

# CORSO DI FORMAZIONE PER CACCIATORI IN MATERIA DI IGIENE E SANITA'

**CINGHIALE ABBATTUTO  
MANIPOLAZIONE AI SOLI FINI DI  
AUTOCONSUMO**

a cura di

**A. Brunori<sup>3</sup> M. Ferri<sup>1</sup> C. Fioravanti<sup>2</sup> A. Marliani<sup>2</sup> G. Poglayen<sup>5</sup> M.L. Zanni<sup>4</sup>**

con la collaborazione di L. Bettucci<sup>1</sup>, A. Gelati<sup>1</sup>, A. Imperiale<sup>1</sup>

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

# 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

**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

STIAMO PER INIZIARE  
QUESTO ARGOMENTO

# Macellazione di un cinghiale per l'autoconsumo

## PREMESSA

- Questa sequenza è relativa ad un capo abbattuto nelle immediate vicinanze del **Punto di raccolta e controllo dei capi abbattuti** che ha ospitato la dimostrazione.
- Pertanto è da tenere in debito conto che le varie fasi così come proposte **non corrispondono alla successione logica imposta** nella gestione di un capo abbattuto lontano da un siffatto Centro.
- In particolare, qui la spellatura precede, per praticità, **la eviscerazione che di norma va effettuata <il più presto possibile>**

# Macellazione di un cinghiale per l'autoconsumo

- Trasportare il capo in un **contenitore pulito**, rigido o floscio
- I **visceri** accompagnano l'animale in un analogo contenitore (ex.: sacco monouso).
- Anche se il cacciatore ha valutato positivamente lo stato di salute dell'animale prima del tiro, terrà conto anche dell'esito della fase che segue e cioè dell'esame dello stato dell'animale e dei suoi organi

# Macellazione di un cinghiale ai fini esclusivi di autoconsumo

- Lo scuoiamento ed il sezionamento della carcassa rispettano la sequenza descritta nella **lezione n. 3 relativa alle NORME SANITARIE E TECNICHE ADEGUATE PER LA MANIPOLAZIONE** e fotograficamente di seguito proposta.
- I **visceri scartati**, assieme alla **pelle** ed alle **parti non commestibili** sono smaltibili dal cacciatore, rispettando la normale procedura localmente stabilita per lo smaltimento dei **rifiuti domestici**, salvo norme specifiche diverse

## Controllare attentamente l'aspetto dell'animale

- alterazioni del mantello
- danni inferti dal proiettile
- ferite fresche e/o cicatrizzate
- parassiti

Forte infestazione da **zecche** della specie *Dermacentor variabilis*

Il trasporto di carniere senza contenitori sanificabili o usa e getta (vasche, sacchi in plastica robusta) può favorire l'infestazione di auto e pertinenze domestiche e quindi di persone, cani e gatti. In casi simili prestare particolare attenzione e lavorare nella massima pulizia e rapidità per smaltire la pelle, ben chiusa in un robusto sacco



## **Carcassa appesa**

Una pratica opzione per un lavoro rapido e pulito, anche per il meno esperto

Opportuno usare un contenitore di raccolta dei reflui

## **Frollatura**

in questa modalità durante la stagione fredda può avvenire all'esterno



## A PORTATA DI MANO

- acqua potabile
- arnesi da taglio igienizzati
- affilacoltelli
- seghetto igienizzato
- guanti monouso
- sacchi e sacchetti monuso
- contenitori chiudibili
- cordino

**con l'inizio della spellatura il  
capo è destinato al solo  
AUTOCONSUMO**



**I guanti monouso per l'igiene delle carni e per la protezione personale**



## DEPILAZIONE

A VOLTE VIENE PRATICATA LA DEPILAZIONE TOTALE O PARZIALE DEL CINGHIALE PER OTTENERE PARTI PREGIATE (ES. PROSCIUTTO). SOLO IN QUESTO CASO POSSONO RISULTARE EVIDENTI ALTERAZIONI DELLA PELLE SINTOMATICHE DI IMPORTANTI MALATTIE

### IL MALROSSINO

**Le tipiche lesioni <a mattonella> e in rilievo sono importanti nel diagnosticare questa malattia infettiva che costituisce un rischio professionale per macellatori, veterinari ...**



## SPELLATURA

Incidere la pelle sui  
zampetti  
tenendone un lembo  
teso, con la punta del  
coltello staccarla dal  
piano sottostante  
e procedere  
progressivamente e  
ordinatamente verso il  
basso

Lavare bene le mani e  
sanificare il coltello ogni  
volta che si passa da parti  
sporche (pelo, ferita  
imbrattata, ...) a quelle che  
devono restare pulite

## SPELLATURA

Continuare verso spalle,  
collo e testa

Rovesciando la pelle è  
possibile controllare meglio  
gli effetti del tiro sull'animale  
e prepararsi alla eventualità  
che il proiettile abbia colpito  
l'apparato digerente e  
causato una contaminazione  
dei visceri.



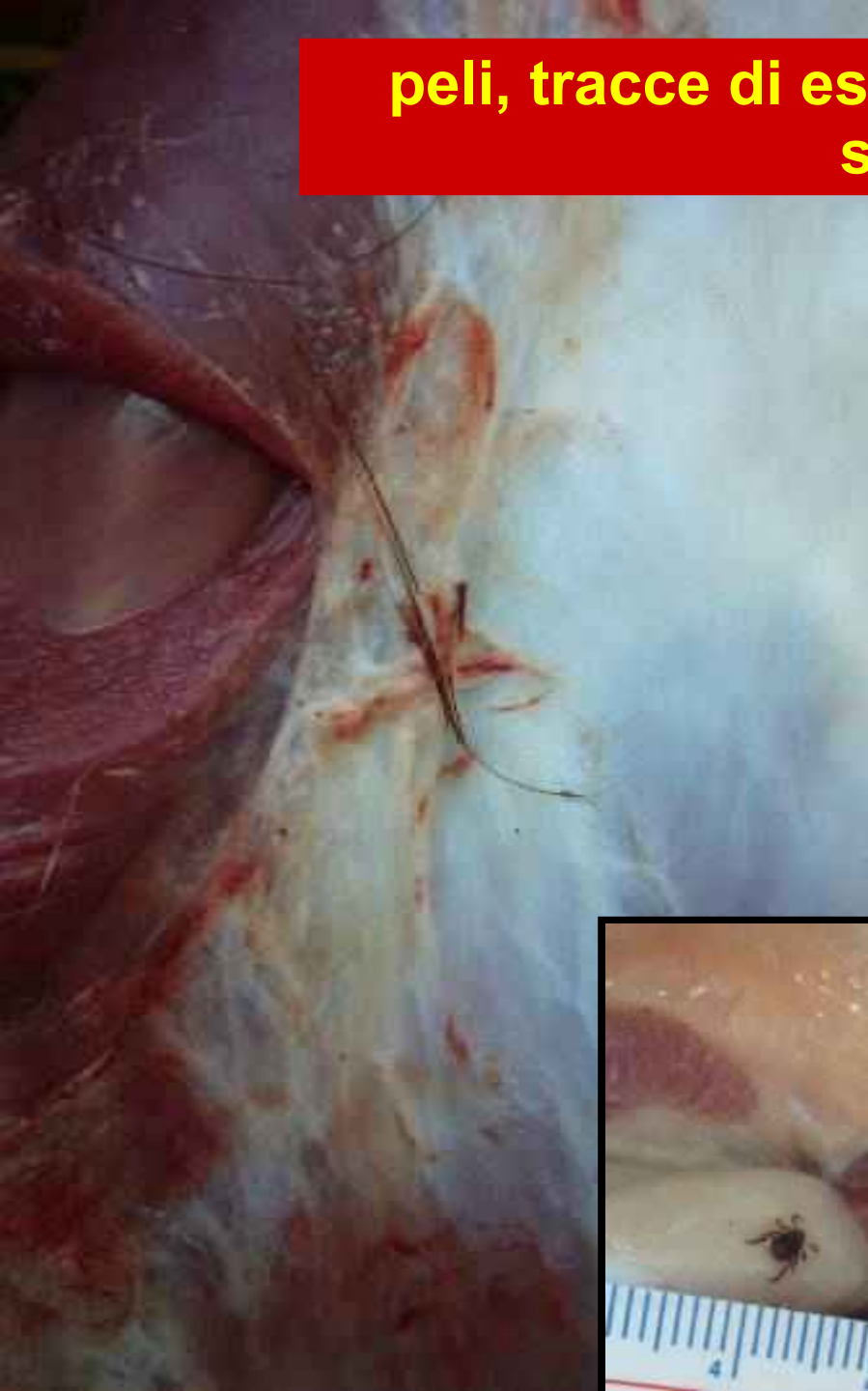
entrata del proiettile

colpo alla punta della  
spalla, in zona cardiaca

**TOELETTARE BENE !!**

la zona di transito del proiettile e della sua  
frammentazione deve essere accuratamente rifilata  
per eliminare i microframmenti e le tracce di piombo

**pelì, tracce di escrementi, mosche e zecche sulla carne !**





**NON LAVARE LA  
CARCASSA !**

**PER NON SPALMARE  
GERMI E CONTAMINANTI**

**TOELETTARE A SECCO**

**USANDO**

**- COLTELLO**

**- CARTA USA E GETTA**



## EVISCERAZIONE

incidere lungo la  
linea mediana  
addominale  
partendo dal pube  
badando bene di  
non danneggiare i  
visceri

## EVISCERAZIONE



Infilando le mani in addome  
accompagnare il pacco addominale in avanti e stabilizzarlo in questa posizione con una pressione della mano verso il basso

Che ora è ?



## EVISCERAZIONE

spaccare o segare il pube e mettere a scoperto il canale uro-rettale.  
Afferrandola bene, asportare la vescica tagliando a valle dell'uretra per non spargere urina

Una fuoriuscita di urina contamina e altera velocemente odori e sapori delle carni

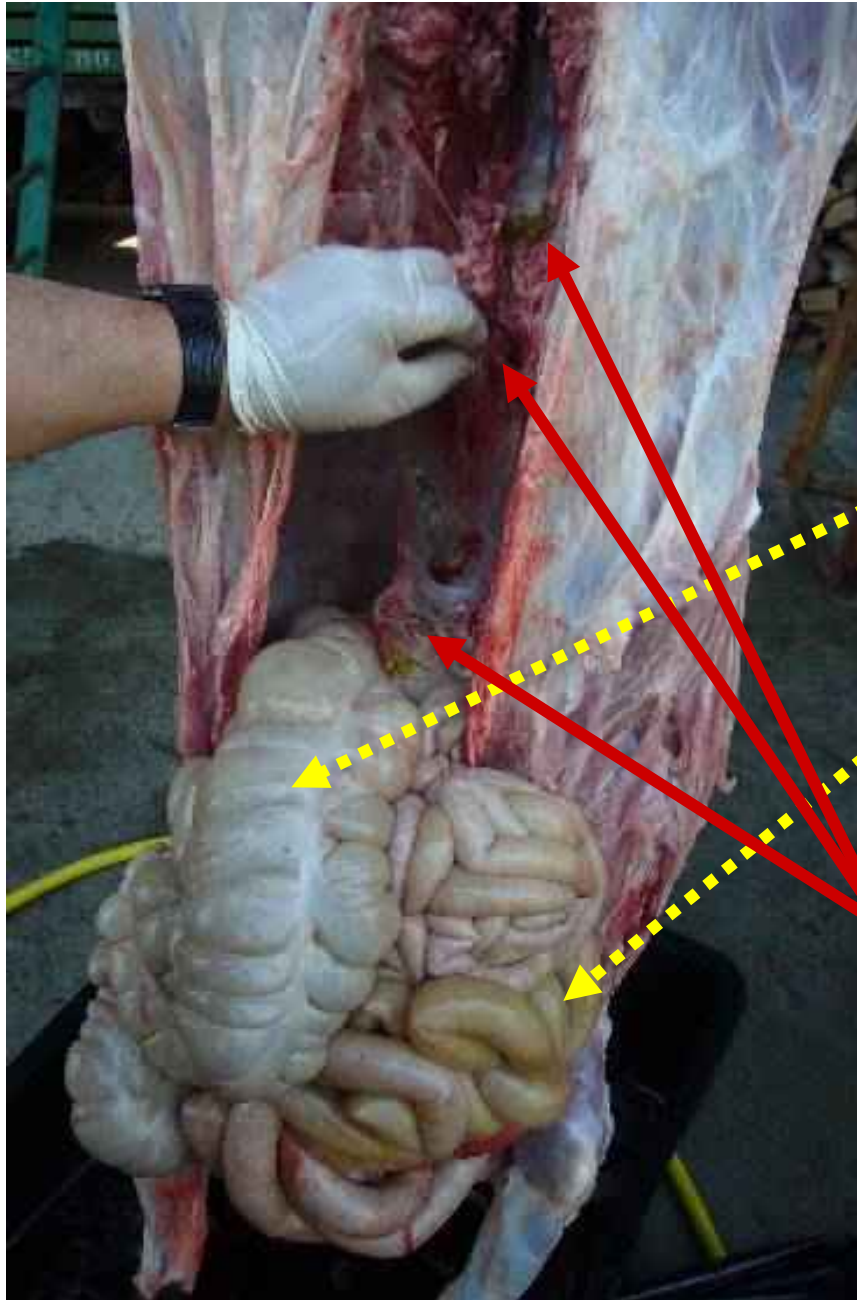




## EVISCERAZIONE

staccare il retto dopo  
averlo legato per  
prevenire una  
contaminazione fecale  
della carcassa e dei  
visceri

## EVISCERAZIONE



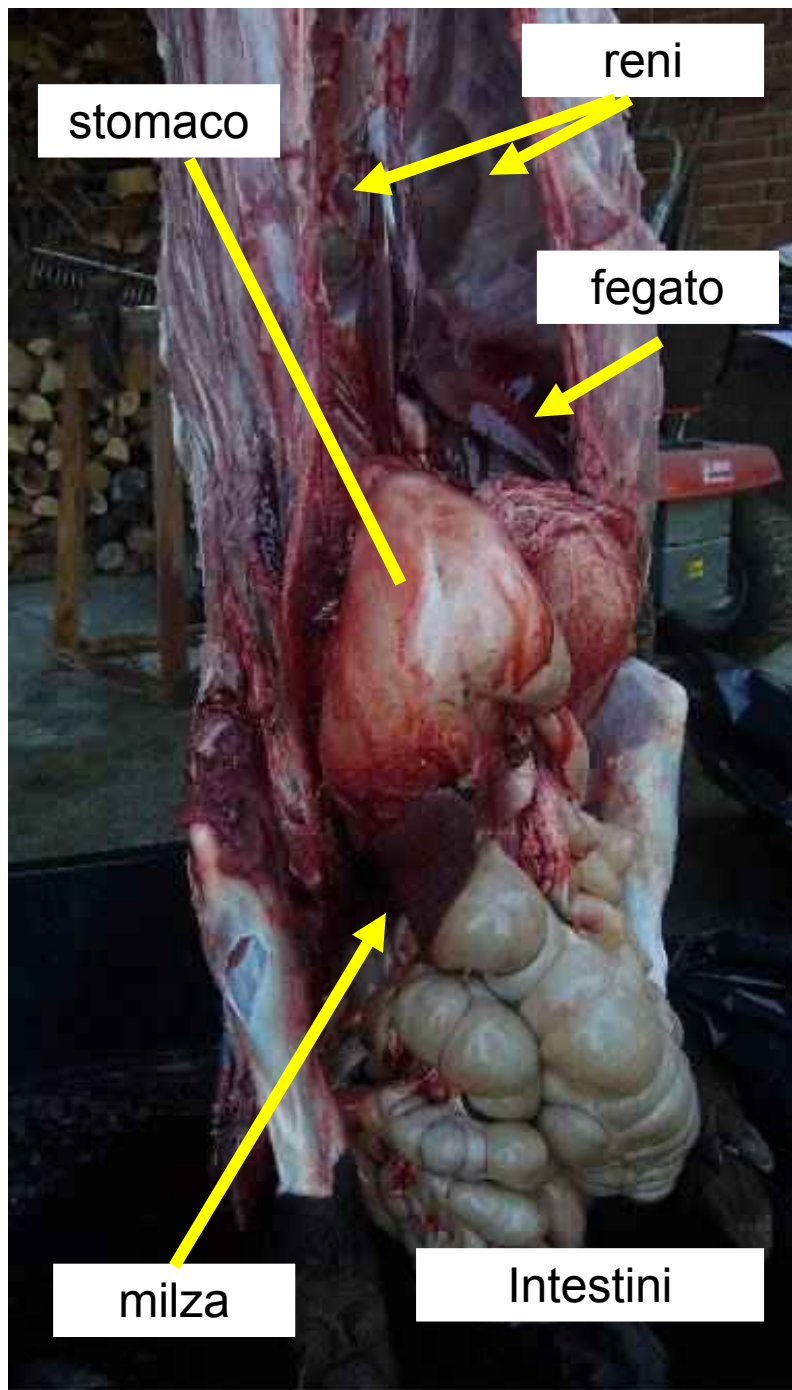
- grosso intestino

- intestino tenue

•Contaminazione fecale causa taglio del retto

•Procedere velocemente, toelettare

•Lavarsi le mani prima di continuare



## EVISCERAZIONE

proseguendo  
nell'apertura  
dell'addome si  
espongono bene  
anche milza,  
fegato e stomaco

i reni aderiscono  
alla parete dorsale  
dell'addome



## EVISCERAZIONE

controllare l'omento  
questa struttura è  
composta da una rete  
grassa e connettivale  
con ampie zone  
trasparenti.

In caso di **peritoniti**:  
aspetto  
rosso/giallastro e da  
valutare unitamente  
allo stato delle pareti  
addominali



## EVISCERAZIONE

la milza è di colore  
**rosso caratteristico e**

è **rosso scuro** in caso  
di rottura (traumi) o  
malattie

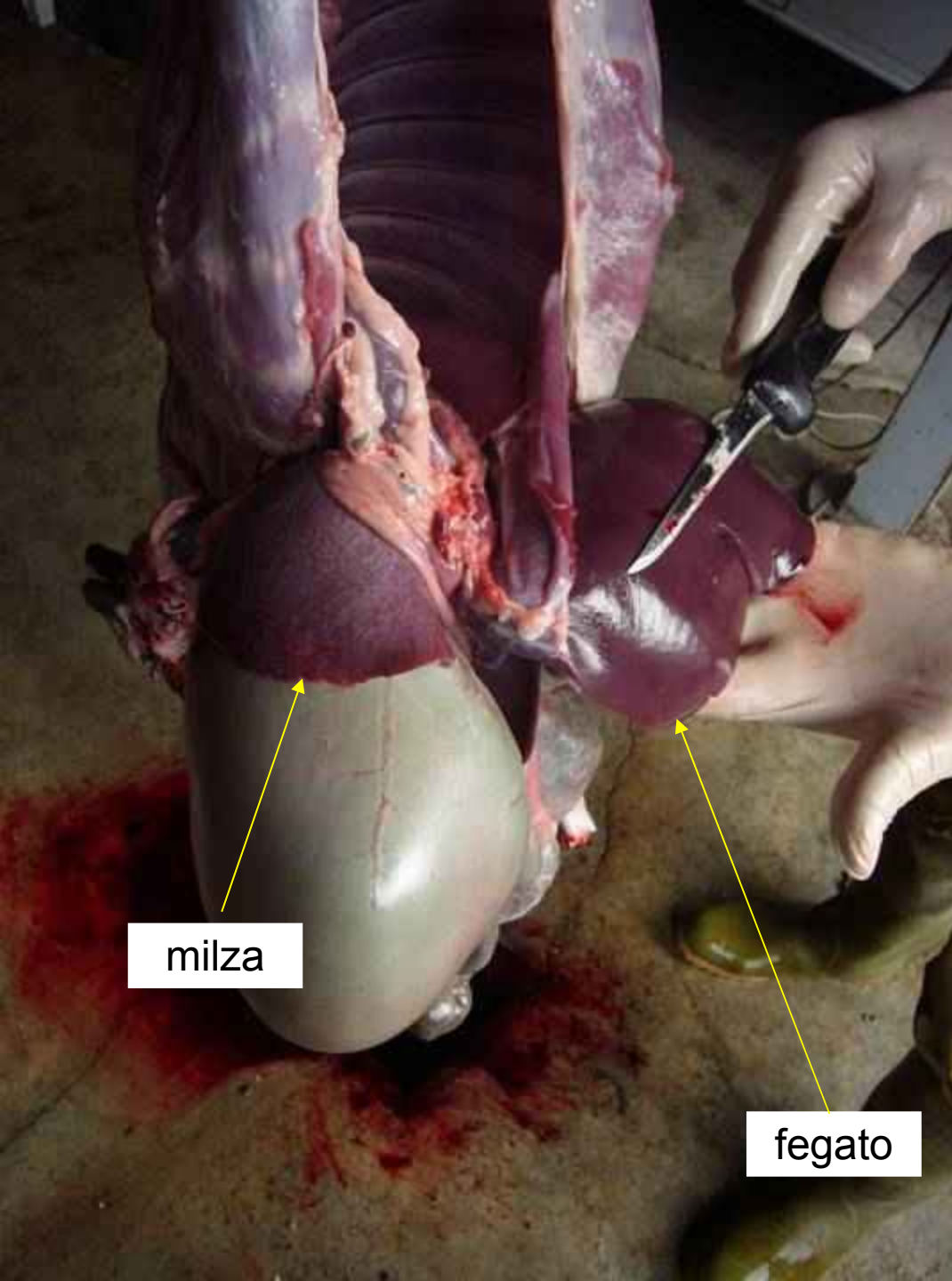
**bordi sottili e  
uniformi**

## EVISCERAZIONE

A lato della milza  
appare il fegato

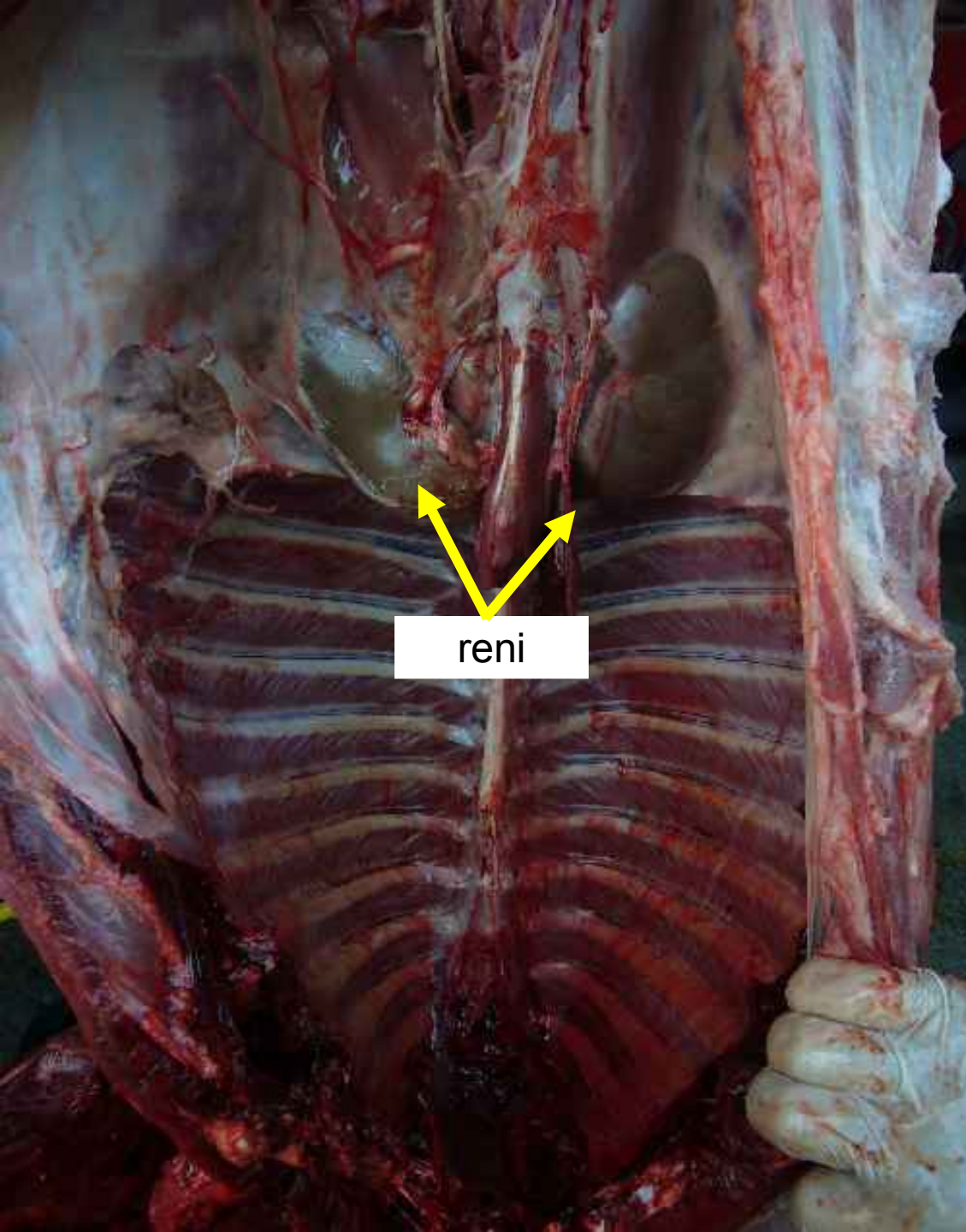
colore caratteristico

con la mano  
controllarne i bordi



milza

fegato



## EVISCERAZIONE

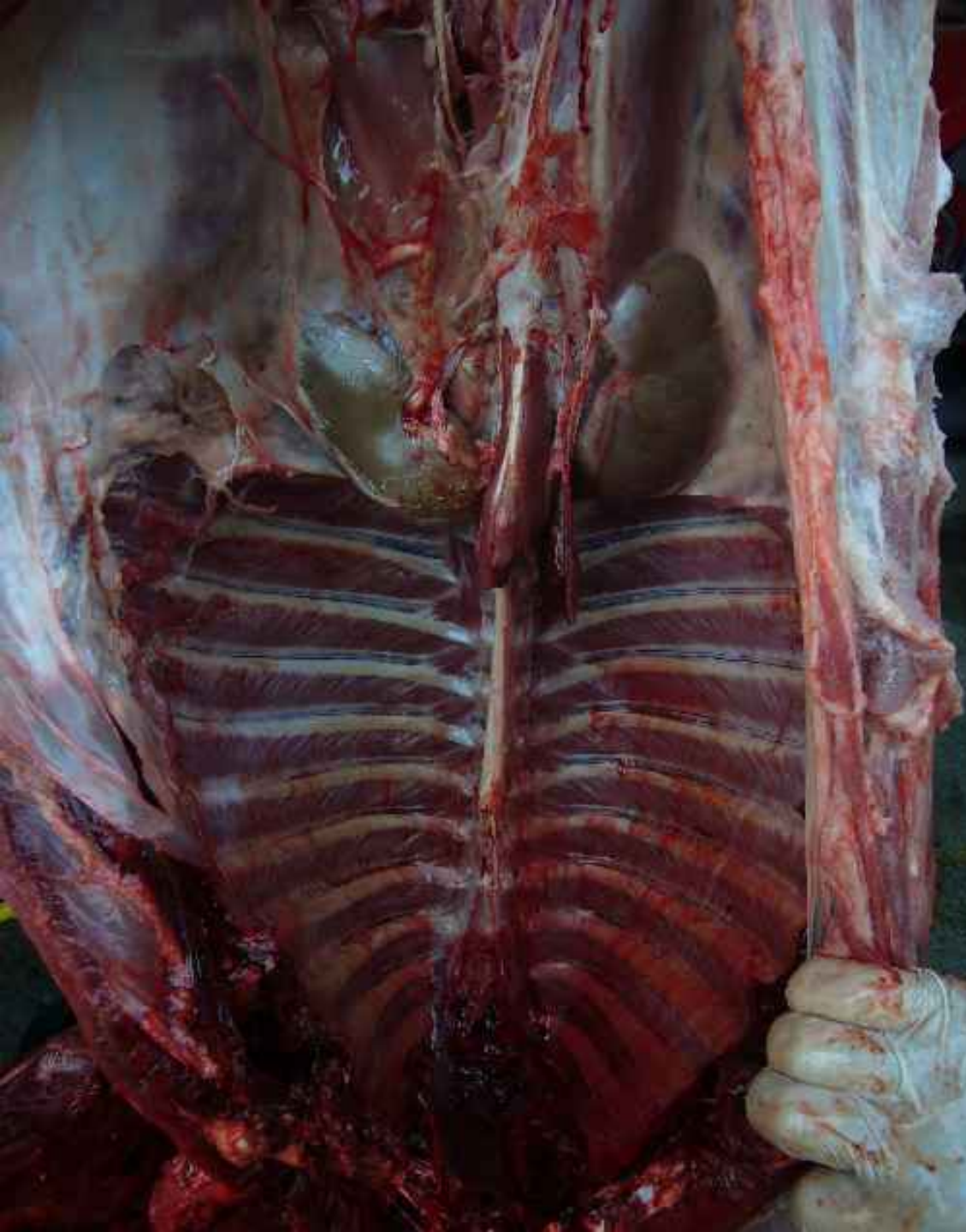
reni ancora aderenti  
alla volta addominale  
nella loro capsula  
trasparente

afferrare e staccare i  
reni

incidere le capsule  
(vedi: capriolo)

controllare ogni rene

**colore** caratteristico  
**aspetto** regolare

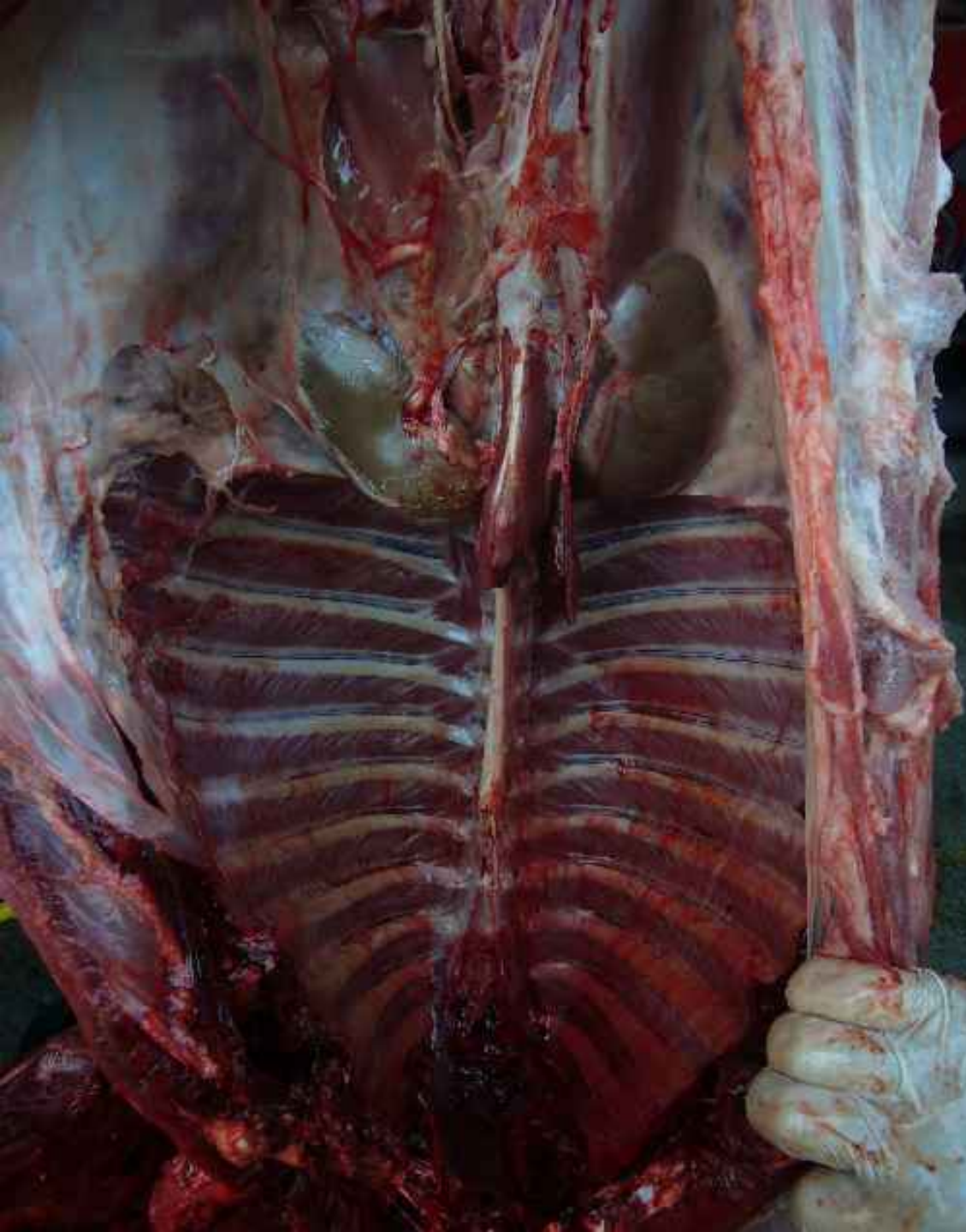


## **ISPEZIONE DELLA CAVITA' TORACICA**

asportata la corata,  
apertura dello sterno,  
controllo della parete  
interna divaricando con le  
mani

**la pleura toracica  
appare chiara e pulita**





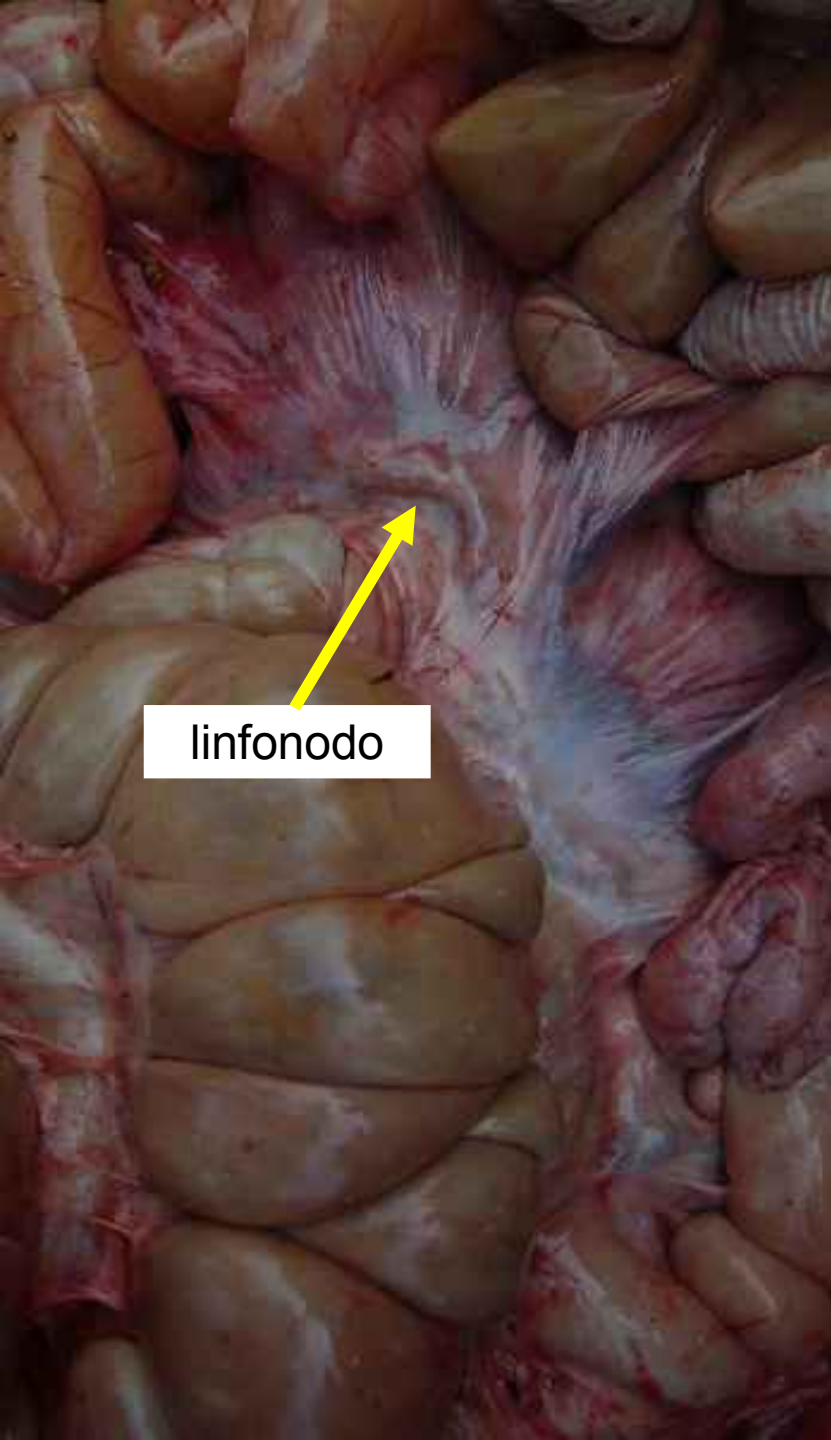
## EVISCERAZIONE

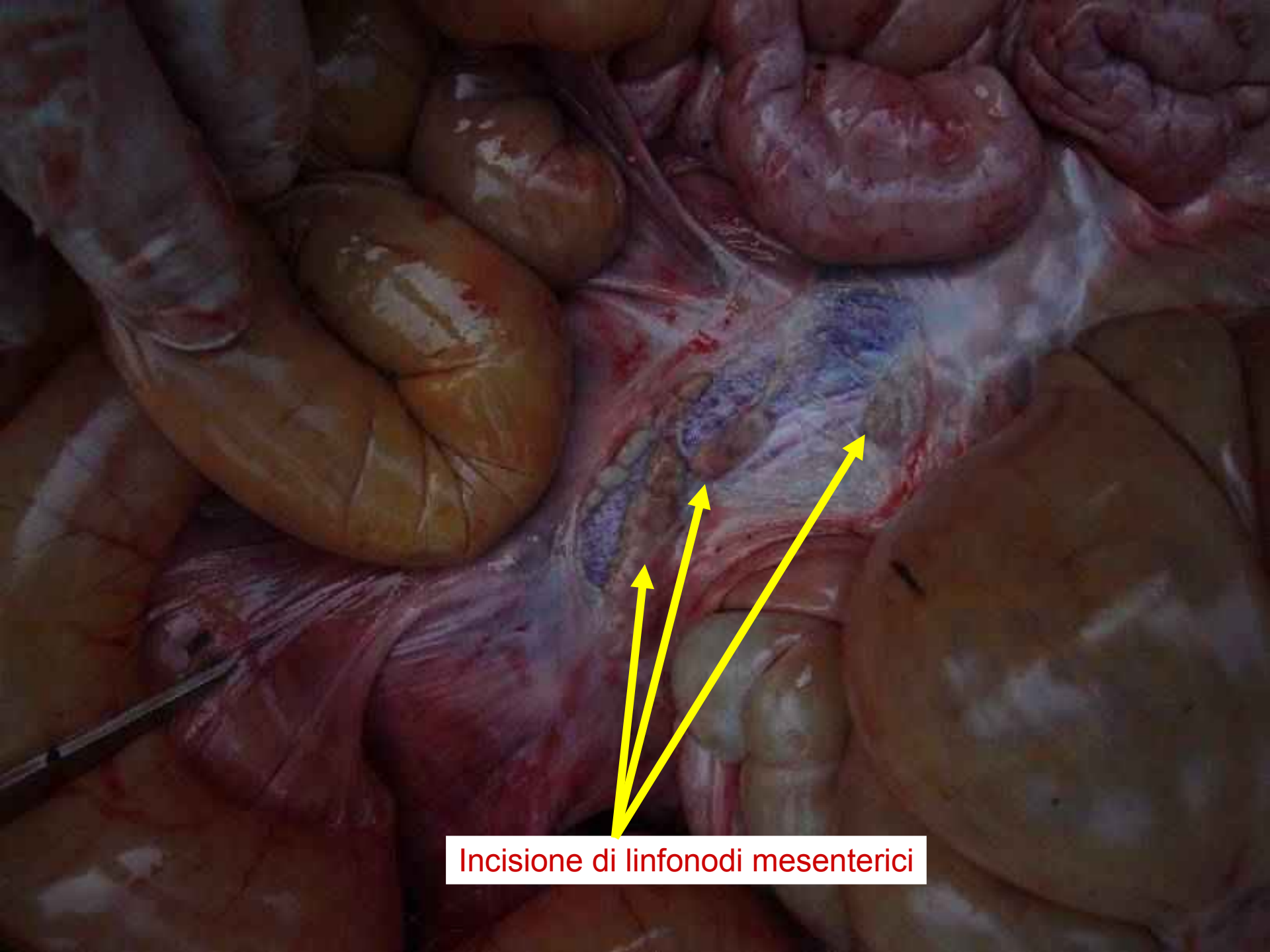
Aiutandosi con le mani  
divaricare le due parti  
controllare che la  
parete addominale e la  
parete toracica siano  
chiare.

Segni di infiammazione  
acuta o cronica:  
**colorazioni** sanguigne,  
giallastre, **aderenze**

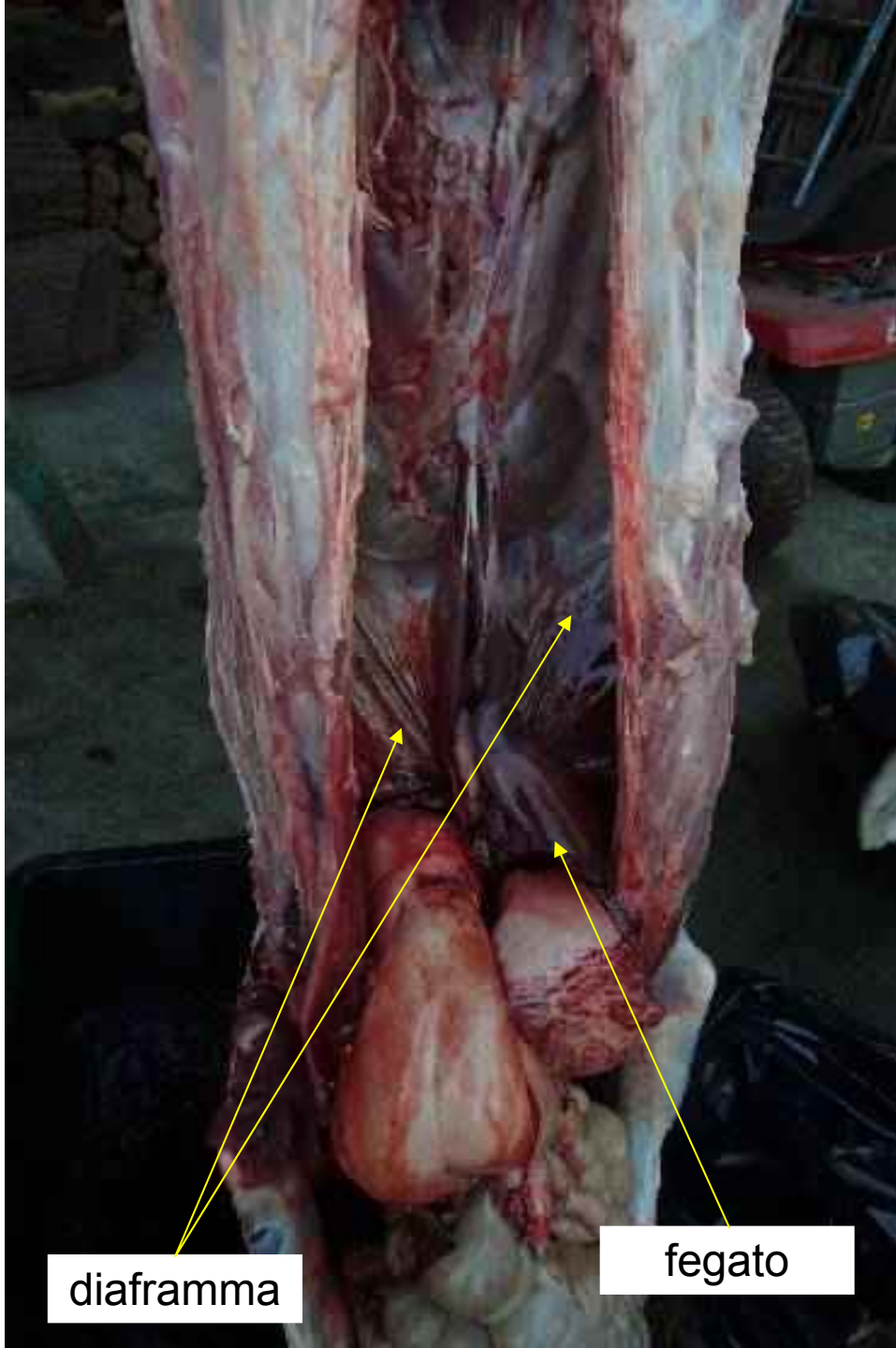
## EVISCERAZIONE

L'intestino tenue è collegato ad un grande legamento (mesentere) semitrasparente sul quale si trovano numerosi linfonodi. I linfonodi devono essere normali. Inciderli serve ad escludere stati reattivi





Incisione di linfonodi mesenterici



diaframma

fegato

dopo l'asportazione  
dell'intestino

accesso al  
diaframma che  
separa la cavità  
addominale da  
quella toracica

cuore

polmoni

diaframma

# CORATA

**l'insieme di cuore,  
polmoni e fegato pronto  
per una ispezione  
approfondita**

**asportazione della corata**

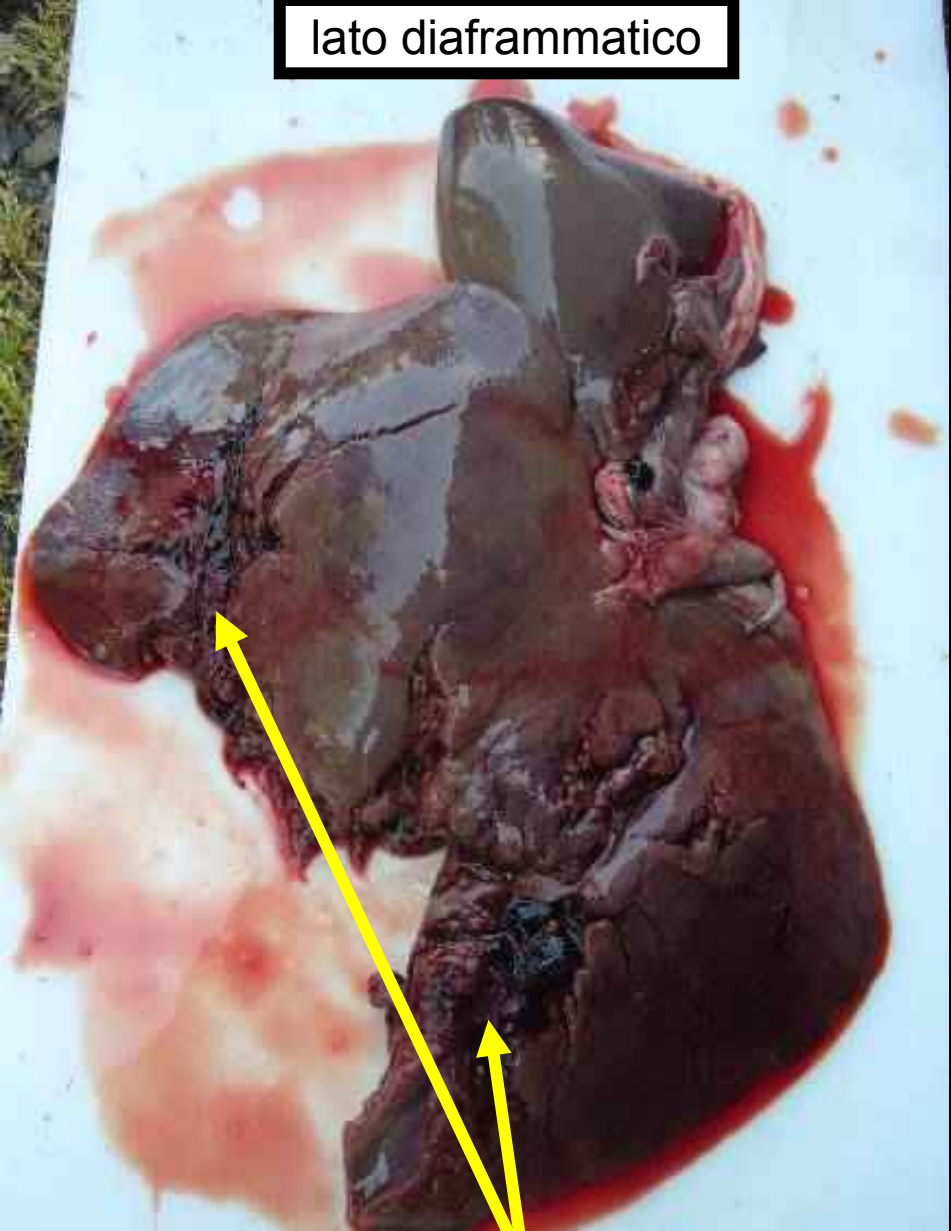
**taglio del diaframma**

**è dal diaframma che si  
preleva un campione per la  
ricerca della trichinella**

lato diaframmatico

lato viscerale

linfonodi



**TOLETTARE BENE**  
danno provocato dal proiettile  
Prevenzione contaminazione da Piombo (micro frammenti)

**EVISCERAZIONE**

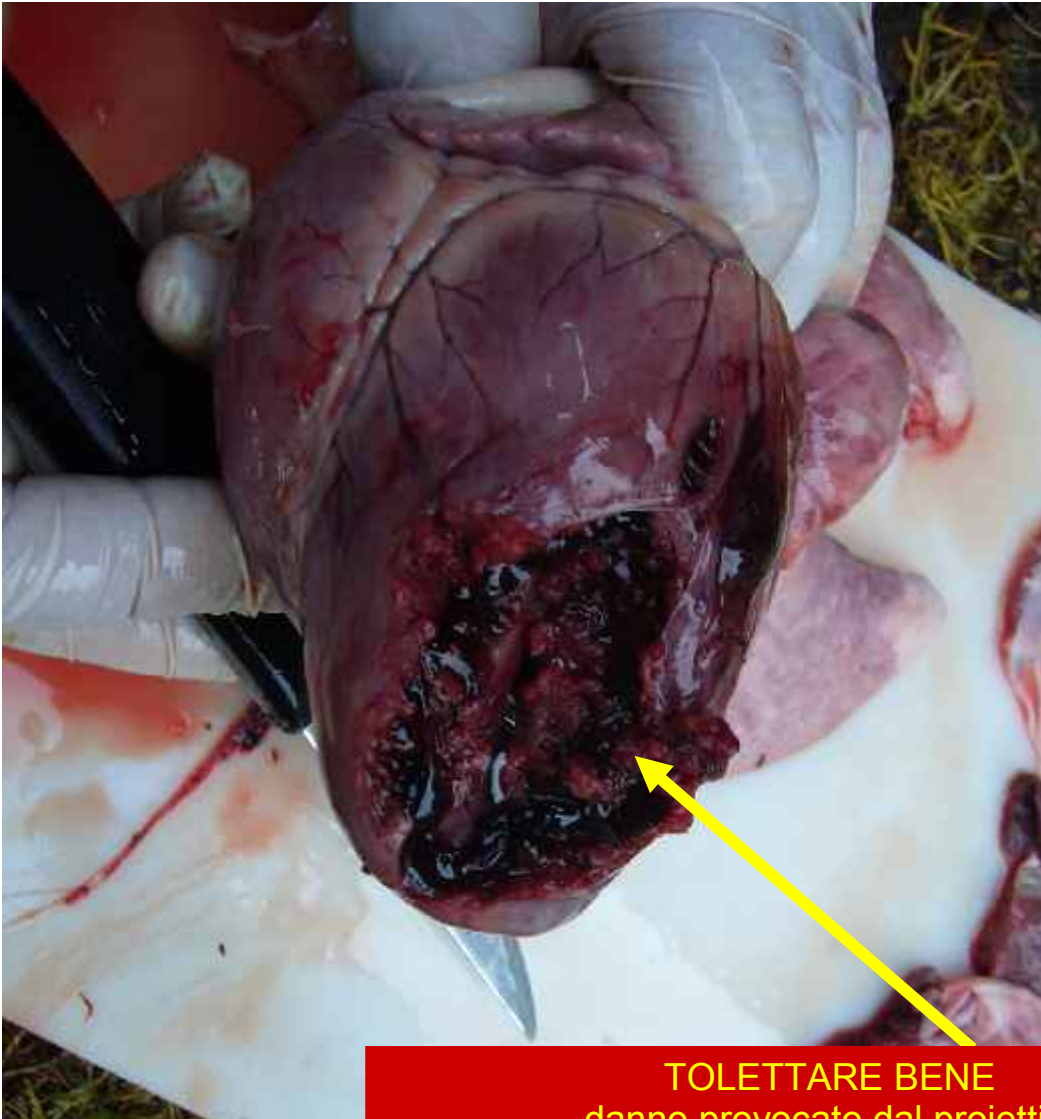


**INCISIONE DEL  
FEGATO**

**ASSENZA DI  
CISTI ASCESSI**

**linfonodi normali**

**CORATA**



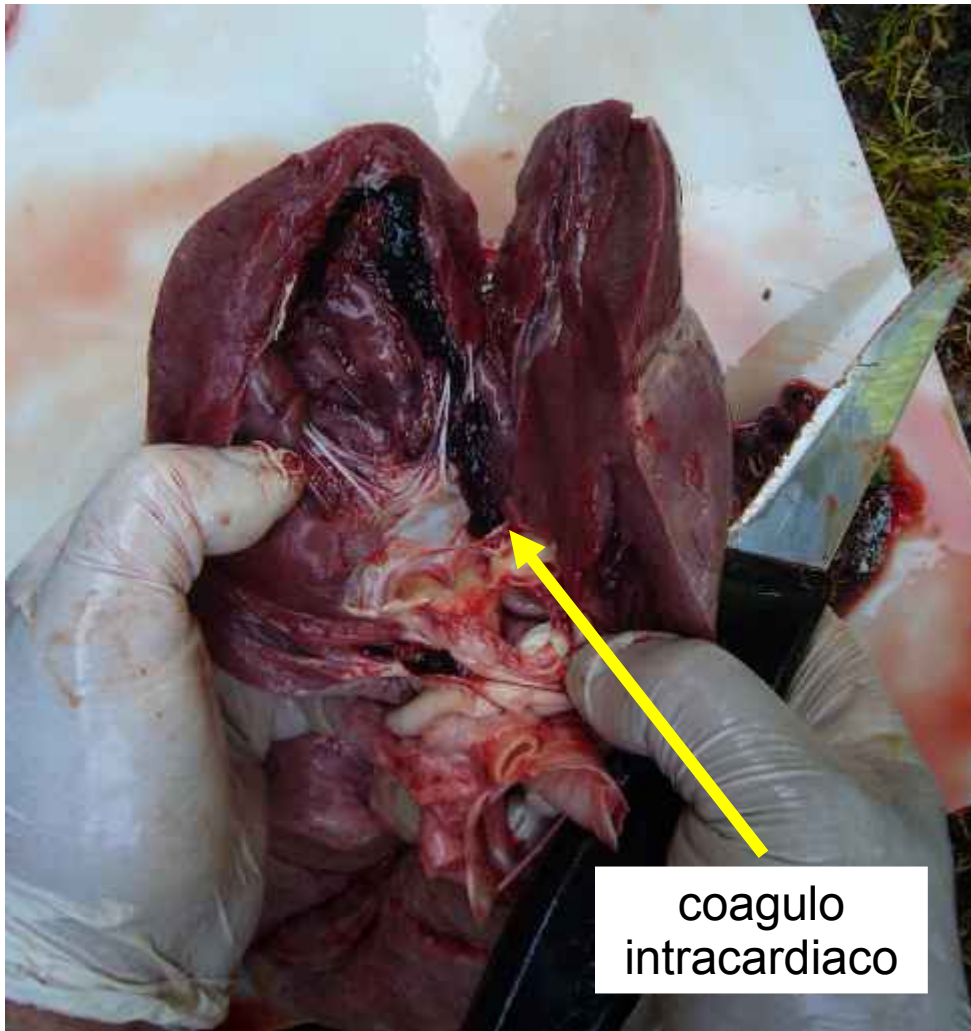
**IL CUORE  
PRIVATO DEL  
PERICARDIO**

**ASPETTO  
ESTERIORE  
REGOLARE**

**TOLETTARE BENE**  
danno provocato dal proiettile  
Prevenzione contaminazione da Piombo (micro  
frammenti)



## CORATA

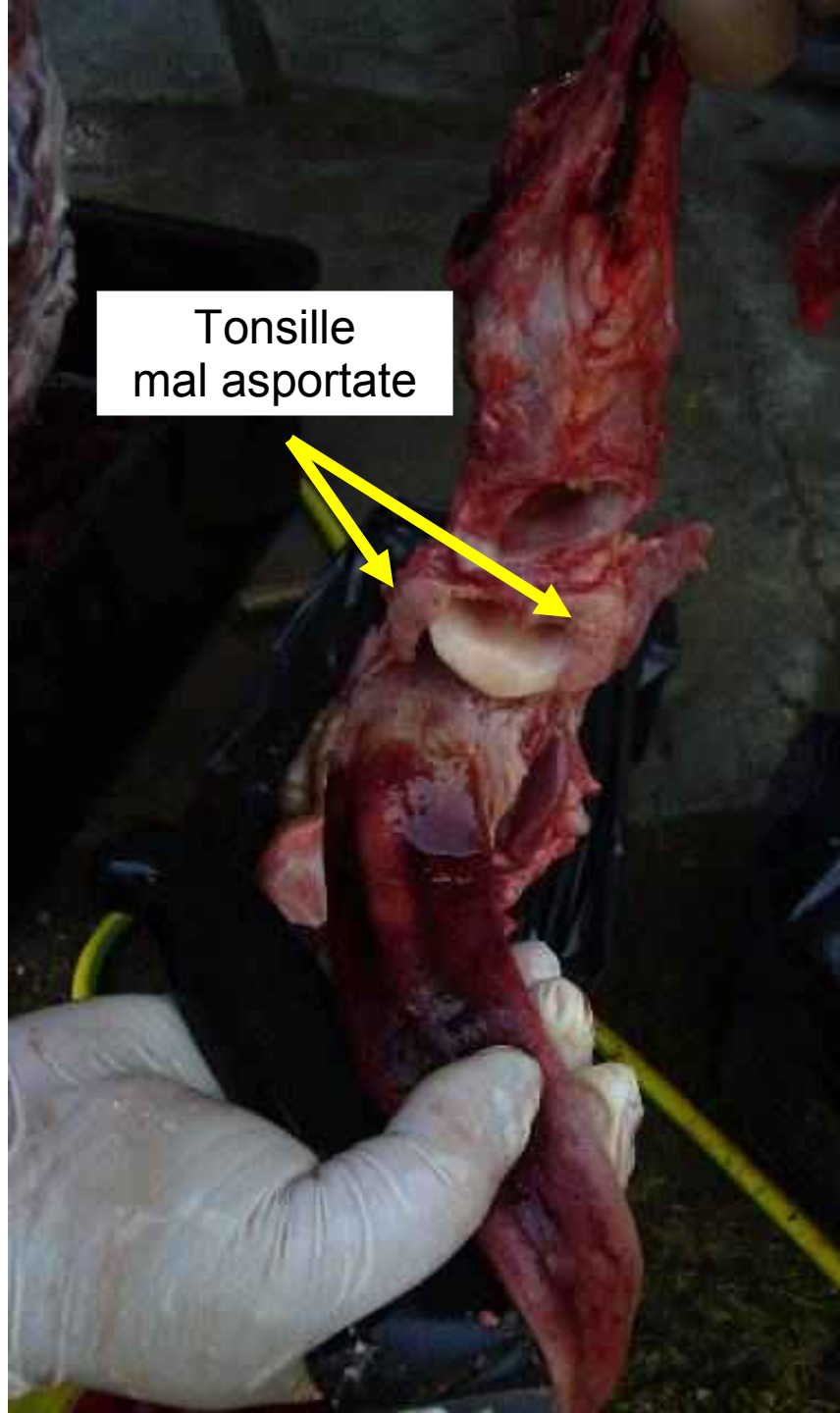


Incisione completa del setto senza evidenza di cisti

nel setto e nelle cavità assenza di parassiti (cisti o adulti)

sito preferenziale per il prelievo di coagulo per ricerche sierologiche

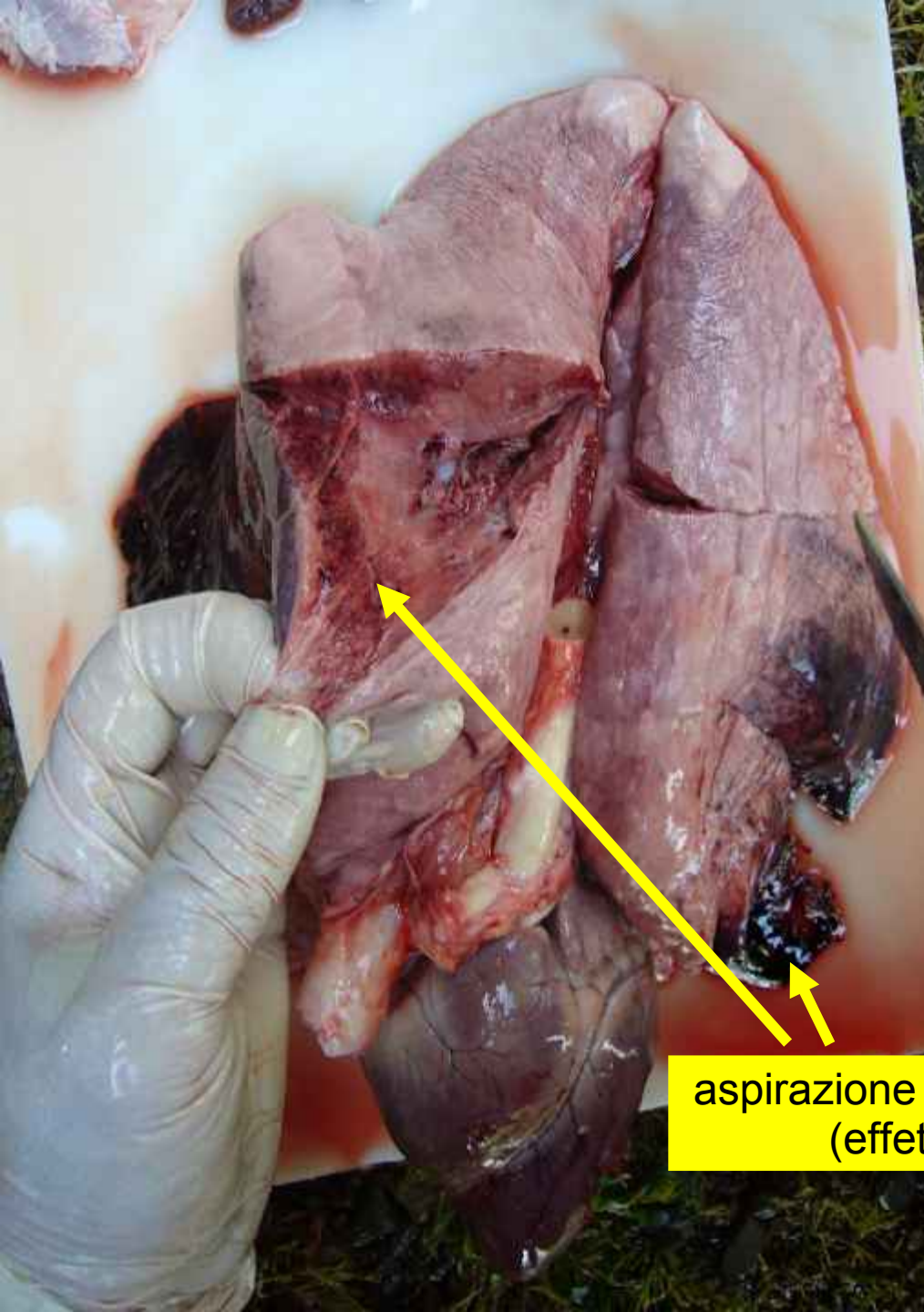
**CORATA**



I più esperti  
staccano il  
complesso  
lingua-laringe-  
faringe-trachea

**ASPORTARE LE TONSILLE**

evitare le tonsille durante lo  
stacco della lingua

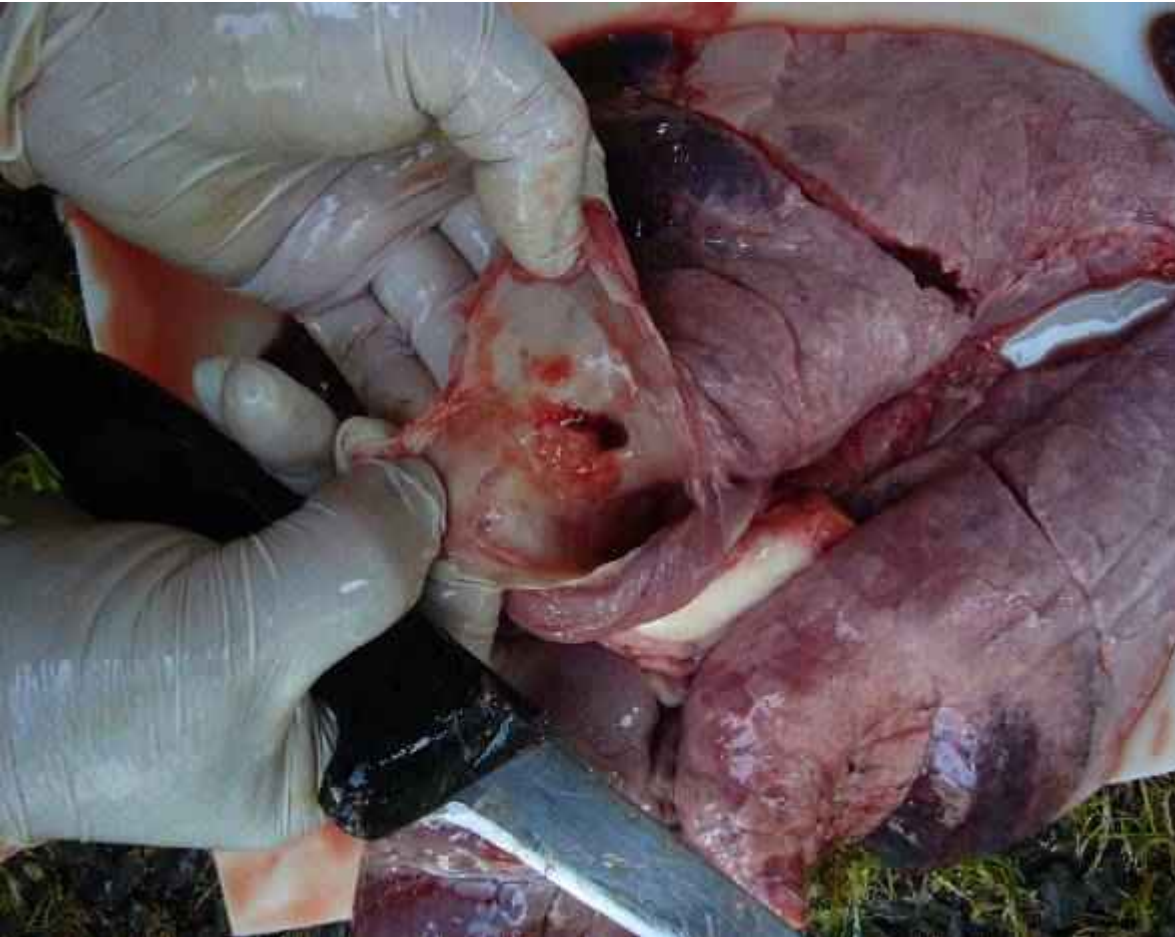


## **ISPEZIONE DEI POLMONI**

**superficie e interno  
dei polmoni**

**Le pleure devono essere  
pulite e alla incisione i  
polmoni non rivelano  
noduli, cisti o ascessi**

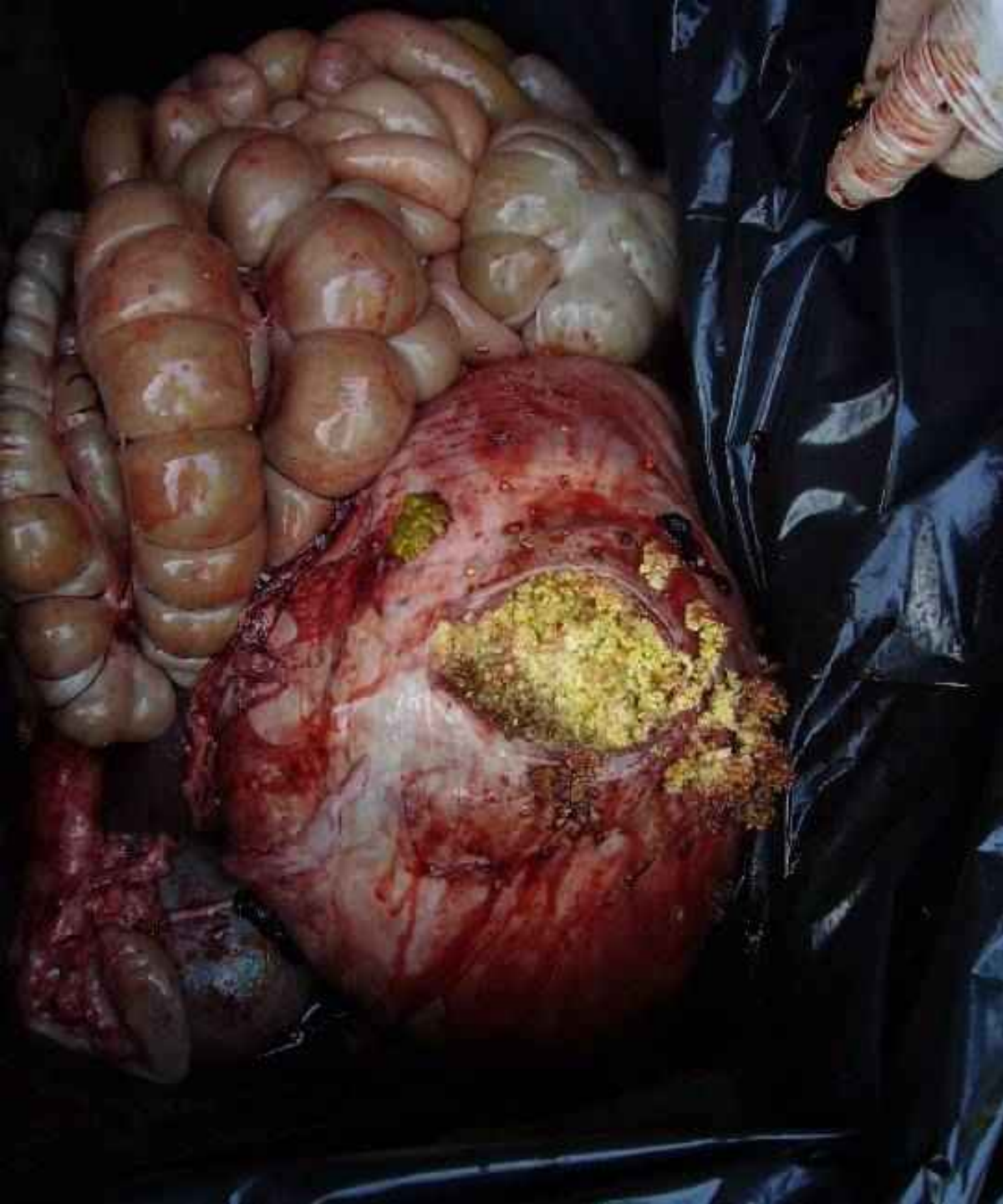
**aspirazione di sangue ed emorragia  
(effetto del proiettile)**



## **ISPEZIONE DELLA TRACHEA**

con taglio  
longitudinale

parete interna  
chiara assenza  
di segni  
patologici



**DURANTE  
L'EIVISCERAZIONE  
RIPETUTI  
DANNEGGIAMENTI  
DA TAGLIO A  
INTESTINI E  
STOMACO CON  
CONSEQUENTE  
CONTAMINAZIONE  
DELLA CAVITA'  
ADDOMINALE**

**FEGATO: CISTE DA PARASSITA**  
**aspetto esterno e incisione**



**NON CONSUMARE !**

**In caso di fegati parassitati scartare anche tutti i visceri  
addominali**

**NON DESTINARE NEANCHE AL CONSUMO DEI CANI E DEI GATTI**

## FEGATO: CISTI DA PARASSITA

interne ed esterne



**NON CONSUMARE !**

In caso di fegati parassitati scartare anche tutti i visceri  
addominali

**NON DESTINARE NEANCHE AL CONSUMO DEI CANI E DEI GATTI**

**FEGATO: CICATRICI DA LARVE MIGRANTI DI ASCARIDI tipiche  
lesioni biancastre e puntiformi**



**NON CONSUMARE !**

**In caso di fegati parassitati scartare anche tutti i visceri  
addominali**

**NON DESTINARE NEANCHE AL CONSUMO DEI CANI E DEI GATTI**





## TAGLI & RITAGLI

**La frollatura di un capo sano ed igienicamente sezionato, permettono un uso diversificato delle sue carni e la realizzazione di ricette capaci di valorizzare le caratteristiche bromatologiche della selvaggina**

**un frettoloso spolpamento e congelamento preludono alle solite e monotone ricette <in umido>, un uso in genere adatto per carni di minor qualità**

letture per l'autoconsumo

# IL CORRETTO TRATTAMENTO IGIENICO – SANITARIO DELLE CARNI DI SELVAGGINA

PROV. BELLUNO

ULSS n. 1 BELLUNO

UNIV PADOVA

file disponibile



 **Amministrazione provinciale di Belluno**  
Tutela e Gestione della Fauna e delle Risorse Idriche  
in collaborazione con

 Università degli Studi di Padova  
Facoltà di Medicina Veterinaria

 ULSS n. 1 Belluno  
Dipartimento di Prevenzione, Servizi Veterinari

## Il corretto trattamento igienico-sanitario delle carni di selvaggina

Dr. Patrizia Bragagna  
Dr. Paolo Capovilla  
Prof. Valerio Giaccone



letture consigliate per l'autoconsumo

**Berzieri E. Mazzamurro G.**

**CACCIA DI SELEZIONE**  
nel rispetto delle regole e della  
fauna per esaltare la qualità  
delle carni

**2008**

**pgg. 96**

**Provincia di Bologna**



file disponibile ?



**Alègher, Attila ! ..Eèt vèst ?  
S'a pos magnèrta me, vala bèin  
anca per te !**



**SLURP !  
GRAZIE PER  
L'ATTENZIONE**