

Corso di Formazione per cacciatori in materia di igiene e sanità

Chieri, 03 settembre 2009



Reg. CE 853/04, All. III, sez. IV.

per una caccia responsabile

Giuseppe Sattanino

ASL TO5 Servizio Veterinario Area Ispezione e Vigilanza Alimenti di Origine Animale

IL CINGHIALE

1. **descrizione di specie, anatomia e fisiologia**
2. **la patologia di interesse e le zoonosi**
3. **igiene delle carni**
4. **le leggi**
5. **conclusioni**





1. Descrizione di specie

Nome scientifico:	sus scrofa
Diffusione nel mondo:	Europa, Cina, India, Medio Oriente
Diffusione in Italia:	Alpi, Centro Italia, Sardegna
Habitat:	boschi di latifoglie, dalle pianure coltivate fino alle zone montane sui 2000 metri
Struttura sociale:	maschi solitari e femmine in gruppi matriarcali



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

Giuseppe Sattanino 03 settembre 2009

1. Descrizione di specie



Sistema riproduttivo:

**Accoppiamenti a novembre-febbraio,
parti in primavera, gestazione 115
giorni, media di 6 cuccioli per parto
(anche 2 per anno)**

Sviluppo:

2-3 mesi:

svezzamento striati

5-6 mesi:

indipendenza rossicci

10-11 mesi:

maturazione sessuale



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

Giuseppe Sattanino 03 settembre 2009

1. Descrizione di specie

Alimentazione:

onnivoro:

**castagne, ghiande,
tuberi, graminacee,
talpe, arvicole, topi**

Popolazione:

**scomparse le alloctone causa caccia e
inquinamento genetico per introduzioni e
incroci con il maiale**

Curiosità:

**il cinghiale possiede 36 cromosomi, il maiale
38, l'incrocio di prima generazione 37**

In Piemonte:

nel 2005 abbattuti 13.000 cinghiali



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

Giuseppe Sattanino 03 settembre 2009

ASPETTO GENERALE



corporatura massiccia, treno anteriore sviluppato, testa allungata, coda breve con ciuffo



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

ESAGERATO

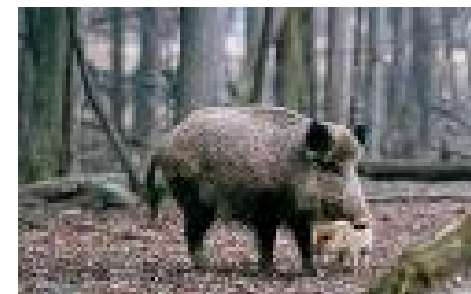


A.S.L. TO5

*Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino*

Formula dentaria: I 3/3, C 1/1, PM 3/3, M 4/4
PER UN TOTALE DI 44 DENTI

Pelame:
fino a 5 mesi: striato
da 6 a 12 mesi: rossastro
adulto: estate grigio chiaro
inverno grigio nero



Costituito da setole (giarra) lunghe e dure e da sottopelo (borra)
Mute: una primaverile e una invernale



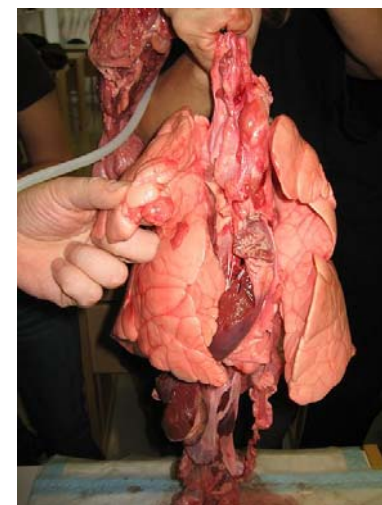
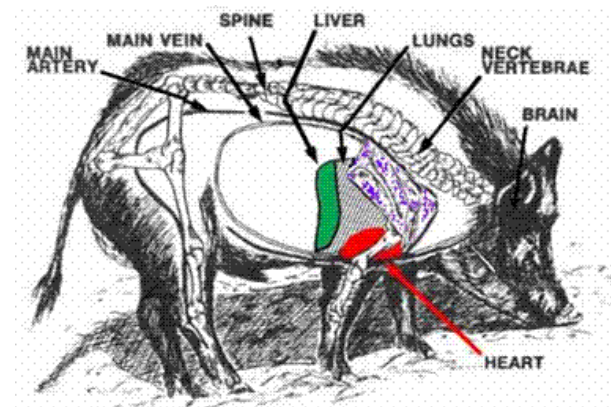
A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

ORGANI TORACICI

Polmoni

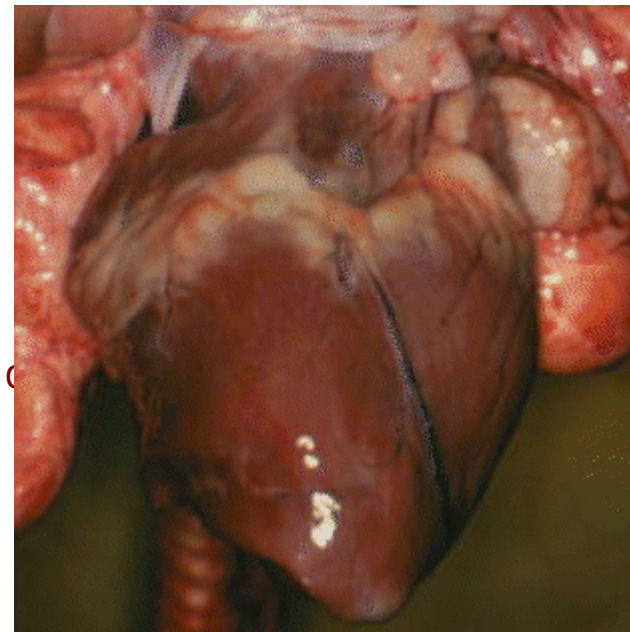
- pari, avvolti dalla pleura trasparente, divisi in lobi
- Composti dalle ramificazioni della trachea che terminano con gli alveoli polmonari (aspetto a albero rovesciato)
- Colore roseo con disegno a rete
- Consistenza elastica



ORGANI TORACICI

Cuore

- Cavo, a forma di conoide con la base in alto
- Colore rosso bruno dei muscoli
- Con striature giallastre di grasso in corrispondenza dei solchi
- Consistenza notevole



ORGANI ADDOMINALI

FEGATO

- Diviso in lobo destro, medio (dx e sin) e sinistro da fessure
- Colore bruno, lobulatura evidente
- Sotto il lobo mediano sinistro troviamo la cistifellea



ORGANI ADDOMINALI

RENI

- Pari, asimmetrici, a forma di fagiolo
- Colore bruno, costituiti da tubuli
- Al taglio si evidenzia il bacinetto renale



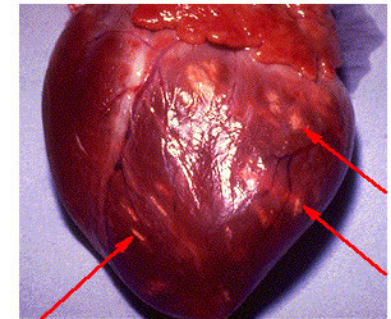
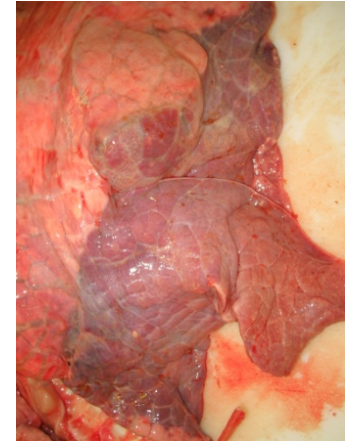
ANOMALIE DELL'ANIMALE VIVO

- Eccessiva magrezza, pelo sporco, imbrattato di feci, muta non completa
- Soggetto debole, poco reattivo
- Assenza del riflesso di fuga
- Movimenti anomali come giri in tondo, barcollamenti
- Comportamenti anomali: aggressività eccessiva, confidenza
- Zoppicature, scoli nasali, vulvari, oculari
- Dispnea, diarrea



PATOLOGIE GENERICHE

broncopolmoniti	Aree scure, consistenza aumentata, catarro nei bronchi
pleuriti	Aderenze anche con il cuore
miocarditi	Alterazioni delle valvole
Epatiti parassitarie	Cicatrici stellate
epatosi	> O < di volume, variazioni di colore e consistenza
Ascessi, emorragie, fratture, infiammazioni	



ALTRE MALATTIE

Salmonellosi

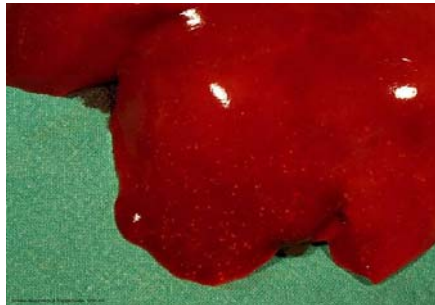
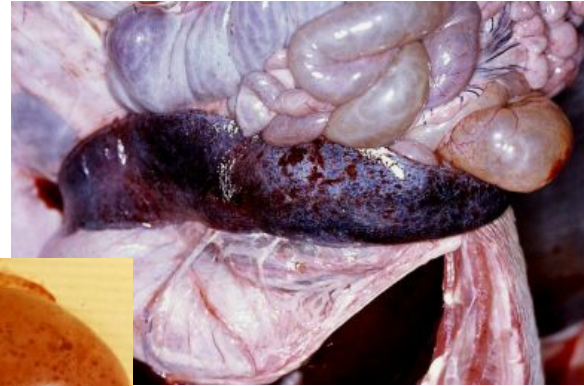
Rabbia

Leptospirosi

Peste suina classica

Malattia vescicolare

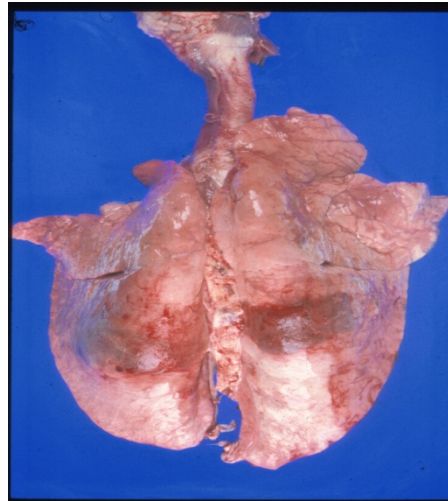
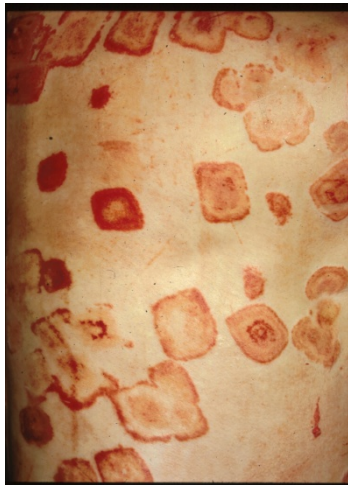
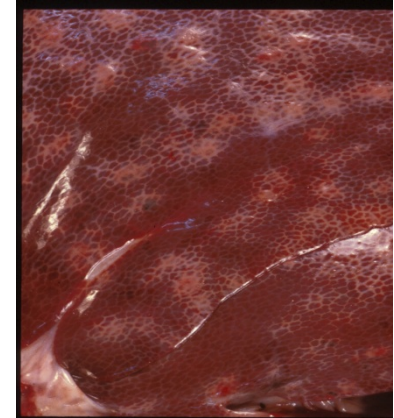
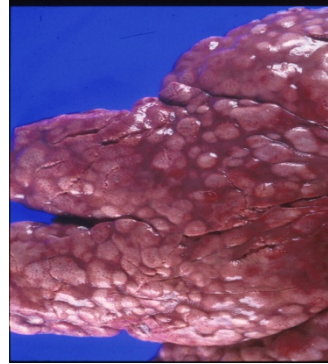
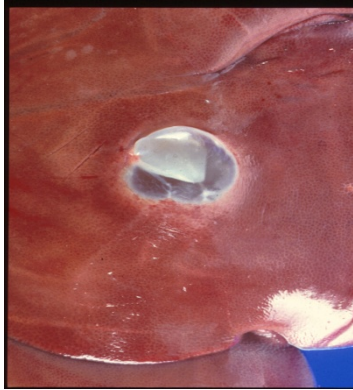
Malattia di Aujeszky



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

2. Patologia



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

Giuseppe Sattanino 03 settembre 2009

ZOONOSI

Malattia infettiva o parassitaria degli animali, soprattutto dei vertebrati domestici, che può essere trasmessa all'uomo direttamente (contatto con la pelle, peli, uova, sangue o secrezioni) o indirettamente (tramite insetti vettori o ingestione di alimenti infetti).



TUBERCOLOSI

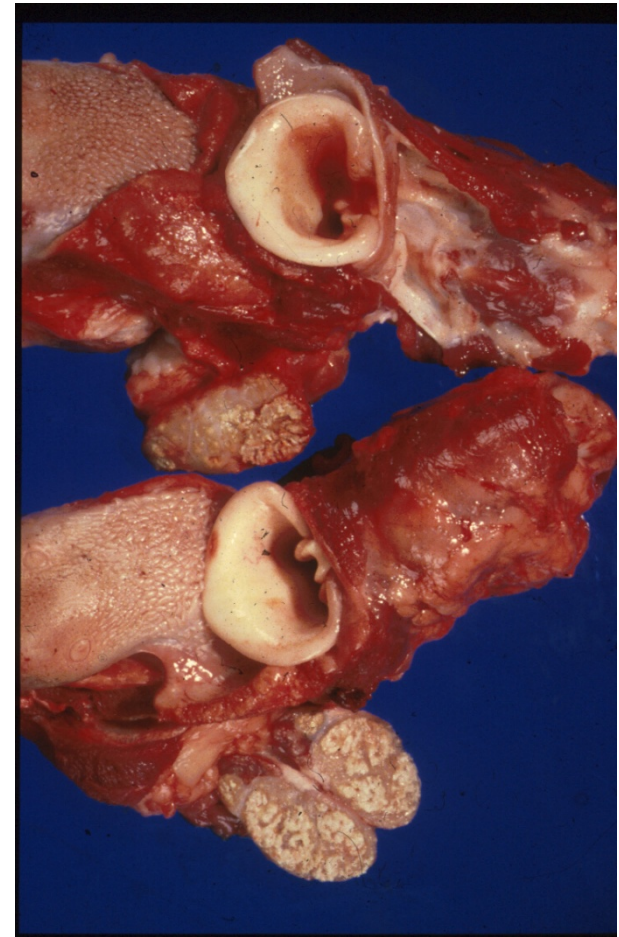
Malattia batterica cronica che colpisce diversi organi e linfonodi: linfonodi della testa, polmoni, pleure, intestino con formazione di noduli.

Trasmissione all'uomo

Rara, per consumo di carni o organi infetti poco cotti o per manipolazione e contatto diretto.

Importanza

Il cinghiale può veicolare i micobatteri a causa del suo comportamento alimentare, diventare serbatoio della malattia e rappresentare un pericolo per gli animali domestici che sono sottoposti al Piano di eradicazione nazionale



BRUCELLOSI

Malattia batterica che colpisce la sfera genitale: aborti, artriti, lesioni all'utero, orchiti.

Trasmissione all'uomo

Contatto diretto con animali infetti, residui del parto o dell'aborto. In Piemonte *Brucella suis* è presente al 10% con una biovarietà 1 di elevato potere patogeno per l'uomo.

Importanza

Nell'uomo la malattia si chiama febbre malsuona ed è grave. Il cinghiale può rappresentare un pericolo per gli animali domestici che sono sottoposti al Piano di eradicazione nazionale.

Un prelievo di sangue con esame su siero da parte del laboratorio è sufficiente per fare diagnosi di brucellosi.



TRICHINELLOSI

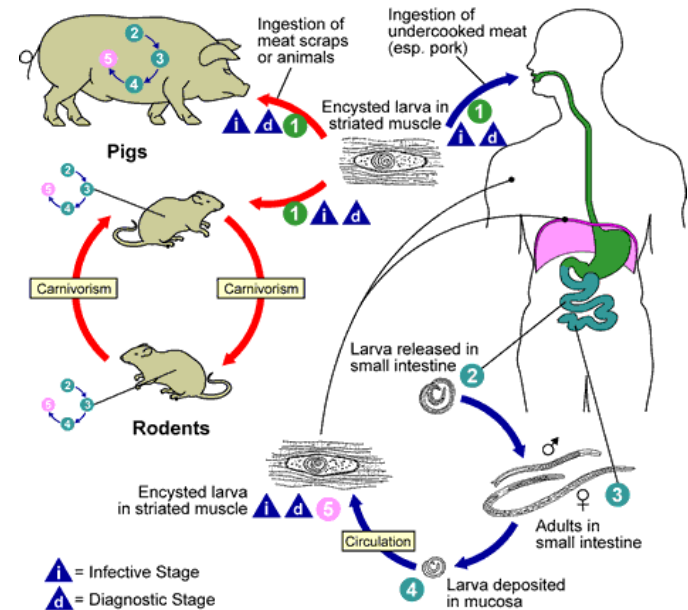
Malattia parassitaria legata alla presenza di larve microscopiche nelle fibre muscolari del cinghiale. Parassita anche la volpe.

Trasmissione all'uomo

Attraverso il consumo di carni crude o poco cotte provenienti da un animale infestato. Pericolosi sono gli insaccati, la carne salata, affumicata di cinghiale.

Importanza

Nel cinghiale la malattia è asintomatica.
Nell'uomo si manifesta con diarrea, dolori muscolari, debolezza, febbre.
La cottura a 70° per pochi minuti inattiva la trichinella.

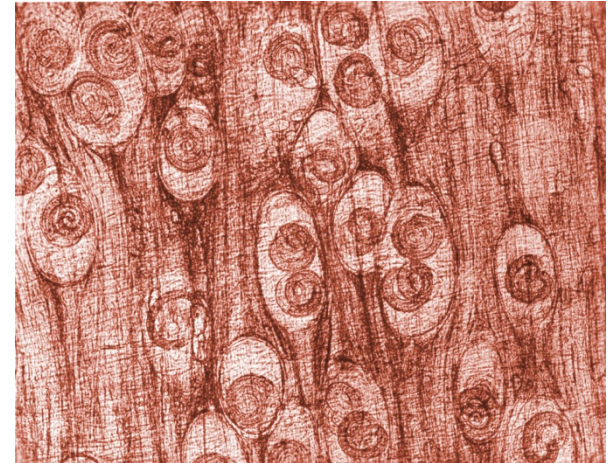


ESAME TRICHINOSCOPICO

Permette di ricercare le trichine nelle carni da parte dell'IZS di Torino.

Basta prelevare 10 grammi di muscolo dall'arto anteriore, lingua o diaframma, inviarlo tramite il S. V. ASL al Laboratorio e attendere l'esito dopo circa 2 giorni.

In caso di esito positivo è previsto il sequestro e la distruzione della carcassa e delle frattaglie.



3. Igiene delle carni



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

Giuseppe Sattanino 03 settembre 2009

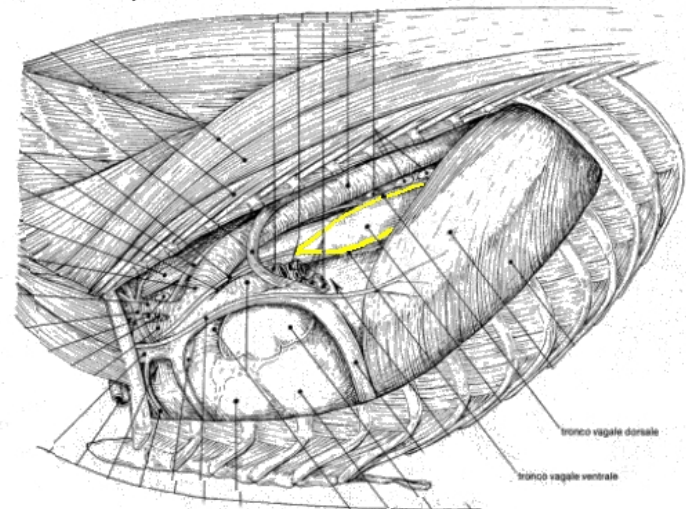
PRIMA FASE CRITICA: PUNTO DI FERITA SUL CORPO DELL'ANIMALE

Salvo poche eccezioni una ferita da arma da fuoco è sempre mortale ma quello che varia è la velocità con cui sopraggiunge la morte. Distinguiamo:

- Ferite immediatamente mortali: colpo laterale dietro la spalla oppure alla testa
- Ferite con morte posticipata nel tempo: all'addome, al torace, agli arti

Con animale fuggito e ritrovato morto dopo ore o giorni avremo un forte degrado della qualità delle carni per inquinamento batterico e scarsa conservabilità

Suino, in giallo i tronchi vagali



OPERAZIONI SUCCESSIVE: DISSANGUAMENTO, EVISCERAZIONE, RAFFREDDAMENTO

DISSANGUAMENTO

Opportuno per avere carni ben conservabili.
Si esegue recidendo i grossi vasi del collo.

Il cattivo dissanguamento determina:

- Maggior diffusione di batteri nelle masse muscolari
- Insufficiente acidificazione delle carni per l'effetto tampone del sangue che le rende inadatte alla preparazione dei salumi



OPERAZIONI SUCCESSIVE: DISSANGUAMENTO, EVISCERAZIONE, RAFFREDDAMENTO

EVISCERAZIONE

L'asportazione dello stomaco e degli intestini va eseguito il più rapidamente possibile, specie se la ferita ha interessato l'addome e forato gli intestini.

E' opportuno asportare anche vescica e organi genitali.

L'operazione può essere eseguita con animale a terra o appeso; è necessario disporre di acqua (bottiglia in plastica) per pulire la cavità evitando di bagnare il mantello



OPERAZIONI SUCCESSIVE: DISSANGUAMENTO, EVISCERAZIONE, RAFFREDDAMENTO

EVISCERAZIONE

- Non vanno usate le mani nude
- Non fumare e non toccarsi le mucose durante la manipolazione
- Osservare eventuali anomalie di organi o tessuti
- Non abbandonare i visceri nell'ambiente
- Evitare al cane di cibarsi dei visceri sul posto

Dopo poche ore i batteri che fuoriescono dall'intestino possono intaccare la parete addominale provocando le caratteristiche macchie verdi e rendendo le carni inutilizzabili



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

3. Igiene delle carni

OPERAZIONI SUCCESSIVE: DISSANGUAMENTO, EVISCERAZIONE, RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere in tutta la carne una temperatura non superiore a 7°C.

Essa permette il blocco dell'attività batterica.

Accorgimenti:

- Non ammassare le carcasse durante il trasporto
- Evitare il trasporto in sacchi di nylon che ostacolano il raffreddamento
- In giornate calde proteggere la carcassa con una retina per evitare la deposizione di uova di mosca
- Raggiungere senza indugi il punto idoneo per il raffreddamento.



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

REGOLAMENTO CE n. 852/2004

Norme sull'igiene dei prodotti alimentari

Il cacciatore diventa un "produttore primario" e come tale un operatore del settore alimentare diventa quindi responsabile della sicurezza alimentare del suo prodotto (l'animale cacciato) e per immetterlo sul mercato deve garantire che tutte le fasi della "produzione" (dall'abbattimento fino alla presentazione presso un centro di lavorazione della selvaggina) soddisfino i requisiti di igiene



REGOLAMENTO CE n. 853/2004

Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine alimentare

Le carni di selvaggina grossa possono essere immesse sul mercato alle seguenti condizioni:

- **La selvaggina, dopo l'abbattimento, va privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, dissanguata**
- **Sottoposta ad esame subito dopo l'abbattimento da parte della persona formata che allega alla carcassa una dichiarazione nel caso in cui non si è riscontrata alcuna anomalia. Questa dichiarazione deve riportare il n° di serie, la data, l'ora ed il luogo dell'abbattimento. In questo caso i visceri possono non accompagnare la carcassa ad eccezione della testa e del diaframma che devono essere sempre ispezionati ed utilizzati per l'esame trichinoscopico.**



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

REGOLAMENTO CE n. 853/2004

FAC-SIMILE

Il Sig. _____ opportunamente formato in materia di igiene, sicurezza e qualità degli alimenti dalla Provincia di _____ riferisce che l'animale non presentava segni di anormalità fisiologica prima dell'abbattimento e che l'esame dei visceri effettuato sul posto non ha evidenziato anomalie di rilievo.

IL CACCIATORE ABILITATO

(Firma)



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

REGOLAMENTO CE n. 853/2004

Le carni di selvaggina grossa possono essere immesse sul mercato alle seguenti condizioni:

- **Consegnata ad un macello o centro di lavorazione della selvaggina per le ulteriori operazioni e per l'ispezione**
- **I visceri devono accompagnare la carcassa ed essere identificabili come appartenenti ad un dato animale**



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

REGOLAMENTO CE n. 853/2004

Non si applica:

a) Alla produzione primaria per uso domestico privato

.....

e) Ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale

piccoli quantitativi = 1 capo/cacciatore/anno

livello locale = provincia e province contermini

Accordo Stato-Regioni del 2006



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

REGOLAMENTO CE n. 178/2002

Che fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

Ad eccezione dell'autoconsumo, il cacciatore deve comunicare in forma scritta all'esercente attività di commercio al dettaglio o di somministrazione: i propri dati e la zona di provenienza degli animali cacciati

Il commerciante al dettaglio in ambito locale ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedutigli dal cacciatore secondo le disposizioni del Reg. CE n.178/2002 relativamente alla rintracciabilità

Inoltre, le carni di cinghiale restano soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla Trichinella ai fini del rispetto della sicurezza alimentare

RISCHIO REALE



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

**PER LA SELVAGGINA CACCIATA DESTINATA AD ESSERE
CONSUMATA DAL CACCIATORE O DAI SUOI FAMILIARI
(NE' CEDUTA, NE' COMMERCIALIZZATA)**

NON E' PREVISTO ALCUN CONTROLLO SANITARIO



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

RISCHI SANITARI

- PER CHI SE NE ALIMENTA
- PER I NOSTRI ANIMALI DOMESTICI

E INOLTRE ...

**MANCANZA DI INFORMAZIONI EPIDEMIOLOGICHE
FONDAMENTALI PER DELINEARE LO STATO SANITARIO
DELLA FAUNA IN UN DETERMINATO TERRITORIO**



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

Grazie per l'attenzione



A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale
di Chieri, Carmagnola, Moncalieri e Nichelino

Giuseppe Sattanino 03 settembre 2009