

CORSO DI FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE E SANITA' DELLA SELVAGGINA ABBATTUTA

3

norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per
MANIPOLAZIONE - TRASPORTO – EVISCERAZIONE

a cura di

A. Brunori³ M. Ferri¹ C. Fioravanti² A. Marliani² G. Poglayen⁵ M.L. Zanni⁴

con la collaborazione di L. Bettucci¹, A. Gelati¹, A. Imperiale¹

¹AUSL di Modena – ²Ausl di Bologna – ³RER Servizio Veterinario - ⁴RER Pianif.faunistica ⁵Univ. Bologna

Enrico Groppi, 1911-1972

Natura morta con selvaggina, 1939

programma del pacchetto formativo, dal Reg. 853/2004/CE

INTRODUZIONE

File
1_INTRODUZIONE.pdf

1° ARGOMENTO
normale quadro anatomico
fisiologico e comportamentale
della selvaggina selvatica

SELVAGGINA GROSSA TAGLIA
Vedi Corso ex Regol Reg. 751/2008
36 ore di lezione ed esami

2° ARGOMENTO
comportamenti anomali e
modificazioni patologiche

File
2_COMPORAMENTI ANOMALI.pdf

**STIAMO PER INIZIARE
QUESTO ARGOMENTO**

3° ARGOMENTO
norme igienico-sanitarie
e tecniche adeguate

Files
3_MANIPOLAZIONI.pdf
5_Alleg_autoconsumo_CAPRIO.LO.pdf
6_Alleg_autoconsumo_CINGHIALE.pdf
7_LETTURECONSIGLIATE.pdf + files schede

4° ARGOMENTO
disposizioni legislative
ed amministrative

File
4_DISPOSIZIONI NORMATIVE.pdf

COSA È <CARNE>
secondo il Reg. CE 853/2004 ?

tutte le parti commestibili degli animali,
compreso il sangue

Nel dettaglio, un elenco di termini tratti dai Regolamenti CE

lagomorfi: carni di *conigli e lepri*, nonché carni di *roditori*;

selvaggina selvatica: *ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano, considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente* negli Stati membri interessati, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero; *selvaggina da penna* oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano.

selvaggina d'allevamento: *mammiferi ed uccelli oggetto di attività venatoria, allevati*

selvaggina selvatica piccola: *selvaggina da penna e lagomorfi che vivono in libertà;*

selvaggina selvatica grossa: *mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla categoria della selvaggina selvatica piccola;*

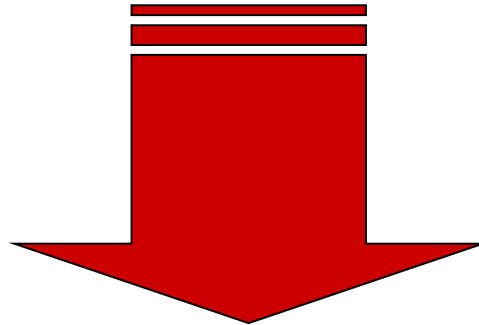
Trattamento delle spoglie

- **Gli animali selvatici catturati vivi, se destinati alla macellazione, devono essere abbattuti sul posto "risparmiando loro eccitazioni, dolori e sofferenze evitabili" (D.Lgs. 333/1998); il Servizio Veterinario stabilisce le condizioni dell'abbattimento e dell'inoltro delle carcasse ad un Centro di Lavorazione della Selvaggina riconosciuto**
- **Gli ungulati abbattuti nel corso di piani di limitazione o controllo devono essere destinati alla commercializzazione tramite invio ad un Centro di Lavorazione Selvaggina**
- **Gli ungulati abbattuti nel corso della attività venatoria possono essere destinati**
 - **All'AUTOCONSUMO**
 - **Alla CESSIONE DIRETTA AL CONSUMATORE FINALE**
 - **Alla COMMERCIALIZZAZIONE**

L'abbattimento

Il danneggiamento provocato da un proiettile in un'area vitale provoca la morte per:

- e/o **ARRESTO DELLA CIRCOLAZIONE SANGUIGNA**
- e/o **ARRESTO DEL RESPIRO**
- e/o **INTERRUZIONE DELL'ATTIVITA' DEL SISTEMA NERVOSO**
- e/o **IPOVOLEMIA**



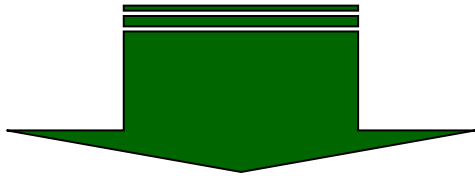
dopo di che iniziano importanti fenomeni
DI MODIFICAZIONE DEI TESSUTI

fenomeni alternativi per il capo abbattuto

in caso di

buona conservazione

FROLLATURA

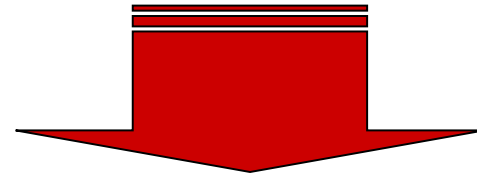


CARCASSA

in caso di

cattiva conservazione

PUTREFAZIONE



CAROGNA

Decomposizione / Putrefazione

- **Enzimi, batteri, lieviti e muffe** aggrediscono dall'esterno e dall'interno il corpo e modificano la materia organica (la "carne") trasformando le proteine, i grassi e gli zuccheri in sostanze di degrado che sono anche gassose e di odore nauseabondo.
- Sviluppo di **batteri anaerobi** (*Clostridi*) ed **anaerobi facoltativi** (*Enterobacteriaceae*)

E' influenzata da:

- Temperatura
- pH
- Umidità
- Condizioni dell'animale prima della morte

Temperatura e pH

Più alta è la temperatura, più rapidi sono i processi putrefattivi, pertanto preferire:

- abbattimenti nelle ore più fresche della giornata,
- rapida apertura ed eviscerazione degli animali,
- lavorazione in ambienti freschi, meglio se refrigerati (DPR 607/96)

Ricordare che

- Più alto è il pH più rapidi sono i processi putrefattivi***
- Maggiore è lo stress pre-abbattimento, maggiore è l'accumulo di ac. lattico

Umidità e condizioni dell'animale

- **Più alta è l'umidità più rapidi sono i processi putrefattivi**
 - ❑ L'acqua favorisce negli alimenti la moltiplicazione microbica ed è indispensabile per le attività enzimatiche
 - ❑ I metodi di conservazione: sale, zucchero, congelamento, disidratazione, liofilizzazione.

INCIDONO ANCHE

- ❑ Condizioni di salute dell'animale prima dell'abbattimento e/o della macellazione
- ❑ Morte istantanea oppure stress da inseguimento etc...
- ❑ Presenza/assenza di sofferenze legate agli effetti del tiro (morte immediata, rottura dell'apparato digerente, etc...)
- ❑ Dissanguamento
- ❑ Rottura dell'apparato digerente con riversamento di materiale in cavità addominale

Frollatura

E' un processo caratterizzato da fenomeni che nel complesso migliorano la conservabilità della carne aumentandone le qualità (tenerezza, delicatezza e digeribilità):

- ❑ Inizia con la scomparsa del *rigor mortis* ed è di natura enzimatica; **non è operata da microorganismi !**
- ❑ Consiste nella trasformazione del glicogeno e glucosio muscolare in acido lattico (in assenza di ossigeno)
- ❑ Ne consegue un abbassamento del pH con acidificazione della carne (ca. pH 5.3-6.0)
- ❑ Limita la crescita batterica, attacca i legami proteici

la frollatura è influenzata

- dalla temperatura
- dalle dimensioni dell'animale
- dalla quantità di glicogeno muscolare

Sono pertanto importanti:

- un raffreddamento rapido
- una temperatura di cella frigorifera sui 4°C

N.B. = la carne congelata non frolla !

Accettabilità delle condizioni igienico sanitarie

Durante la manipolazione delle spoglia:

- operare in sicurezza** (*arnesi da taglio igienizzati*)
- contaminare il meno possibile le carni durante le manipolazioni ed il trasporto facendo particolare attenzione al contenuto dell'apparato digerente**

Manipolazione del capo abbattuto

- ❑ Utilizzare **guanti monouso** sia per igiene personale sia per la salubrità delle carni
- ❑ Utilizzare **strumenti** da taglio **puliti** ed efficienti
- ❑ Predisporre **contenitori puliti** per le spoglie e separatamente per i visceri, al fine di sottoporli all'ispezione veterinaria
- ❑ Iugulare l'animale al più presto, per **dissanguarlo** al meglio ed eventualmente prelevare campioni di sangue. Per il campione di sangue si può ricorrere anche al prelievo del coagulo intracardiaco

sventramento ed eviscerazione

Un ungulato, come del resto anche altra selvaggina medio piccola, per la manipolazione post abbattimento può essere disposto in modi differenti

- ❑ **sdraiato sul dorso**
- ❑ **appeso per gli arti posteriori**

anche in relazione allo stato dell'animale, al tipo di morte, al luogo in cui si opera:

sventramento ed eviscerazione

- ❑ Disporre l'animale sul dorso, con un coltello partendo dal **mento**, **si incidono** il **mantello** ed i **tessuti sottocutanei** fino alla punta del petto, isolando **trachea** ed **esofago**
- ❑ Isolato l'esofago, **si lega** più in alto possibile e poi **si taglia** sopra la legatura
- ❑ Poi, tirandola, si taglia la trachea sopra la cartilagine tiroidea
- ❑ Continuare nella incisione della pelle con un taglio unico fino al pube; se si tratta di un maschio a livello di **prepuzio** si continua con un doppio taglio a "Y" fino ai **testicoli** che verranno "sgusciati" dallo scroto e tagliati

apertura della cavità addominale

lungo la linea mediana (*linea alba*)

- ❑ Partendo dalla **sinfisi pubica** si procede tagliando la **parete** addominale fino alla punta cartilaginea dello sterno
- ❑ **Si lega** nuovamente l'**esofago** in prossimità del **diaframma** e **si taglia** sopra la legatura
- ❑ Si estrae tutto l'**intestino** tagliando progressivamente tutte le **aderenze** e i **legamenti** che lo tengono fisso alla parete intestinale e ad altri organi
- ❑ Per estrarre l'**ano** si opera con un taglio circolare dall'esterno, effettuato mantenendo una distanza di circa 4-5 cm dalla cavità anale e penetrando con il coltello per staccarlo "a tutto tondo" dalle pareti della cavità pubica
- ❑ Mettere il **pacco gastro-intestinale** nel suo sacco a perdere o contenitore, puliti

fasì finali della eviscerazione

- ❑ La cavità addominale è vuotata dal **pacco gastro-intestinale**
- ❑ Il **fegato** e i **reni** sono rimasti in sede
- ❑ Tagliare le **arterie** e le **vene iliache** per favorire il **dissanguamento degli arti posteriori**;
- ❑ Asportare gli organi: togliere la **cistifellea**, tagliare longitudinalmente i **reni** e **fegato** e separare la **milza** dagli organi;
- ❑ Aprire il **torace** ed estrarre il **cuore** e i **polmoni** con la **trachea** e la parte più alta dell'**esofago**;
- ❑ cinghiale: in caso di invio a Centro di Lavorazione Selvaggina, sarà cura del Veterinario ispettore prelevare il campione muscolare dal diaframma per l'esame trichinoscopico; in caso di cessione diretta al consumatore finale e/o autoconsumo è cura del cacciatore effettuare il prelievo e la consegna al Servizio Veterinario o all'Ist. Zooprofilattico per l'esame trichinoscopico
- ❑ Liberare il **cuore** dal **pericardio** e aprirlo con due tagli a croce per svuotarlo dal sangue: prelevare il **coagulo intracardiaco**, se richiesto
- ❑ Mettere nel sacco a perdere o contenitore puliti la **corata** (polmoni, cuore, fegato, reni)

pulizia della carcassa

Per pulire la carcassa eviscerata è preferibile **non usare acqua**, se non quando indispensabile, in quanto:

- se non è potabile può contenere essa stessa **batteri o contaminanti**
- sparge e sposta batteri e contaminanti
- aumenta l'**umidità** impedendo l'asciugatura superficiale durante la refrigerazione

Meglio quindi usare un panno asciutto e pulito o carta usa e getta

- Le parti danneggiate dal proiettile o da ferite pregresse suppurate o imbrattate da terriccio devono essere toelettate con coltello

Come smaltire gli scarti ?

Già dalla raccolta **in campo** del capo abbattuto il cacciatore potrebbe aver esigenza di smaltire scarti o parti non commestibili (stomaci, intestini)

Dove non altrimenti specificato, le parti non destinate all'uso e/o al consumo (pelle, unghie, ossa, ...) **non possono essere abbandonate** ma, devono essere smaltite dal singolo cacciatore nei raccoglitori di rifiuti urbani.

Esercenti e **Centri di lavorazione selvaggina** smaltiscono gli scarti secondo le norme di settore

Il trasporto

- Ungulati in caccia selettiva: avviarli prima al **centro di rilevamento biometrico**
- Oppure dal sito di abbattimento ad un **centro di raccolta** della selvaggina (piccola selvaggina, cinghiali non destinati al centro di ril. biometrico) o direttamente ad un **centro di lavorazione** (in genere annesso ad un macello autorizzato a tale fine)

Prevedere di attrezzare il baule dell'auto o il vano del pickup con contenitori puliti, rigidi o flosci

- per non disperdere sangue, liquidi organici, feci, parassiti, ...*
- per maggiore igiene delle spoglia e dei visceri*

dopo questa lezione il corso continua con la

materia

disposizioni legislative ed amministrative

SANITA' - IGIENE PUBBLICA - ANIMALI - COMMERCIALIZZAZIONE

vedi file