

ALLEGATO 7 - MISURE DI BIOSICUREZZA NEL SELVATICO

a) Trasporto del cinghiale dal luogo di abbattimento a una struttura designata

È vietato eviscerare gli animali abbattuti sul campo e lasciare gli organi interni sul terreno. Eventuali parti di carcassa che si ritrovassero sul terreno devono essere rimosse e l'area disinfettata. La carcassa deve essere trasportata intera e in sicurezza direttamente in una struttura designata all'interno della stessa zona di restrizione in cui l'animale è stato abbattuto (punto di raccolta delle carcasse, centro di sosta, centro lavorazione selvaggina o casa di caccia) evitando ogni percolazione di liquidi e in particolare del sangue. A tal proposito si consiglia di porre la carcassa in recipienti di metallo o plastica rigida in quanto il solo utilizzo di sacchi di materiale tipo nylon potrebbero danneggiarsi.

b) Campionamento

Le operazioni di campionamento dei cinghiali abbattuti andranno condotte esclusivamente nella struttura designata. Il campione per il test (preferibilmente milza e in subordine altri organi target) deve essere prelevato dalla carcassa direttamente dal veterinario ufficiale oppure da personale formato, e inviato all'IZS competente del territorio, per il tramite dei Servizi veterinari, per ottemperare ai flussi informativi preposti.

c) Abbigliamento e attrezzature

Il personale autorizzato a svolgere le attività di manipolazione e gestione delle carcasse deve:

- indossare indumenti e calzature lavabili e facilmente disinfettabili;
- utilizzare strumenti dedicati che possono essere facilmente puliti e disinfettati;
- riporre tutti i prodotti monouso in sacchetti di plastica e provvedere al corretto smaltimento;
- utilizzare esclusivamente disinfettanti autorizzati (principi attivi elencati nel Manuale operativo delle pesti suine).

d) Analisi di laboratorio su tutte le carcasse e i cinghiali catturati nella zona infetta e zona buffer

d.1 ZONA II

Le carcasse di cinghiali abbattuti devono essere inviate esclusivamente ai punti di raccolta appositamente designati. L'autorità competente, quando non provvede direttamente con i propri veicoli al trasporto della carcassa, provvede a verificare l'elenco dei veicoli autorizzati al recupero e al trasporto delle carcasse utilizzati. Veicoli e rimorchi comunque non devono mai lasciare l'area di abbattimento se non dopo accurata disinfezione.

Una volta prelevato il campione per i test di laboratorio, la carcassa deve essere smaltita direttamente o opportunamente conservata (identificata, refrigerata e/o congelata a seconda dei tempi e le modalità di smaltimento previsti) fino allo smaltimento, che deve avvenire nel più rigoroso rispetto delle misure di biosicurezza, indipendentemente dal risultato dei test. Ogni attività deve essere svolta sotto la supervisione e/o il coordinamento del Servizio veterinario localmente competente. La struttura designata come punto di raccolta delle carcasse deve essere inaccessibile a personale non autorizzato e ad animali selvatici.

d.2 ZONA I

d.2.1 Requisiti della struttura designata e delle attrezzature

Nella zona I deve essere presente almeno una struttura dedicata esclusivamente alla gestione delle carcasse dei cinghiali abbattuti che deve essere facilmente raggiungibile dai Servizi veterinari e disporre dei seguenti requisiti:

- disinfettanti per ambienti e attrezzature;
- acqua corrente ed elettricità;
- cella frigo/frigorifero o congelatore;
- pavimenti e pareti lavabili;
- un'area dedicata per le attività di eviscerazione e scuoiamento;
- barriere per evitare l'ingresso di animali nei locali;
- contenitore per lo stoccaggio dei sottoprodotti di origine animale destinati allo smaltimento;
- barriere di disinfezione all'ingresso (vaschette riempite di disinfettante).

d.2.2 Corretto smaltimento dei visceri

I visceri degli animali abbattuti devono essere stoccati in contenitori a tenuta, non accessibili ad

animali e devono essere sistematicamente inviati a impianti di smaltimento.

d.2.3 Stoccaggio sicuro in loco dei cinghiali abbattuti fino all'esito negativo del test per PSA

Nessuna parte dei cinghiali (compreso il trofeo) può lasciare la struttura prima di aver acquisito l'esito negativo dei test di laboratorio. Dopo le operazioni di eviscerazione e scuoiamento l'intero cinghiale deve essere identificato individualmente e stoccato all'interno della cella frigo/frigorifero. Le carcasse presenti in contemporanea all'interno della struttura in attesa del risultato dell'esito del campione, al fine dell'assegnazione al consumo, devono essere considerate come un unico lotto e liberalizzate esclusivamente a seguito dell'acquisizione del risultato del test di tutte le carcasse. In ogni caso le celle frigorifere/ frigoriferi devono essere puliti dopo aver rimosso le carcasse o la carne. Indipendentemente dall'esito del test, la carne e i prodotti ottenuti non possono uscire dalla zona. La carne e i relativi prodotti ottenuti adibiti al libero consumo deve pertanto essere consumata solo in detta zona.

d.2.4 Procedure per lo smaltimento dei cinghiali positivi alla PSA

In caso di esito positivo per PSA l'utilizzo della struttura viene sospeso e tutte le carcasse presenti vengono avviate allo smaltimento a cura del Servizio veterinario.

d.2.5 Pulizia e disinfezione della struttura

Una volta riscontrata la positività ai test di laboratorio, tutta la struttura deve essere pulita e disinfettata comprese celle frigo/frigoriferi, veicoli, strumenti, vestiti sotto la supervisione del Servizio veterinario. Gli addetti alle operazioni di pulizia e disinfezione devono ricevere una specifica formazione. La soluzione disinfettate deve essere preparata al momento e utilizzata con un tempo di contatto di almeno 60 minuti. I disinfettanti efficaci sono riportati nel Manuale operativo delle pesti suine. I Servizi veterinari verificano l'avvenuta disinfezione dei locali e delle attrezzature.