

La macellazione dei suini a domicilio per Autoconsumo

Controlli ispettivi ed attività correlate

Danila Carlucci

Benevento, 28/6/2016

Sommario



- Introduzione

- Adempimenti:

 - Controlli documentali

 - Controlli ispettivi carcassa ed organi

 - Prelievo campioni (per ricerca trichina, MVS, altri controlli)

Introduzione

La macellazione a domicilio dei suini per consumo familiare delle carni non è contemplata da alcuna normativa comunitaria.

Il Reg.Ce 853/2004 all'art. 1, comma 3 recita

Il presente regolamento non si applica:

a) alla produzione primaria per uso domestico privato;

b) alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato.



Il controllo ispettivo veterinario sulle macellazioni dei suini a domicilio per autoconsumo rimane quindi disciplinato solo dalle disposizioni, eventualmente emanate, in materia, da ogni singolo Paese.

Come sono articolati i controlli nei paesi dell'UE ?

L' (UVAC) della Regione Friuli Venezia Giulia nel 2012 ha chiesto alle Ambasciate dei Paesi dell'Unione Europea un' informativa circa gli adempimenti relativi all'attività di macellazione dei suini a domicilio.

Le risposte pervenute delineano un quadro eterogeneo, ovvero in Austria, Belgio, Estonia, Danimarca, Finlandia, Lussemburgo, Regno Unito ed Ungheria le carni non sono sottoposte ad alcun controllo da parte dell'A.C.;

Repubblica Ceca: controlli veterinari su richiesta del privato;

Malta: la macellazione a domicilio è vietata;

Spagna: i controlli sono effettuati da veterinari pubblici.



Per l'Italia la norma di riferimento è rappresentata dall'articolo 13 del R.D. 20 dicembre 1928 n. 3298.



Alcune regioni italiane hanno stabilito, attraverso provvedimenti regionali, di selezionare persone che procedono alla macellazione ed al controllo delle carni, a seguito di una sorta di idoneità conseguita con la partecipazione a corsi di formazione specifici per **persone formate**.

Tale modalità è mutuata dal Reg. CE 853/2004 Sezione IV Cap. I - Corsi di formazione per cacciatori in materia di igiene e di sanità – che ovviamente ha tutt'altra valenza.

-tenuto conto della situazione epidemiologica, dei dati in merito ai precedenti controlli, delle priorità stabilite nell’ambito del piano di controllo aziendale, nel caso in cui la macellazione al domicilio del privato sia stata condotta **da persona formata**, il servizio veterinario procederà a un controllo a campione, programmato a livello Dipartimentale, al fine di verificare il rispetto delle condizioni riportate nel presente documento nelle fasi di macellazione e di successiva lavorazione delle carni.
- Al fine di garantire una adeguata preparazione degli operatori che intendono procedere alla “macellazione a domicilio” per il consumo domestico privato, i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle ASL, tenuto conto della realtà territoriale, possono organizzare dei **percorsi di formazione destinati ai soggetti interessati a ottenere la qualifica di “persona formata**. Al termine del percorso di formazione, la persona che abbia dimostrato di possedere adeguate conoscenze e abilità consegue la qualifica di “persona formata”.

7.4. Modalità di svolgimento della didattica

Il programma didattico si articola in lezioni teoriche frontali ed esercitazioni pratiche.

I contenuti rappresentano le conoscenze, competenze e abilità richieste al personale che esercita la pratica di macellazione “a domicilio”.

PROGRAMMA DIDATTICO : 4 moduli - Totale 8 ore

1. Principali requisiti normativi in tema di igiene degli alimenti, con particolare riferimento all'igiene delle carni e tutela del benessere degli animali **2 ORE**

2. Comportamento animale e riconoscimento delle principali patologie
Riconoscimento del normale quadro comportamentale degli animali destinati alla macellazione, con particolare riguardo al riconoscimento di comportamenti/atteggiamenti patologici o comunque alterati rispetto alla normalità della specie
Riconoscimento delle condizioni che potrebbero deporre per una patologia in corso e che richiedono l'intervento del veterinario **2 ORE**

3. Anatomia e fisiologia patologica
Normale quadro anatomico delle specie interessate e riconoscimento delle principali alterazioni riscontrabili al seguito di malattie, intossicazioni o altri fattori che possono incidere sulla sicurezza delle carni **2 ORE**

4. Tecniche di macellazione
Comportamento igienico e tecniche adeguate in materia di stordimento, macellazione e manipolazione delle carni degli animali macellati; metodi di stordimento e abbattimento
Modalità di campionamento per la ricerca delle trichinelle negli animali della specie suina **2 ORE**

REGIONE VENETO

COMUNE DI SILEA (TREVISO)

Ordinanza n.61 Data adozione 27/10/2014

OGGETTO: MACELLAZIONE TRADIZIONALE SUINI A DOMICILIO PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO

-CONSIDERATO che i corsi di formazione per **Persona Formata** alla macellazione dei suini a domicilio realizzati nel 2013 con varie edizioni hanno dato risultati favorevoli con rilascio a **577** persone del titolo.

-controllo da parte dell'AULSS possa essere concentrata su un campione casuale statisticamente significativo di attività di macellazione

- L'importo per la visita ispettiva dei suini macellati a domicilio in caso di segnalazione da parte della Persona Formata, stabilito dal Tariffario Regionale, è di Euro 8,00 per il primo suino e Euro4,00 per ogni suino successivo, oltre ai Diritti Enpav (2%), più un unico rimborso spese previsto in Euro 13,00 (tredici) per un totale **di Euro 21,16 per n.1 suino** e Euro 25,24 per n. 2 suini macellati nella stessa seduta.

Compiti dell'ausiliario specializzato del veterinario ufficiale (norcino registrato)

Funzioni:

- osserva lo stato di salute ante mortem, anche mediante la misurazione della temperatura corporea;
- osserva lo stato anatomico della carcassa post mortem, con particolare attenzione ai visceri toracici, addominali, alle masse muscolari e alle giunzioni articolari;
- assicura le buone pratiche di lavorazione igienica delle carni;
- compila il diario della macellazione nella parte a lui riservata (Allegato 1 - sezione ante e post mortem), facendo pervenire al distretto veterinario la copia della sezione al termine della macellazione;
- richiede l'intervento ispettivo del veterinario ufficiale in tutte quelle situazioni di non assoluta ed indubbia chiarezza.



Perché queste regioni hanno affidato il controllo dei suini macellati a domicilio a persone formate ?

PREMESSA

- In Regione Campania, per quantizzare le attività di controllo ufficiale svolte dal personale della A.C. si usa l'unità/ispezione di persona (U.I.P.), cioè il tempo massimo stimato affinché personale dell'A.C. mediamente effettui una ispezione "semplice".
- Tale tempo massimo è comprensivo anche del tempo necessario all'espletamento di attività non propriamente legate al controllo, ma facenti parte dei compiti istituzionali .
- L'U.I.P. è quantizzata in n. 4 ore.
- Dividendo il monte ore annuale di ogni dirigente veterinario per 4 ore, si definisce la quantità minima di controlli in U.I.P. che il dirigente deve svolgere nell'anno.

PREMESSA

- carico di lavoro teorico annuale minimo ad personam è pari a **368 U.I.P.**
- fattori che incidono sul carico di lavoro minimo ad personam : es.: attività ispettiva svolta presso macelli , che determina una detrazione percentuale di U.I. , ad esempio pari a 40 %



si ottiene il carico di lavoro effettivo annuale minimo ad personam che sarà pari a **221 U.I.P.**



Vuol dire che il dirigente veterinario può controllare al massimo 221 suini a domicilio/anno con l'azzeramento totale delle UIP a disposizione.

Considerato che la macellazione si svolge a gennaio e febbraio e poi a dicembre , alcuni dirigenti assegnati in zone particolarmente vocate a tale attività, a gennaio avranno esaurito il c.d. *tesoretto*.



2.

Perchè non ci sono state segnalazioni di patologie e quindi tale attività classificata a basso rischio, è risultata affidabile a personale non veterinario !

Regione Campania
ASL BN
Dati delle macellazioni

anno	n. ispezioni	n. Ispezioni con esito favorevole	n. Ispezioni con esito sfavorevole
2009/10	3870	3870	0
2010/11	3478	3478	0
2011/12	4272	4272	0
2012/13	7511	7511	0
2013/14	8458	8458	0
2014/15	8597	8597	0

Sotto il profilo epidemiologico, è bene sottolineare l'esito costantemente favorevole dei controlli veterinari ossia senza alcuna misura restrittiva sulla destinazione alimentare degli organi e della carcassa.

3.

L'attività ispettiva per i suini macellati a domicilio non è una prestazione contemplata dai L.E.A. ma inserita nella Sez. D del D.P.A.T.; quindi se i veterinari fanno i controlli per le macellazioni a domicilio le risorse disponibili sono poi insufficienti ad assicurare i L.E.A .?

4.

Perchè i rimborsi chilometrici e gli oneri derivanti da autovetture incidentate durante la campagna dei suini a domicilio superavano la cifra stanziata nel bilancio di prevenzione annuale;

5.

Tutte le precedenti .



ADEMPIMENTI

Controlli documentali

- Verificare che la richiesta di macellazione riporti il codice di allevamento rilasciato dal S.V. di Sanità Animale;
- Anche l'allevamento composto da 1 solo suino ha l'obbligo di dotarsi del codice di allevamento;
il CF del detentore non è più sufficiente ad identificare l'allevamento.

In azienda:

- Esaminare il Mod 4 che attesta l'origine del suino/i
- Verificare l'identificazione dei suini attraverso il controllo del tatuaggio o della marca auricolare

Sistema Suinicolo Campano

Decreto Commissariale n. 93 del 31.12.2011

E' un sistema di tracciabilità a cui possono aderire in forma volontaria i proprietari delle aziende suinicole da riproduzione a ciclo chiuso e a ciclo aperto, da ingrasso per movimentazione e da ingrasso per macello.

I proprietari di tali aziende provvedono alla **marcatura individuale** dei suini nelle 72 ore precedenti la movimentazione; possono essere movimentati anche verso siti di macellazione domiciliare nella stessa provincia e la macellazione deve avvenire entro 72 ore.

Sistema Suinicolo Campano

Decreto Commissariale n. 93 del 31.12.2011

In tale caso il Mod. 4 può essere compilato a mano dall'allevatore, fermo restando la necessità della controfirma da parte del Servizio Veterinario che effettua la visita clinica degli animali prima dello spostamento.

Sistema suinicolo campano

Decreto Commissariale n. 93 del 31.12.2011

IDENTIFICATIVO AURICOLARE

Marchio di forma circolare, giallo

Caratteri di stampa sono di colore nero.

Sulla parte maschio dell'identificativo auricolare:

IT 009 BN 999 00001

Sulla parte femmina dell'identificativo auricolare:

IT 009 BN 999



Schema di visita ispettiva post-mortem

- Il 3 ottobre 2011, l'EFSA si è espressa con un parere scientifico sui rischi per la salute pubblica derivanti dalle modalità di effettuazione dell'ispezione post mortem delle carcasse suine al macello, che attraverso la palpazione e l'incisione, comportano un rischio di contaminazione microbica.

Pertanto propone che l'uso di tali tecniche manuali andrebbe limitato ai suini individuati come sospetti all'esame visivo.

- Alla luce di tale parere, il Reg. (UE) n. 219/2014 ha modificato la parte B, capo IV, sezione IV dell'allegato I al Reg. (CE) n. 854/2004 concernente l'ispezione post mortem dei suini, prevedendo la sola ispezione visiva e, solo nel caso in cui il veterinario ufficiale ritenga che sussista un possibile rischio per la salute umana, la salute o il benessere degli animali, il ricorso alla palpazione /incisione.

La visita ispettiva della carcassa e degli organi dei suini macellati a domicilio non sappiamo secondo quale normativa deve essere condotta atteso che l'art. 20 del R.D. 3298/28 è stato abrogato e che sicuramente non avviene alla luce del Reg. CE 854/2004 e quindi del Reg. CE 219/2014.

?

Parti/organi da esaminare	Esame visivo	Palpazione	Incisione	Note
Testa, gola, lingua, retrobocca	x			
Linfonodi sottomascellari	x		x	
Esofago	x			
Trachea e bronchi	x		x	Taglio longitudinale
Polmoni	x	x	x	Nel terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore
Linfonodi bronchiali e mediastinici	x		x	

Organi e parti da esaminare	Visivo	Palpazione	Inc.	note
Pericardio	x			
Cuore	x		x	Longitudinale, aprendo i ventricoli e tagliando il setto interventricolare PRELIEVO
Diaframma	x			PRELIEVO
Fegato e linfonodi periportal	x	x		
Tubo gastroenterico e mesenterio	x			
Linfonodi gastrici e mesenterici	x	x	x	
Milza	x		x	

Organi e parti da esaminare	visivo	Palpazione	Inc.	note
Reni e linfonodi renali	x		x	
Pleura e peritoneo	x			
Organi genitali	x			
Mammella e linfonodi sovrammari	x		x	
Regione ombelicale e articolazioni	x	x	x	Animali giovani

Prelievo campioni

Definizione di **Campione idoneo**:

- prelevato correttamente
- non ha subito fenomeni di alterazione dal momento del prelievo al momento della consegna
- opportunamente confezionato, identificato e rispondente ai requisiti richiesti
- recapitato in quantità sufficiente a garantire l'esecuzione delle prove richieste
- l'identificazione del campione deve corrispondere a quanto indicato nel documento di accompagnamento

Contenitore

- La scelta del contenitore deve essere fatta in rapporto al tipo di campione da prelevare, allo stato fisico e in relazione alle prove richieste
- Il contenitore deve essere: infrangibile, a tenuta ermetica, a bocca larga, opaco o trasparente, facilmente identificabile, sufficientemente robusto e capiente, con chiusura che impedisca la fuoriuscita e la dispersione del contenuto
- Integro e pulito

La procedura di confezionamento e trasporto dei campioni è descritta nella normativa vigente :

- Circolare n° 16 del 20 luglio 1994 – Spedizione di materiali biologici o potenzialmente infetti
- Min. San.: Circolare n° 3 del 08/05/2003 – Raccomandazioni per la sicurezza del trasporto di materiali infettivi e di campioni diagnostici
- Decreto legislativo 81/2008 – Testo Unico della Sicurezza - Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro
- Linee Guida dell'OMS e del CDC di Atlanta
- Manuale OIE - sezione 1.1., capitolo 1.1.1. – Collection, submission and storage of diagnostic specimens e capitolo 1.1.2. – Transport of specimens of animal origin

Modalità Operative

Criteri Generali

Il campionamento costituisce la prima fase del processo analitico, è indispensabile pertanto, al fine di ottenere risultati affidabili applicare corrette pratiche di campionamento.

Il campionamento deve essere sempre effettuato in quantità e numero di unità comunque sufficienti alla corretta esecuzione e interpretazione delle prove richieste e conformi alle prescrizioni di legge.

Condizione indispensabile perché il campione possa essere accettato è che questo risulti idoneo.

Non saranno accettati, per la sicurezza degli operatori, conferimenti i cui **documenti di accompagnamento siano presentati all'interno del contenitore dei campioni, imbrattati o sporchi.**

OK

NO

Modello 13 **PIANO DI MONITORAGGIO DELLA FAUNA SELVATICA**

Data prelievo: SILABO Data consegna: _____

Località prelievo: CASONETTO Comune: MONTEVERDE

Prelievatore: _____ Qualifica: CAPO SOVANA

Campione consegnato a: ASI UO IZSM SEZ. DI _____

Dati campione:

Specie: CINGHIALE Sesso: M F

VIVO MORTO/ABBATTUTO

Segni clinici rilevati: Imbrattamento perioso

Scolo nasale

Sintomatologia nervosa _____

Fratture, malformazioni scheletriche _____

Alterazione della cute e degli annessi _____

Altro: _____

Campione prelevato:

Carcassa intera Sangue Corata Trachea

Diaframma (150 gr) Organi genitali Cervello Polmone

Fegato Milza Tratto intestinale Tonsille cecali

Altro/Note: TAKPONE FECI

NOTE/OSSERVAZIONI

Invio risultati tramite

SIGLAWEB

MAIL CAVIERO@LIVE.IT

IZSM - AVELLINO
SERVIZIO ACCERTAZIONE

ARRIVO - 9 NOV 2015

T. all'arrivo A C

Operatore _____

PIANO DI MONITORAGGIO DELLA FAUNA SELVATICA REGIONE CAMPANIA

SCHEDA CONFERIMENTO CAMPIONI

Data prelievo: 30.10.15

Località del prelievo: Benevento Comune: FORNO

Prelievatore: GIACCHINI Qualifica: CAPO SOVANA

Campione consegnato a: ASI UO IZSM SEZ. DI _____

Dati campione:

Specie: CINGHIALE

Animale prelevato: vivo morto/abbattuto

Segni clinici rilevati: Imbrattamento perioso

Scolo nasale

Sintomatologia nervosa _____

Fratture, malformazioni scheletriche _____

Alterazione della cute e degli annessi _____

Altro _____

Campione prelevato:

Carcassa Siero

Diaframma (150 gr) Linfonodi sottomandibolari

Fegato Milza Organi genitali Pacehematrito intestinale

Osservazioni: CINGHIALE CACCIATO CON FIANCO DI ABBATTIMENTO
AZL PNCAD DI S. GIUSEPPE CONTROLLATO
SISTEMA CASMO

REGIONE CAMPANIA
A.S.L. SAN VALENTINO DELLA LUCANIA
DIREZIONE VET. CAP. V. DECCALANTINI
U.O. VETERINARIA S. GIUSEPPE ALBERTI S.A.
DIRETTORE VETERINARIO
D. GIUSEPPE COSTANTINO

28 Diet
2015
Temp.

ESAME PER LA RICERCA DELLA TRICHINELLA



I campionamenti devono essere eseguiti secondo il Regolamento UE 1375/2015 del 10 agosto 2015, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di *Trichine nelle carni* .

Abroga il Reg. CE 2075/2005.

Siti di prelievo e quantità

Categoria produttiva	Sito di prelievo	esame 1° istanza	esame 2° istanza	Conferma positività
	PILASTRI DEL DIAFRAMMA	1 gr	20 gr	20 gr
SUINO DA INGRASSO	MASSETERE, LINGUA, MUSCOLI ADDOMINALI, DIAFRAMMA PROSSIMO ALLE COSTOLE O STERNO	2 gr	20 gr	20 gr



Le quantità indicate sono il minimo richiesto per l'esecuzione dell'analisi sul campione pulito da grasso, fasce muscolari e connettivali, pertanto è opportuno inviare quantitativi superiori.

Conformità del campione

Requisiti di conformità richiesti dal Reg. CE 1375/2015

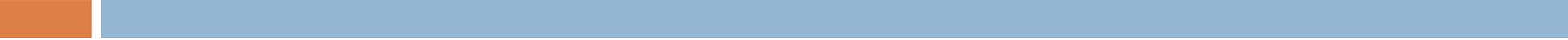
1. Il campione deve essere di peso idoneo
2. Il campione deve essere privo di grasso e tessuto connettivo

Questi requisiti devono essere valutati dal laboratorio che effettuerà l'analisi al momento della ricezione del campione.



Accettazione del campione

Il laboratorio è tenuto a giudicare l'idoneità del campione sulla base dei requisiti di conformità e, laddove sia necessario, procederà con le operazioni di pesatura e toelettatura al fine di ottenere un campione valido per l'analisi.



REGIONE CAMPANIA

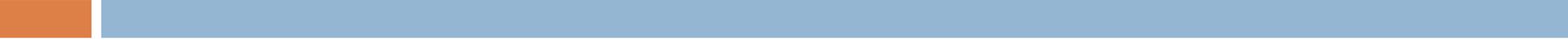
PIANO STRAORDINARIO DI CONTROLLO DELLA
MALATTIA VESCICOLARE NEI SUINI MACELLATI PER
AUTOCONSUMO NEGLI “ ALLEVAMENTI FAMILIARI”

ANNO 2015/2016



Si premette che ai sensi dell' art. 7 del Decreto
Commissariale n. 93/2011 presso ogni ASL è
individuato un Responsabile unico per la Malattia
Vescicolare Suina.

Sul territorio regionale il 96% del patrimonio
zootecnico suinicolo è rappresentato da aziende da
autoconsumo che detengono al massimo 2 suini in
accrescimento/anno ad esclusivo scopo privato.



La Regione Campania non ha ancora raggiunto l'accreditamento: a tal fine e per ottemperare alla specifica richiesta della Commissione Europea (SANCO G2/SB/ip 2013 348785) è stato attivato, di concerto con il MINSAL e l'OEVR/IZSM, un piano straordinario riguardante il controllo della MVS nelle aziende da autoconsumo per l'anno 2013/2014.

Tale piano ha messo in evidenza alcune criticità e ha rilevato diverse sieropositività nelle province di Napoli e Salerno e per Benevento nel territorio del Comune di Faicchio.

A supporto dell'efficacia delle misure sanitarie adottate è stato attuato il Piano Straordinario per la campagna di macellazione 2015-2016 in tale tipologia di azienda.

Tale piano prevede:

- il controllo documentale, finalizzato alla verifica della provenienza dei suini, negli allevamenti da autoconsumo in tutte le Province della Regione con l'inserimento di tali informazioni nel Sistema Informativo GISA;
- il prelievo del coagulo intracardiaco per l'esame sierologico per le Province di Napoli e Salerno e per il Comune di Faicchio (BN).
- **il controllo delle aziende declassate diversificato per provincia volto a verificare l'effettiva esclusione delle suddette dal circuito commerciale**

5.1 AZIENDA FAMILIARE

Azienda suinicola familiare per autoconsumo registrata in BDN, nella quale possono essere allevati e macellati in loco fino ad un massimo di 2 suini / anno in un allevamento per codice aziendale.

Le aziende familiari non possono movimentare suini in uscita e la macellazione avviene *in loco*.

CONTROLLI

7.1 Tutte le province: controlli documentali

Per tutto il territorio della Regione Campania, il Piano prevede in corso di visita ispettiva durante la macellazione in loco, il controllo documentale sulla provenienza di tutti i suini.

Tali informazioni, relative al numero di allevamenti ispezionati ed al numero di allevamenti in cui il controllo documentale ha evidenziato non conformità (es. mancanza del mod.4 di introduzione degli animali, mancanza del tatuaggio, eventuali provvedimenti adottati etc.), devono essere riportate nel S.I. GISA (**PIANO B21 D**) al fine sia di consentire la dovuta rendicontazione alla Regione, sia per ottemperare al debito informativo verso la Commissione Europea.

7.2 Province di Napoli e Salerno e per il Comune di Faicchio (BN): prelievo intracardiaco

- Il prelievo del coagulo intracardiaco dei suini a livello di macellazione domiciliare i cui proprietari hanno richiesto ai Servizi Veterinari la visita ispettiva per l'accertamento dell'idoneità al consumo delle carni del suino macellato in loco, in base al disegno campionario di seguito definito e dovranno essere inserite nel S.I. GISA (**PIANO B 21 A**);
- Il prelievo del coagulo intracardiaco dei suini di tutte le aziende risultate positive nelle suddette province durante lo svolgimento del Piano Straordinario MVS 2013-2014 e del Piano Straordinario MVS 2014-15.
- I codici delle aziende familiari del Comune di Faicchio sono riportati in Allegato V e andranno inseriti nel S.I. GISA (**PIANO B 21 A**).

8.3 MODALITA' OPERATIVE:

8.3.1 Province Avellino, Benevento e Caserta

- Il veterinario deve esaminare la completa e corretta compilazione del MOD. 4 di scorta, che attesta l'origine dei suini presenti in azienda, e verificare l'identificazione degli stessi.
- Operativamente, tali dati si dovranno inserire in GISA specificando come motivi dell'ispezione semplice sia il Piano di monitoraggio MVS aziende familiari (**PIANO B21 D**) sia la macellazione

Campione ematico:

- Il veterinario che riceve richiesta di macellazione domiciliare deve, all'atto della visita post-mortem su carcasse di suini macellati a domicilio, prelevare il coagulo di sangue intracardiaco da depositare in vacutainer o altro contenitore sanitario idoneo munito di tappo a vite o a pressione.
- Sulla scheda accompagnamento campione deve essere riportato in modo leggibile l'identificativo del capo soggetto a prelievo ed il quesito diagnostico: MVSST (PIANO STRAORDINARIO MVS FAMILIARI - REGIONE CAMPANIA) al fine di non rendere vano il campionamento.

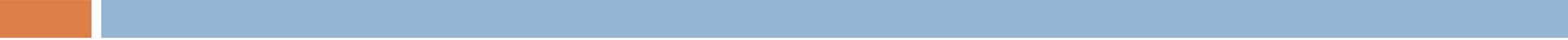
Il prelievo del coagulo effettuato deve essere inserito nel S.I. GISA (PIANO B21 A).

Inoltre dovranno essere prelevati i coaguli intracardiaci nelle aziende risultate sieropositive nei Piani Straordinari 2013-14 e 2014-2015 (Allegato III) e inseriti nel S.I. GISA (**PIANO B21 C**).

Si precisa che, in caso di presenza di due capi in azienda, occorrerà prelevare un solo coagulo.

Trasporto :

- Il campione deve essere trasportato refrigerato, al massimo entro 72 ore dal prelievo, presso le sezioni competenti per territorio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.
- I laboratori garantiscono le analisi nel più breve tempo possibile; in caso di positività, i risultati verranno comunicati tempestivamente.



La Regione non ha autorizzato l'inserimento dei dati relativi alla macellazione a domicilio ed alla MVS in GISA da parte del personale non dipendente creando 2 problematiche:

- debito informativo
- presumibilmente il registrare i dati della MVS contestualmente al prelievo avrebbe evitato i successivi problemi.

Sul campionamento per MVS abbiamo fatto un **casino** !



Ovvero abbiamo campionato 150 aziende invece di 50 e, tra quelle campionate, non sono state monitorate tutte quelle indicate nell'elenco consegnato al collega responsabile per il comune di Faicchio ed al relativo veterinario ufficiale e in alcune che hanno macellato 2 suini abbiamo prelevato 2 coaguli.

? PROBLEMI DI COMUNICAZIONE ?



Raccomandazioni dell'IZSM

- Le buste per i campioni devono essere necessariamente di uno spessore consistente, adeguate a trattenere eventuali perdite di liquidi.
- **Non sono consentite buste sottili di tipo domestico (da congelazione) .**
- **I verbali non devono essere ne' spillati ne' arrotolati** alle buste e/o sacchetti dei campioni ma devono essere piegati ed inseriti possibilmente in un'altra busta, in nessun caso a contatto con il campione.

Comunicazione n. _____ del _____

Al Responsabile U.O. di _____
dott. _____

SEDE

e, p.c. Al Responsabile del Servizio Area B
dott.ssa Danila Carlucci
SEDE

Oggetto: Macellazione suini a domicilio 2015/2016 - Riscontro lesioni anatomico-patologiche

Facendo seguito alla telefonata intercorsa, il sottoscritto _____,
Medico Veterinario incaricato dalla ASL BN a svolgere gli adempimenti inerenti la macellazione dei suini a domicilio (art. 13 del R.D. n. 3298/1928) per l'anno 2015/2016, comunica che presso l'azienda identificata con cod. _____ sita alla via/c/da _____ del comune di _____ di proprietà del Sig. _____ nel corso dell'ispezione effettuata in data _____ ha evidenziato lesioni anatomico-patologiche ascrivibili a _____ che comportano attività di sequestro e distruzione degli organi di seguito elencati:

- Lingua
- Amigdale
- Trachea
- Milza
- Cuore
- Polmone/i
- Fegato
- Pancreas
- Reni
- Linfonodi _____
- Altro _____
- Intera carcassa e tutti gli organi

La custodia dell'/degli organo/i interessato/i suddetto/i è affidata al Sig. _____ per le Vs successive valutazioni di competenza.

Luogo e data _____

Il proprietario

Il Medico Veterinario

REGIONE CAMPANIA ASL	DIPART. DI PREV. SERVIZIO _____ U.O. _____	MOD. 14 Rev. 7 del 31/12/14	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N. _____
	SEDE _____		
	COD. UTENTE SIGLA _____		
	MAIL _____		
CAMPIONE EFFETTUATO PER: PIANO DI MONITORAGGIO TRICHINELLA SPP			

Data prelievo: anno _____ addì _____ del mese di _____ Prelevatore dr. _____

_____ ha proceduto al prelievo di n. _____ campioni costituiti da n. 1 pezzo di muscolo diaframmatico altro
AZIENDA

azienda: Comune di _____ alla via _____
n. _____ cod.az. _____

Nome/ditta/ragione/denominazione sociale: _____

sede legale in _____ alla via _____ n. _____

PI/CF _____ legale rapp. sig. _____

nato a _____ il ____/____/____ e residente in _____ alla

via _____ n° _____ domicilio digitale _____

PRESSO PRIVATO

Proprietario sig. _____ nato a _____

il ____/____/____ e residente in _____ alla via _____

n° _____ domicilio digitale _____

AL MACELLO

Stabilimento: Comune di _____

alla via _____ n. _____ ric. CE n° _____

ditta/ragione/denominazione sociale: _____ sede

legale in _____ alla via _____ n. _____

PI/CF _____ legale rapp. sig. _____

nato a _____ il ____/____/____ e residente in _____ alla

via _____ n° _____ domicilio digitale _____

A) Proprietario sig. _____

cod.az. _____ n. capi _____

B) Proprietario sig. _____

cod.az. _____ n. suidi _____

C) Proprietario sig. _____

cod.az. _____ n. suidi _____

D) Proprietario sig. _____

cod.az. _____ n. suidi _____

E) Proprietario sig. _____

cod.az. _____ n. suidi _____

F) Proprietario sig. _____

cod.az. _____ n. suidi _____

Presente all'ispezione: sig. _____ nato a _____

il ____/____/____ e residente in _____ alla via _____

_____ n° _____ doc. ident. _____

Le u.c. sono poste in buste di plastica identificate. Il presente verbale è stato redatto in _____ più copie di cui una viene rilasciata al presente al camp. nto, che è stato reso edotto che le carni, in attesa dell'esito, non possono essere consumate ma possono essere lavorate. Note: _____

_____ Letto, confermato e sottoscritto
IL PRESENTE ALL'ISPEZIONE GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

**Grazie per
l'attenzione**