



SINERGIE DI FILIERA

IL VETERINARIO AZIENDALE NEL SETTORE AVICOLA

Il piano nazionale di controllo della salmonella nel settore avicolo dimostra l'utilità della presenza del veterinario aziendale.

Con il Servizio Veterinario e con l'autocontrollo dell'allevatore ha contribuito alla riduzione di *Salmonella enteritidis*.

di Daniela Mulas

Consigliere Fnovi

La tendenza attuale nella gestione della sicurezza alimentare, prima fortemente basata sul controllo analitico del prodotto finito, è quella di spostare l'attenzione sul controllo della filiera produttiva e sull'individuazione dei pericoli significativi per quella specifica produzione alimentare, sulle attività di prevenzione e sulla biosicurezza nell'allevamento.

Per quanto riguarda il settore avicolo, il parere Efsa 2012 "Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (poultry)" mette in discussione l'attuale sistema di controllo ispettivo post mortem per l'individuazione dei pericoli, *Campylobacter spp.*, *Sal-*

monella spp., legati al consumo della carne di pollame.

Il parere dell'Efsa sostiene che sarebbero più efficaci interventi basati sul rischio, unitamente a un uso migliorato delle informazioni condivise tra allevamenti e macelli (note come informazioni sulla catena alimentare).

Tali informazioni sarebbero inoltre importanti per rilevare eventuali problemi a livello di salute e benessere degli animali.

Per quanto concerne i pericoli biologici, le principali raccomandazioni sono le seguenti:

- introdurre un sistema completo di garanzia della sicurezza alimentare, che definisca obiettivi chiari in relazione alle carcasse di pollame e, se del caso, a specifici pericoli per gruppi di pollame;
- ricorrere a varie opzioni di controllo dei pericoli principali, a livello sia

di allevamento sia di macello;

- **raccogliere e analizzare informazioni sulla catena alimentare a livello di allevamento e di macello**, per permettere la classificazione dei rischi cui sono esposti i gruppi di pollame e la distinzione dei macelli in base alla loro capacità di ridurre la contaminazione delle carcasse.

Queste considerazioni iniziali supportano e rafforzano l'esigenza, più volte espressa dalla Fnovi, della necessità di introdurre in maniera strutturata presso i nostri allevamenti e le nostre industrie la figura del veterinario aziendale, così come previsto dal Decreto Legislativo 27 maggio 2005, n. 117 - Attuazione della direttiva 2002/99/CE - che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale de-

stinati al consumo umano.

Il Decreto, all'art 3 (Misure per assicurare il rispetto dei requisiti di polizia sanitaria), prevede che, al fine di assicurare che le attività degli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti di origine animale non conducano alla propagazione di malattie trasmissibili agli animali, venga **definito un sistema di reti di sorveglianza**, con la necessità di individuare le modalità di gestione, le misure da adottare in caso vengano accertate carenze, il contenuto dei dati e la periodicità della loro trasmissione da parte delle regioni al Ministero della salute. Il sistema di reti di sorveglianza, di cui al comma 1, deve assicurare che gli animali da cui sono ottenuti i prodotti di origine animale non devono provenire da un'azienda, uno stabilimento, un territorio o una parte di esso soggetti a restrizioni di polizia sanitaria. Nella stessa misura gli animali non devono essere stati macellati in uno stabilimento in cui, al momento della macellazione o della produzione, erano presenti animali colpiti o che si sospetta fossero colpiti da una delle malattie oggetto di provvedimenti polizia veterinaria.

Ferme restando le attività di sor-

veglianza e monitoraggio sanitario garantite dai Servizi Veterinari delle Aziende unità sanitarie locali, il decreto **definisce gli obblighi a carico degli operatori del settore alimentare e degli allevatori che possono avvalersi, per la loro esecuzione, di un veterinario aziendale**; a tal fine con il medesimo decreto sono individuati, sentita la Federazione nazionale degli ordini dei veterinari italiani, i compiti e le responsabilità da attribuire a tale figura e i relativi requisiti professionali e di specifica formazione che devono essere correlati all'attività da svolgere.

Nel progetto della Fnovi, il veterinario aziendale dovrebbe supportare l'Osa nelle azioni che perseguono il benessere animale ed il loro stato igienico sanitario, formulare eventuali piani volontari aziendali per il controllo delle malattie ad alto impatto zoo-economico e fornire all'allevatore una consulenza nella scelta delle misure necessarie a garantire la salubrità dell'alimentazione degli animali e degli alimenti prodotti.

Il progetto della Federazione mira alla presenza del veterinario aziendale per favorire il maggior controllo dei pericoli a livello dell'allevamento riducendone notevolmente la prevalenza nei prodotti di origine animale,

con un approccio sinergico alla prevenzione in azienda zootecnica dove l'allevatore, il veterinario aziendale e il veterinario ufficiale sono i tre attori di uno schema basato sulla circolazione dei flussi informativi e su verifiche di efficienza ed efficacia delle azioni intraprese per soddisfare gli obiettivi legislativi e sanitari.

Il piano nazionale di controllo della salmonella nel settore avicolo copre tutte le fasi della produzione primaria e rappresenta una dimostrazione dell'efficacia di questa strategia integrata e dell'utilità della presenza del veterinario aziendale come previsto dalla normativa.

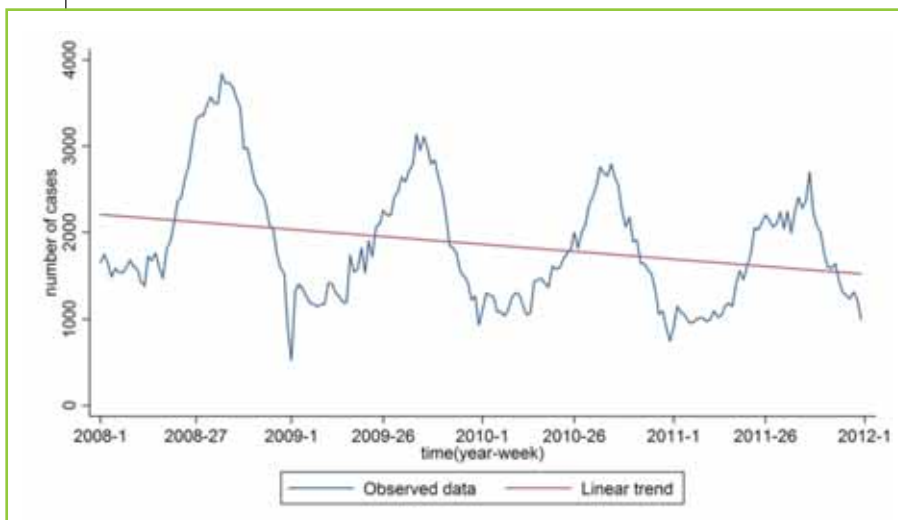
Il piano nasce con l'obiettivo di ridurre, a livello della produzione primaria, la prevalenza dei sierotipi di salmonella rilevanti per la sanità pubblica, è attuato sull'intero territorio nazionale e ha per oggetto i riproduttori, le ovaiole, i polli da carne Gallus gallus, i tacchini da riproduzione e da ingrasso.

Il piano prevede la sinergia tra medicina veterinaria pubblica e privata in quanto una parte delle attività vengono svolte dal Servizio Veterinario e un'altra parte dal veterinario libero professionista che supporta l'allevatore ed è il responsabile del manuale di autocontrollo.

Nel periodo considerato (v. grafico) si nota un declino progressivo e statisticamente significativo che ha interessato in particolare la Salmonella enteritidis. Si evidenzia il trend decrescente imputabile all'applicazione dei piani di controllo del comparto avicolo.

Questo è uno dei tanti risultati che si possono raggiungere attuando in maniera sistematica la sinergia tra le varie figure coinvolte nella filiera agroalimentare.

La professione medico veterinaria non può che auspicare al più presto il riconoscimento definitivo della figura del veterinario aziendale come anello fondamentale della catena alimentare che parte della terra per arrivare alla tavola del consumatore. ■



IL GRAFICO MOSTRA L'ANDAMENTO DEL NUMERO DEI CASI CONFERMATI DI SALMONELLOSI UMANA TRA IL 2008 E IL 2011 IN EU.

FONTE EFSA. EU SUMMARY REPORT 2011, EFSA JOURNAL 2013.