

# I CENTRI di lavorazione

***I requisiti di un centro  
di lavorazione della selvaggina  
e l'igiene delle carni***

ROSARIA LUCCHINI

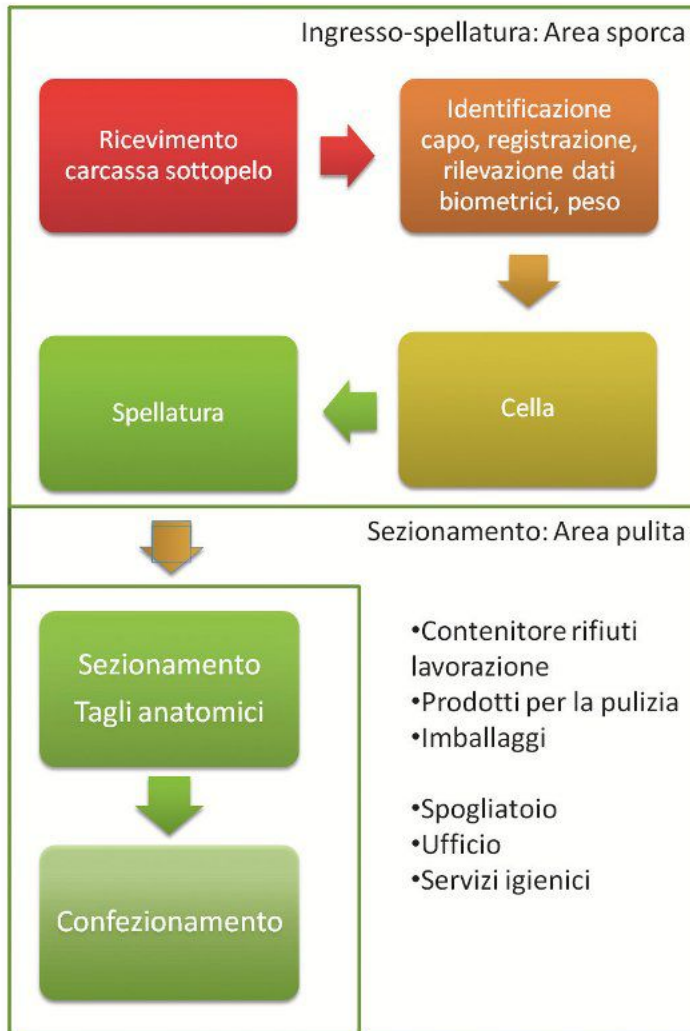
**I**l Reg. (CE) 853/2004 – Sez. IV – Cap II, definisce le regole per la commercializzazione della carne di selvaggina, consente la cessione diretta del capo cacciato dal cacciatore a privati, a macellai e a ristoratori, detta regole precise quali il recupero rapido della carcassa dopo abbattimento, dissanguare l'animale il prima possibile, provvedere subito dopo all'asportazione di

stomaco e visceri addominali, refrigerare la carcassa entro un ragionevole intervallo di tempo dall'abbattimento per raggiungere rapidamente una temperatura non superiore a 7°C per i grossi capi di selvaggina e 4°C per i capi di piccola taglia. Perché bisogna ricordare che il cacciatore, che utilizza il proprio capo cacciato per il consumo di carne o per la commercializzazione, ha un ruolo attivo nel garantire la sicurezza degli alimenti.

Negli ultimi anni la domanda del consumatore alla ricerca di alimenti provenienti da filiere sostenibili e “antibiotico-free” sta incontrando un'offerta consistente di carni di selvaggina cacciata, in parte legata anche alla crescita demografica della popolazione di fauna selvatica. E la proposta gastronomica è sempre più ricca, offrendo







non solo salumi, spezzatini e ragù, ma anche carpaccio e tartare di cervo. Pertanto è necessario valutare i rischi a cui è esposto il consumatore.

Nell'intento di approfondire la conoscenza sui patogeni alimentari associati al consumo di carne di ungulati selvatici e i relativi rischi, ricercatori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie hanno studiato, nell'ambito della ricerca RC 05/2015 finanziata dal Ministero della Salute, i requisiti igienici di centri di raccolta/lavorazione e il livello di contaminazione della carcassa di ungulati selvatici dopo l'abbattimento (eviscerazione, trasporto e conservazione), durante il sezionamento e la preparazione dei tagli di carne.

Sono stati visitati 17 centri di raccolta di ungulati selvatici del Triveneto, controllando le ca-

ratteristiche strutturali, raccogliendo dati sperimentali sulle modalità di conservazione, di manipolazione delle spoglie e lavorazione delle carni.

Le informazioni raccolte, valutate ai sensi dei Regg (CE) 852/2004 e 853/2004 per l'igiene degli alimenti, sono state utilizzate per individuare alcuni requisiti utili al contenimento dei pericoli alimentari specifici della filiera di carne di selvaggina cacciata e predisporre delle procedure di buona prassi igienica.

Al centro lavorazioni carni, sono conferiti animali abbattuti già dissanguati ed eviscerati, pertanto non si è ritenuto opportuno considerare dispositivi per la raccolta sangue. Tuttavia rimane necessario dividere lo spazio in un'area sporca (ricevimento animale abbattuto, cella carcasse sottopelo, area ispezione) e un'area pulita (sezionamento, preparazione tagli anatomici, eventuale confezionamento).

### 1. Requisiti infrastrutturali del centro lavorazione carni

Per poter progettare adeguatamente il centro, si deve partire dal numero approssimativo di capi conferiti in un anno alla struttura, quanti capi massimo potranno essere conferiti nel periodo di punta e quali specie (cervi, camosci, caprioli, cinghiali). L'ingresso si apre sul locale per il ricevimento delle carcasse. È consigliabile la rotaia a soffitto per riporre la carcassa sottopelo in cella dedicata, utile per l'identificazione della carcassa, con possibilità di pesare la carcassa e svolgere agevolmente eventuali ispezioni (vedi figura).

Pavimenti e pareti devono essere piastrellati o rivestiti con materiale idoneo per l'industria alimentare, facilmente lavabili e disinfettabili. Le finestre sono dotate di reti anti-insetto.

È importante prevedere un lavabo per le mani e la pulizia degli attrezzi, con miscelatore a leva lunga o a pedali, armadietto o cassetto per riporre gli attrezzi (coltelli, ganci) al pulito.

Il capo, una volta spellato, non dovrebbe tornare nella cella del sottopelo, ma avviato al locale sezionamento, separato dal precedente tramite una porta. In questo locale è utile posizionare un banco di lavoro, un lavabo con miscelatore con leva lunga o pedali e una cella frigorifera, in cui sono conservati i tagli e le confezioni di carne.

Potrebbe essere utile predisporre una cella dedicata alle spoglie in vincolo oppure ricavare



Area dedicata all'ispezione  
all'ingresso della cella di sosta,  
con rotaia di trasporto.

uno spazio delimitato nella cella delle carcasse in entrata, per depositare capi investiti o sequestrati.

Il centro lavorazione deve prevedere spogliatoio (antibagno), servizi igienici, studio per l'organo di controllo e per il responsabile del centro, armadio dedicato ai prodotti per la pulizia.

## 2. Controllo delle temperature

Il monitoraggio della temperatura delle celle (quando in uso) deve essere svolto quotidianamente. Il decadimento organolettico delle carni e l'avvio delle reazioni di degradazione enzimatica e microbica, così come la moltiplicazione batterica, sono rallentati alle temperature di refrigerazione. Diventa perciò utile dotare le celle e il congelatore di termometri per consentire il controllo delle temperature (inferiori a 4°C)

## 3. Formazione dei cacciatori e requisiti minimi di igiene delle carcasse (classificazione delle carcasse)

Un criterio importante per garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle carni è rappresentato dalla selezione delle carcasse e cioè la possibilità di limitare o evitare la consegna di carcasse non conformi (animali spacciati, imbrattati di feci, apparente cattivo stato di salute, lesioni

sospette, cattivo stato di conservazione). In questo senso, ruolo chiave è rivestito dal cacciatore formato, operatore che ha seguito specifico corso di formazione ( ai sensi del Reg. (CE) 853/2004) che, se presente al momento dell'abbattimento, può eseguire la prima visita del capo cacciato e certificare la conformità, consentendo così anche la commercializzazione delle carni

## 4. Igiene e formazione del personale: corretta manipolazione delle carcasse e igiene durante la lavorazione

Parte integrante della formazione del cacciatore sono le procedure di abbattimento, eviscerazione e dissanguamento, buone prassi igieniche, modalità di trasporto (evitare sacchi di nylon ben chiusi) e conservazione refrigerata. Nell'area pulita del centro lavorazione (locale di sezionamento) non è ammessa e non deve mai arrivare selvaggina in pelo. I coltelli usati per la spellatura non devono essere utilizzati per la preparazione dei tagli anatomici; devono essere cambiati o sanificati dopo ogni carcassa.

Il personale che opera presso il centro lavorazione carne indossa abiti e calzari dedicati e puliti. L'uso dei guanti è utile per manipolare carcasse in fase di ricevimento e ispezione, anche in caso di lesioni alle mani.

## 5. Gestione dei rifiuti e degli scarti di lavorazione

È importante gestire in modo appropriato lo smaltimento degli scarti derivati dalla lavorazione delle spoglie (ossa, pelli, zoccoli, corna), che non devono rappresentare fonte di contaminazione delle carni e dell'ambiente, e non devono attirare animali infestanti (insetti o roditori). Sono classificati come sottoprodotti di origine animale e come tali non possono essere abbandonati nell'ambiente o smaltiti come rifiuti non riciclabili ("residuo"), ma con ditta autorizzata.

Diventa allora utile posizionare un contenitore o congelatore, per esempio nell'area sporca, all'ingresso, dove depositarli in attesa del ritiro da parte della ditta.

## 6. Procedura di controllo degli infestanti

Insetti, infestanti e roditori possono essere fonte di contaminazione. La struttura deve essere



progettata per ridurre l'ingresso di animali indesiderati e deve provvedere a piano di controllo per gli insetti (rete anti insetto alle finestre, lampade blu per la cattura, trappole a pavimento per le blatte) e roditori (trappole a cattura o con esche velenose). Il piano può essere gestito dal personale del centro, oppure affidato a ditta specializzata.

sangue con acqua bollente: meglio acqua fredda o tiepida e detersivo; oppure schiumatura con apposita strumentazione. Risciacquo e asciugatura. Una superficie asciutta rappresenta un ostacolo alla proliferazione batterica. Un ambiente umido è il naturale habitat per i germi.

Anche le celle devono essere pulite e sani-



## 7. Procedure igieniche (pulizia e disinfezione)

Una corretta sanificazione (pulizia + disinfezione) è la principale via per rimuovere la carica microbica delle superfici di lavoro e delle attrezzature e garantire l'igiene delle carni. Bisogna prendere l'abitudine di pulire l'attrezzatura (taglieri, coltelli, guanti antitaglio, seghe, tritacarne) e le superfici di lavoro sempre dopo l'uso e ogni qualvolta si rende necessario. Lasciare le pulizie al giorno dopo vuol dire dare vantaggio ai microbi che si moltiplicano sulle superfici e allo sporco che si fissa tenacemente, rendendone più difficile la rimozione. Non bagnare le superfici sporche di

ficcate, facendo attenzione di non contaminare le carni con i prodotti per la pulizia. Leggere con cura le istruzioni d'uso: la concentrazione, la temperatura, il tempo di contatto se previsto, la modalità di applicazione. Evitare di mescolare prodotti diversi: possono formarsi composti dannosi per la persona o aggressivi per le superfici.

I prodotti della pulizia devono essere stoccati in luoghi o in armadi dedicati, esempio nell'armadietto sotto il lavabo o in spogliatoio: non lasciati nelle aree di lavorazione delle carni

Evitare l'uso di strofinacci. Disinfettare le spugnette e asciugare con carta monouso. ■