 2021-2022

In occasione della stagione di macellazione dei suini autunno-invernale, dal 15.10.2021 al 15.03.2022 sarà consentita la macellazione a domicilio per l'esclusivo uso familiare. Le modalità con cui si potrà essere svolta tale attività sono illustrate nella documentazione allegata alla presente.

Alla luce della D.G.R FVG n. 2094 del 29.08.2005 con la quale è stato approvato il protocollo operativo per la macellazione a domicilio sul territorio di questa regione e delle note della Direzione Regionale n. 17886/SPS VETAL del 06.10.2008 e n. 0004463/P del 06.03.2017, si propone alle SS. LL. – in quanto Autorità Sanitarie Locali – la divulgazione di appositi manifesti murali che illustrino, ai cittadini interessati, disposizioni, modalità di presentazione della notifica e le condizioni vincolanti a cui è subordinata l'efficacia della stessa.

Si ricorda che per la presente campagna di macellazione è previsto a campione il prelievo per il controllo delle infestazioni da Trichinella.

Si allega alla presente il protocollo operativo, il modello di notifica e il fac-simile della comunicazione sulla campagna di macellazione per l'anno 2021-2022.

Cordiali Saluti,

IL DIRETTORE SOC
Dott.ssa Ivonne Caliz

(documento sottoscritto con firma digitale ex d.lgs. 32/2005)

Allegati

- *protocollo operativo;*
- *modello di notifica;*
- *fac-simile di comunicazione campagna di macellazione anno 2021-2022.*

PROTOCOLLO OPERATIVO per la macellazione dei suini a domicilio ANNO 2021-2022

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. Tenuto conto del favorevole profilo epidemiologico delle malattie infettive della specie suina, anche a carattere zoonosico, compresa la trichinellosi, viene confermata l'attività di sorveglianza su base campionaria di sanità pubblica veterinaria.

2. Riferimenti normativi e disposizioni

- Testo Unico delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27.07.1934, n.1265
- Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27
- D. G. R. 2094 dd. 29. 08.2005
- I regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene sulla Sicurezza Alimentare" in vigore dal 1 gennaio 2006
- Circolare del Ministero della Salute prot.n. 20151dd.24.05.2006
- Circolare Direzione regionale prot.n.17886/SPS-VETAL dd.06.10.2008
- Nota DGSAF-MDS-P 0027957 del 09.11.2018
- Nota Direzione Regionale prot. N.0000699/P del 11.01.2019

3. Definizioni

Norcino: colui che assicura, in base all'esperienza professionale acquisita e all'eventuale formazione specifica 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.

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 vigente nomenclatore tariffario regionale, 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;

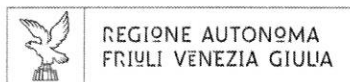
Competono, inoltre, ai Servizi Veterinari i seguenti compiti:

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

MAIL PER LA TRASMISSIONE DELLE NOTIFICHE:

veterinarito@asufc.sanita.fvg.it

(COMUNI AFFERENTI TERRITORIO EX-AAS3)



INDICAZIONI OPERATIVE PER LA RACCOLTA DEL DIAFRAMMA 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 50 g, deve essere prelevato dai pilastri del diaframma (parti muscolari) appena eseguita l'eviscerazione.

Il frammento di diaframma deve essere conservato, fino al ritiro da parte del Servizio Veterinario, in luogo fresco (possibilmente in frigorifero).

I campioni eventualmente non ritirati dal servizio veterinario entro qualche giorno dalla macellazione, devono essere eliminati seguendo le indicazioni del gestore della raccolta dei rifiuti.

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