

1. Premessa

La **trichinellosi** è una malattia elmintica trasmissibile dagli animali all'uomo (zoonosi), cosmopolita, non contagiosa, dovuta alla penetrazione e allo sviluppo nei mammiferi, uomo compreso, e negli uccelli, di nematodi appartenenti al genere *Trichinella*. E' ubiquitaria e riconosce un ciclo domestico, che coinvolge soprattutto i suini allevati allo stato brado e gli equidi, e un ciclo selvatico, che coinvolge principalmente carnivori come volpi e orsi.

Nell'uomo l'infestazione da *Trichinella* è dovuta all'ingestione di carne cruda, o poco cotta, contenente le larve del parassita, le cui forme immature vanno ad annidarsi nelle fibre dei muscoli sotto forma di cisti.

La presenza di *Trichinella* è principalmente un rischio per le carni dei suidi e degli equidi. Conseguentemente, la Commissione Europea, con il Regolamento (CE) 2075/2005 (cui si rimanda), ha posto l'obbligo della sua ricerca sistematica nel muscolo mediante un esame di laboratorio. Determinate aziende di suini che possono dimostrare una favorevole situazione epidemiologica perché negli animali il parassita è assente, possono essere riconosciute come "**ufficialmente esenti da trichine**", derogando al controllo sistematico di laboratorio al macello.

In applicazione della circolare n. 9243 dd. 28 aprile 2009 della Direzione Regionale della Salute e Politiche Sociali, la presente linea guida definisce la procedura per l'acquisizione da parte degli **allevamenti suinicoli** del riconoscimento di "**ufficialmente esente da trichine**".

Questa innovativa procedura è fondata sui favorevoli dati epidemiologici degli animali sia domestici che selvatici del territorio del Friuli Venezia Giulia: non è una deroga che comporta un decremento di salute, una mera "agevolazione" per allevatori e macellatori, ma rappresenta un procedimento moderno, basato sulla valutazione del rischio, che permette di incrementare il profilo di efficienza (a parità, o probabilmente con un aumento dell'efficacia) di questa importante attività preventiva nei confronti della salute pubblica.

2. Riferimenti normativi e disposizioni

- Regolamento CE 854/2004 della Commissione del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (Allegato I, Capo IX, Lettera C);
- Regolamento CE 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- Intesa Stato-Regioni n. repertorio 94/CSR dd. 10 maggio 2007, concernente linea guida per la corretta applicazione del Regolamento (CE) 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di *Trichinella* nelle carni;
- Circolare n. 9243/SPS-VETAL dd. 28 aprile 2009 della Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale che applica sul territorio della regione Friuli Venezia Giulia l'intesa Stato-Regioni.

3. Definizioni

Azienda: qualsiasi stabilimento agricolo, costruzione o altro luogo, anche all'aria aperta, in cui i suini, anche da ingrasso destinati alla macellazione, sono tenuti anche temporaneamente, allevati o commercializzati.

Azienda esente da *Trichinella*: azienda suinicola in possesso dei requisiti di cui all'Allegato IV, Capitolo I,e del Regolamento (CE) 2075/2005

Condizioni di stabulazione controllata nei sistemi di produzione integrata: allevamento nell'ambito del quale i suini sono sottoposti a titolo permanente a controlli da parte dell'operatore alimentare per quanto riguarda l'alimentazione e le condizioni di stabulazione (Reg. CE 2075/2005).

Igiene degli alimenti: l'insieme delle misure necessarie per assicurare la salubrità e l'idoneità al consumo alimentare umano.

Pericolo (hazard): agente fisico, chimico o biologico (o anche una condizione) presente, anche contemporaneamente, nell'alimento e come tale di una contaminazione in grado di provocare un danno alla salute del consumatore.

Rischio: funzione della probabilità di un effetto sanitario sfavorevole, compresa la sua gravità, dovuto alla presenza di un pericolo nell'alimento (Codex Alimentarius Commission, 1998).

Trichina: qualsiasi nematode appartenente alle specie del genere *Trichinella* (Reg. CE 2075/2005).

Trichinellosi: una zoonosi elmintica cosmopolita, non contagiosa, dovuta alla penetrazione e allo sviluppo nei mammiferi e negli uccelli di piccoli nematodi appartenenti a varie specie e tipi del genere *Trichinella*.

Valutazione del rischio: è il processo scientifico che permette di valutare la probabilità di comparsa e la gravità di effetti dannosi (effettivi o presunti) sulla salute umana derivanti dall'esposizione a pericoli veicolati con gli alimenti.

Metodo di individuazione: esame ufficiale di laboratorio per il controllo dei campioni, prelevati al macello, di tessuto muscolare striato per la ricerca di *Trichinella* con uno dei metodi di rilevamento di cui all'Allegato I, Capitoli I e II, del Regolamento CE 2075/2005.

A partire dal 1 gennaio 2010 i laboratori devono ottenere dalla Regione la designazione per continuare nell'effettuazione degli esami ufficiali per la ricerca di *Trichinella*, purché valutati e accreditati dal SINAL secondo la procedura di cui all'articolo 12 del Regolamento CE 882/2004 per il metodo di individuazione utilizzato nell'esame dei campioni di tessuto muscolare striato.

Nella Regione Friuli Venezia Giulia non è consentito il ricorso all'esame trichinoscopico per compressione.

4. Riconoscimento delle aziende suinicole ufficialmente esenti da *Trichinella*:

Le modalità di riconoscimento delle **aziende suinicole ufficialmente esenti da trichine** sono definite nell'intesa Stato-Regioni sulle linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 2075/2005, citata al punto 2.

Le carcasse dei suini da ingrasso che provengono da **aziende ufficialmente esenti da trichine** possono derogare dal prelievo sistematico al macello di campioni di tessuto muscolare striato per l'esame di laboratorio per la ricerca di *Trichinella*. Al macello è comunque previsto un monitoraggio sul 10% di ogni partita di suini all'ingrasso e il controllo di tutte le scrofe e i verri.

L'**azienda ufficialmente esente da trichine** è, in buona sostanza, un allevamento con "condizioni di stabulazione controllata nei sistemi di produzione integrata", dove il suo responsabile è in grado di tenere permanentemente sotto controllo buone condizioni di stabulazione e di alimentazione. In parte i requisiti sono quelli richiesti per l'ottenimento della qualifica sanitaria per la malattia vescicolare dei suini e per la malattia di Aujeszky. In più, l'**azienda ufficialmente esente da trichine** deve ottemperare agli adempimenti previsti per l'aggiornamento della banca dati nazionale dell'anagrafe suina e garantire l'inserimento di tutte le informazioni relative al censimento aziendale, aggiornate annualmente, e delle informazioni relative alle movimentazioni, secondo la vigente normativa.

Inoltre, per conservare lo status di "**ufficialmente esente da trichine**", il responsabile dell'azienda deve dimostrare all'Autorità veterinaria che:

- tutte le scrofe e i verri inviati al macello, nel caso di azienda di riproduttori o a ciclo chiuso, sono stati sottoposti con esito favorevole all'esame di laboratorio per la ricerca della *Trichinella*;
- almeno il 10% di ogni partita di suini da ingrasso inviati al macello sono stati sottoposti con esito favorevole all'esame di laboratorio per la ricerca della *Trichinella*.

Per ottemperare a questi adempimenti, il responsabile dell'azienda deve richiedere al veterinario ufficiale dello stabilimento di macellazione il documento riprodotto in appendice all'Allegato I del Regolamento CE 2074/2005 per la comunicazione delle analisi effettuate dal laboratorio designato per la ricerca della *Trichinella*.

[per scaricare il modello di documento clicca qui](#) 

5. Aspetti operativi per il riconoscimento di azienda ufficialmente indenne da trichina:

Compiti del responsabile dell'azienda suinicola

Un'azienda suinicola deve possedere i requisiti di cui all'Allegato IV, Capitolo I, del Regolamento (CE) 2075/2005.

Le aziende candidate alla qualifica devono allevare i suini in "condizioni di stabulazione controllata" intendendo con ciò un controllo sistematico delle condizioni di stabulazione e di alimentazione da parte dell'allevatore.

Per ottenere la qualifica si deve inoltrare domanda alla Struttura Operativa Complessa di Sanità Pubblica Veterinaria dell'ASS n. 2 "Isontina" di Gorizia, utilizzando l'apposito modello.

[per scaricare il modello di domanda per azienda ufficialmente esente da *Trichinella* clicca qui](#) 

Nella domanda il responsabile dell'allevamento deve dichiarare di ottemperare agli adempimenti previsti per l'aggiornamento dell'anagrafe, di conservare i documenti relativi alle analisi svolte sui suini macellati e il rispetto delle condizioni e degli obblighi previsti all'Allegato IV, Capitolo 1, del Regolamento (CE) 2075/2005.

I responsabili delle aziende riconosciute "**ufficialmente esenti da trichinella**" sono tenuti a informare il servizio di sanità pubblica veterinaria nel caso in cui le condizioni previste all'Allegato IV, Capitolo I, del Regolamento (CE) 2075/2005 non siano più rispettate o qualora siano intervenute variazioni che possono compromettere la qualifica in argomento.

Compiti del servizio veterinario ufficiale

Ricevuta la domanda, il servizio di sanità pubblica veterinaria effettua un controllo ufficiale per verificare la sussistenza dei requisiti necessari, utilizzando un'apposita lista di riscontro.

Poiché le aziende suinicole riconosciute "**ufficialmente esenti da trichine**" possono introdurre solamente animali provenienti da aziende di pari status sanitario, nella programmazione dei controlli ufficiali per la verifica del possesso dei requisiti saranno considerati prioritari gli interventi presso le aziende da riproduzione.

In caso di rilievo di carenze strutturali o gestionali, il personale veterinario addetto al controllo ufficiale prescriverà le misure necessarie perché l'azienda ponga rimedio alla situazione, secondo una valutazione di rischio che considera, in particolare, i seguenti fattori:

a) manutenzione delle strutture di allevamento, con particolare riguardo a:

- continuità degli impianti di raccolta delle deiezioni: tombini e tubature all'esterno dei locali di allevamento devono essere chiusi e protetti;
- assenza di materiali di deposito a ridosso dei ricoveri degli animali. Al riguardo si considera fondamentale mantenere libera da impedimenti, pulita e coperta da ghiaia o con erba sfalcata una fascia larga 2 metri circostante tali strutture;
- chiusura di fori e/o altre aperture (escluse finestre e/o aperture per l'aerazione) non utilizzate per il passaggio del personale, dei materiali e degli animali;
- protezione contro grandi uccelli carnivori: a tale riferimento, può essere considerata congrua, come barriera architettonica per impedire l'accesso a grandi uccelli carnivori od onnivori, un'ideale copertura dei parchetti esterni (es. tettoia).

b) igiene della conservazione e somministrazione dei mangimi;

c) idoneità della procedura di derattizzazione e lotta contro gli insetti;

d) presenza di recinzione continua ed integra:

Tale requisito è ritenuto fondamentale ai fini della biosicurezza dell'allevamento. La recinzione idonea dovrà:

- comprendere almeno tutta l'area in cui si svolgono operazioni con gli animali;
- garantire che sia impedito ad altri animali l'accesso dall'esterno all'area di allevamento.

Queste indicazioni sono desunte dalla definizione di allevamento ufficialmente esente del Regolamento 2075/2005, con particolare riferimento ai seguenti criteri, che devono essere costantemente rispettati:

- condizioni di stabulazione controllata;
- il responsabile dell'allevamento tiene sotto controllo permanente le condizioni di stabulazione e l'alimentazione.

Qualora il controllo ufficiale abbia esito favorevole, il Direttore della Struttura Operativa Complessa di Sanità Pubblica Veterinaria dell'ASS n. 2 "Isontina" rilascia all'azienda l'attestato di "**ufficialmente esente da trichinella**" facendo inserire l'informazione in Banca Dati Nazionale, nella sezione dedicata alle informazioni sanitarie, accessibile all'indirizzo web <https://suini.izs.it>.

Riassumendo:

tenuto conto che in regione Friuli Venezia Giulia, come nel restante territorio nazionale, negli ultimi 10 anni non si sono verificati casi di *Trichinella* nei suini domestici, un'azienda può essere riconosciuta **esente da *Trichinella spp.*** qualora:

- sia in possesso dei requisiti strutturali e gestionali di cui all'Allegato IV, Capitolo I, del Reg. (CE) 2075/2005;
- insista su di un territorio nel quale non è presente fauna selvatica indicatrice (volpi, mustelidi, cinghiali) ovvero tale fauna è presente e viene effettuato su di essa un piano di monitoraggio per la ricerca della Trichina, ovvero esistono dati storici su tali controlli. Quest'ultimo è il caso del Friuli Venezia Giulia;
- se trattasi di azienda con riproduttori o di azienda a ciclo chiuso, possieda un'informazione documentata relativa agli esami trichinoscopici effettuati in precedenza al macello sui riproduttori stessi (scrofe e verri);
- se trattasi di aziende da ingrasso, possieda un'informazione documentata relativa agli esami trichinoscopici effettuati in precedenza al macello, ovvero abbia introdotto nuovi animali da allevamenti esenti da *Trichinella spp.* o da allevamenti di cui al punto precedente.

6. Vigilanza

Il Servizio veterinario effettuerà controlli ufficiali, di norma ogni anno, per verificare i requisiti di ogni "**azienda ufficialmente esente da trichine**". La non conformità può comportare la sospensione o la revoca dello status di "**azienda suinicola ufficialmente esente da *Trichinella***" con il ripristino dell'esame sistematico per la ricerca della *Trichinella* su tutti i suini macellati.

In tal caso, il direttore della Struttura Operativa Complessa di Sanità Pubblica Veterinaria notifica il provvedimento adottato al responsabile dell'azienda e fa aggiornare la qualifica nella Banca Dati Nazionale dell'anagrafe suina.