

CENTRO RACCOLTA SELVAGGINA

La cella frigo (CRS) in loc. Comune di viene utilizzata unicamente per l'immediato abbassamento della temperatura e per lo stoccaggio temporaneo dei capi interi "in pelo" prima del trasferimento ai Centri di Lavorazione, **senza alcuna attività di lavorazione o scuoiamento**.

Il Centro di Raccolta Selvaggina (CRS) è finalizzato alla sosta dei capi abbattuti che vengono inseriti nella filiera delle carni, pertanto i capi depositati nella cella devono seguire il percorso di ritiro da parte del Centro Lavorazione Selvaggina che ha in appalto il ritiro dei capi dalla cella; **non è consentita quindi, la sosta dei capi per la sola refrigerazione**.

Esclusività d'uso:

La cella è dedicata **unicamente** allo stoccaggio di carcasse di selvaggina non scuoiata. È vietato inserire altri alimenti.

Dopo l'abbattimento gli ungulati devono essere privati dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, dissanguati. Queste operazioni possono essere svolte in loco (in campo), secondo le buone prassi venatorie.

Gancere e guidovie:

Gli animali devono rimanere appesi. Non devono toccare il pavimento o le pareti della cella per evitare contaminazioni.

Prevenzione dell'ammassamento:

La capienza deve essere proporzionata al flusso previsto. Le carcasse non devono toccarsi tra loro per permettere all'aria fredda di circolare.

1. Temperature di conservazione

Il monitoraggio della temperatura deve essere costante e registrato sulla scheda Ungulati selvatici (es. Cinghiali, Caprioli): Temperatura costante $\leq 7^{\circ}\text{C}$.

2. Piani di Sanificazione periodici:

Lavaggio e disinfezione della cella dopo il ritiro dei capi da parte del Centro di lavorazione carni.

3. Gestione dei Tempi di Sosta:

La permanenza massima consentita per le carcasse prima del trasferimento al Centro di lavorazione è di **5 giorni**.

MANUALE DI AUTOCONTROLLO

GIORNI DI RITIRO: di norma il e/o

Centro di Lavorazione Carni che ritira i capi:

Nel caso in cui la sopracitata ditta sia impossibilitata al ritiro, l'ATC 3 darà mandato ad altro Centro di Lavorazione Carni.

PULIZIE: la cella viene pulita ogni volta che vengono ritirati i capi, da parte del Centro di lavorazione Carni. Nella scheda mensile vengono registrati i giorni nei quali è stata eseguita la pulizia e il prodotto utilizzato.

PERSONE RSPONSABILI: L'ATC 3 SIENA NORD, per la gestione delle celle frigo, si avvale di volontari, che si occupano del controllo della temperatura (inferiore a 7°) e della pulizia della cella.

I volontari della cella posizionata a sono i Sigg.ri:
.....

CACCIATORE FORMATO:

Nel luogo di abbattimento, nelle vicinanze o nel CRS di riferimento deve essere presente una persona formata che esamina il capo. In quest'ultimo caso il cacciatore deve presentare la selvaggina alla persona formata per informarla di qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento e per la compilazione della parte di competenza della persona formata del documento di cui al modello 2, o nel caso di capi abbattuti nell'ambito di piani di controllo il modello 2-Bis.

Nel caso di carcasse con esito negativo della valutazione della persona "formata", tali carcasse devono essere immediatamente inviate al centro di lavorazione selvaggina così da poter essere visitate presso il CLS durante un normale turno di lavorazione. In tali casi la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri eccetto lo stomaco e gli intestini devono accompagnare la carcassa.

Nel caso non sia possibile inviare le suddette carcasse ad un CLS, le stesse devono essere in via prioritaria stoccate presso il CRS più vicino, separatamente dalle altre e debitamente segnalate, contestualmente deve essere contatto l'UF Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare competente per territorio, per le opportune valutazioni del caso, tenuto conto della situazione epidemiologica in essere.

Biosicurezza e Sanità Animale:

In caso di piani di controllo (es. monitoraggio Peste Suina Africana), qualora vi siano dubbi di PSA, il capo non potrà lasciare la cella fino all'esito negativo dei test veterinari. Il sangue e i fluidi devono essere raccolti in contenitori rigidi ed ermetici per evitare perdite.

Peste suina: sintomi evidenti di cinghiale magro con emorragie interne e con effetti evidenti su orecchie e fianchi.

NUMERO REGIONALE UNICO

PER SEGNALAZIONI DI CARCASSE CON SINTOMI RICONDUCIBILI ALLA PSA
0573 306655 (attivo dalle 8.00 alle 20.00)

Nel caso in cui ci fosse un capo positivo alla PSA in cella, andrà sospesa immediatamente l'attività del Centro di Raccolta Selvaggina.

Non dovrà esserci nessun movimento nella cella: quindi non dovrà uscire o entrare alcuna carcassa, viscere, mezzo o attrezzatura.

Andrà chiamato il Servizio Veterinario: contattando subito l'ASL territorialmente competente 0577 536650 (o il numero unico regionale **0573-306655**) per comunicare l'esito della positività.

Gestione e smaltimento delle carcasse

- **Sequestro di tutte le carcasse:** tutte le carcasse presenti nella stessa cella frigo del capo positivo vengono bloccate. Non possono più essere destinate all'autoconsumo o ai Centri di Lavorazione Carni.
- **Distruzione ufficiale:** l'intero lotto di carcasse presenti nella struttura verrà preso in carico dal Servizio Veterinario della ASL e avviato allo **smaltimento forzato** (di solito tramite termodistruzione come materiale ad alto rischio).

Pulizia e Biosicurezza rigorosa

- **Sanificazione totale:** l'intera struttura, la cella frigo, i ganci e tutti gli strumenti utilizzati devono essere sottoposti a lavaggio e disinfezione profonda con disinfettanti specifici autorizzati per il virus della PSA.
- **Mezzi di trasporto:** pulisci e disinfetta accuratamente anche i veicoli usati per il trasporto di quel cinghiale prima che si spostino dal centro.
- **Riapertura della struttura:** il Centro di Raccolta potrà riprendere le attività solo dopo il nullaosta ufficiale del Servizio Veterinario della ASL, che verificherà l'avvenuta sanificazione.