

Controllo sanitario delle carni di selvaggina cacciata - Cinghiale

CACCIA AL CINGHIALE

DECRETO DEL PRESIDENTE N. T00157 DEL 04/08/2016

“DISCIPLINARE PER LA GESTIONE DELLA SPECIE CINGHIALE
NELLA REGIONE LAZIO. STAGIONE 2016 – 2017”,



Obbligo del Controllo sanitario dei cinghiali cacciati

Considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione da *Trichinella*, le Regioni e le Province autonome, in collaborazione con altre autorità competenti sulla caccia, provvedono a disporre un piano di controllo anche per le carcasse di cinghiali abbattuti a caccia destinate al consumo domestico privato.

Indipendentemente dal tipo di caccia

- ▶ Caccia individuale di singolo cacciatore
- ▶ Caccia in squadra

NB.> LA NORMA SANITARIA SI APPLICA A TUTTI I CINGHIALI ABBATTUTI A CACCIA E DESTINATI AL CONSUMO ALIMENTARE.

Obbligo del Controllo sanitario dei cinghiali cacciati

Indipendentemente dal destino delle carni

- ▶ sia nel caso di
- ▶ carni destinate al consumo diretto del cacciatore
- ▶ carni destinate al mercato locale
- ▶ Carni destinate al commercio

Adempimenti del cacciatore a seconda delle diverse destinazioni delle carni



A

Controllo Sanitario

Prima
dell'abbattimento
Dopo
l'abbattimento

Prelievo di diatramma

Esame
trichinoscopico

Compilazione
del verbale



Adempimenti del cacciatore a seconda delle diverse destinazioni delle carni

► Autoconsumo

Controllo Sanitario
Prima
dell'abbat-
timento
Dopo
l'abbattim-
ento

L'esame preliminare ante mortem e post mortem consiste in una osservazione atta a rilevare la presenza di:

- caratteristiche anomale
- comportamenti anomali
- sospetto di contaminazioni ambientali

Adempimenti del cacciatore a seconda delle diverse destinazioni delle carni

► Cessione diretta



Adempimenti del cacciatore a seconda delle diverse destinazioni delle carni

Commercializzazione

► Conferimento a
centro lavorazione
selvaggina

Trattamento delle carcasse post abbattimento

LO STRESS PRE-MORTALE,

1. altera chimicamente la struttura e la composizione del muscolo, e quindi delle carni derivate,
2. predispone la migrazione di microrganismi verso la muscolatura.
3. Inoltre porta alla produzione di sostanze tossiche che, alterando la permeabilità della parete del tratto digerente, consentono la contaminazione dell'organismo da parte di microrganismi normalmente presenti nell'intestino.

Un animale che muore dopo lunga agonia, o addirittura viene inseguito per essere recuperato, presenterà più facilmente carni ad elevato livello di contaminazione microbica, oltre che le tipiche alterazioni biochimiche e organolettiche delle carni di un animale "stressato". Lo stress di lunga durata provoca l'esaurimento delle riserve di glicogeno prima della morte con conseguente insufficiente acidificazione muscolare per ridotta produzione di acido lattico, situazione che favorisce la putrefazione e la comparsa di colore scuro del muscolo. Questo fenomeno viene definito **DFD** (drak, firm, dry ossia scuro, duro e asciutto, dalle caratteristiche che presenta la carne al termine della frollatura, ossia il processo che trasforma il muscolo in carne).

Trattamento delle carcasse post abbattimento

Dopo l'abbattimento la selvaggina selvatica grossa deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se del caso, essere dissanguata.

È buona norma evitare di disperdere nell'ambiente visceri o parti non commestibili. Nel caso di commercializzazioni o di richiesta di intervento veterinario, i visceri (fegato, cuore e polmoni) devono sempre accompagnare la carcassa, a meno che una persona formata non ne abbia valutato l'idoneità direttamente sul posto.

Stomaci e intestino possono essere lasciati sul posto, meglio se interrati.

La persona formata deve effettuare un esame preliminare della carcassa e dei visceri asportati in modo da individuare caratteristiche indicanti che la carne possa presentare un rischio per la salute.

L'esame deve essere eseguito al più presto dopo l'abbattimento.

Trattamento delle carcasse post abbattimento

Se il risultato delle osservazioni della “persona formata” **NON È DI COMPLETA E SICURA CHIAREZZA**, è fatto obbligo di chiamare il Servizio Veterinario di ispezione degli alimenti che procederà di conseguenza.
La testa e tutti i visceri, eccetto lo stomaco e l'intestino, devono accompagnare la carcassa..

Trattamento delle carcasse post abbattimento

“CENTRO DI SOSTA”

Struttura per lo stoccaggio temporaneo delle carni di cinghiale cacciato in attesa di controllo ed esito degli accertamenti

Il “centro di sosta” deve essere registrato ai sensi dell’art. 6 del Reg. (CE) n.852/04 e presentare le caratteristiche generali dell’igiene.

Deve avere pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili con inviti per il facilitare il deflusso delle acque di lavaggio, disponibilità di acqua potabile o comunque pulita, calda e fredda, idonee apparecchiature refrigeranti.

Dovranno essere presenti idonei contenitori a coperchio per lo stoccaggio dei visceri e dei sottoprodotti non destinati al consumo umano.

Malattie di interesse

- Brucellosi
- Tubercolosi
- Trichinellosi
- Epatite E
- Lesioni organiche aspecifiche
- Trichinellosi
- Peste suina

Malattie di interesse

BRUCELLOSI

ORGANI INTERESSATI

UTERO E MAMMELLE

CARNE RARAMENTE (solo in caso di setticemia)

LESIONI ANATOMATOLOGICHE

- ▶ NON VI SONO LESIONI EVIDENTI NEI VISCERI TORACO-ADDOMINALI. LESIONI EVIDENTI IN UTERO

PRECAUZIONI

NON ENTRARE IN CONTATTO CON INTERNO UTERO E MAMMELLE(LATTE) CON MANI NUDE E SOPRATTUTTO CON FERITE

Malattie di interesse

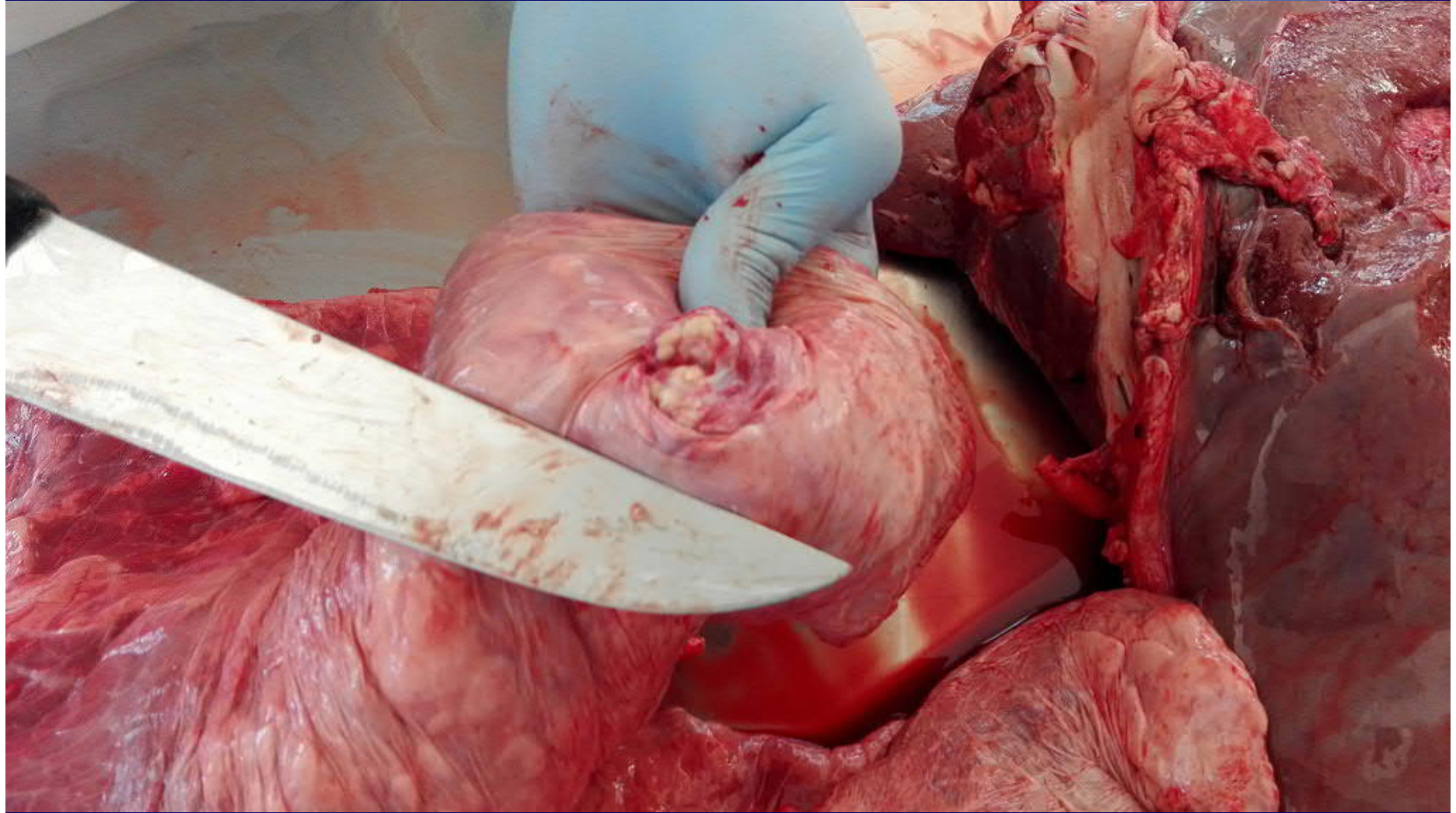
TUBERCOLOSI

- ▶ MALATTIA TRASMISSIBILE DAGLI ANIMALI DOMESTICI E SELVATICI ALL'UOMO PER VIA AEREA E ALIMENTARE
- ▶ RESISTE ...
- ▶ COME SI RICONOSCE:
Noduli sclero-caseo-calcifici in
POLMONI, FEGATO , MILZA E NEI LINFONODI
TIPICI NODULI DAL BIANCO AL GIALLASTRO CON
CONTENUTO DA SIMIL PURULENTO A CALCIFICATO

Malattie di interesse

TUBERCOLOSI









Malattie di interesse

EPATITE E

- ▶ L'EPATITE SI TRASMETTE SOPRATTUTTO BEVENDO ACQUA CONTAMINATA DAL VIRUS
- ▶ TRA LE DIVERSE VIE DI CONTAMINAZIONE VI E' ANCHE L'INGESTIONE DI CARNI E SOPRATTUTTO FEGATO DI SUIDI INFETTI DAL VIRUS
- ▶ SI RACCOMANDA DI EFFETTUARE UNA OTTIMA COTTURA DI CARNE E FEGATO

Rilievi anatomopatologici di interesse

- Lesioni cutanee
- Alterazione degli organi e visceri toracici (Cuore, Trachea, Polmoni, Pleure)
- Alterazioni degli organi e visceri addominali (fegato pancreas rene intestini peritoneo)

Rilievi anatomopatologici di interesse

• LESIONI CUTANEE

- Afta Epizootica (non presente in Italia)
- La Peste Suina Classica (domestici e cinghiali) Flavivirus, del genere Pestivirus,
- PESTE SUINA AFRICANA è causata da un virus della famiglia Asfviridae, genere Asfivirus.
- **Malattia Vescicolare del Suino**
- **Rogna sarcoptica** *sarcoptes scabiei* var. *suis*
- **MALATTIE BATTERICHE (MAL ROSSINO)**

Rilievi anatomopatologici di interesse

- LESIONI CUTANEE

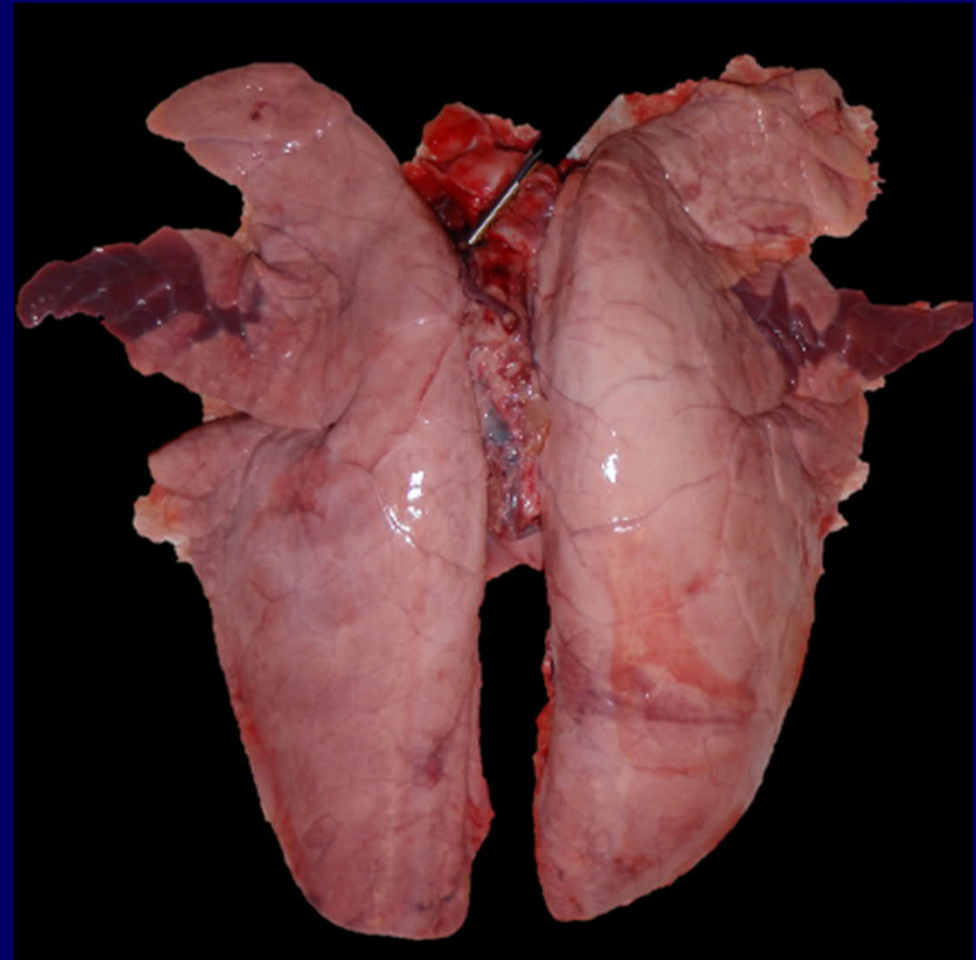
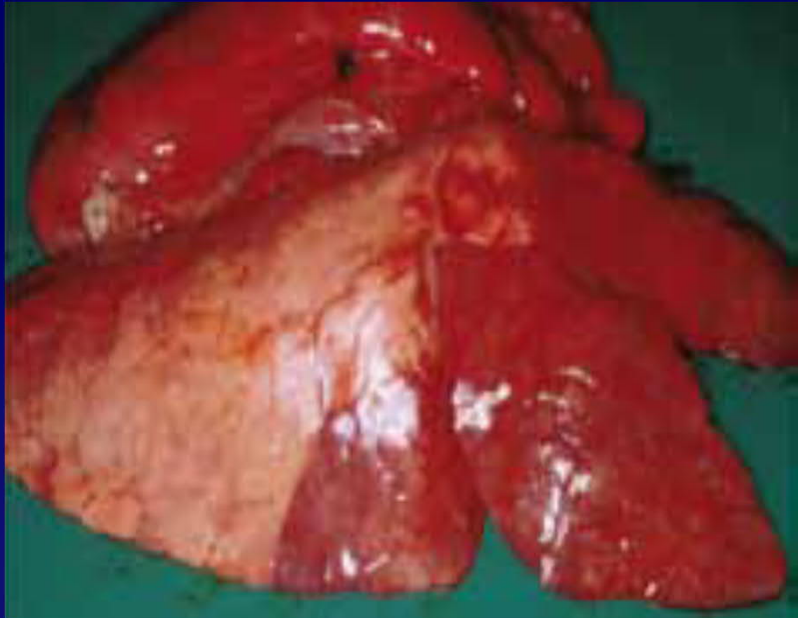


Malattia Vescicolare del Suino
MAL ROSSINO

Rilievi anatomicopatologici di interesse



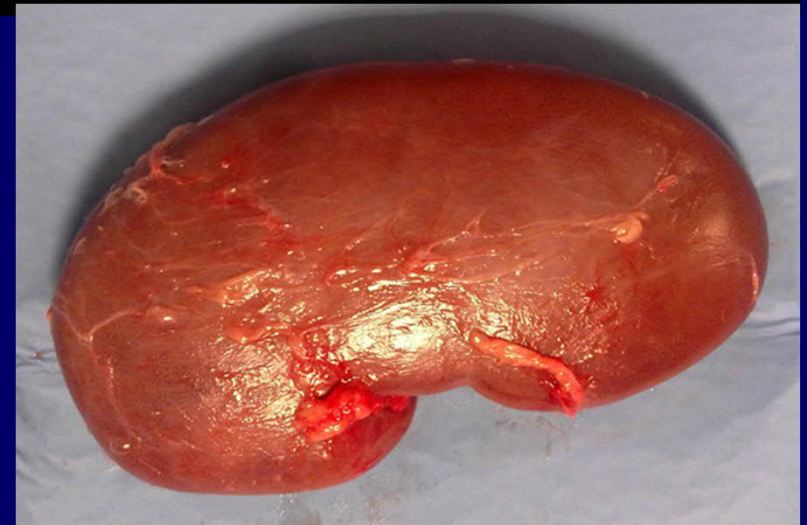
Rilievi anatomopatologici di interesse



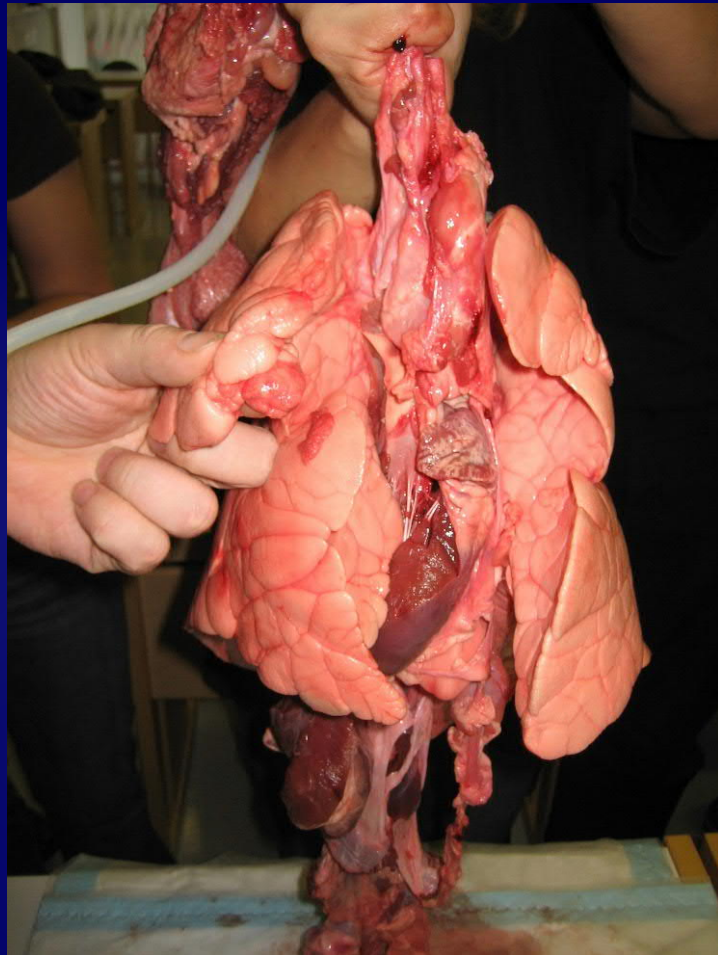
Rilievi anatomicopatologici di interesse



Rilievi anatomopatologici di interesse



Il Prelievo dei campioni per l'esame trichinoscopico



TRICHINELLOSI

- ▶ La Trichinellosi è una zoonosi causata da un nematode che inizialmente si localizza nell'intestino per poi dare origine a larve che migrano nei muscoli dove si incistano.

Come si trasmette:

La trasmissione all'uomo avviene per esclusivamente per via alimentare attraverso il consumo principalmente di carne cruda o poco cotta di suini, cinghiali ed equini. Non si trasmette tra uomo a uomo.

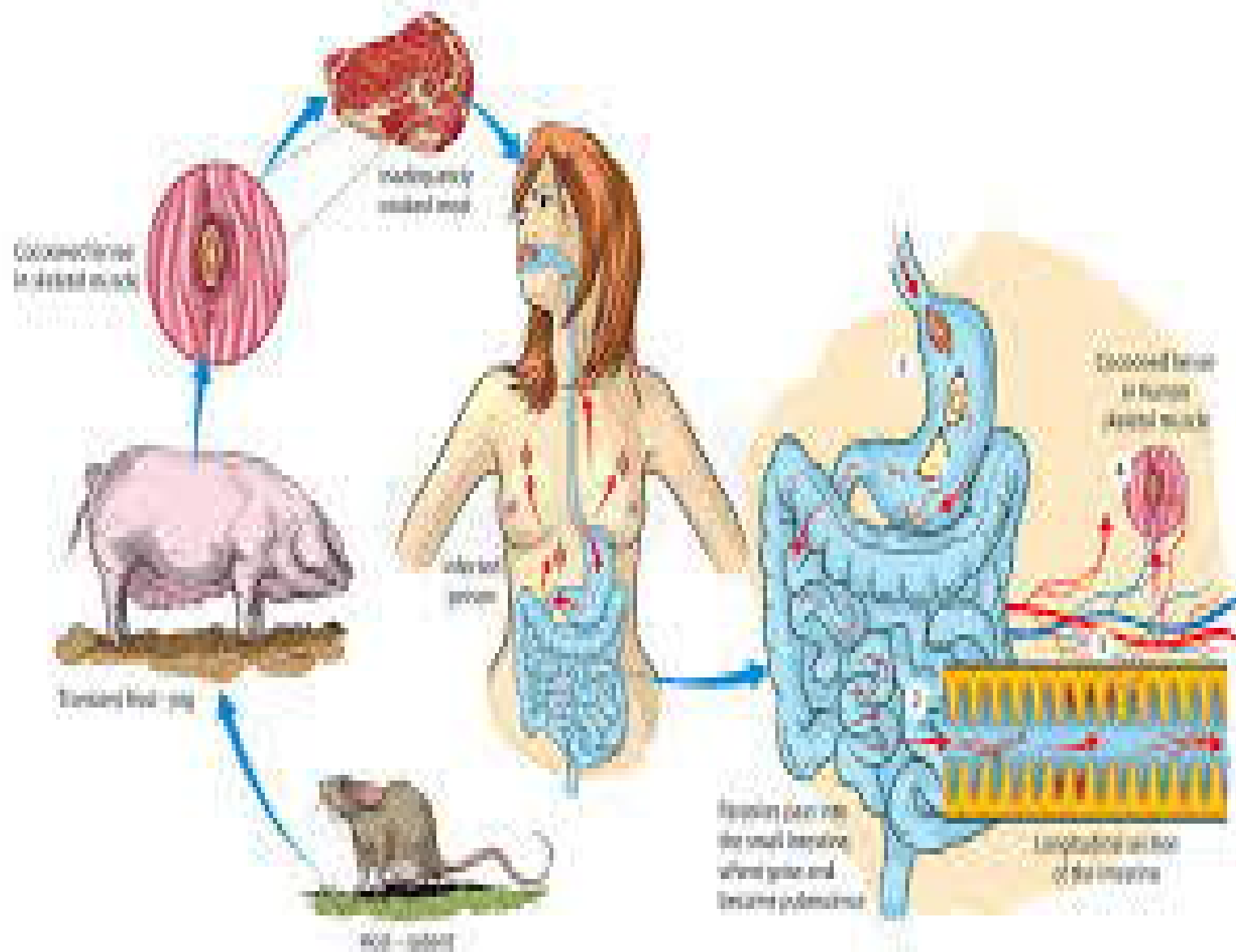
Sintomatologia:

I sintomi possono variare dall'asintomatico alla morte, dipende dal grado di infestazione. Si passa dalla diarrea (forma intestinale) a dolori muscolari, debolezza, sudorazione, febbre ecc.

mezzo a -15 gradi centigradi

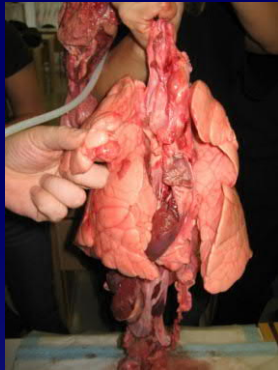
TRICHINELLOSI

- ▶ **Prevenzione:**
Consumo di carne ben cotta; esame trichinoscopico, congelamento per almeno 1 mese a -15° centigradi.





Il Prelievo dei campioni per l'esame trichinoscopico



Viene prelevata una noce dal peso di circa 20 gr dal muscolo diaframmatico e riposta in un a busta per materiale biologico singolarmente identificata (es. n.01-02-03 ecc)

Il numero della busta corrisponde al numero del verbale ed al numero del cinghiale abbattuto



Es. Cinghiale n.01 > Prelievo n. 1> Verbale n.1

