

	REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE SALUTE, POLITICHE SOCIALI e DISABILITÀ	
Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria	salute@certregione.fvg.it prevenzionealimentisalute@regione.fvg.it tel + 39 040 377 5559 I - 34121 Trieste, via Cassa di Risparmio 10

**SERVIZIO PREVENZIONE, SICUREZZA
ALIMENTARE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA.**

Allegati
- Ordinanza n. 5/2023
- modello di notifica

PEC

Ai Sigg. Sindaci
dei Comuni
della Regione Friuli Venezia Giulia

Alle Aziende Sanitarie
della Regione Friuli Venezia Giulia
SERVIZI VETERINARI

Al Comando Carabinieri NAS
della Regione FVG

All'Istituto Zooprofilattico
Sperimentale delle Venezie

All'Associazione Allevatori FVG

Alle Associazioni di categoria
e per conoscenza

Alla DC risorse agroalimentari, forestali e ittiche
della Regione Friuli Venezia Giulia

oggetto:

PESTE SUINA AFRICANA (PSA)

**INDICAZIONI PER LA MACELLAZIONE DI SUINI PER IL
CONSUMO DOMESTICO PRIVATO PRESSO IL PROPRIO
DOMICILIO**

GESTIONE SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Spettabili Ditte
⇒ IDONEA SRL
⇒ CO.GE. ECOLOGICA
⇒ TRIVENETA GRASSI

Seguendo la nota prot. n.0531229/SPS del 19.09.2023 avente ad oggetto "Peste suina africana (PSA) sospensione cautelativa macellazione di ungulati domestici per consumo domestico privato in allevamento", di seguito si forniscono talune indicazioni per la gestione dei sottoprodotti di origine animale (SOA), derivanti da macellazione di suini per consumo domestico privato, atte a tutelare lo stato sanitario della Regione FVG.

GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLA MACELLAZIONE

Deve essere garantito il corretto smaltimento dei sottoprodotti (SOA) della macellazione, a norma del Reg. CE/1069/2009, delle linee guida nazionali applicative di cui alla DGR 2017/2021, nonché dei regolamenti comunali e relative norme ambientali vigenti.

I visceri e gli altri scarti di macellazione devono essere posti in contenitore impermeabile, dotato di coperchio possibilmente a tenuta ermetica, o in contenitore, parimenti impermeabile, conservato in locale chiuso, che ne impedisca l'accesso agli animali. Ai fini del corretto smaltimento, occorre rivolgersi ad una delle ditte specializzate, autorizzate ai sensi del Reg. CE/1069/2009, che hanno dato la propria disponibilità e di cui, di seguito, si fornisce il recapito:

- IDONEA SRL _ Campoformido (UD) : 349/2274705
- CO.GE. ECOLOGICA _ Cordenons (PN): 0434/43623 oppure 347/7934365
- TRIVENETA GRASSI SRL _ Portogruaro (VE): 0421/476033 oppure 338/5606562

Al fine di una miglior organizzazione logistica, si richiede di contattare la ditta prescelta per la prenotazione del servizio di ritiro dei SOA di categoria 3 dal lunedì al venerdì e comunque prima della macellazione a domicilio.

Senza alcun onere o spesa aggiuntiva, i privati che intendono macellare per consumo domestico privato devono contattare la ditta prescelta e fornire copia della notifica quale evidenza della macellazione per uso domestico privato. All'atto della raccolta dei SOA, la ditta incaricata rilascia al privato il documento di trasporto ovvero la distinta di ricevuta. Sarà cura della ditta medesima dotarsi di adeguati DPI (calzari, guanti monouso...) atti a evitare o contenere eventuali contaminazioni nonché porre in atto le dovute strategie per programmare i percorsi di carico in base al rischio epidemiologico e gestire correttamente il carico in allevamento evitando l'ingresso quando possibile.

GESTIONE DEI FLUSSI DI PERSONALE

Si raccomanda al personale addetto alle lavorazioni e ai norcini di rispettare le buone prassi igieniche durante le lavorazioni e nel merito le procedure di pulizia del personale (e.g. sanificazione delle mani..) e le procedure di pulizia e sanificazione di vestiario e attrezzature (e.g. cambio del vestiario ad ogni accesso, pulizia e sanificazione di tritacarne, coltelleria..., sanificazione di stivali e scarpe).

Si raccomanda di limitare il numero di persone addette alle lavorazioni, avendo, altresì, cura di evitare l'ingresso presso il proprio stabilimento, ancorché familiare, di personale estraneo.

Si raccomanda, altresì, di evitare che gli operatori (e.g. norcini) addetti alle operazioni di macellazione e lavorazione carni accedano nei giorni precedenti e soprattutto nei giorni successivi ad altri allevamenti suini, con particolare riferimento agli allevamenti industriali.

BIOSICUREZZA

Al fine di preservare lo stato di territorio regionale non interessato da PSA, è opportuno, durante le attività di macellazione, limitare il più possibile la presenza di animali domestici, che possano veicolare e diffondere il virus nell'ambiente.

INFORMAZIONE AI CITTADINI

Ai sigg. Sindaci si chiede, cortesemente, di informare di un tanto la cittadinanza, prevendendo anche apposita Ordinanza Comunale da affiggere negli spazi preposti.

Si sottolinea nuovamente la necessità di ridurre al minimo la ulteriore diffusione dell'infezione nel settore domestico e il coinvolgimento di altri allevamenti, contrastare in modo efficace il passaggio del virus dai selvatici ai domestici attraverso la scrupolosa applicazione e rigidi controlli in materia di biosicurezza, inclusa l'attività di formazione e sensibilizzazione.

Di ogni ulteriore aggiornamento in tema, ne sarà data tempestiva comunicazione.

Nel ringraziare per la preziosa collaborazione, si porgono distinti saluti.

Il Direttore del Servizio
- dott. Manlio Palei –
firmato digitalmente