

DALLA VALUTAZIONE ALLA GESTIONE DEL RISCHIO

Verso una moderna ispezione delle carni al macello

È in corso un progetto-pilota per analizzare il rischio sanitario legato alla modernizzazione. Si parte dai suini, ma tutte le specie da macello saranno interessate dal passaggio dall'ispezione tradizionale a quella modernizzata. Quale impatto sui consumatori?

di Silvio Borrello

Direttore Generale Sicurezza Alimentare e Nutrizione - Ministero della Salute

Sarah Guizzardi, *Dgsan*

Nel 2008 i Capi dei Servizi Veterinari degli Stati membri, pur riconoscendo che il sistema tradizionale di ispezione delle carni ha consentito di conseguire un elevato livello di tutela della salute, hanno concluso che alcuni pericoli rilevanti per la salute pubblica non

vengono correttamente affrontati. Hanno quindi auspicato l'adozione di un'ispezione modernizzata al macello, basata sull'analisi del rischio e in accordo con i principi di flessibilità; hanno inoltre incoraggiato la conduzione di progetti pilota per la sperimentazione di approcci alternativi e maggiormente basati sul rischio. Di conseguenza, il Consiglio dell'Unione Europea ha dato mandato alla Commissione di formulare proposte di revisione dell'assetto normativo e, nel 2010, la stessa Commissione ha incaricato

l'Efsa di produrre un pacchetto di pareri scientifici a supporto dei gestori del rischio. In particolare, ad Efsa è stato conferito un incarico articolato in quattro mandati: **1.** Identificare e classificare i maggiori rischi per la salute pubblica che devono essere affrontati dall'ispezione delle carni **2.** Valutare i punti di forza e di debolezza della metodologia ispettiva attuale e raccomandare possibili metodi alternativi, che forniscano un grado equivalente di raggiungimento degli obiettivi generali. Le implicazioni per la salute ed il benessere animale di ogni cambiamento suggerito devono essere considerate. **3.** Se si identificano nuovi pericoli nell'ambito del mandato 1, attualmente non coperti dall'ispezione delle carni, dovranno essere raccomandati adeguati metodi di ispezione. **4.** Raccomandare adattamenti dei metodi e/o delle frequenze di ispezione (durante l'ispezione delle carni o in altri punti della catena produttiva) che possano essere impiegati dai risk managers nel caso considerino i metodi attuali sproporzionati rispetto al rischio.



“L’analisi del rischio deve costituire il fondamento su cui si basa la politica di sicurezza degli alimenti”.
(Libro bianco sulla sicurezza alimentare)

IL RUOLO DELL’EFSA

Il compito assegnato all’Efsa si presenta estremamente complesso: si tratta, per ciascuna specie da macello, non solo di identificare e classificare i rischi maggiori per la salute pubblica veicolati dalle carni, ma anche analizzare i punti di forza e debolezza che caratterizzano i sistemi ispettivi e, di conseguenza, proporre i necessari adattamenti. Gli aspetti di salute e benessere animale sono trattati solo in relazione alle possibili ripercussioni derivanti dagli adeguamenti proposti. Tutte le specie da macello saranno interessate da questo processo, secondo un calendario prestabilito. Ad oggi sono disponibili solo i pa-

rieri relativi alla specie suina e al pollame; occorrerà invece attendere fino a giugno 2013 per un parere sui bovini di età inferiore e superiore alle 6 settimane, sugli ovicapri, sulla selvaggina allevata e sui solipedi domestici.

In aggiunta, Efsa ha chiesto una sintesi delle pratiche attualmente in uso nei Paesi Membri ed in sei Paesi che esportano carni verso l’Europa. In generale, per la specie suina, l’ispezione tradizionale è condotta nella maggior parte dei Paesi membri. Ad oggi, solo Danimarca, Germania e Paesi Bassi hanno attuato programmi modificati di ispezione delle carni per quella quota di suini che ricade nei sistemi di produzione integrati. Ma molti Stati membri intendono applicarli nei prossimi anni.

L’ISPEZIONE TRADIZIONALE

Tra gli elementi individuati come punti di forza dell’ispezione corrente vi sono la possibilità di identificare i suini e valutarne il grado di pulizia, di esaminare le informazioni sulla catena alimentare (Ica), di individuare i quadri clinici di malattie zoonotiche (mal rosso, micobatteri, cisticerchi...), così come le contaminazioni fecali e alcune lesioni macroscopiche. Consente inoltre di prelevare i campioni per l’esame trichinoscopico e per la ricerca di residui (sistema ben consolidato e dissuasivo nei confronti di cattive pratiche di allevamento) oltre a rappresentare un elemento chiave del sistema globale di sorveglianza per la salute e il benessere dei suini. Tra i punti di debolezza, invece, Efsa riconosce che le Ica correntemente in uso non includono tutti gli indicatori utili a classificare i lotti di suini in relazione ai rischi per la salute pubblica, così come le informazioni sulla salute e benessere degli animali sono attualmente sottoutilizzate. Si ravvisa inoltre la difficoltà di individuare quadri anatomopatologici riferibili ai patogeni classificati come rischi maggiori per la salute pubblica, come Salmonella e Yersinia. Le manualità di palpazione e l’incisione degli organi possono, infine, favorire la contaminazione crociata.

RACCOMANDAZIONI

Si propone anzitutto l’adozione di un sistema integrato di garanzia della sicurezza della carcassa suina, che trova tra i suoi elementi fondamentali la sistematica rac-

LA FNOVI A MANTOVA

Il veterinario resterà centrale e insostituibile

Il presidente dell’Ordine dei Veterinari di Mantova, **Angelo Caramaschi** e **Andrea Setti** hanno partecipato, in rappresentanza della Fnovi, alla presentazione del progetto-pilota *‘Analisi del rischio sanitario legato alla modernizzazione’*, che si è tenuta a Mantova lo scorso 20 dicembre. Gli attori principali del piano, intrapreso dal Ministero della Salute nell’ambito dell’ispezione delle carni suine, sono le Facoltà di Medicina Veterinaria di Napoli e Parma, l’industria di macellazione (Assica) e i Servizi Veterinari Asl. A proposito della figura veterinaria, il Direttore Generale della Sicurezza Alimentare, **Silvio Borrello**, ha ribadito il ruolo centrale ed insostituibile del medico veterinario, sia per lo svolgimento dell’ispezione delle carni, sia per mettere a punto l’Ica integrata, tassello fondamentale per indirizzare le conseguenti azioni ispettive in macello. La Federazione ringrazia il direttore Borrello per avere accettato l’invito a parlarne dalle pagine di 30giorni.



CLASSIFICAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE PUBBLICA ASSOCIATI ALLA CARCASSA SUINA E AL CONSUMO DI CARNE SUINA

colta dati ad analisi delle informazioni sulla catena alimentare (Ica) per i rischi maggiori, a livello di allevamento e di macello. Le Ica dovrebbero infatti consentire di differenziare i lotti di suini nei confronti dei rischi maggiori (basandosi sullo stato sanitario del gruppo attraverso campionamenti in allevamento o al macello). Utile inoltre classificare le strutture di macellazione secondo la capacità di contenere i rischi, applicando corrette prassi igieniche.

In secondo luogo, si raccomanda di limitare le manipolazioni durante l'ispezione *post mortem* a quelle carcasse che risultano sospette sulla base delle Ica, o della visita *ante mortem* o dell'ispezione visiva *post mortem*. L'identificazione delle anomalie estetiche o che attengono all'ambito della qualità delle carni (es. carni PSE, cachessia) e le azioni conseguenti

Filiera ad alta produttività:

8,7 milioni di capi macellati (il 64% dei suini macellati e il 92% dei suini nati e allevati in Italia)

Filiera a bassa produttività:

5,3 milioni di capi macellati

CRONOPROGRAMMA DEL PROGETTO

1 dicembre 2012 - 1 febbraio 2013 - Scelta degli impianti, richieste e contratti di accesso e di raccolta dati, preparazione dei documenti e della maschera di rilevazione, progettazione della rete di raccolta

1 febbraio - 30 giugno 2013 - Raccolta dati (allevamento + macello): attivazione del sistema di rete, raccolta dati e validazione del materiale raccolto

1 luglio - 15 luglio 2013 - Report intermedio al referente del Ministero

16 luglio - 30 settembre 2013 - Studio dei dati raccolti ed elaborazione - Report finali dei risultati al referente del Ministero

dovrebbero essere poste in carico all'Operatore del Settore Alimentare (Osa). Si incoraggia infine un migliore utilizzo, sistematico, dei dati e delle registrazioni ottenute al macello.

IL PROGETTO PILOTA

Interpellato sulla possibilità di sostenere una modifica della normativa in linea con il parere di Efsa, il Comitato nazionale per la sicurezza alimentare (Cnsa) ha risposto che, allo stato attuale, in considerazione delle diverse tipologie di allevamento e macellazione del suino in Italia e della difficoltà di estrapolazione ed aggregazione dei dati raccolti dall'attuale sistema e relativi agli esiti dell'ispezione ante e post-mortem, "non risulta possibile valutare l'impatto sulla tutela del consumatore dell'eventuale modifica della normativa comunitaria sull'ispezione delle carni suine." Il Comitato ha quindi proposto la realizzazione di progetti pilota da parte della Direzione generale per l'igiene, la sicurezza alimentare e la nutrizione e della Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari, volti ad acquisire, relativamente ai due modelli produttivi, i dati necessari per motivare ed orientare la posizione dell'Italia. È stato così finanziato uno specifico progetto, affidato in Convenzione alle Università degli Studi di Parma (U.O. coordinato dalla Professoressa **Adriana Ianieri**) e Napoli (U.O. coordinata dalla Professoressa **Maria Luisa Cortesi**). Il progetto è stato presentato all'assemblea dei "portatori di interesse" in un evento organizzato da Assica e, per il Ministero da



LA DIREZIONE GENERALE SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONE HA CHIESTO AL CNSA SE POSSA ESSERE SOSTENUTA LA MODIFICA DELLA NORMATIVA COMUNITARIA SENZA AUMENTARE I RISCHI PER IL CONSUMATORE, ANCHE TENENDO CONTO DEI PERICOLI LEGATI ALLA TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO/PRODUZIONE ITALIANA. IL CNSA HA RISPOSTO PROPONENDO ALLA DGSAN LA REALIZZAZIONE DI PROGETTI PILOTA PER VALUTARE L'IMPATTO DELLA MODERNIZZAZIONE SUI CONSUMATORI.

Giancarlo Belluzzi, Direttore dell'Uvac di Parma, presso la Camera di Commercio di Mantova il 20 dicembre scorso.

Ai fini del progetto, sono state individuate due diverse tipologie di impianti di macellazione, che possono essere considerati come altrettanti modelli di indagine: **1.** impianti con caratteristiche produttive ad alta intensità di macellazione, con produzione e trasformazione annessa delle carni, con soggetti "standardizzati" (suino pesante italiano), provenienti da una filiera fortemente integrata; gli animali macellati provengono tutti da allevamenti *indoor*; **2.** impianti con caratteristiche produttive di bassa o bassissima intensità di macellazione, talvolta senza ulteriore lavorazione delle

carni; gli animali macellati provengono, in larga misura, da allevamenti *outdoor* o sono di provenienza estera.

Per entrambe le tipologie, il progetto prevede tre pacchetti di lavoro: **1.** Indagine sulla struttura della filiera: esame delle tipologie di impianti di macellazione, delle forniture di suini e dei prodotti; **2.** Indagine sulle informazioni sulla catena alimentare (Ica): esame della completezza delle informazioni attualmente fornite dagli allevatori e dell'adeguatezza delle medesime al fine di orientare l'ispezione ante e post-mortem; **3.** Valutazione delle prestazioni del metodo ispettivo visivo, in relazione ai pericoli legati alle tipologie nazionali di allevamento/produzione di carni suine. ●