

Prot.
0086480 / P
Data
15/10/2024



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale

34128 Trieste Via De Ralli, 3

34170 Gorizia Via Vittorio Veneto, 169

34074 Monfalcone Ospedale San Polo edificio A

Responsabile del procedimento:

Paolo Demarin

E mail: paolo.demarin@asugi.sanita.fvg.it

Istruttoria:

Ai Signori Sindaci
dei Comuni nel territorio di competenza ASUGI

Area Giuliana
Area Isontina

Rif. Nota _____ di data _____

Trieste, 15 ottobre 2024

OGGETTO: Norme di igiene e di prevenzione della Peste Suina Africana per la macellazione a domicilio dei suini per autoconsumo, campagna 2024-2025.

Con la circolare prot. 623965 del 14.10.2024, la Regione Friuli Venezia Giulia ha disposto che, ai fini della prevenzione della Peste Suina Africana (PSA):

1. **non sia consentita** la macellazione di suini per il consumo domestico privato presso gli allevamenti di suini da ingrasso commerciali e ceduti in loco;
2. **sia consentita** la macellazione di suini da parte del privato presso il proprio domicilio per autoconsumo, a condizione che sia garantito il corretto smaltimento dei sottoprodotti della macellazione, ai sensi del Regolamento CE/1069/2009 e delle norme ambientali e comunali.

Lo smaltimento a norma di legge dei sottoprodotti è dunque la condizione per poter effettuare la macellazione del suino a domicilio e per autoconsumo.

La Regione FVG ha anche chiesto alle Amministrazioni comunali di informare la cittadinanza dei contenuti della citata circolare.

Ad integrazione di questa, al fine di fornire una (il più possibile) efficace comunicazione del rischio di diffusione della Peste Suina Africana e di accrescere la consapevolezza da parte degli interessati circa la rilevanza e le conseguenze dei propri comportamenti, richiamo di seguito alcune caratteristiche della malattia.

La Peste Suina Africana (PSA)

È una infezione virale che colpisce i suini domestici e selvatici, non trasmissibile all'uomo, altamente infettiva e diffusiva e spesso mortale.

Il contagio

I suini ed i cinghiali si contagiano attraverso:

- ✓ il contatto con animali infetti, compreso quello tra suini tenuti all'aperto e cinghiali selvatici;
- ✓ l'ingestione di carni o prodotti a base di carne di animali infetti (scarti di cucina, broda a base di rifiuti alimentari e carne di cinghiale selvatico infetta, frattaglie);
- ✓ il contatto con qualsiasi oggetto contaminato dal virus, come l'abbigliamento, i veicoli ed altre attrezzature.

La circolazione di animali infetti, i prodotti a base di carne di maiale contaminata e lo smaltimento illegale di carcasse (o parti di esse) sono le modalità più rilevanti di diffusione della malattia.

La resistenza del virus

Il virus è dotato di una buona resistenza in ambiente esterno e può rimanere vitale anche fino a 100 giorni sopravvivendo all'interno dei salumi per alcuni mesi o resistendo alle alte temperature.

La PSA non è pericolosa per l'uomo, che però può diffonderla

La PSA non è trasmissibile all'uomo né attraverso il contatto diretto con animali malati, né tramite alimenti. L'uomo può però essere veicolo di trasmissione del virus attraverso la contaminazione di

veicoli, indumenti, attrezzature, cibo con carne suina, anche stagionata.

Le conseguenze della diffusione della PSA

La malattia, pur non rappresentando un pericolo sanitario per l'uomo, è causa di un importante impatto socio-economico perché determina ingenti perdite a carico degli allevamenti e degli stabilimenti di prodotti a base di carne suina, entrambi settori di eccellenza nella nostra regione¹.

Alcuni comportamenti corretti

Oltre alle norme di igiene generali atte a garantire la sicurezza alimentare, nell'ambito della macellazione per autoconsumo del suino è fondamentale il corretto smaltimento dei sottoprodotti della macellazione ai sensi del regolamento CE 1069/2009.

Più in generale, è inoltre necessario:

- ✓ smaltire i rifiuti alimentari, di qualunque tipologia, in contenitori idonei e chiusi e non somministrarli per nessuna ragione ai suini domestici o ai cinghiali;
- ✓ non lasciare rifiuti alimentari in aree accessibili ai cinghiali;
- ✓ rispettare le norme di biosicurezza² negli allevamenti, in particolare la pulizia delle stalle, il cambio dell'abbigliamento e delle calzature quando si entra o si lascia l'allevamento ed evitare assolutamente i contatti anche indiretti con altri allevamenti o cinghiali;
- ✓ vietare l'accesso all'allevamento (familiare e non) da parte di estranei; gli addetti alla lavorazione delle carni devono

¹ La normativa, al fine di eradicare e controllare la diffusione della malattia, prevede infatti l'abbattimento dei suini domestici e il blocco della commercializzazione (compresa l'esportazione e la distruzione delle merci) dei prodotti a base di carne suina provenienti dalle aree focolaio.

² La *biosicurezza* è l'insieme delle misure di natura strutturale, logistico-gestionale e comportamentale che consentono di ridurre o eliminare il rischio di introduzione, sviluppo e diffusione di malattie in allevamento.

evitare di accedere, nei giorni precedenti e nei giorni successivi alla macellazione, ad altri allevamenti di suini.

Allego anche del materiale informativo redatto dal Ministero della Salute.

Rimango a disposizione ed invio i migliori saluti.



Paolo Demarin

Direttore
Servizio Veterinario Igiene degli alimenti di origine animale
(*Paolo Demarin*)

Documento firmato da:
PAOLO DEMARIN
15.10.2024 12:43:20 UTC

