

## EDITORIALE

### LA SENSIBILITÀ DEL MEDICO VETERINARIO ALLA SOFFERENZA ANIMALE

di Bartolomeo Griglio

Denunce di associazioni per la protezione degli animali, filmati trasmessi in ore di punta da programmi di grande ascolto continuano a portare all'attenzione dell'opinione pubblica situazioni di scarsa attenzione al benessere o a reali o presunti maltrattamenti di animali allevati per produzioni zootecniche, mettendo spesso sotto accusa la figura del Medico Veterinario. Senza voler in questa sede entrare nel merito dei singoli episodi o della fondatezza delle tesi sostenute da parte dei denunciatori occorre riconoscere che i problemi esistono e che parte dei colleghi continuano a sottovalutarli.

In altri Paesi europei il benessere degli animali ha ormai acquisito un'importanza pari o in alcuni casi superiore, dal punto di vista dei controlli ufficiali, alla verifica dei requisiti igienici o dei piani di campionamento su alimenti o mangimi.

In un recente scambio culturale con colleghi dell'Agencia della sicurezza alimentare inglese è emerso che in Gran Bretagna, da parte dei veterinari ufficiali, risulta estremamente difficile ottenere dai Giudici sanzioni economiche superiori alle 500-700 sterline a fronte del rilievo di carenze igienico sanitarie mentre per il rilievo di non conformità correlate al benessere in allevamento, durante il trasporto o al macello si può facilmente arrivare ad importi anche di 10 volte superiori. I Giudici rappresentano nel loro metro di giudizio quella che è la sensibilità della società anglosassone e quindi l'attenzione del cittadino consumatore.

La veterinaria nazionale non è ancora riuscita a sintonizzarsi invece sui nuovi bisogni che i cittadini stanno manifestando. Questa sensibilità "ritardata" ovviamente non è solo della medicina veterinaria ma riguarda in generale tutte le istituzioni pubbliche e private che a vario titolo sono coinvolte.

Prove tangibili di questo ritardo sono ad esempio nella scarsa attenzione che, al di là dei proclami, ha destato dal punto di vista degli interventi pratici il documento SIVAR sulla problematica delle vacche a terra sottoscritto all'epoca da ANMVI, AIVEMP, FNOVI, LAV E ANIMALS'ANGELS o il mancato adeguamento di una percentuale elevata di allevamenti avicoli alla nuova normativa che prevede maggiore spazi per gli animali allevati in gabbia dal 1° gennaio 2012.

Abbiamo già avuto occasione di evidenziare come il mestiere di veterinario sia difficile, un'attività compressa tra i bisogni, veri o presunti dei cittadini/con-

sumatori, che richiedono standard sempre superiori, spesso legati a errate convinzioni, e dall'altra la consapevolezza delle difficoltà dei nostri allevatori di riuscire a garantire un ritorno economico dalla propria attività.

Ma questa consapevolezza deve spingerci a fare di più. L'attenzione al benessere animale da parte della cittadinanza non potrà che aumentare ed il veterinario gioca una parte importante della sua immagine nel dimostrare di essere un interlocutore credibile ed affidabile. Per fare questo occorre aumentare l'attenzione al benessere degli animali a partire dall'allevamento: solo le competenze del veterinario consentono una valutazione sul grado di sofferenza di un bovino, un pollo o un pesce. Si tratta di competenze che vanno affinate ed integrate nella capacità di interpretazione della normativa per essere in grado di fornire valutazioni ineccepibili che, al di là degli aspetti emozionali o scandalistici, portino a scelte corrette e razionali nei confronti dei produttori e diano risposte a tutte le componenti della società.

Occorre inoltre che la veterinaria faccia sentire la propria voce sulle proposte di nuove norme o di linee interpretative che vanno a modificare i requisiti di allevamento, trasporto e macellazione per evidenziare vantaggi e svantaggi di eventuali cambiamenti tenendo conto delle ricadute sui prodotti alimentari ma anche sulle possibilità applicative da parte dei produttori.

È per questo necessario adottare rapidamente i nuovi strumenti che l'EFSA sta mettendo a punto e che dovrebbero consentire di disporre di set di indicatori per arrivare a valutazioni qualitative o quantitative dello stato di benessere di un animale o di un gruppo di animali.

Occorre inoltre superare quella visione limitata che ancora talvolta ci affligge: la frisona a terra a fine carriera non ha alcun valore e se spostata per essere trasportata al macello può portare a gravi sanzioni per l'allevatore a fronte di un risparmio o un guadagno veramente irrisorio oltre che a rischi penali per il veterinario.

Convinciamocene tutti.

 **AIVEMP**  
ASSOCIAZIONE FEDERATA ANMVI

Corso per Valutatore dei Sistemi di Gestione Qualità dell'Autorità competente per la Sicurezza Alimentare (ASL, Regioni) UNI EN ISO 19011/2003, Reg. CE n. 882/2004, UNI EN ISO 9001/2008

CREMONA, 19-23 MARZO 2012  
ROMA, 16-20 APRILE 2012

Programma e scheda di iscrizione alle pagg. 11-12

# Piattaforma di (tele)diagnostica innovativa e automatizzata per la sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

L'incontro della ricerca pubblica per la prevenzione con la zootecnia, l'industria alimentare ed il mercato

Chiara Frazzoli<sup>1</sup>, Alberto Mantovani<sup>1</sup>, Gerardo Grasso<sup>2</sup>, Brunella Appicciafuoco<sup>2</sup>, Roberto Dragone<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Reparto di Tossicologia Alimentare e Veterinaria, Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, Istituto Superiore di Sanità

<sup>2</sup> Istituto per lo Studio dei Materiali Nanostrutturati, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Roma

## LA RICERCA PUBBLICA PER LA PREVENZIONE E LA ZOOTECNIA

Il comparto lattiero caseario italiano rappresenta il primo comparto alimentare nazionale, dominato da consorzi di fondamentale importanza per il marchio Made in Italy: Mozzarella di Bufala DOP, Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Nonostante questo, la produzione del latte in Italia attraversa una fase di grave crisi dovuta in gran parte ai minori costi negli altri Paesi dell'UE, per cui l'industria lattiero-casearia nazionale si rivolge sempre più all'importazione. Per fronteggiare la crisi è necessario apportare nuove conoscenze e tecnologie innovative puntando sulle produzioni lattiero-casearie di elevata qualità come la varietà di formaggi tradizionali e tipici "Made in Italy" che, pur avendo costi maggiori, sono molto richiesti dai mercati internazionali, per non parlare delle nicchie di mercato come l'ovi-caprino.

La progressiva ed inevitabile adozione dei sistemi basati sull'autocontrollo e l'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP) sin dalla produzione primaria e dai mangimi ("from farm to fork", ref. 1 e 2), nonché la responsabilità legale per la tutela e gestione della sicurezza dei prodotti a carico degli operatori economici lungo tutta la filiera, sono fra le novità introdotte dalla Strategia Europea per la Sicurezza Alimentare (White Paper, 2000) e applicate dal "Pacchetto igiene" (2004). Altre novità introdotte a livello normativo dal White Paper sono la tracciabilità *from farm to fork* e la prevenzione dei rischi per la vita in utero e l'infanzia, ovvero la Sicurezza Alimentare Sostenibile (ref. 3).

Le priorità di controllo vanno quindi progressivamente ed inevitabilmente incontro ad un ampliamento, dal prodotto al processo. Per tale ragione, fornire sistemi, approcci e tecnologie valide ed aggiornate per lo sviluppo del *from farm to fork* e del Pacchetto Igiene, che coprano efficacia (prevenzione precoce dei rischi) ed efficienza (ottimizzazione dell'uso delle risorse), diventa dovere scientifico, istituzionale ed etico della ricerca pubblica.

Tramite l'autocontrollo, i regolamenti comunitari attribuiscono agli operatori del settore un ruolo centrale nella tutela della qualità e salubrità del prodotto, a partire dalla produzione primaria, per controllare e prevenire le contaminazioni all'origine. In particolare, contribuire a colmare l'attuale limitatezza di disponibilità di tecnologia diagnostica da campo è responsabilità

della ricerca pubblica per la prevenzione, con l'obiettivo della innovazione, qualificazione, e competitività di tutta la filiera lattiero casearia Made in Italy. La necessità di indicatori precoci e relativa tecnologia diagnostica era già stata manifestata nel 2005 come priorità dai produttori primari di diversi settori alimentari ai ricercatori ISS del Dip.to SPVSA, grazie alla mediazione del Centro di partecipazione OMS al programma mediterraneo delle zoonosi dell'OMS presso il Centro Studi "Città di Orvieto". In particolare, la necessità emersa riguardava la progettazione, il trasferimento ed il collaudo di piani di autocontrollo e tracciabilità che amplino gli attuali sistemi HACCP agli aspetti di qualità e salubrità chimico-tossicologica nei punti "di particolare attenzione" ed i "passaggi di staffetta" della responsabilità sul prodotto dell'intera filiera del latte bovino, nella quale il latte, oltre ad essere un alimento primario, è un importante bioindicatore dello stato di salute dell'animale e, più in generale, delle Buone Pratiche.

## LA STRATEGIA DI AUTOCONTROLLO E TRACCIABILITÀ BASATA SUL BREVETTO BEST

In risposta a tale richiesta, la ricerca congiunta ISS-CNR, iniziata con un dottorato di ricerca alla Università Sapienza di Roma (2006-2009), ha portato gli autori alla registrazione del brevetto "BEST" (titolare ISS, ref. 4), prima in Italia poi in Europa (PCT WO/2010/001432). BEST è una piattaforma tecnologica flessibile (hardware/software) integrata, automatizzata, telematica ed ecocompatibile, equipaggiata con diagnostica innovativa (basata su (bio)sonde nanometriche). Le (bio)sonde nanometriche presentano caratteristiche di speciale interesse come la capacità di risposta *semi*-quantitativa o quantitativa (non solo segnale di presenza/assenza), l'affidabilità del dato, la trasferibilità (efficienza, resistenza agli stress ambientali, dimensioni, costi competitivi e facilmente ammortizzabili, rapidi tempi di risposta, possibilità di alimentazione con pannelli fotovoltaici), l'ecocompatibilità (assenza di utilizzo di solventi e reattivi), l'uso per la diagnostica in azienda da parte di operatori non specializzati (possibilità di automazione). Le griglie di indici acquisiti in tempo reale, quotidianamente e in simultanea, integrano parametri chimici, chimico fisici e biologici associati alla presenza di contaminanti (chimici e microbi-

ci), alla qualità (composizione, indici di salubrità e metabolologica), alla biodiversità (es. razze), alla qualità dell'ambiente, alle Buone Pratiche zootecniche (alimentazione, salute e benessere degli animali) ed agli impianti di produzione. Tale sistema di tecnologia associata a sistemi innovativi di (bio)indicatori consente l'individuazione precoce di anomalie produttive, ed è utilizzabile direttamente sul campo da parte di operatori zootecnici non specializzati, anche in network. L'integrazione della diagnostica con un sistema di Information Technology offre l'opportunità wireless di accesso remoto e condivisione telematica dei dati con altri stakeholders, consentendo la tracciabilità quotidiana e il rapido feedback ai Consorzi di Prodotto ed Etichette di Produttori, nonché la qualificazione di aree remote.

Gli indici, tracciabili in continuo, generano a) conoscenza della produzione, b) monitoraggio efficace e sostenibile (costi, tempo), c) ridotta vulnerabilità a eventi inattesi, e d) rapida valutazione di interventi e pratiche zootecniche. Con la duplice natura del sistema di indici nel latte (bioindicatori veterinari e indicatori di qualità e salubrità dell'alimento), BEST coniuga quindi l'innovazione del prodotto lattiero-caseario (qualificazione e competitività) con quella di processo (gestione aziendale), offrendo al contempo un sistema diagnostico progettato con caratteristiche di elevata recepibilità in azienda (automazione, tipologia di banca dati, costo e facile manutenzione, compatibilità con la produzione). Il BEST contribuisce inoltre a implementare il sistema di tracciabilità basato su protocolli e procedure con tecnologia e misurazioni, realizzando il fingerprinting (griglia di indici) e la relativa tracciabilità lungo i punti "di particolare attenzione" dell'intera filiera del latte bovino ed i "passaggi di staffetta" della responsabilità sul prodotto.

## L'INCONTRO CON L'INDUSTRIA ALIMENTARE

Il **Ministero dello Sviluppo Economico** ha investito in *BEST*, oggi prototipo evoluto da laboratorio, circa 3 milioni di Euro, tramite il finanziamento del programma "*ALERT*" (*Sistema Integrato di biosensori e sensori (BEST) per il monitoraggio della salubrità e qualità e per la tracciabilità della filiera del latte bovino*) nell'ambito del Bando Nazionale Industria 2015 "Nuove Tecnologie per il Made in Italy". Il programma, che avrà inizio a Gennaio 2012 con durata triennale, prevede un budget complessivo di circa 6.2 milioni di Euro, cofinanziati dai 10 partner industriali e di ricerca del consorzio. Il contributo del Ministero sarà investito in attività di ricerca industriale e di sviluppo sperimentale, per portare il BEST sino alla fase di prototipo per la produzione in serie. La gestione di questo Consorzio così complesso avviene tramite due Cluster, il "Risk management e bioindicatori" ed il "Cluster tecnologico".

Oltre alla responsabilità complessiva del programma, all'ISS è assegnato il coordinamento del Cluster "Risk management e bioindicatori" (cui partecipano IZS Lazio e Toscana, Centrale del latte di Roma S.p.a, Lattepiù S.r.l) per l'identificazione, caratterizzazione e gestione delle griglie di (bio)indicatori, mentre il partner

CNR coordina il "Cluster tecnologico" (cui partecipano Amel S.r.l, Biochem, Biosensor S.r.l, Total Dairy Management S.r.l) per lo sviluppo e collaudo del Sistema di BEST e degli specifici array di sonde nei diversi punti critici o di particolare attenzione.

Sebbene il Consorzio di ALERT sia definito, il BEST si configura come piattaforma implementabile, e come tale aperta alla adesione di nuovi partner, sia della ricerca sia della componentistica e tecnologia. Infatti, se la caratteristica di flessibilità tecnologica rende *BEST* una piattaforma estendibile e installabile in diversi punti critici della filiera e *customizzabile*, il carattere di tecnologia aperta rende *il BEST* in grado di stabilire anche nel futuro un filo diretto fra l'innovazione proveniente dal mondo della ricerca scientifica e la realtà produttiva. Un primo esempio di integrazione potrà riguardare la sonda a cellule batteriche ingegnerizzate per la diagnostica di residui di chinolonici nelle produzioni bovine, recentemente premiata, per l'importo di 100.000 €, da Montana Alimentari S.p.a (V edizione del premio, 2011, <http://www.montanafood.it>). Infatti, come riportato nella Risoluzione dell'Europarlamento di maggio 2011, allo stato attuale non sembra fattibile una zootecnia moderna che escluda completamente l'uso di antibiotici, ma gli attuali metodi di screening (metodi ELISA e microbiologici classici) presentano svantaggi applicativi come i tempi di risposta relativamente lunghi, la necessità di trasferimento in laboratorio esterno specializzato. In questa nuova sonda, cellule batteriche vengono opportunamente ingegnerizzate per subordinare la produzione di proteine bioluminescenti alla presenza dell'antibiotico. La trasduzione del segnale (bio)ottico si ottiene grazie all'interazione dell'opportuna radiazione incidente con la componente biologica, ancorata in modo ottimale al dispositivo sensoristico *SNOOP* (brevetto CNR, RM2011A000193, ref. 5). Il **premio Montana alla ricerca alimentare** ha l'obiettivo "di rendere merito ai ricercatori che abbiano sviluppato nuovi con-

**ECONORMA S.a.s.**  
**Sistemi di monitoraggio e telecontrollo della**  
**TEMPERATURA**  
**UMIDITA' RELATIVA %**

**Sistemi Wireless**

**ECONORMA S.a.s.**  
 31020 SAN VENDEMIANO - TV  
 Via Olivera 52 Tel. 0438.409049 Fax 0438.409036  
 info@econorma.com www.econorma.com

cetti e/o propongano progetti di ricerca realmente innovativi e capaci di ampliare e trasferire le conoscenze nell'ambito alimentare": lo sviluppo di nuove strategie accoppiate biotecnologiche e sensoristiche apre a interessantissime ulteriori potenzialità diagnostiche di *BEST*.

## L'INCONTRO CON IL MERCATO

La sicurezza di un brevetto che alza le barriere di entrata per eventuali competitor sul mercato, la garanzia di un significativo finanziamento che copra la prototipazione, pre industrializzazione e validazione in campo, insieme agli accordi stipulati con partner industriali nei settori chiave (componentistica e filiera del latte), hanno portato al passo successivo, ovvero alla proposta di uno strumento per la commercializzazione e ingresso sul mercato. Con lo spot "Milknet, qualità totale e *quotidiana* dalla stalla", la proposta di Start up e Business Plan "Milknet" fa entrare l'hi-tech in stalla e propone un prodotto che fa emergere il ruolo dell'allevatore italiano, centrale nella offerta quotidiana di qualità organolettica associata a salubrità e sicurezza.

"Il far uscire dai laboratori della ricerca pubblica idee per investire nell'innovazione di cui il Paese ha bisogno" rappresenta una nuova direzione per gli enti di ricerca, dimostrata dall'evento di Genova del 27 ottobre 2011, all'interno del Festival della scienza, del **premio Start cup Cnr-II Sole 24 Ore** che ha proclamato Milknet vincitore per il Centro Italia per la migliore idea di impresa ad alto contenuto tecnologico.

Con il suo *Advisory board* di eccellenza nell'ambito della sicurezza alimentare (EFSA e CNSA), dell'industria (design e macchine mungitrici) e dell'economia, e la partecipazione dell'IZS Lazio e Toscana, di ANMVI e dell'utilizzatore finale (Associazione Italiana Allevatori), Milknet contribuisce alla organizzazione del mercato del latte di fattoria, con ricadute per la tracciabilità quotidiana -importante in un contesto di libero scambio e importazione-, la modernizzazione del sistema di gestione aziendale e la qualificazione dell'intera filiera lattiero-casearia italiana. Le Centrali del latte e l'industria della trasformazione ne beneficiano in ter-

mini di *branding* ed efficienza di gestione e capacità di armonizzazione dei lotti, il mercato dell'indotto delle aziende zootecniche (es. mangimi, ingredienti, farmaci, macchine mungitrici) ne beneficia per il più rapido feedback e stimolo all'innovazione da parte del produttore, mentre gli allevatori e le Associazioni di categoria guadagnano un ruolo attivo nella filiera, con ricadute importanti sia per la salute pubblica che per l'economia italiana.

La penetrazione sul mercato, preceduta dalla stipula di accordi industriali per la terzizzazione della produzione, avverrà tramite aziende leader di mercato già operanti in ambito produttori (es. aziende di macchine mungitrici), associazioni di categoria (es. AIA, Associazione Italiana Allevatori), eventi e fiere di settore, personale di altissimo profilo per la costruzione dell'offerta e la gestione dei Grandi Clienti di riferimento.

Le fasi successive prevedono il trasferimento di (bio)indicatori e tecnologia per la zootecnia in Africa sub-Sahariana, grazie alla organizzazione no-profit NOODLES (<http://www.noodlesonlus.org>) che dal 2006 porta avanti la collaborazione del Reparto di Tossicologia Alimentare e Veterinaria con i paesi nell'Africa sub-sahariana (ad oggi Camerun, Nigeria e Senegal).

Inoltre, il modello di impresa Milknet è tra i tre finalisti del **Working-Capital-Premio Nazionale Innovazione 2011**, che ha visto la competizione fra 560 proposte di impresa nell'area "Social Innovation". Se è vero che l'economia è il motore della crescita, è anche vero che le materie prime alimentari muovono l'economia: l'area Social Innovation caratterizza in particolare la possibilità di promozione della categoria dei produttori primari italiani, che nella strategia BEST avrebbero maggiori possibilità di un ruolo proattivo nei confronti del sistema di sicurezza alimentare del servizio sanitario nazionale, nei confronti della salute del consumatore, nonché nei confronti della propria gestione aziendale e della filiera che si snoda a partire dalla materia prima. Questo risultato ha confermato l'interesse di possibili finanziatori che, sulla base del finanziamento del MISE per l'industrializzazione, investano nella Start Up e la commercializzazione del marchio italiano BEST in Italia e in Europa.

## Bibliografia

- A. Mantovani, C. Frazzoli (2010) Risk assessment of toxic contaminants in animal feed. CAB Reviews: Perspectives in Agriculture, Veterinary Science, Nutrition and Natural Resources, 5, 046:1-14.
- C. Frazzoli, A. Mantovani (2010) Toxicants exposures as novel zoonoses: reflections on sustainable development, food safety and veterinary public health. Zoonoses and Public Health, 57:e136-e142.
- C. Frazzoli, C. Petrini, A. Mantovani (2009) Sustainable development and next generation's health: a long-term perspective about the consequences of today's activities for food safety. Annali dell'Istituto Superiore di Sanità, 45:65-75.
- C. Frazzoli, A. Mantovani, L. Campanella, R. Dragone. *Technological integrated bioelectronic system and relevant control charting for early intervention on food chain and the environment* [BEST]. Brevetto Internazionale PCT WO/2010/001432 registrato in Italia il 2 Luglio 2008 (RM2008A000362). Titolare: Istituto Superiore di Sanità.
- R. Dragone, C. Frazzoli, F. Monacelli. *Dispositivo sensoristico per rilevare agenti chimici contaminanti nell'ambiente, negli alimenti e nei fluidi biologici* [SNOOP]. 2011. Brevetto Italiano RM2011A000193. Titolare: Consiglio Nazionale delle Ricerche.

# In Calabria tanti provvedimenti rigorosi per TBC, BR, LEB e scarsi controlli

**Francesco Fazio**

Veterinario ASP Catanzaro

**S**ono ormai trascorsi quasi 50 anni da quando, per tutelare il patrimonio zootecnico italiano dalla tubercolosi e dalla brucellosi, il Legislatore ha emanato la legge 615/1964, successivamente modificata.

Contemporaneamente il legislatore Comunitario ha prodotto uno specifico atto normativo, la Direttiva 64/432/CEE, destinata a tutti i Paesi membri, che nel tempo è stata aggiornata varie volte, circa cinquanta.

Sulla scorta di questi provvedimenti ed altre decisioni o direttive comunitarie, ed in particolare della decisione 90/638/CEE, che specifica quali siano i criteri da applicarsi nelle azioni di risanamento e profilassi delle malattie infettive, il Ministero della Salute ha provveduto a redigere i relativi piani nazionali, per quanto riguarda TBC, BR e LEB e ad emanarli sotto forma di regolamenti attraverso decreti, il cui rispetto permette l'accesso ai finanziamenti comunitari.

Per la brucellosi i regolamenti che ci riguardano sono il D.M. 2 luglio 1992, n. 453 (brucellosi di ovini e caprini), ed il D.M. 27 agosto 1994, n. 651 (brucellosi nei bovini), per la Tuberculosis dei bovini il D.M. 15 dicembre 1995, n. 592. Nei tre D.M. rispettivamente agli art. 24, 23, 19 è previsto che ai proprietari di animali abbattuti o macellati è corrisposta apposita indennità ai sensi della legge 23 gennaio 1968, n. 33, da corrispondersi secondo norme e criteri previsti dal decreto ministeriale 14 giugno 1968 e successive modificazioni. Stranamente, si preferisce applicare un decreto vecchio di oltre 20 anni e non la **LEGGE 2 giugno 1988, n. 218**: "Misure per la lotta contro l'afta epizootica ed altre malattie epizootiche degli animali" ed il suo regolamento, il **DECRETO 20 luglio 1989, n. 298**, emanati solo da pochi anni ed anche più adeguati all'esigenza di un controllo effettivo. Proprio per controllare effettivamente gli obblighi dell'allevatore, l'art. 6 del D.M. 298/89 prevede che il Sindaco attesti l'adempimento dello stesso per quanto è stato disposto nei provvedimenti emanati. Infatti il suddetto articolo prevede che dette indennità saranno corrisposte sulla base della seguente documentazione:

- a) decreto del sindaco relativo all'abbattimento e, se del caso, alla distruzione degli animali;
- b) attestato del sindaco comprovante la piena esecuzione del decreto di abbattimento e dell'eventuale distruzione degli animali;
- c) attestato del sindaco dal quale risulti che gli allevatori o detentori degli animali abbattuti hanno rispettato le norme stabilite dall'art. 264 del testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265, dal regolamento di polizia veterinaria approvato con decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320 e dalla citata legge 2 giugno 1988, n. 218.

Il regolamento 298/89, ancora oggi, viene regolarmente utilizzato per indennizzare tutte le altre malattie in-

fettive (es scrapie o MVS), però, stranamente, almeno in Calabria, non si tiene conto della legge 218/88, ed in particolar modo del suo regolamento di esecuzione, il **Decreto n° 298/89**.

I motivi che hanno portato a semplificare le forme degli indennizzi, **sottraendo documenti determinanti** (previsti dal D.M. N° 298/89, come i certificati del sindaco) non sono ben chiari (probabilmente i motivi risiedono in un contrasto tra norme).

Anche in questo caso, però, sia il D.M. 14 giugno 1968 che il D.M. N° 298/89, sono fonti di diritto dello stesso rango e, come tali, se in contrasto, la fonte del diritto vuole l'applicazione del più recente, cioè del D.M. 298/89.

Perché si deve applicare il D.M. 14 giugno 1968?

Una norma può essere abrogata se c'è una espressa previsione in tal senso da parte del legislatore con l'emanazione di una norma successiva nel tempo, di pari grado o di grado superiore (abrogazione espressa).

I tre D.M. N° 453, 651 e 592, anche se successivi, non abrogano espressamente il D.M. 298/89, però prevedono che le indennità si devono corrispondere secondo norme e criteri previsti dal decreto ministeriale 14 giugno 1968 e successive modificazioni: "Norme per la corresponsione della indennità di abbattimento dei bovini infetti prevista dalla legge 23 gennaio 1968, n. 33". La cosa più curiosa è che il D.M. 14 giugno 1968 è solo per i bovini. Se è solo per i bovini, gli ovicapri con quale decreto si indennizzano?

Si può eccepire che si tratta solo di criteri e che comunque possono essere utilizzati anche per gli ovicapri. Però l'art 4 del D.M. 14 giugno 1968 recita: L'indennità prevista per l'abbattimento degli animali infetti non sarà corrisposta nei casi appresso indicati:

- 1) morte o abbattimento d'urgenza dell'animale per qualsiasi causa;
- 2) animale introdotto nell'allevamento senza i requisiti previsti, a seconda dei casi, dall'art. 18 punto 6 del decreto ministeriale 1 giugno 1968 o dall'art. 22 punto 3 del decreto ministeriale 3 giugno 1968;
- 3) animale macellato oltre il termine fissato ai sensi del decreto ministeriale 1 giugno 1968 e del decreto ministeriale 3 giugno 1968;
- 4) mancato rispetto delle norme di legge relative alla profilassi della tubercolosi e della brucellosi.

A questo punto la confusione è totale; il D.M. 3 giugno 1968 è stato abrogato proprio dal D.M. 27 agosto 1994, n. 651. (regolamento della brucellosi nei bovini); mentre il D.M. 1 giugno 1968 è stato abrogato proprio dal D.M. 15 dicembre 1995, n. 592. (regolamento della Tuberculosis nei bovini); rimane in vigore il generico punto 4 che non è in contrasto con l'art 6 del D.M. 298/89, anzi questo è meglio articolato e, cosa più importante, prevede il controllo.

Questa confusione ritengo abbia determinato scarsi controlli delle forze dell'ordine, in particolare della Polizia

Municipale, dovuti principalmente al fatto che il sindaco non rilascia alcun *attestato* per brucellosi e tubercolosi. Al contrario, invece, quando il Sindaco, ancora oggi, rilascia i certificati per altre malattie infettive, in base al Decreto n° 298/89, regolamento di esecuzione della legge 218/88, i controlli avvengono regolarmente.

Nel Meridione, a differenza del nord e del centro Italia dove già agli inizi del nuovo millennio quasi tutte le regioni erano ormai prossime al raggiungimento degli obiettivi di eradicazione della brucellosi, la situazione è rimasta la stessa fino a tutt'oggi.

Per tale motivo, il ministro della salute ha emanato, alla fine del 2006, l'**ordinanza del 14/11/2006 "Misure straordinarie di polizia Veterinaria in materia di tubercolosi bovina, brucellosi bovina e oviscaprina e leucosi bovina in Calabria, Campania, Puglia e Sicilia"**: in essa sono contenute misure di polizia veterinaria molto restrittive con l'obiettivo di raggiungere risultati apprezzabili entro il 31/12/2009.

Anche questa ordinanza, nonostante i provvedimenti restrittivi, non ha dato i risultati sperati.

Ciò che sembra strano è che il Ministero ed i suoi ispettori non si rendano conto delle anomalie presenti nel sistema degli indennizzi, nonostante sia stato lo stesso Ministero ad aver ordinato delle prescrizioni severe ed ineludibili nell'ordinanza 14/11/2006, tutt'ora in vigore.

Ma è ancora più strano che nel 2003 proprio il Ministero della Salute, affrontando le emergenze per alcuni focolai di brucellosi in provincia di Parma e di Reggio Emilia, al fine di proteggere la qualifica di Regione Ufficialmente indenne dell'Emilia Romagna abbia emanato il decreto Ministeriale 23 maggio 2003: "Indennità per l'abbattimento degli animali affetti da brucellosi (G.U. N° 179 del 4/8/03)". Questo decreto, che ha ottenuto gli effetti sperati, prevede abbattimenti totali, obblighi di controlli e pagamento delle indennità utilizzando la legge 218/88 ed il suo regolamento di esecuzione.

Perché successivamente nel meridione è stata emanata l'Ordinanza 14/11/2006 con una impostazione diversa? Per questo credo che la semplificazione delle forme degli indennizzi e gli scarsi controlli, considerati i risultati quasi nulli ottenuti specialmente in Sicilia, confermerebbero l'inefficacia di qualsiasi provvedimento.

Nel numero 41 del settimanale "La Professione Veterinaria" è stata data notizia che il Presidente della giunta Regione Calabria On. Giuseppe Scopelliti, commissario ad acta per il piano di rientro, con decreto N° 118 del 25 novembre 2011 ha approvato il "Piano regionale straordinario per l'eradicazione della brucellosi bovina e ovis-caprina, della leucosi e della tubercolosi bovina".

Il coordinamento dell'attività per la gestione dei servizi sanitari veterinari regionali è stato affidato ad una task force veterinaria, composta da quattro professionisti guidati da un commissario proveniente dal ministero.

Il Piano Regionale predisposto dalla task force è stato presentato alle Aziende Sanitarie Provinciali ed alle associazioni di categoria.

Ebbene, anche questo piano non fa chiarezza sulle procedure per gli indennizzi; infatti, ricalcando le orme dell'**ordinanza 14/11/2006** prevede che le indennità di abbattimento devono essere corrisposte secondo le norme e i criteri previsti dal Decreto del Ministro della Sanità 14 giugno 1968 e successive modificazioni.

Fra i capisaldi menzionati all'articolo 2 del Piano Regionale per raggiungere l'obiettivo di Regione ufficialmente indenne non è previsto nessun rigoroso controllo sull'effettiva ottemperanza dell'ordinanza nella sua completezza.

Rigorosi controlli, invece, sono previsti per gli allevamenti destinati a transumanza, alpeggio (anche se le alpi sono a 1200 km di distanza) e pascolo vagante. Norme che in linea di massima erano già previste dal regolamento di polizia veterinaria, dalla stessa ordinanza 14/11/2009 e dal D.M. 13 Novembre 2000.

A subirne, però i rigori, sono principalmente gli allevamenti ufficialmente indenni, perché quelli infetti non possono fare domanda di monticazione o di pascolo vagante, essendo gli animali sotto sequestro in allevamento.

Se per caso, poi, praticano il pascolo vagante, è sufficiente il controllo del servizio Veterinario o dei Carabinieri del Nas che, in base all'art. 21 comma 8 del Piano Regionale, sono i soli che possono accertare ed irrogare sanzioni per queste violazioni (in particolare per il pascolo vagante).

Allora ci si chiede: "il Corpo Forestale dello Stato, (che ogni giorno è in giro per pascoli e boschi) e la Polizia Municipale (che controlla il territorio comunale), che potrebbero realmente sanzionare queste ed altre violazioni, che ruolo hanno? perché il Sindaco deve emettere un'ordinanza e poi non deve più certificare se è stata realmente eseguita?"

Nel Piano Regionale della Calabria è prevista l'identificazione elettronica degli animali attraverso un bolo endoruminale, con i costi per l'acquisto degli identificativi elettronici a totale carico dei proprietari o detentori degli allevamenti (sistema efficace anche se molti boli vengono evacuati o rigurgitati).

Gli unici controlli previsti sono al macello, dove si deve verificare la corrispondenza del bolo endoruminale e la marca auricolare, nonché la corrispondenza genetica attraverso prelievi mirati.

Se non si vuole coinvolgere il Corpo Forestale dello Stato o la polizia Municipale o Provinciale, come faranno i carabinieri o il servizio Veterinario a controllare ogni giorno che gli animali degli allevamenti infetti siano realmente sotto sequestro in stalla e non al pascolo?

Questo è possibile solo con l'applicazione di un altro dispositivo elettronico e cioè, di un collare elettronico per ogni animale o una cavigliera, come quella utilizzata in alcuni stati per i detenuti agli arresti domiciliari: in questo modo se gli animali dovessero uscire dal raggio loro consentito, scatterebbe subito l'allarme alla caserma dei carabinieri del NAS o al servizio veterinario.

Da tutto ciò ne deriva un'amara constatazione, e cioè che, se l'erogazione degli indennizzi avviene anche nel resto del meridione d'Italia senza nessun rigoroso controllo degli obblighi a carico degli allevatori (obblighi contenuti nelle ordinanze del Sindaco), i danni causati all'economia del Sud sarebbero ingenti, se non incalcolabili; così facendo si effettuerebbe una inutile carneficina che potrebbe distruggere il patrimonio zootecnico. Tutto ciò porterebbe anche ad un ingente sperpero di denaro pubblico, che potrebbe ammontare a diversi milioni di euro, in un momento assai grave per il Paese quando tutti siamo chiamati ad enormi sacrifici (una rivista on line, "**il punto magazine**" ha dato notizia che in Campania i rimborsi pagati solo nel 2010 ammontano a circa sette milioni e mezzo di euro).

# Buona pratica zootecnica e prevenzione primaria nel contesto siciliano

**Antonino Algozino**

Medico Veterinario, Servizio Sanità Animale, Azienda Sanitaria Provinciale 4, Enna

**P**er meglio comprendere i modelli per lo studio dei rischi emergenti e ri-emergenti attuati o attuabili dai servizi veterinari nei confronti delle emergenze non-epidemiche nel contesto siciliano, bisogna innanzitutto definire due concetti fondamentali: buona pratica zootecnica e prevenzione primaria.

Per definire il concetto di **Buona Pratica**, da cui è successivamente scaturita la terminologia “Buone pratiche Zootecniche” (BPZ) in ambito PAC (Politica Agricola Comune), possiamo rinviare ad alcune definizioni utilizzate in documenti di lavoro predisposti nel 1997 dalla DG Ambiente, in fase di progettazione della propria Banca Dati e della rete integrata di data base della Commissione Europea.

Per buona pratica si intende “...un’azione, esportabile in altre realtà, che permette ad un Comune, ad una comunità o ad una qualsiasi amministrazione locale, di muoversi verso forme di gestione sostenibile a livello locale”. Si considera buona, quindi, una pratica che corrisponda all’idea di sostenibilità intesa come fattore essenziale di uno sviluppo in grado di rispondere “... alle necessità del presente, senza compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare le proprie” (Rapporto Brundtland - UNCED 1987).

Per Buona Pratica Zootecnica (BPZ) intendiamo pertanto un modello di sviluppo sostenibile del settore zootecnico, ovvero compatibile con le esigenze di tutela dell’ambiente e di salvaguardia delle risorse, che prescinde dalla qualificazione economico-sociale del settore stesso in cui si interviene.

Ai fini della catalogazione e del successivo inserimento nella Banca Dati, ogni progetto di sviluppo sostenibile (pratica) necessita di una preventiva verifica dei requisiti sulla sua effettiva “bontà”. Tale verifica viene effettuata da uno specifico gruppo di lavoro APAT, che analizza, valuta e seleziona, tra tutte le pratiche disponibili, quelle da inserire nella Banca Dati GELSO. La selezione viene fatta attraverso l’applicazione di specifici criteri di selezione, seguita da una campagna di monitoraggio ad opera dei soggetti promotori per la verifica dei risultati raggiunti, delle criticità riscontrate e delle potenzialità di trasferimento dell’esperienza.

Purtroppo ad oggi le Buone Pratiche Zootecniche (BPZ), pur essendo specificamente ottemperate nel PSR (Programma di Sviluppo Rurale) 2007/2013 per il miglioramento della sostenibilità ambientale in agricoltura, non sono state ancora inserite nella Banca Dati GELSO, probabilmente per un disinteresse della nostra professione verso questo specifico settore.

In particolare, la Misura 215 del PSR promuove la diffusione di tecniche di allevamento che migliorano il benessere degli animali rispetto alle normali “Buone Pratiche Zootecniche” ed è finalizzata a compensare i maggiori costi che le imprese zootecniche devono sostenere per la loro applicazione.

Le BPZ costituiscono pertanto la base per la valutazione del benessere degli animali in allevamento e rappresentano quindi il presupposto per poter accedere ai finanziamenti, fanno riferimento alle pertinenti norme della condizionalità, alla normativa specifica emanata nei confronti di determinate specie animali (vitelli, suini, galline ovaiole) e a standard minimi consolidati messi a punto dalla ricerca e sperimentazione.

Le Buone Pratiche Zootecniche sono state suddivise in cinque macroaree, ognuna delle quali riguarda uno degli aspetti più rilevanti per il benessere degli animali negli allevamenti: management aziendale e personale, sistemi di allevamento e di stabulazione, controllo ambientale, alimentazione e acqua di bevanda, igiene sanità e aspetti comportamentali.

I beneficiari degli aiuti devono rispettare per cinque anni una serie di impegni, articolati nelle suddette macro-aree, che sono descritti nell’**Allegato 2 al PSR** “Buona Pratica Zootecnica - Aree di valutazione e di miglioramento del benessere animale”, e ulteriormente specificati nel **Manuale tecnico di applicazione** della Misura. Nonostante la notevole crisi del settore zootecnico italiano, ad oggi la Misura 215 del PSR nella regione Sicilia ed in altre regioni italiane non è stata ancora attivata e messa a bando, con il rischio che un boccone di vero ossigeno pari a circa cento milioni di Euro venga restituito all’UE.

La zootecnia della regione Siciliana si basa fondamentalmente sull’allevamento estensivo o semi-estensivo di bovini (ad eccezione della provincia di Ragusa) ed ovi-caprini, con un patrimonio rispettivamente di trecentomila e cinquecento mila capi; in minor percentuale vengono anche allevati suini, equidi, avicoli e cunicoli.

Sono oggetto di particolare interesse le razze autoctone a rischio di estinzione quali il bovino modicano e cinisaro, la pecora comisana, pinzirita, barbaresca e della valle del Belice, la capra girgentana ed argentata dell’Etna, il suino nero siciliano, l’asino ragusano e pantesco, il cavallo sanfratellano, per i quali sono in corso numerosi progetti di tutela, di conservazione delle biodiversità, di valorizzazione delle produzioni tipiche.

L’allevamento di tipo estensivo o semi-estensivo garantisce l’integrità dei suoli e la protezione dell’ambiente (greening, effetto di diluizione delle deiezioni animali, applicazione di idonei programmi di selezione e miglioramento genetico) e favorisce il rispetto del benessere animale (linea vacca-vitello allo stato brado o semi-brado) attraverso una capacità di auto-approvvisionamento nei pascoli collinari-montuosi che gioca un ruolo determinante nelle eventualità di catastrofi naturali.

Inoltre la tipicità delle produzioni di qualità e di nicchia è garantito dall’impiego di razze autoctone, con conseguente promozione e valorizzazione di una tra-

dizione alimentare di prodotti legati al territorio (cacio-cavallo ragusano, pecorino siciliano, piacentinu ennese, majorchino, salame Santangelo di Brolo, etc.) ed il recupero degli usi locali.

## CONCETTO DI PREVENZIONE E PREVENZIONE PRIMARIA

Per **prevenzione** si intende l'insieme di misure di profilassi (non solo mediche ma anche di tipo sociale o economico) rivolte ad evitare l'insorgenza di una malattia in una popolazione che ne è esente. Secondo alcuni, il concetto di prevenzione può essere ampliato fino a comprendere le misure che limitano la progressione e la gravità della malattia, adottate allo scopo finale di eliminarla.

In questa ottica, l'Organizzazione Mondiale della Sanità (*World Health Organization, WHO*), il principale ente sanitario internazionale, ha definito tre livelli di prevenzione della malattia dell'uomo:

- prevenzione primaria, volta a ridurre la *incidenza* (comparsa di nuovi casi) della malattia;
- prevenzione secondaria, volta a ridurre la *prevalenza* (frequenza di casi esistenti) della malattia;
- prevenzione terziaria, volta a ridurre la gravità e le complicazioni di malattie inguaribili.

La trasposizione di queste tre definizioni al settore veterinario può essere difficoltosa e non è universalmente accettata, soprattutto riguardo alla prevenzione terziaria, dove a parte gli animali d'affezione o animali da reddito d'alto pregio genetico, alle terapie spesso si preferisce l'abbattimento.

La **prevenzione primaria** si attua rimuovendo i *determinanti* (fattori di rischio) delle malattie. Ad esempio, la vaccinazione, l'utilizzo di acqua di bevanda di buona qualità, la profilassi delle principali zoonosi (malattie infettive ed infestive diffuse), il rispetto del benessere animale e delle norme igieniche nelle produzioni zootecniche, l'ispezione ed il controllo degli alimenti di origine animale, la corretta gestione degli animali nelle emergenze non-epidemiche sono tutti esempi di prevenzione primaria.

## LA GESTIONE DEGLI ANIMALI NELLE EMERGENZE NON-EPIDEMICHE NEL CONTESTO SICILIANO

*L'emergenza di per sé tende a sconvolgere il normale assetto dell'organizzazione umana, per cui è necessario analizzare, prima che l'evento si verifichi, le esperienze precedenti e approntare tutte quelle azioni (psicologiche, organizzative, strumentali) atte a ridurre i danni ed i disagi, e ripristinare al più presto le normali condizioni di vita.*

Le catastrofi naturali, oggi purtroppo sempre più frequenti, ci costringono all'elaborazione di modelli sempre più complessi per lo studio di rischi emergenti e riemergenti, costituendo una nuova branca della Medicina nota come "Medicina delle catastrofi" che coinvolge attivamente la figura del Medico Veterinario dei Servizi pubblici (Ministero della Salute, ASL, IZS), volontario della Protezione Civile, libero-professionista: il ruolo della Sanità Pubblica Veterinaria è preponde-

rante nella cosiddetta "*Disastrologia Veterinaria*" e prioritario nella stesura dei Piani di Protezione Civile Comunali, Provinciali e Nazionali, quali ad esempio il Piano Vesuvio ed il *Piano della Sicilia Orientale per il rischio sismico (SOT)*.

Nel caso specifico della gestione degli animali nelle emergenze nel territorio siciliano, il Dipartimento di Prevenzione Veterinaria dell'A.S.L. n. 3 di Catania nell'ambito dell'emergenza Etna 2001-2003 è stato inserito, insieme agli Enti ed Organizzazioni competenti, nei cinque COM (Centri Operativi Misti) organizzati per Funzioni di Supporto, individuati e coordinati dalla Prefettura di Catania in seguito alla Dichiarazione dello Stato di Emergenza (Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 29/10/2002).

Nel 2002 lo stesso Dipartimento di Prevenzione Veterinaria collabora strettamente con quello dell'A.S.L. n. 5 di Messina nell'ambito dell'emergenza Eolie (Stromboli e Panarea), che viene inserito nell'omonimo COM Eolie organizzato e coordinato dalla Prefettura di Messina per le Funzioni di Supporto ai fenomeni di attività stromboliana, dell'onda anomala (Tsunami) e dell'emissioni di vapori solfurei subacquei al largo di Panarea.

Queste esperienze hanno portato all'applicazione di un **protocollo operativo per la gestione degli animali nelle emergenze** che di seguito viene analiticamente illustrato e che è stato successivamente impiegato per l'elaborazione del SOT.

Nell'approccio alla gestione degli animali nelle emergenze si evidenziano tre tipologie di problemi strettamente correlati tra loro: *Etici, Sanitari e Tecnici*.

La stretta interrelazione tra queste tre problematiche, distinguibili più per necessità didattica che per effettiva necessità pratica e gestionale, determina un intrecciarsi di competenze professionali sanitarie e non che possono condurre con successo le operazioni di soccorso solo dopo una profonda conoscenza delle esigenze tecnico-operative di tale approccio, che può essere acquisita dagli operatori di protezione civile solo a seguito di specifici corsi di formazione ed esercitazioni pratiche.

### Problemi etici

I due problemi etici da affrontare nella gestione degli animali nelle emergenze sono la Tutela economica e sociale della popolazione e la Tutela del benessere animale.

### Problemi sanitari

In una situazione particolare in cui l'equilibrio del trinomio uomo-animale-ambiente è fortemente alterato si rende necessario tutelare la salute umana e quella animale.

### Problemi tecnici

Notevoli e preponderanti sono i problemi tecnici da affrontare in un sistema che a causa dell'emergenza raggiunge il massimo grado di entropia (disordine), tenendo conto che, dal punto di vista operativo, trasferire gli animali è difficile quanto trasferire gli esseri umani.

Tra i problemi tecnici pertanto annoveriamo:

- trasferimento, sistemazione e mantenimento degli animali da reddito;



- trasferimento, sistemazione e mantenimento degli animali da compagnia;
- controllo delle popolazioni canine e feline vaganti;
- trattamento e distruzione delle spoglie animali;
- controllo delle popolazioni animali sinantropiche.

### **Modalità operative per il trasferimento, sistemazione e mantenimento degli animali da reddito**

- Accertamento dell'esistenza dell'anagrafe zootecnica e censimento degli animali da reddito
- Censimento delle aziende e delle cooperative agro-zootecniche e loro individuazione su mappe topografiche
- Censimento delle ditte autorizzate al trasporto degli animali da reddito: bovini e bufalini, equini, ovi-caprini, suini, avicunicoli, api ed arnie, altri animali da reddito (pesci, animali da pelliccia ecc.)
- Stima dei consumi degli alimenti zootecnici
- Censimento dei mangimifici, loro depositi e rivendite, dei commercianti di fieno, paglia e loro depositi
- Censimento delle farmacie e dei depositi di farmaci veterinari, delle ditte di disinfestazione e disinfezione
- Censimento delle stalle di sosta, delle strutture di ricovero presenti nella provincia e nelle province limitrofe, nel raggio di 60 km dalla zona dell'epicentro del disastro (vaccherie, scuderie, porcilaie, mercati bestiame, pollai, invasi, ecc.)
- Censimento delle fonti di approvvigionamento idrico (acquedotti, laghi, fiumi, pozzi, sorgive) e della fauna ittica eventualmente presente nei bacini idrici
- Censimento degli istituti tecnici agrari, delle facoltà di medicina veterinaria, di scienze delle produzioni animali, di agraria e delle loro relative aziende agricole, presenti nel territorio regionale
- Censimento delle industrie che producono strutture zootecniche (recinti, impianti di mungitura, ricoveri)
- Censimento dei medici veterinari dipendenti del SSN e libero-professionisti operanti nel territorio interessato
- Censimento dei commercianti di animali vivi e dei macellai, dei mattatoi autorizzati e loro maestranze
- Censimento degli impianti di condizionamento e termodistruzione, e conoscenza della loro capacità di smaltimento giornaliero
- Censimento ed individuazione delle zone geologicamente favorevoli, per la creazione di sardigne e campi di inumazione
- Censimento delle ditte di movimentazione terra e di impermeabilizzazione del fondo delle fosse
- Censimento delle associazioni di volontariato zoofilo ed ambientale

### **Trasferimento e mantenimento degli animali da reddito - Soluzioni proposte in fase preventiva e di esercitazione all'evento**

- Approntamento di protocolli operativi da utilizzarsi in caso di disastro da parte del Servizio Veterinario Ufficiale in collaborazione con: Istituto Zooprofilattico, Ordine dei Veterinari della provincia, Protezione Civile, Esercito, Vigili del Fuoco e Forze dell'Ordine, Associazioni zoofile ed ambientali, Associazioni allevatori
- Attivazione di programmi di informazione diretti

agli allevatori, alla popolazione scolastica, urbana e rurale

- Attivazione di programmi di formazione finalizzati alla gestione locale dell'emergenza, indirizzati ai Medici veterinari dipendenti e liberi professionisti, ai membri delle associazioni di categoria e di volontariato, ai Dipendenti degli enti locali territoriali, specie Protezione Civile, Esercito, Vigili del Fuoco e Forze dell'Ordine
- Attivazione ed esecuzione di esercitazioni di campo periodiche
- Stima dei costi e previsione di spesa ai fini dell'accantonamento economico

### **Trasferimento e mantenimento degli animali da reddito - Soluzioni proposte in fase operativa a disastro avvenuto**

- Attivazione della responsabilità di gestione locale dell'emergenza e supporto tecnico logistico e professionale da parte del personale dei Servizi di Sanità Pubblica del territorio interessato e analisi epidemiologica dello stato sanitario del bestiame
- Supporto psicologico da parte del personale del Dipartimento di Salute Mentale al personale impegnato nell'emergenza, che opera il Debriefing del personale di soccorso al rientro nella sede di residenza
- Supporto tecnico da parte delle associazioni di categoria interessate
- Supporto operativo da parte del personale delle cooperative agro-zootecniche e delle associazioni allevatori interessate
- Controllo del territorio da parte delle forze dell'ordine per impedire l'abigeato
- Controllo del territorio da parte del personale di SPV per il controllo della movimentazione e commercializzazione degli animali
- Piano di abbattimento degli animali da carne strettamente controllato dall'Autorità incaricata di gestire l'emergenza, in modo da impedire fenomeni speculativi e di sciacallaggio, per garantire l'approvvigionamento carneo ai campi di ricovero e soccorso

### **Trasferimento e sistemazione degli animali da compagnia e controllo delle popolazioni canine e feline vaganti**

- Anagrafe canina e canili pubblici efficienti
- Stima della popolazione canina e felina presente
- Stima e/o censimento degli altri animali da compagnia presenti nelle case
- Stima del consumo degli alimenti destinati agli animali da compagnia
- Censimento dei mangimifici, loro depositi e rivendite (negozi e magazzini)
- Censimento delle fonti di approvvigionamento idrico (acquedotti, laghi, fiumi, pozzi, sorgive)
- Censimento dei depositi farmaci veterinari e delle farmacie
- Censimento degli ambulatori e cliniche veterinarie
- Censimento dei canili e gattili, sia pubblici che privati, della loro capacità di ricezione ordinaria e straordinaria, e verifica della loro capacità di fornire assistenza zoiatrica
- Censimento delle strutture ricettive alberghiere disponibili ad ospitare persone con i loro animali

- Censimento delle associazioni di volontariato zoofilo e di protezione civile e stipula di protocolli d'intesa
- Censimento del personale tecnico addetto alla cattura e contenimento degli animali da compagnia
- Censimento degli autocanili e dei mezzi speciali destinati agli animali da compagnia
- Censimento delle consistenze degli strumenti di cattura ed immobilizzazione (fruste elastiche e rigide per cattura e contenimento, gabbie trappola, trasportini, reti di cattura, cerbottane, fucili e pistole lancia siringhe, recinti mobili)
- Censimento dei dispositivi individuali di protezione per gli addetti alla cattura e custodia
- Censimento delle ditte che operano nel settore del trasporto dei piccoli animali e per la gestione degli animali da compagnia morti
- Censimento delle attività convenzionate con gli enti locali (ASL, Comuni, Comunità Montane, Province, Corpo Forestale dello Stato) per la cattura e la gestione degli animali vaganti
- Censimento delle ditte che costruiscono canili e gattili prefabbricati e strutture di ricovero mobili
- Individuazione di località ove poter far sorgere ricoveri temporanei, anche in prossimità delle tendopoli
- Individuazione della capacità portante dell'ambiente (fonti trofiche, d'acqua e rifugi naturali)

#### **Trasferimento e sistemazione degli animali da compagnia e controllo delle popolazioni canine e feline vaganti - Soluzioni proposte in fase preventiva**

- Approntamento e validazione di protocolli operativi
- Predisposizione di programmi operativi e loro finanziamento
- Attivazione di programmi di informazione diretta ai proprietari degli animali da compagnia e alla popolazione scolastica, urbana e rurale
- Attivazione di programmi di formazione, prevenzione ed esercitazioni di campo
- Stima dei costi e previsione di spesa con accantonamento economico

#### **Trasferimento e sistemazione degli animali da compagnia e controllo delle popolazioni canine e feline vaganti - Soluzioni proposte in fase operativa a disastro avvenuto**

- Attivazione della responsabilità di gestione locale dell'emergenza e supporto tecnico-logistico e professionale da parte del personale della SPV del territorio interessato all'evento
- Supporto psicologico da parte del personale del DSM al personale impegnato nell'emergenza, per operare il Debriefing del personale di soccorso al rientro nella sede di residenza
- Supporto psico-sociale ai proprietari che non intendono separarsi dal proprio animale da compagnia, con sistemazione in strutture che siano disponibili ad ospitare entrambi

- Assistenza zoiatrica ai cani impegnati nella ricerca delle persone sepolte
- Supporto operativo da parte delle associazioni di volontariato zoofilo
- Controllo e cattura dei cani vaganti all'interno ed all'esterno dei campi profughi
- Attivazione di eventuali piani di abbattimento degli animali catturati e non richiesti

#### **Applicazioni pratiche del protocollo operativo in Sicilia nelle emergenze Etna ed Eolie 2001-2003**

Nello specifico si è proceduto all'individuazione dei possibili scenari su indicazione della Comunità Scientifica, predisponendo i Modelli di intervento basati sul classico sistema di Attenzione - Preallarme - Allarme che sono stati applicati alle strutture di interesse veterinario all'uopo individuate nel comprensorio dell'Etna:

- un maneggio
- due depositi alimentari di rilevanza
- presenza di circa 200 cani con proprietario
- una stalla di sosta bovini della consistenza di circa 400 capi
- una stalla di sosta bovini della consistenza di circa 100 capi
- un allevamento suino della consistenza di circa 350 capi
- cinque allevamenti avicoli della consistenza di circa 80.000 capi
- due allevamenti ovi-caprini della consistenza totale di circa 1000 capi
- uno stabilimento lattiero-caseario
- quattro centri di confezionamento uova
- un mangimificio industriale

Le attività veterinarie nell'ambito dell'emergenza Etna 2001-2003 sono state pianificate principalmente su queste tre tipologie di azioni: vigilanza sulla ristorazione collettiva, supporto alla stesura di una convenzione con le ditte produttrici per la fornitura dei pasti ed interventi di igiene urbana e di clinica all'interno delle tendopoli allestite a seguito del sisma.

Nel corso dell'emergenza Eolie le attività veterinarie sono state pianificate principalmente su queste tre linee di intervento: evacuazione di emergenza di nove asini da Stromboli con temporaneo ricovero presso un maneggio di Lipari, abbattimento e successivo indennizzo di 23 bovini a Lipari ed incremento della vigilanza sui prodotti della pesca a Panarea.

#### **CONCLUSIONI**

Il ruolo della Medicina Pubblica Veterinaria è sicuramente preponderante nella *Disastrologia Veterinaria* e nella gestione delle emergenze non epidemiche, ma deve essere supportato da specifiche azioni di formazione ed informazione del personale eventualmente demandato alla gestione delle catastrofi naturali.



RICHIESTO ACCREDITAMENTO PER 39 CREDITI FORMATIVI

## Corso per Valutatore dei Sistemi di Gestione Qualità dell'Autorità competente per la Sicurezza Alimentare (ASL, Regioni) UNI EN ISO 19011/2003, Reg. CE n. 882/2004, UNI EN ISO 9001/2008

**CREMONA, 19-23 MARZO 2012 • ROMA, 16-20 APRILE 2012**

Il corso è rivolto a personale Medico, Medico Veterinario e tecnico del settore pubblico, con responsabilità di conduzione delle Verifiche Ispettive sia all'interno della propria azienda sia presso altre aziende sanitarie locali.

**RELATORE:** Dott. Bartolomeo GRIGLIO - Medico Veterinario, Direttore Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale - ASL TO5 Chieri (TO)

**OBIETTIVI DEL CORSO:** Il corso si propone l'obiettivo di formare dei professionisti in grado di svolgere Verifiche Ispettive (audit) secondo le indicazioni fissate dalle linee guida UNI EN ISO 19011, avendo come punto focale il Regolamento CE n. 882/2004 e la norma di riferimento UNI EN ISO 9001:2008.

### PROGRAMMA

#### PRIMO GIORNO

- 08.00 Registrazione dei partecipanti
- 08.30 Presentazione del corso e illustrazione delle modalità di esame
- 09.00 **La Qualità in Sanità come strumento di lavoro quotidiano**  
**Accreditamento Istituzionale, Accreditamento Professionale e Certificazione (strumenti a confronto) Enti di mutuo riconoscimento dei certificati**
- 10.30 Pausa
- 10.45 **Presentazione delle norme ISO 14000/2004, ISO 9001/2008, ISO 19011/2003**
- 12.45 Light lunch
- 13.45 **Principali concetti ed analisi dei requisiti della norma UNI EN ISO 9001: 2008, definizioni collegate**
- 16.15 Pausa
- 16.30 **Richiami sulla Documentazione del SGQ - ISO 9001 (Manuale, Procedure, Istruzioni)**
- 18.00 Domande e discussione
- 18.30 Chiusura lavori

#### SECONDO GIORNO

- 08.15 Verifica presenze
- 08.30 **Presentazione del Regolamento CE n. 882/04 - Parte 1**
- 10.30 Pausa
- 10.45 **Presentazione del Regolamento CE n. 882/04 - Parte 2**
- 12.45 Light lunch
- 13.45 **I requisiti organizzativi previsti dal Reg. CE n. 882/04 e valutazioni di conformità operativa e documentale - Parte 1**
- 16.15 Pausa
- 16.30 **I requisiti organizzativi previsti dal Reg. CE n. 882/04 e valutazioni di conformità operativa e documentale - Parte 2**
- 18.00 Domande e discussione
- 18.30 Chiusura dei lavori. Termine della prima parte del corso

#### TERZO GIORNO

- 08.15 Verifica presenze
- 08.30 **Conduzione dell'audit di sistema di gestione per la qualità, secondo le norme ISO 19011**
- 09.30 **Tipologie di audit**
- 10.30 Pausa
- 10.45 **I principi dell'attività di audit**
- 11.45 **L'avvio dell'audit**
- 12.45 Light lunch
- 13.45 **Preparazione delle attività di audit sul posto**
- 14.15 **Svolgimento delle attività di audit sul posto**
- 15.45 Pausa
- 16.00 **L'individuazione delle non conformità, azioni preventive ed azioni correttive ed elaborazione del rapporto di audit**
- 16.30 **Lavoro di gruppo definizione criteri per la valutazione del sistema organizzativo dei servizi delle ASL (costruzione della check list di verifica) e simulazione di audit**
- 18.00 Domande e discussione
- 18.30 Chiusura dei lavori

#### QUARTO GIORNO

- 08.15 Verifica presenze
- 08.30 **Il rapporto di audit: preparazione, approvazione, distribuzione**
- 09.15 **La chiusura dell'audit con simulazione a gruppi della riunione di chiusura**
- 11.15 Pausa
- 11.30 **Conduzione di azioni successive all'audit**
- 11.45 **Valutazione degli auditor: competenza, comportamento durante la visita ispettiva**
- 12.45 Light lunch
- 13.45 **Tecniche di comunicazione**
- 15.45 Pausa
- 16.00 **Esercitazione a gruppi: casi di studio competenza, comunicazione e comportamento**
- 18.00 Correzione dell'esercitazione
- 18.30 Chiusura dei lavori

#### QUINTO GIORNO

- 08.15 Verifica presenze
- 08.30 Riepilogo argomenti trattati nel corso
- 09.30 **Prova d'esame: test di valutazione sulla conoscenza delle norme**
- 11.00 Pausa
- 11.15 **Prova d'esame: analisi di un caso di studio**
- 13.00 Light lunch
- 14.00 Eventuali colloqui per i candidati con punteggio inferiore al minimo
- 16.00 Chiusura del corso e consegna attestati per valutatori

#### ESAME FINALE

- Questionario, con domande aperte e chiuse
  - Valutazione di un caso studio, che simula un audit in campo, nel quale il candidato deve individuare le Non Conformità rispetto al Regolamento CE 882/04, ISO 9001/2008 e redigere un rapporto finale di audit secondo la UNI EN ISO 19011
- La prova d'esame finale sarà tenuta da un Commissario d'esame individuato da AICQ Piemonte.**

L'esame si considera superato a fronte del raggiungimento di un punteggio minimo di 67/100. Tra i punteggi di 60/100 e 67/100 sarà effettuato un colloquio di verifica. In caso di superamento dell'esame verrà rilasciato un attestato di **Valutatore dei Sistemi di Gestione Qualità dell'Autorità competente per la Sicurezza Alimentare (ASL, Regioni)**.

#### QUOTE DI PARTECIPAZIONE

- Socio AIVEMP € 850,00 + IVA (21%)
- Non socio € 1.420,00 + IVA (21%)

(vedi alla pagina seguente il modulo di iscrizione al Corso)

#### INFORMAZIONI

Segreteria AIVEMP - Lara Zava - Tel. 0372/40.35.41  
Fax 0372/40.35.40 - E-mail: segreteria@aivemp.it

*Gli organizzatori si impegnano a rispettare il programma pubblicato, che rimane tuttavia suscettibile di variazioni per cause di forza maggiore.*

# MODULO DI ISCRIZIONE AL CORSO

Corso per Valutatore dei Sistemi di Gestione Qualità dell'Autorità competente per la Sicurezza Alimentare (ASL, Regioni) UNI EN ISO 19011/2003, Reg. CE n. 882/2004, UNI EN ISO 9001/2008

CREMONA, 19-23 MARZO 2012 • ROMA, 16-20 APRILE 2012

Da inviare in busta chiusa ad AIVEMP - Via Trecchi, 20 - I - 26100 Cremona  
o al fax 0372/403540 - Entro il 20 Febbraio 2012

## IL SOTTOSCRITTO

COGNOME ..... NOME .....  
VIA .....  
CAP, CITTÀ E PROVINCIA .....  
TELEFONO ..... CELL. ....  
EMAIL .....  
PROFESSIONE .....  
CODICE FISCALE (dato richiesto per il rilascio dei crediti ECM) .....  
ORDINE DEI VETERINARI DI ..... TESSERA N. ....

## CHIEDE DI ISCRIVERSI ALLA SEGUENTE EDIZIONE:

CREMONA, 19-23 MARZO 2012

ROMA, 16-20 APRILE 2012

## VERSANDO LA QUOTA:

€ 850,00 + IVA (21%) come SOCIO AIVEMP

€ 1.420,00 + IVA (21%) come NON SOCIO

## TRAMITE LA SEGUENTE MODALITÀ DI PAGAMENTO:

Vaglia postale intestato a E.V. Soc. Cons. a r.l. - Via Trecchi, 20 - 26100 Cremona  
(si prega di indicare la causale del versamento. Allegare fotocopia del versamento)

Carta di credito     Carta Si     Mastercard     Visa    (non si accettano carte elettroniche)

Intestata a .....

Numero della carta

(3 numeri sul retro)    (obbligatorio)    Scadenza (mese e anno)

Assegno bancario non trasferibile o assegno circolare intestato a Ev. Soc. Cons. A.R.L.  
(da allegare alla presente scheda)

## FATTURAZIONE

La fattura dovrà essere intestata a: .....

Domicilio fiscale .....

PARTITA IVA

CODICE FISCALE                           (solo se non in possesso di Partita IVA)

## ATTIVAZIONE DEL CORSO

Il Corso sarà attivato solo in caso di raggiungimento di un quorum minimo di presenze che sarà stabilito dall'organizzazione. In caso di mancata attivazione si darà luogo al rimborso della quota versata. Non verranno accettate più di 20 domande di iscrizione. Agli iscritti verrà inviata una comunicazione **solo in caso di mancata accettazione**.

La frequenza al corso è obbligatoria.

## RINUNCE

Le richieste di rinuncia verranno totalmente rimborsate solo se pervenute entro 20 gg dalla data di inizio del corso. In caso contrario l'amministrazione non darà luogo a rimborso alcuno.

DATA ..... FIRMA .....

**PRIVACY:** Ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 (G.U. 29 luglio 2003, Serie generale n. 174, Supplemento ordinario n. 123/L), il sottoscritto acconsente al trattamento dei dati sopra indicati, consapevole che l'esecuzione dei servizi richiesti non può avere luogo senza le comunicazioni dei dati personali all'AIVEMP e/o ai soggetti a cui la stessa deve rivolgersi.

FIRMA .....



# Passato, presente e futuro dell'ispezione delle carni in Italia

**Eugenio Scanziani**

DVM, Dipl. ECVF - Dipartimento di Patologia Animale, Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Milano

L'ispezione sanitaria delle carni viene codificata compiutamente in Italia, così come in altri Paesi europei, intorno all'inizio del XX secolo. L'ispezione delle carni si è identificata principalmente in due interventi condotti dal veterinario ufficiale: l'ispezione *ante mortem* basata sul rilievo di sintomi clinici e l'esame ispettivo *post mortem* basato sul rilievo di lesioni anatomico-patologiche negli organi e tessuti dell'animale macellato allo scopo di emettere il giudizio ispettivo sulla destinazione delle carni che possono essere adibite al libero consumo alimentare umano o meno. La definizione attuale di ispezione si è notevolmente allargata come ben espresso dal Reg. CE 854/2004: "esame di stabilimenti, di animali e di prodotti alimentari e della loro trasformazione, delle aziende del settore dei prodotti alimentari e del loro sistema di gestione e di produzione compresi documenti, test sul prodotto finito e sulle prassi di somministrazione di mangimi, nonché dell'origine e destinazione degli input e output di produzione per verificare che tutte queste voci siano conformi alle prescrizioni di legge".

Le norme giuridiche che hanno regolamentato l'ispezione delle carni in Italia nell'ultimo secolo sono:

- 1) Regio Decreto (RD) 3298/1928: "Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni" che è rimasto in vigore per 66 anni.
- 2) D.Lvo 286/1994: "Attuazione delle Dirr. CE 497 e 498/1991 concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche". Rimasto in vigore per 10 anni.
- 3) Regg. CE 852, 853 e 854/2004: "Pacchetto igiene" (852 - Sull'igiene dei prodotti alimentari; 853 - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; 854 - Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano), in vigore da 3 anni.

Il RD 3298/1928 era suddiviso in 63 articoli raggruppati in 8 capitoli. Nel capitolo 2 erano raccolte, le principali indicazioni riguardanti l'ispezione delle carni, in particolare nei seguenti articoli:

- art. 12) Ispezione sanitaria post-mortem
- art. 20) Macellazione d'urgenza, visita collegiale, malattie infettive
- art. 22) Avvelenamento
- art. 23) Tubercolosi
- art. 24) Cisticercosi
- art. 25) Trichinellosi
- art. 26) Tumori
- art. 27) Lesioni parassitarie o di altra natura a carattere localizzato.

Le norme di questa Legge erano estremamente sintetiche e partivano dal presupposto di considerare la carne una preziosa risorsa alimentare che non doveva essere distrutta con leggerezza. A questo riguardo si riporta, quale esempio, l'art. 22: "Le carni degli animali uccisi o morti in seguito ad avvelenamento (alcaloidi, sali metallici, piante velenose, ecc.), purché sufficientemente dissanguati ed immediatamente eviscerati, possono essere assegnate alla bassa macelleria, previo completo sequestro di tutti i visceri e parenchimi interni, della mammella e della testa, che devono essere distrutti." In effetti lo spaccio di bassa macelleria, spesso annesso ai macelli pubblici, in cui venivano vendute carni di livello sanitario "al limite" o sanificate (per esempio tramite cottura), rispondeva alla necessità di non sprecare risorse alimentari. La mancanza di un adeguato supporto diagnostico (esami di laboratorio in particolare) veniva in qualche modo sopperita dalla cosiddetta visita collegiale così prevista dalla norma "In caso di macellazione di urgenza con reperto di non assoluta perfetta chiarezza e nei casi di malattie infettive dei suini e dei vitelli o per enteriti, metriti, mastiti, o sierositi infettive il giudizio ispettivo deve essere dato collegialmente (direttore del macello). Nel caso di singolo veterinario viene richiesto l'intervento del veterinario provinciale o di un docente di ispezione o di un direttore di macello." Va notato infine che alcuni articoli del Regio Decreto sono tuttora in vigore, ad esempio per quanto riguarda la disciplina della macellazione domiciliare.

Il D.Lvo 286/1994 recepiva precedenti direttive CE e rappresentava il consolidamento di procedimenti ispettivi comuni a tutti i Paesi della Comunità Europea. In tale legge venivano fornite indicazioni molto dettagliate per l'esecuzione della visita ispettiva post mortem, indicazioni totalmente mantenute anche nella più recente normativa. Viene considerata una lista delle più importanti malattie infettive di preminente interesse ispettivo, per ognuna di queste malattie viene fornito un preciso indirizzo ispettivo sia in sede di visita ante che post mortem. Inoltre, il D.Lvo 286/1994 ha avuto il pregio di sottolineare i concetti di localizzato/generalizzato e acuto/cronico nella corretta interpretazione ispettiva di malattie/lesioni. Si evidenzia una forte preoccupazione per la possibile presenza di residui indesiderati nelle carni. A questo riguardo si riportano le seguenti indicazioni: "Sono inoltre dichiarate non idonee al consumo umano le carni di animali trattati con sostanze ad azione ormonale o antiormonale non consentite, trattate con prodotti inteneritori o con radiazioni ionizzanti o ultraviolette o contenenti residui di farmaci, di antibiotici o antiparassitari."

Le principali norme che, attualmente, prevedono e regolano la vigilanza veterinaria permanente sugli alimenti di origine animale sono contenute nel cosiddetto

“pacchetto igiene” di recente emanazione e in particolare nei Regg. CE 852/2004 (igiene dei prodotti alimentari), 853/2004 (norme specifiche in materia d’igiene per i prodotti alimentari di origine animale) e 854/2004 (norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale). Questi Regolamenti hanno per obiettivo la riformulazione della legislazione comunitaria in materia di norme d’igiene alimentare, di questioni di polizia sanitaria legate alla commercializzazione dei prodotti di origine animale e di controlli ufficiali concernenti i prodotti di origine animale. La nuova legislazione prevede, in particolare, che ciascuno degli attori che compongono la catena alimentare sarà responsabile essenzialmente della sicurezza alimentare e dell’applicabilità a tutti i prodotti alimentari e a tutti gli operatori della catena alimentare (dalla fattoria alla tavola) di una politica unica e trasparente in materia di igiene che preveda altresì strumenti efficaci per garantire la sicurezza alimentare e gestire ogni eventuale futura crisi nella filiera. In questi Regolamenti sono contenute informazioni tecniche inerenti l’ispezione sanitaria delle carni e che consentono al veterinario ispettore di compiere correttamente gli atti ufficiali a cui è demandato (come ad esempio le modalità di esecuzione dell’ispezione *ante mortem*, dell’esame ispettivo *post mortem* e i criteri da adottare nella formulazione del giudizio ispettivo). Nel senso della “tutela della salute del consumatore” a queste norme si deve aggiungere il Reg. CE 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Le modalità di esecuzione della visita ispettiva non si sono sostanzialmente modificate da circa un secolo. Tuttavia i limiti di tale approccio ispettivo sono numerosi:

- È principalmente basato sull’esame *post mortem* (lungo, ripetitivo e laborioso).
- È principalmente basato sull’esame del singolo soggetto.
- È poco elastico.
- È inefficace nello svelare problemi occulti (occulto = ciò che non si vede, che non si va a vedere, che si va a vedere con un metodo sbagliato, che non viene documentato, che non viene trasmesso) come ad esempio la toxoplasmosi.
- Non identifica le contaminazioni (es. coli, salmonelle, campylobacter).

Anche la preparazione del veterinario ispettore deve essere adeguatamente modernizzata. In tal senso è indicativa la lunga lista delle conoscenze che dovrebbe possedere secondo quanto riportato nel pacchetto igiene:

- Normativa riguardante la sicurezza alimentare.
- Nozioni fondamentali sulla trasformazione degli alimenti.
- Buone prassi igieniche e HACCP.
- Prevenzione e controllo dei rischi per la salute umana.
- Principi ed applicazioni dei moderni metodi di analisi.
- Malattie umane di origine alimentare.
- Aspetti rilevanti delle TSE.
- Benessere animale (trasporto, macellazione).
- Problemi ambientali (impatto, rifiuti).
- Formazione del personale addetto.

- Buone prassi di allevamento.
- Principi e metodi dell’analisi del rischio.
- Sistemi di monitoraggio e sorveglianza.
- Audit e valutazione regolamentare dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare.
- Principi di precauzione, informazione e comunicazione del rischio.

Prendendo in considerazione il passato ed il presente dell’Ispezione delle carni in Italia, possono essere fatte le seguenti considerazioni:

- 1) Le vecchie norme erano improntate ad un criterio di risparmio delle risorse alimentari. Si percepiva la necessità di non sprecare assolutamente nulla (es. bassa macelleria).
- 2) Le nuove norme guardano con crescente preoccupazione agli aspetti legati alla presenza di “residui”.
- 3) Permangono costanti preoccupazioni sanitarie legate ad agenti biologici conosciuti da moltissimo tempo e potenzialmente eradicabili con una buona prassi ispettiva (es. cisticercosi, trichinellosi, tubercolosi).
- 4) Alcuni agenti (es. BSE) sono comparsi con conseguenze ispettive di straordinaria importanza. Da qui la necessità di affrontare con professionalità cambiamenti radicali e repentini dettati da scenari assolutamente nuovi e imprevedibili.
- 5) Le vecchie norme concentravano la loro attenzione sugli aspetti sanitari mentre attualmente sempre maggior risalto assumono gli aspetti igienici (es. cariche microbiche come causa di esclusione dal consumo umano).
- 6) Attuale tendenza a comporre un elenco dettagliato delle condizioni che impongono l’esclusione dal consumo umano delle carni lasciando minor libertà interpretativa. Tuttavia il “pacchetto igiene” risulta meno efficace rispetto al DL 286/1994 nel delineare le malattie di preminente interesse ispettivo.
- 7) Attuale tendenza a spostare verso l’allevamento una serie di osservazioni e controlli.
- 8) Attuale tendenza ad individuare parametri oggettivi di valutazione (es. cariche microbiche).
- 9) Sempre più frequenti sono le emergenze sanitarie/mediatiche (BSE, Ormone della crescita, Melamina, Influenza aviaria, Influenza suina).

Infine, prendendo in considerazione il presente ed il futuro dell’Ispezione delle carni in Italia, possono essere fatte le seguenti considerazioni:

- 1) Lo schema generale della visita ispettiva *post mortem* non è sostanzialmente cambiato dal 1928. I dati dimostrano che tale schema non è stato in grado di risolvere problemi sanitari che teoricamente potevano essere risolti. L’introduzione e la validazione di nuovi sistemi diagnostici (sierologia per cisticercosi) e gestionali (allevamenti indenni per trichinellosi) sono quindi auspicabili.
- 2) Formulare il giudizio ispettivo basandosi sulla integrazione dei dati documentali, epidemiologici, di allevamento, clinici, anatomo patologici, microbiologici, tossicologici, di audit, ecc. Good Manufacturing Practices (GMP)/Good Hygienic Practices (GHP) and Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).

- 3) L'esame ispettivo e la formulazione del giudizio ispettivo devono fare riferimento all'analisi di un gruppo e non del singolo animale. In tal senso si potrebbe arrivare all'esame di "un numero statisticamente significativo" di organi/animali.
- 4) Maggiore interesse verso patologie "invisibili" quali presenza di residui e minore interesse verso patologie visibili (es tumori) ma non associate a pericolosità per il consumatore.
- 5) Registrazione capillare e standardizzata delle lesioni rilevabili al macello (osservatorio epidemiologico) con la stesura di report disponibili agli interessati.
- 6) Progettazione di percorsi formativi pre e post laurea in grado di preparare il veterinario ispettore del futuro.
- 7) Validare nuovi metodi di screening sanitario di gruppo (ematologia ed ematochimica)
- 8) Affrontare con professionalità le problematiche legate al benessere animale.
- 9) Rivolgere attenzione alle istanze (giuste o sbagliate che siano) dei consumatori.
- 10) Affrontare l'attività ispettiva con dinamismo (scientifico) e con la dovuta elasticità ai cambiamenti.
- 11) Restare ancorati alla Medicina Veterinaria, sia alla sua solida tradizione che a tutte le numerose ed importanti innovazioni scientifiche.

*Abstract della relazione tenuta durante il corso organizzato da ANMVI International e AIVEMP "Modernizzazione della ispezione delle carni: lo scenario attuale e quello futuro" tenutosi a Cremona il 24-25 Novembre 2011*

#### Bibliografia

Scanziani E., Stella S. Ghisleni G - Manuale di ispezione e controllo delle carni. CEA (Casa Editrice Ambrosiana), Milano, 2008.

## Consigli di comportamento per i bambini immunocompromessi: un progetto di prevenzione integrata

**Franca Fagioli\***, **Bartolomeo Griglio\*\***, **Giuseppe Sattanino\*\***, **Mareva Giacchino\***, **Valentina Marotta\*\***, **Paola Quarello\***, **Claudio Maggi\*\*\***, **Armando Boglione\*\***

\*Pediatria, Oncoematologia AO OIRM, S. Anna Torino

\*\*Medico Veterinario Igienista Ce.I.R.S.A. ASL TO5

\*\*\*Medico Igienista Ce.I.R.S.A. ASL TO5

I pazienti oncologici rappresentano una fascia di popolazione che, per la malattia ed i trattamenti a cui sono sottoposti, risultano maggiormente esposti alla possibilità di contrarre un'infezione o un'infestazione aumentandone inoltre la gravità del decorso.

Questa situazione è ben conosciuta dai sanitari che operano nei reparti di oncologia con la tendenza a fornire al paziente ed ai suoi parenti informazioni molto restrittive, relative all'alimentazione ed ai comportamenti di vita quotidiana, al fine di ridurre l'esposizione a fattori di rischio che possono risultare particolarmente gravi nel corso della malattia.

Nell'interesse del paziente talvolta le indicazioni fornite risultano estremamente restrittive sino ad arrivare, se correttamente applicate, a pregiudicare fortemente la qualità della vita con potenziali ricadute, a livello psicologico, sulle possibilità di guarigione. Talvolta all'interno dei reparti esistono inoltre opinioni diverse rispetto ai potenziali pericoli con il rischio di avere flussi di informazioni differenti a seconda dell'operatore con aumento delle ansie e disorientamento del paziente e dei suoi familiari.

Al fine di individuare un corretto percorso informativo è pertanto stata instaurata una collaborazione tra il reparto di Oncoematologia Pediatrica dell'Ospedale Regina Margherita e il centro di ricerca e documentazione sulla sicurezza alimentare dell'ASLTO5.

Partendo da un gruppo di lavoro multidisciplinare che ha visto la partecipazione di oncologi, infettivologi,

esperti in sicurezza alimentare e zoonosi, sono stati analizzati, sulla base di evidenze scientifiche, i fattori di pericolo inerenti la sicurezza degli alimenti e il contatto con gli animali d'affezione valutando, mediante tecniche di risk assessment, l'effettiva probabilità di infezione o infestazione nella realtà piemontese.

#### PRECAUZIONI ALIMENTARI DURANTE LA TERAPIA ONCOLOGICA

Le infezioni contratte attraverso gli alimenti possono essere provocate da molti microrganismi, quali batteri, virus o protozoi. La maggior parte di queste infezioni derivano da un'impropria conservazione o manipolazione dei cibi per cui possono essere evitate con alcune semplici misure di prevenzione.

Un generale rispetto delle linee guida per la sicurezza alimentare, senza ricorrere ad un'estesa proibizione di interi gruppi di alimenti, fornisce sufficienti garanzie nei bambini sottoposti a trattamenti chemio- e/o radio-terapici.

**Per bambini sottoposti a trattamenti più intensivi, come il trapianto di cellule staminali, o nelle fasi di neutropenia severa, è necessario seguire indicazioni più rigide ed in particolare assumere solo cibi cotti.**

**TABELLA ALIMENTI**

<b>Alimento</b>	<b>Tipologia</b>		<b>Consigli per il consumo</b>
<b>Cereali</b>	Tutti i tipi	😊	OK
<b>Torte</b>	Non farcite	😊	OK
	Farcite	🚫	DA EVITARE
<b>Formaggi</b>	Formaggi stagionati	😊	OK
	Formaggi molli/semimolli con crosta e muffe (es. gorgonzola, brie)	🚫	DA EVITARE
	Mozzarella - Formaggi spalmabili confezionati (stracchino, crescenza)	😊	Evitare la conservazione prolungata dopo l'apertura
<b>Latte, Yogurt, Gelati</b>	Fresco o a lunga conservazione (UHT); gelati confezionati	😊	OK
	Latte crudo acquistato dai distributori, latte crudo di capra, gelati non confezionati	🚫	DA EVITARE
<b>Uova</b>	Cotte	😊	OK
	Crude o poco cotte (coque, occhio di bue, zabaione, maionese, creme, tiramisù)	🚫	DA EVITARE
<b>Carni</b>	Carni cotte di tutte le specie	😊	Cuocere bene, consumare ancora calde
	Carni crude macinate o a fette (carpaccio)	🚫	DA EVITARE
	Carni in scatola	😊	Consumare subito dopo l'apertura, evitare la conservazione
	Carni affumicate	🚫	DA EVITARE
<b>Prodotti di salumeria</b>	Carni salate stagionate (prosciutto crudo D.O.P, bresaola, speck, pancetta)	🚫	DA EVITARE
	Salami stagionati (Ungherese, Milano, Crespone)		
	Salami freschi (salsiccia) o poco stagionati		
	Carni salate cotte (prosciutto cotto, mortadella, porchetta)	😊	OK da conservare in frigo ben protette evitando la conservazione prolungata
<b>Pesce</b>	Pesce crudo (sushi, sashimi)	🚫	DA EVITARE
	Pesce cotto	😊	OK pesci di piccole dimensioni
	Pesce affumicato	🚫	DA EVITARE
	Molluschi/Ostriche/ Crostacei	🚫	DA EVITARE
<b>Frutta e verdura</b>	Frutta	😊	Ben sbucciata
	Frutta in scatola	😊	OK
	Verdure in busta prelavate e confezionate	😊	Consumare solo dopo accurato lavaggio
	Verdure congelate Erbe aromatiche	😊	OK Consumare previa cottura
	Insalate già pronte al bar o in gastronomia	🚫	DA EVITARE
<b>Avanzi di piatti cotti</b>		🚫	È opportuno somministrare solo cibi freschi

**COME INTERPRETARE LA TABELLA**

Gli alimenti o gruppi di alimenti classificati in 2 categorie.

😊 **ALIMENTI SICURI** - Sono cibi per i quali non sono state evidenziate controindicazioni.

🚫 **ALIMENTI DA EVITARE** - Sono cibi ritenuti non adatti per il consumo durante il trattamento chemio- e radio-terapico.

L'obiettivo del lavoro è stato quello di individuare i rischi effettivi per ridurre, per quanto possibile, i divieti che soprattutto per i bambini già colpiti da una grave patologia riducono fortemente la qualità della vita. Sulla base dei dati ottenuti è stata predisposta una linea guida destinata ai genitori dei bambini malati con

lo scopo di fornire indicazioni univoche e semplici sulle buone pratiche da impiegare per una corretta gestione degli alimenti, sui cibi da evitare e sulla gestione del rapporto con gli animali d'affezione che spesso rappresentano un importante riferimento nella vita del bambino.



## I PRINCIPALI PERICOLI

Agente	Alimenti associati/Fonti
<b>Campylobacter jejuni</b>	Acqua contaminata, latte crudo non pastorizzato, carne di pollo e frutti di mare crudi o poco cotti.
<b>Cryptosporidium</b>	Acqua contaminata da qualsiasi fonte (anche piscina o lago), alimenti crudi o contaminati.
<b>Escherichia Coli 0157:H7</b>	Carni bovine poco cotte, soprattutto hamburger, latte e succhi di frutta non pastorizzati o "freschi" (es. sidro di mele), gelati artigianali, frutta e verdura crude contaminate, acqua contaminata, trasmissione da persona a persona.
<b>Listeria monocytogenes</b>	Hot dog contaminati, alimenti e prodotti gastronomici pronti al consumo (es. al bar), formaggi molli/semimolli con crosta e muffe (es. gorgonzola, brie), latte crudo, pesce crudo, prodotti ittici affumicati.
<b>Norovirus (e altri Calicivirus)</b>	Frutti di mare, alimenti o acqua contaminati, cibi pronti al consumo (insalate, panini, macedonia di frutta) contaminati dalla manipolazione del personale infetto.
<b>Salmonella</b>	Uova crude o poco cotte, salami freschi poco stagionati di piccole dimensioni prodotti a livello familiare, latte crudo, gelati artigianali, frutti di mare crudi, verdure contaminate.
<b>Toxoplasma gondii</b>	Carni crude ed affumicate, salumi freschi poco stagionati, insalate già pronte al bar o in gastronomia.
<b>Vibrio vulnificus</b>	Pesce e frutti di mare crudi o poco cotti.

## NORME DI COMPORTAMENTO ALIMENTARE

Per i bambini immunocompromessi è importante:

- scegliere una dieta nutriente composta da un'ampia varietà di alimenti come verdure, frutta, latticini, pane, cereali, pasta, carne magra, pesce, uova;
- assumere molti liquidi;
- mangiare solo cibi freschi ben cotti;
- quando si riscaldano i cibi (un solo ciclo di riscaldamento), assicurarsi che siano caldi in modo completo ed uniforme;
- non mangiare alimenti in luoghi dove ci siano dubbi riguardo l'igiene della loro preparazione o della loro conservazione.

## QUATTRO REGOLE DA NON DIMENTICARE

### Lavare

- Lavare sempre le mani prima e dopo aver maneggiato il cibo.
- Pulire gli utensili da cucina venuti a contatto con cibi crudi.
- Lavare sempre con acqua calda e sapone le superfici prima di preparare alimenti diversi e al termine del lavoro.

### Coprire

- L'unico momento in cui il cibo deve essere scoperto e quando lo si mangia!
- Ricordare che cibi diversi (cotti e crudi) non dovrebbero mai venire a contatto tra loro.

### Raffreddare

- Conservare sempre gli alimenti in frigorifero dopo l'apertura.
- In frigorifero tenere separati i cibi cotti da quelli crudi.

### Cuocere

Ricordare di cuocere bene carne e pesce e di riscaldare bene gli avanzi del pasto prima di consumarli.

## SALE

L'eccessivo consumo di sale, specie se in concomitanza con la terapia cortisonica, aumenta il rischio di ipertensione. È quindi importante sforzarsi di ridurre l'assunzione di sale adottando i seguenti accorgimenti:

- non aggiungere sale a cibi già conditi;
- non eccedere nel consumo di alimenti molto salati;
- preferire pane e cracker senza sale;
- leggere le etichette e scegliere alimenti dichiarati a basso contenuto di sodio.



## ZUCCHERI SEMPLICI

Durante la somministrazione di cortisone l'azione dell'insulina prodotta dal pancreas può divenire insufficiente e causare un rialzo degli zuccheri nel sangue fino ad un vero e proprio diabete.

È opportuno pertanto fare particolare attenzione all'assunzione di cibi ad alto contenuto di zuccheri semplici come caramelle, gelatine, miele, sciroppi, biscotti.



## CONSERVAZIONE DOMESTICA DEGLI ALIMENTI

Per evitare la crescita di batteri potenzialmente pericolosi si devono mantenere gli alimenti a temperature al di sotto dei + 4°C o al di sopra dei +60°C. Il frigorifero per svolgere correttamente la propria funzione di conservazione dovrebbe mantenere gli alimenti sotto i + 4°C.

In realtà, ci sono batteri che crescono, seppur lentamente, anche alla T° dei frigoriferi che quindi dovrebbero essere mantenuti puliti e periodicamente sanificati con idonei prodotti commerciali.



### Alcuni consigli utili

1. Completata la spesa, riporre in frigorifero gli alimenti deperibili appena possibile.
2. Non scongelare gli alimenti a temperatura ambiente ma nel frigorifero o nel forno a microonde (in questo caso la cottura deve essere immediata).

- I piatti pronti in grosse pezzature possono limitare la diffusione del freddo e consentire ai batteri di crescere nelle parti meno esposte. È preferibile porre gli alimenti in piccoli contenitori, non troppo profondi, che si raffreddano in fretta.
- Non lavare frutta o verdura prima di metterla in frigo: l'aumento di umidità favorisce la crescita delle muffe e dei batteri.

## SICUREZZA ALIMENTARE NEL FARE LA SPESA

Esistono alcuni accorgimenti che devono essere adottati per garantire la sicurezza degli alimenti durante la spesa ed il trasporto a casa.

### L'esposizione refrigerata

Nei frigoriferi e congelatori per la vendita self-service, i prodotti non dovrebbero essere accumulati in modo eccessivo. I banchi espositivi aperti hanno una linea, in genere rossa, che rappresenta il "limite di carico", cioè il punto oltre il quale non devono essere collocati i cibi. In tutti i frigoriferi deve essere presente il termometro in posizione facilmente leggibile: i surgelati richiedono temperature uguali o inferiori ai -18°, mentre i prodotti refrigerati devono trovarsi a temperature inferiori ai +4°C.

### Gli acquisti da evitare

- Cartoni, pellicole plastiche, scatolame aperto o rotto.
- Confezioni con pellicole plastiche o scatolame sottovuoto in cui si noti la presenza di aria (gonfi o bombati).
- Latte, yogurt ed altri cibi che devono essere conservati refrigerati o surgelati, tenuti fuori frigo.
- Cibi refrigerati o surgelati tenuti al di sopra dei limiti di carico dei frigoriferi o a temperature non idonee.
- Surgelati ricoperti da uno strato di brina che indica che hanno subito sbalzi termici.
- Prodotti scaduti.

## ALCUNI CONSIGLI UTILI

- Scegliere sempre i cibi refrigerati o surgelati verso il termine del giro della spesa.
- I cibi refrigerati o surgelati dovrebbero essere posti a contatto tra loro in modo da garantire una miglior conservazione. Per i prodotti surgelati è opportuno munirsi degli appositi sacchetti termici in grado di prevenire scongelamenti.
- L'acquisto di pollo arrosto o altri piatti precucinati caldi deve avvenire come ultima cosa prima di lasciare il punto vendita. Questi prodotti devono essere posti in contenitori o borse separate dai prodotti freddi e consumati in fretta.
- Chiedere sempre un sacchetto impermeabile per le carni fresche al fine di evitare la fuoriuscita di liquidi che possono contaminare altri prodotti.
- Evitare di lasciare i cibi nell'auto esposta al sole.
- Quando si arriva a casa, porre immediatamente i prodotti che lo richiedono in frigorifero o in congelatore.

## ANIMALI DOMESTICI



Gli animali domestici rappresentano un potenziale rischio di trasmissione di zoonosi in special modo per i pazienti immunocompromessi.

La trasmissione può avvenire mediante la via orale (ingestione di saliva, urine, feci, latte), via aerea o per contatto diretto.

I rischi legati alla trasmissione di malattie dall'animale all'uomo possono essere tuttavia minimizzati seguendo alcune norme igieniche di base.

### I PRINCIPALI PERICOLI

Agente	Animali
Ascaridi	Cani, gatti
Bartonella henselae	Gatti
Campylobacter	Cani, gatti, animali di fattoria, cavalli
Cryptococcus	Piccioni
Cryptosporidium	Cani, gatti, animali di fattoria, cavalli, furetti
Giardia lamblia	Cani, furetti
Mycobacterium marinum	Pesci
Chlamydia psittaci	Uccelli
Salmonella	Cani, gatti, galline, uccelli, palmipedi, pesci, conigli, cavalli
Toxoplasma gondii	Gatti

### NORME IGIENICHE

#### (se presente animale domestico)

- Lavare spesso le mani, specialmente prima di mangiare.
- Evitare il contatto con fluidi corporei dell'animale domestico come vomito, feci, urine o saliva; in caso di contatto, lavare accuratamente le mani e disinfettare il pavimento.
- Tenere la lettiera lontana dalla cucina e dalle aree in cui si mangia.
- Fare in modo che sia un soggetto non immunocompromesso ad occuparsi della pulizia quotidiana e disinfezione mensile della lettiera.
- Il bambino non deve venire a contatto con l'acqua contenuta nell'acquario né manipolare pesci o anfibi.
- Non lasciare che l'animale beva acqua non sicura o mangi carne cruda o poco cotta.
- Non lasciarsi leccare, specie se presenti ferite.
- Mantenere il manto dell'animale sano; utilizzare prodotti indicati dal veterinario per controllare le infestazioni da pulci.
- Mantenere corte le unghie dell'animale in modo da evitare graffi.
- Lavare con acqua e sapone e disinfettare i morsi o graffi immediatamente. Se si viene morsi rivolgersi al medico.
- Scoraggiare l'animale quando tenta di graffiare o mordere. Evitare di giocare in modo violento.
- Non camminare a piedi scalzi o a contatto con terreno o sabbia dove è più probabile trovare feci di animali.

- Tenere l'animale in casa in modo che non riesca a predare topi, uccelli o altri animali che possono rappresentare un veicolo di malattie trasmissibili.

## ASSISTENZA VETERINARIA

- Portare l'animale dal veterinario di fiducia per un check-up completo almeno una volta l'anno e ogni volta che sviluppa diarrea o si ammala.
- Ogni nuovo animale che viene introdotto in casa deve essere visitato dal veterinario.
- Effettuare le vaccinazioni annuali consultando il veterinario per stabilire il miglior protocollo per la propria zona.

## RACCOMANDAZIONI

Possono essere mantenuti in casa animali domestici quali cani e gatti se già presenti, mentre è sconsigliata l'introduzione di nuovi animali specie se cuccioli.

I cuccioli hanno infatti maggiore probabilità rispetto agli animali adulti sani di veicolare malattie per cui un bambino immunocompromesso dovrebbe evitare di prendere in casa un cucciolo e preferire animali sopra i nove-dodici mesi di età.

## GLI ANIMALI DA EVITARE

Devono essere evitati del tutto alcuni animali che rappresentano un alto rischio infettivo quali: animali randagi, animali con diarrea, rettili (tartarughe, lucertole e serpenti), anfibi, alcuni animali domestici quali furetti, conigli, roditori (criceti, gerbilli) e uccelli (compresi i piccioni, pulcini, anatrocchi e pappagalli).

Evitare inoltre visite a maneggi e cascine.

In concomitanza con la distribuzione della guida presso il reparto è stato previsto un percorso di verifica per la valutazione della ricaduta delle informazioni sulle famiglie al fine di apportare modifiche e miglioramenti al lavoro svolto.

L'approccio multidisciplinare e la collaborazione tra servizi diversi ha consentito uno scambio di informazioni estremamente costruttivo che si ritiene possa rappresentare un modello operativo per altre iniziative di prevenzione primaria in campo clinico così come previste dallo sviluppo, in Piemonte, della direzione integrata della prevenzione.

*Le informazioni della presente pubblicazione sono ottenute dalla valutazione della letteratura scientifica e dalla consultazione di esperti e non sono da ritenersi esaustive.*



# SICUREZZA ALIMENTARE E CONTROLLI UFFICIALI NELLE FILIERE CORTE E PRODUZIONI LOCALI. ASPETTI SPECIFICI, BENEFICI E RISCHI EMERGENTI.

FOOD SAFETY AND OFFICIAL CONTROLS ON SHORT CHAINS AND LOCAL PRODUCTION ISSUES.  
SPECIFIC ASPECTS, BENEFITS AND EMERGING RISKS.

Cremona, 2-4 Aprile 2012

## FINALITÀ ED OBIETTIVI FORMATIVI

Queste filiere produttive si stanno consolidando perché prendono consapevolezza di nuovi ruoli nell'economia produttiva del Paese, aprendosi ad interessanti prospettive anche nella tutela del territorio. Di pari passo i sistemi di controllo, di gestione e di prevenzione dei rischi di queste filiere produttive hanno bisogno di essere maggiormente strutturati per poter fornire pari garanzie di sicurezza alimentare al consumatore, tutelare il benessere e preservare l'ambiente.



RICHIESTO ACCREDITAMENTO

Organizzato da



EV Soc Cons ARL è una Società con sistema qualità certificato ISO 9001:2008

Premio Lombardia Eccellente nell'ambito del Progetto di Internazionalizzazione della professione medico veterinaria: la formazione per la sicurezza alimentare. Il modello Regione Lombardia

PARTECIPAZIONE GRATUITA E RISERVATA  
PER MEDICI VETERINARI

Con il contributo di



Regione Lombardia  
Istruzione, Formazione e Lavoro

## Misurazioni per valutare il benessere della vacche da latte e dei suini

L'EFSA pubblica due nuovi pareri scientifici. I primi di una serie che riguarderà tutte le specie da allevamento



Le misurazioni per valutare il benessere delle vacche da latte e dei suini basate sull'animale sono efficaci e dovrebbero essere utilizzate ogniqualvolta possibile, si sostiene in due recenti pareri scientifici dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).

Le raccomandazioni del gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sulla salute e il benessere degli animali (AHAW) vengono presentate assieme a una cosiddetta 'toolbox' dalla quale scienziati, veterinari e allevatori possono selezionare appropriate misurazioni basate sull'animale per effettuare una valutazione del benessere delle vacche da latte o dei suini.

I due pareri concernenti le vacche da latte e i suini sono i primi di una serie di lavori sulle misurazioni basate sull'animale che alla fine riguarderanno tutte le specie da allevamento. Tali pareri concorrono all'attuazione della strategia dell'UE sul benessere animale 2012-2015, di recente adozione.

L'utilizzazione di misurazioni basate sugli animali ai fini della valutazione del loro benessere è relativamente recente. La legislazione riguardante la protezione degli animali generalmente si incentra sulla valutazione di vari fattori che possono esercitare un impatto sul benessere anziché prendere in considerazione la reazione dell'animale a suddetti fattori. Questi possono comprendere tanto le risorse disponibili per l'animale nel suo ambiente, ad esempio lo spazio o il materiale per l'allevamento, quanto le pratiche utilizzate per la gestione degli animali nell'allevamento, quali come e quando l'allevatore alimenta l'animale o le procedure in atto per lo svezzamento. Ad esempio l'attuale normativa dell'UE richiede che la circolazione dell'aria, i livelli di polvere, la temperatura e l'umidità negli edifici che ospitano gli animali da allevamento debbano essere compresi entro certi limiti, ma non richiede che vengano misurate le risposte degli animali a questi fattori.

Il più recente parere del gruppo di esperti scientifici AHAW si sofferma sull'efficacia della valutazione delle reazioni dell'animale ai fattori nel suo ambiente quale alternativa o talvolta approccio complementare alla valutazione dei fattori stessi. La motivazione di tale approccio è che le misurazioni basate sull'animale mirano a determinare direttamente il vero stato di benessere dell'animale e pertanto includono tanto l'effetto dell'ambiente quanto il modo di trattare l'animale. Il gruppo di esperti scientifici conclude che le misurazioni basate sull'animale possono essere usate efficacemente per valutare il benessere dei suini e delle vacche da latte negli allevamenti. I due pareri espongono anche un approccio del tipo 'toolbox', che fornisce agli scienziati, ai veterinari e agli allevatori una serie di misurazioni basate sull'animale utilizzabili per personalizzare la propria valutazione del benessere. Il gruppo di esperti scientifici sottolinea che le misurazioni vanno scelte secondo gli obiettivi specifici della valutazione, ad esempio a sostegno delle decisioni di gestione dell'allevatore o in ausilio alle autorità competenti nel far rispettare le disposizioni di legge.

Il gruppo di esperti scientifici AHAW rileva altresì che si dovrebbe continuare a utilizzare misurazioni non basate sull'animale quando sia palese che esse potranno prevenire problemi legati al benessere animale, ad esempio la presenza di oggetti affilati o di protrusioni nell'alloggio degli animali. L'EFSA ha elaborato questo suo recente parere in esito a una richiesta della Commissione europea (CE) di fornire un punto di vista indipendente e scientifico sulle misurazioni di benessere per gli animali da allevamento, compiute sull'animale. Il parere è destinato a integrare il lavoro della CE in tale settore ed è stato emanato subito dopo il varo della nuova strategia dell'UE sul benessere animale 2012-2015. L'EFSA presenterà il suo recente lavoro sulla valutazione del rischio relativo al benessere animale in occasione di una conferenza internazionale a Bruxelles (29 febbraio - 1° marzo 2012) organizzata dalla CE e dalla Presidenza danese dell'UE, dal titolo: "Attuazione del benessere animale mediante la nuova strategia dell'UE: conferimento di responsabilità al consumatore e opportunità di mercato".

*I pareri "Scientific Opinion on the use of animal-based measures to assess welfare of dairy cows" e "Scientific Opinion on the use of animal-based measures to assess welfare in pigs" sono consultabili al sito EFSA: [www.efsa.europa.eu/en/publications/efsajournal.htm](http://www.efsa.europa.eu/en/publications/efsajournal.htm)*

### In questo numero

- 2 Piattaforma di (tele)diagnostica innovativa e automatizzata per la sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare
- 5 In Calabria tanti provvedimenti rigorosi per TBC, BR, LEB e scarsi controlli
- 7 Buona pratica zootecnica e prevenzione primaria nel contesto siciliano
- 13 Passato, presente e futuro dell'ispezione delle carni in Italia
- 15 Consigli di comportamento per i bambini immunocompromessi

**AIVEMP**

*newsletter*

Trimestrale d'informazione  
della Associazione Italiana Veterinaria  
di Medicina Pubblica

Anno 9, Numero 1  
Gennaio 2012

Supplemento della rivista  
"La Professione Veterinaria"

Anno 9, n. 3  
settimana dal 30 gennaio al 5 febbraio 2012

Direttore Responsabile  
Antonio Manfredi

Direttore  
Bartolomeo Griglio

Segreteria di Redazione  
Lara Zava

Concessionaria esclusiva per la pubblicità  
E.V. Soc. cons. a r.l., Cremona - [lara.zava@evsrl.it](mailto:lara.zava@evsrl.it)

Spedizione  
Spedizione in A.P. - D.L. 353/2003  
(conv. in L. 27/02/2004 N. 46)  
art. 1, comma 1, DCB Milano  
a cura di Centro Produzione Mailings Scarl  
Cusago (MI)

Stampa  
Press Point, Abbiategrasso - MI - Tel. 02/94965467

Editore  
SCIVAC - Via Trecchi, 20 - Cremona  
Iscrizione registro stampa del tribunale  
di Vigevano n. 1425/03 del 30/12/2003