



Data 28 OTT. 2020 Protocollo N° 458392 Class: 6.920.01.1 Prat. Fasc. Allegati N°

Oggetto: stagione 2020-2021 macellazioni suini per autoconsumo, indicazioni per limitare la diffusione della Covid-19.

Ai Signori Sindaci dei Comuni del Veneto

Ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione
Ai Responsabili dei Servizi Igiene Alimenti di Origine Animale
delle AULSS della Regione del Veneto

e p.c. All'IZS delle Venezie

Nell'approssimarsi della stagione delle macellazioni dei suini domestici per l'autoconsumo, si richiama l'attenzione delle SSLL sulle recenti disposizioni emanate per limitare la diffusione della Covid-19.

Si fa presente che la macellazione dei suini per l'autoconsumo può avvenire in un macello riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 oppure presso il domicilio del privato previa autorizzazione del Sindaco e accordo con il servizio veterinario per l'esecuzione dell'ispezione, ai sensi dell'art. 13 del RD 3298/1928 e della DGR 394/2020, per massimo 2 suini per nucleo familiare/stagione.

Considerato che le macellazioni a domicilio - per consuetudine - si svolgono in ambienti confinati in cui si radunano più persone anche non appartenenti allo stesso nucleo familiare (norcini itineranti, aiuti estemporanei, amici, ecc.), si ritiene necessario fornire le raccomandazioni specifiche per il contenimento e la gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-2019. E' necessario limitare la presenza di persone non conviventi alle stringenti necessità e comunque nei limiti imposti dalle disposizioni vigenti, **adottando nel contempo le seguenti misure:**

- **in presenza di febbre (oltre i 37.5° C) o altri sintomi influenzali vi è l'obbligo di rimanere al proprio domicilio e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;**
- **non possono partecipare alle operazioni di macellazione e lavorazione delle carni persone che negli ultimi 14 giorni hanno avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o che provengano da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS;**
- **il locale in cui si svolge la lavorazione delle carni deve essere frequentemente aerato, evitando per quanto possibile la formazione di vapore e di condensa;**
- **devono essere adottate precauzioni igieniche rendendo disponibili alle persone presenti idonei mezzi detergenti per le mani e raccomandando loro la frequente pulizia delle stesse con acqua e sapone;**
- **qualora l'attività imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative si raccomanda, oltre all'uso delle mascherine, anche quello di altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.**

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria

Palazzo ex INAM- Rio Novo - Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia (VE) - tel. 0412791352-1353-1320

pec: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it



I veterinari che effettuano le attività ispettive e amministrative al domicilio presso cui avviene la macellazione devono essere dotati di adeguati dispositivi di protezione, che vanno sostituiti dopo aver concluso le operazioni presso ogni famiglia; la visita sanitaria delle carni e dei visceri e il prelievo di campioni per le analisi di laboratorio devono essere effettuate all'aperto, al riparo da agenti atmosferici, utilizzando i dispositivi di protezione delle vie respiratorie e rispettando rigorosamente il distanziamento fisico di almeno un metro.

Si raccomanda che il veterinario verifichi la presenza e la tracciabilità di eventuali carni di cinghiale utilizzate/lavorate, in considerazione dell'attuale situazione relativa alla Peste Suina Africana.

Si coglie l'occasione per ricordare che il Piano regionale di eradicazione della Malattia di Aujeszky, di cui alla DGR n. 1555 del 3/10/2017, al fine del mantenimento della qualifica della Regione del Veneto di territorio in cui si applicano programmi nazionali approvati di controllo per l'eradicazione della Malattia di Aujeszky (Allegato II alla Decisione 2008/185/CE), prevede un numero minimo di aziende da testare annualmente (che per il Veneto è fissato in 1.265), al fine di consentire di individuare la malattia con una prevalenza dello 0,2% e un livello di confidenza del 95%. Per raggiungere la suddetta numerosità campionaria, si ricorda che, oltre agli allevamenti di suini da riproduzione e a quelli da ingrasso con più di 4 capi, le AULSS devono testare una percentuale di allevamenti famigliari (con capacità potenziale tra 1 e 4 capi) sufficiente per raggiungere la numerosità campionaria minima attribuita a ciascuna AULSS: tali prelievi possono essere effettuati in occasione delle macellazioni a domicilio.

Distinti saluti.

**DIREZIONE PREVENZIONE,
SICUREZZA ALIMENTARE, VETERINARIA**

Il Direttore

~~dr.ssa Francesca Russo -~~

IL DIRETTORE VICARIO

Dott. Michele Brichese

Referente: dott.ssa Alessandra I. Amorena

alessandra.amorena@regione.veneto.it

Segreteria: Tel. 041-2791352-1353-1320

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria

Palazzo ex INAM- Rio Novo - Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia (VE) - tel. 0412791352-1353-1320

pec: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it