

# **Modalità di trattamento della carcassa dopo il recupero:**

- **Il capo deve essere immediatamente dissanguato e privato al più presto di stomaco e intestino;**
- trasportato in un centro di lavorazione della selvaggina cacciata accompagnato dalla testa e da tutti i visceri (ad eccezione di stomaco e intestino), ben identificabili;
- scortato da una dichiarazione del cacciatore attestante la data, l'ora e il luogo dell' abbattimento

## Modalità di trattamento della carcassa dopo il recupero:

- Testa e visceri non devono accompagnare al Centro di lavorazione il capo abbattuto nel caso in cui questo venga esaminato, subito dopo l'abbattimento, da una "persona formata" che oltre a riportare nel Modello la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento, attesti che l'animale è stato sottoposto ad esame a seguito del quale non sono state evidenziate caratteristiche indicanti che la carne presentava un rischio per la salute;
- nel caso del **cinghiale**, suidi o altre specie soggette a Trichinosi, invece, testa (eccetto le zanne) e diaframma devono sempre accompagnare la carcassa

# **Modalità di trattamento della carcassa dopo il recupero:**

- Per l'invio delle carcasse ad un Centro di lavorazione della selvaggina dovranno essere garantite le norme igienico-sanitarie previste per il trasporto delle carni (le carcasse non dovranno essere ammucchiate ed i visceri, qualora presenti devono essere identificabili come appartenenti ad un dato animale)
- le carcasse, nel Centro di lavorazione, devono essere sottoposte al più presto dopo l'arrivo, a visita sanitaria da parte del Veterinario ufficiale, come da Reg. CE 853/2004 e, ad esito favorevole, sottoposte a bollatura sanitaria per essere commercializzate.

# Modalità di trattamento della carcassa dopo il recupero:

- La refrigerazione dei capi cacciati deve iniziare nel più breve lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7°C
- se le condizioni climatiche lo consentono la refrigerazione attiva non è necessaria (Reg. CE 853/2004)
- Per facilitare le operazioni di raffreddamento, nell'impossibilità di avviare le carcasse immediatamente ad un Centro di lavorazione, queste potranno essere trasportate in un primo momento in un Centro di sosta o Centro di raccolta, ben identificato e funzionale al luogo di abbattimento

# Modalità di trattamento della carcassa dopo il recupero:

- Le carni dei cinghiali (o altra selvaggina sensibile) sono soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla ricerca di *Trichinella* spp. (prelevato sistematicamente un campione di muscolo, in conformità a quanto previsto dal Reg.UE 1375/2015 dalle carcasse che devono transitare da un Centro di Lavorazione della selvaggina)
- il campione viene prelevato nell'ambito della visita post mortem, eseguita conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato I, Sez.IV Capo VIII del Reg.CE 853/2004
- si applicano inoltre le disposizioni di cui al Reg.CE 219/627 art.31.

# **Gestione e tecniche di campionamento:**

- **Il prelievo del campione per la ricerca delle trichine può essere effettuato:**
  - dal cacciatore formato o dal Servizio veterinario competente;
  - Il campione di peso non inferiore a 35 grammi può essere prelevato da:
    - **pilastro del diaframma** (nella zona di transizione parte muscolare/parte tendinea)
    - **muscoli della mascella (Masseteri)**
    - **muscoli della lingua**
    - **muscoli addominali**

## **Gestione e tecniche di campionamento:**

- (prelievo dai muscoli striati nelle carcasse congelate)
- (consegna in giornata oppure refrigerazione)
- Il campione deve essere inviato all'IZS di Cosenza o al laboratorio annesso al Centro di lavorazione della selvaggina se presente.
- Al veterinario A.S.P. non è attribuibile nessuna responsabilità in merito al prelievo del campione ricevuto dal cacciatore formato.



- Richiedere all'istituzione scientifica competente le provette e/o contenitori, nonché le soluzioni liquide per la conservazione dei reperti.
- Usare materiale sterile usa e getta (guanti di lattice, lame da bisturi, pipette per sangue); sterilizzare con il fuoco gli strumenti eventualmente da riutilizzare.
- Rispettare i rapporti indicati tra il campione e la soluzione conservante e non utilizzare mai alcool denaturato (quello rosa utilizzato in campo sanitario!).
- Verificare che il campione prelevato rimanga all'interno del contenitore, non debordi, sia ben immerso nella soluzione conservante e che il contenitore sia ermeticamente chiuso.
- Etichettare le provette tramite scrittura a matita o vernice e non con inchiostri degradabili in acqua o alcool.
- Evitare le spedizioni nei giorni prefestivi e festivi in modo da limitare la permanenza dei campioni a temperature eccessivamente alte per lunghi periodi; prima delle spedizioni contattare il personale del laboratorio.

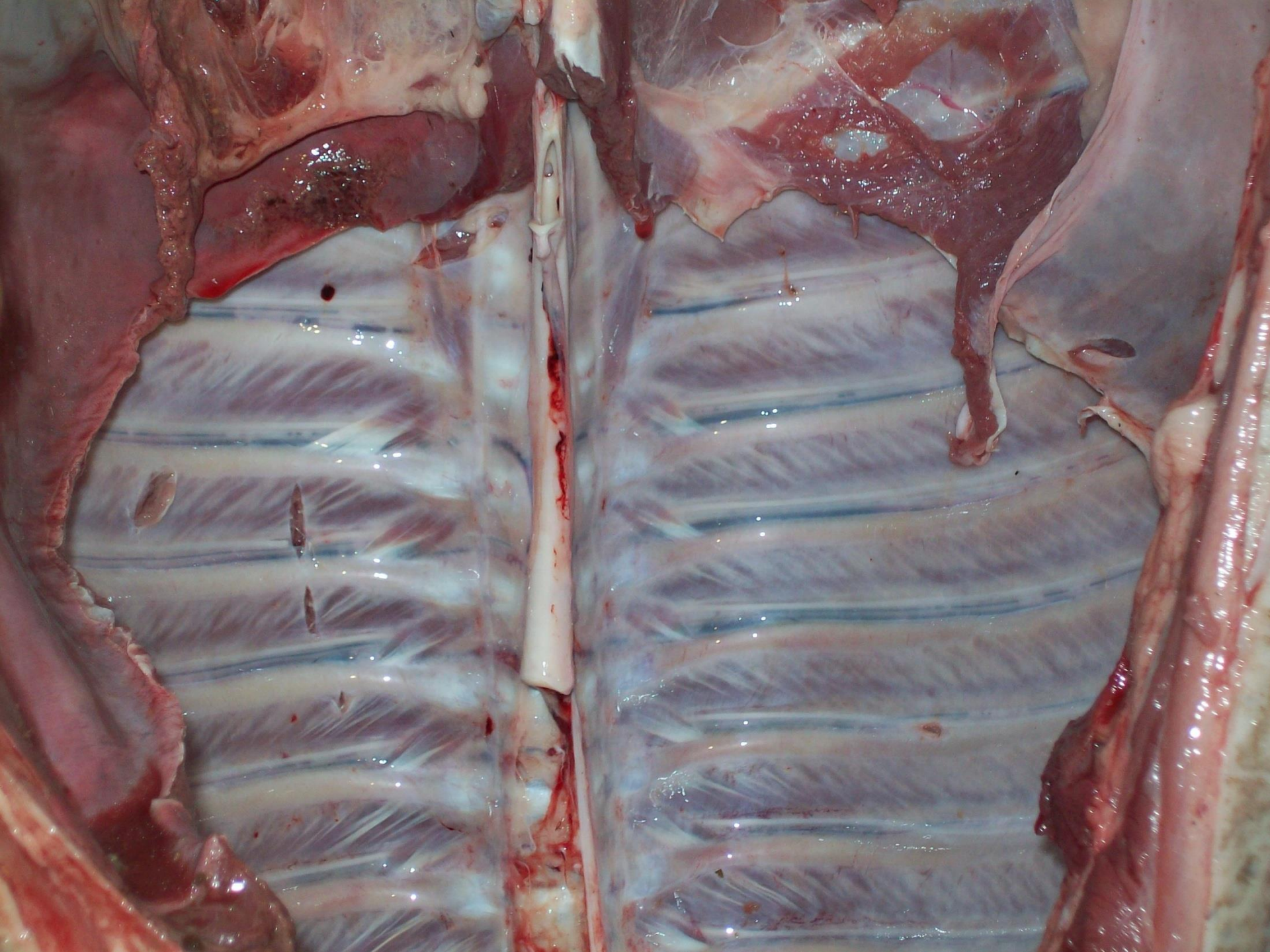


























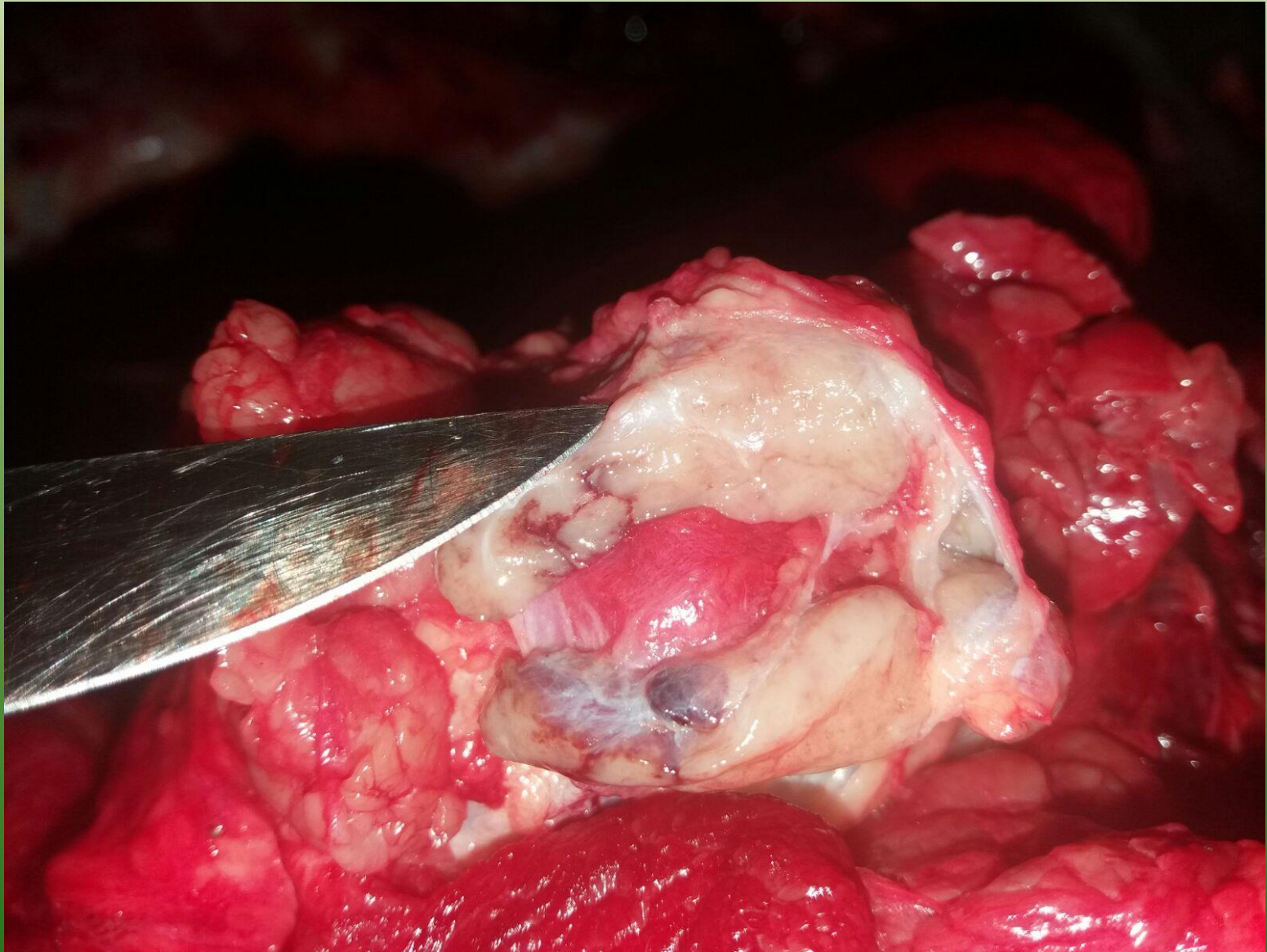












# Tracciabilità

- Alla base della condizione di sicurezza alimentare c'è la tracciabilità degli alimenti, necessaria per individuare, riconoscere e distruggere eventuali partite di alimenti non salubri potenzialmente o effettivamente dannose per la salute umana (comma1,art.18, Reg. CE178/2002):

# Tracciabilità

- tutti i capi di selvaggina grossa abbattuti e destinati al consumo devono essere codificati secondo metodologie indicate dagli appositi uffici caccia e pesca o faunistici, Regionali e Provinciali;
- è fatto obbligo, indipendentemente dalla destinazione al consumo, di apporre apposito codice ad ogni capo di cinghiale abbattuto ai fini del successivo esame per la Trichinellosi;



# Tracciabilità

- Il cacciatore è obbligato a compilare il Modello da consegnare all'ASP di competenza ,

## **indicando:**

- codice del capo abbattuto;
  - numero della squadra con il numero progressivo dei capi abbattuti nella stagione venatoria;
  - zona di abbattimento;
  - data, ora, nome e firma;
  - dichiarazione di prelievo di muscolo per la ricerca di **Trichinella** spp. (se effettuato)
  - destinatario
- **Per i cinghiali va dimostrato l'esito negativo dell'esame per la trichinellosi**

# GRAZIE PER L'ATTENZIONE

