

Università degli Studi di Verona



Corso di Laurea Interateneo in

**TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E
NEI LUOGHI DI LAVORO**

“VALUTAZIONE DELLA CORRETTA GESTIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA DESTINATE ALLA COMMERCIALIZZAZIONE”

Tesi di Laurea

Emanuele Pizzini

Relatore: dott. Alberto Ferretti - Anno Accademico 2019 – ‘20

Destinazione delle carni di selvaggina:

❖ Autoconsumo



❖ Cessione diretta al consumatore finale



❖ Commercializzazione



Sono applicati i seguenti Regolamenti:

- ❖ (CE) 852/2004 - Igiene degli alimenti
- ❖ (CE) 853/2004 - Igiene degli alimenti di o. a.
- ❖ (CE) 627/2019 - Controlli ufficiali
- ❖ (CE) 1069/2009 - Gestione dei sottoprodotti di o. a.
- ❖ ASR17/12/2009 - Commercializzazione della selvaggina da parte del cacciatore



Pericoli principali delle carni di selvaggina

- ❖ Fisico
- ❖ Chimico
- ❖ Microbiologico



- ❖ Altre fonti:

Trichinella

Radioattività



Ruolo del cacciatore e centri di raccolta

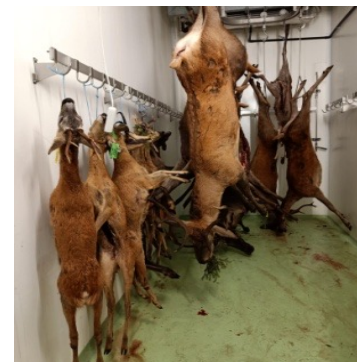
❖ Formazione del cacciatore



❖ Tempistica



❖ Osservazione e trasporto



Finalità della ricerca

- ❖ Indagine sulla gestione delle carni di selvaggina da parte degli esercizi di ristorazione
- ❖ 20 ristoratori intervistati del Trentino S-O
- ❖ Raccolta dati effettuata da agosto a ottobre 2020



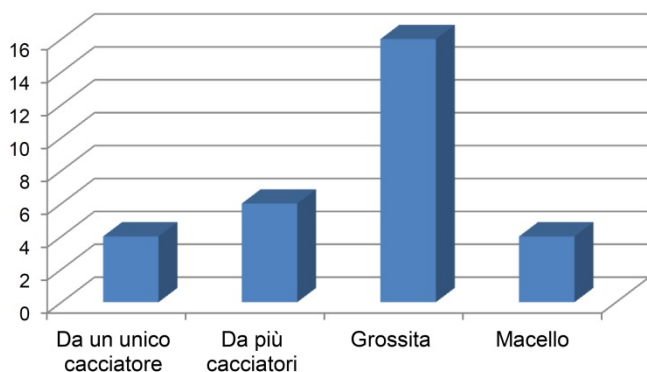
Materiali e metodi

Quesito	Evidenze				
Qual è la provenienza delle carni di selvaggina cacciata?	- Da un unico cacciatore ☐		Acquistate da:		
	- Da più cacciatori ☐		- grossista ☐ - macello ☐ - sezionamento (sotto il 1/3 della mezzena) ☐ Allevata ☐ Cacciata ☐		
Sono identificate le generalità del cacciatore (produttore primario)?					
SI Tramite cartellino affisso sulla carcassa dal guardiacaccia	SI Con modalità diverse		NO		
Le carni acquistate da industrie alimentari sono					
Preimballate ☐	Sfuse: ☐ - sezionate ☐ - in grossi tagli ☐		Fresche ☐		Congelate ☐
Quali specie vengono acquistate?	CERVO Q.tà	CAPRIOLO Q.tà	CAMOSCIO Q.tà	CINGHIALE Q.tà	MUFLONE Q.tà
Grossa selvaggina ☐					
Piccola selvaggina ☐	LEPRE Q.tà	FAGIANO Q.tà	UCCELLI (tordo, merlo, cesena...) Q.tà	UCCELLI ACQUATICI Q.tà	
Gli animali acquistati dai cacciatori si presentano?	Dissanguati ed eviscerati sotto pelle ☐ Dissanguati ed eviscerati scuoiati ☐				
Controlli effettuati					
Quali verifiche vengono effettuate nel caso di acquisto di un capo sotto pelle?	Anomalie del pelo (imbrattamento da feci diarroiche) ☐	Sporcizia (esternamente e nella cavità addominale) ☐	Presenza di ossa fratturate ante-mortem ☐	Presenza di morsi da parte di animali ☐	
Nel caso di selvaggina sotto pelo, come viene eseguito lo scuoiamento per neutralizzare o ridurre i rischi a livello accettabile?	È effettuata la sanificazione delle mani e dei guanti prima dello scuoiamento?		Sotto la carcassa è mantenuto in posizione un contenitore di adeguate dimensioni in cui il mantello si adagia in seguito allo scuoiamento?		
	SI'	NO	SI'	NO	

Dove viene conservata in attesa dello scuoiamento?	- In cella frigorifera dedicata (refrigerata) ☐ - Deposito generico (temperatura ambiente) ☐
Dove viene effettuato lo scuoiamento?	- Area individuata in un locale specifico (con acqua, superfici lavabili e scarichi adeguati) ☐ - In altri locali ☐
Quali sono i tempi di frollatura?	Non viene effettuata frollatura ☐ 3-4 giorni ☐ 6-7 ☐ >7 ☐
Come viene gestito il rischio legato ai frammenti di piombo?	- Viene eliminata la zona interessata dalla ferita con una larga escissione ☐ - Viene eliminata la zona interessata dalla ferita con una escissione limitata ☐ - Non viene effettuata alcuna operazione alla zona interessata ☐
Come viene garantita la rintracciabilità?	☐ Documenti commerciali ☐ Inserimento nell'elenco dei fornitori ☐ Non viene mantenuta alcuna rintracciabilità
Come viene garantita la rintracciabilità delle carni di selvaggina sezionate e successivamente conservate in frigorifero o in congelatore?	Apponendo sulla confezione un'etichetta che riporta: ☐ la data di lavorazione o congelamento ☐ la specie di selvaggina ☐ il nome del cacciatore ☐ il nome della ditta fornitrice
La selvaggina di cui al punto precedente viene congelata?	☐ Abbattitore di temperatura ☐ Congelatore tradizionale
Nel caso di cinghiali acquistati direttamente da un cacciatore?	Viene effettuata l'analisi per la ricerca delle trichine: ☐ SI' ☐ NO
Se la risposta è affermativa come viene documentato l'esito dell'analisi?	☐ Acquisizione di una copia del referto di analisi ☐ Comunicazione verbale da parte del cacciatore relativamente all'assenza di trichine

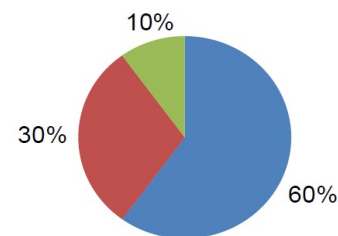


Provenienza delle carni di selvaggina cacciata



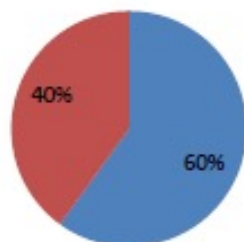
Vengono identificate le generalità del cacciatore

- SÌ, TRAMITE CARTELLINO AFFISSO SULLA CARCASSA DAL GUARDIACACCIA
- SÌ, CON MODALITA' DIVERSE
- NO

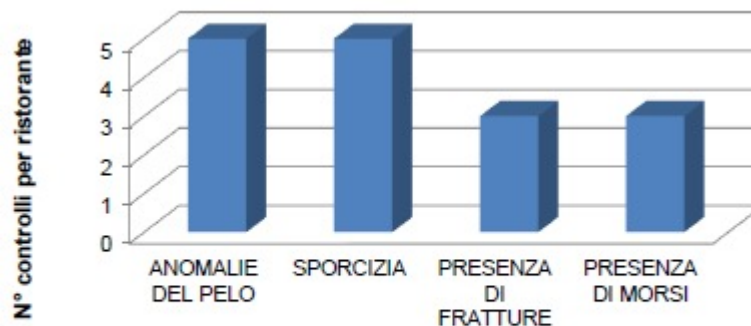


Come si presentano gli animali acquistati dai cacciatori

- DISSANGUATI ED EVISCERATI SOTTO PELLE
- DISSANGUATI ED EVISCERATI SCUOIATI

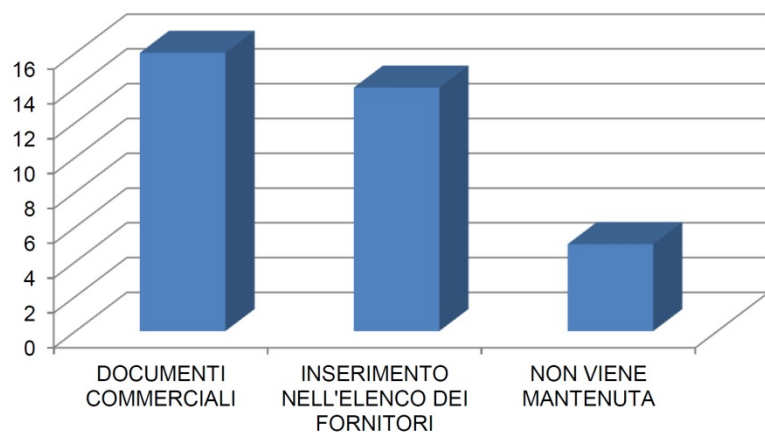


Verifiche effettuate sull'acquisto di capi sotto pelle



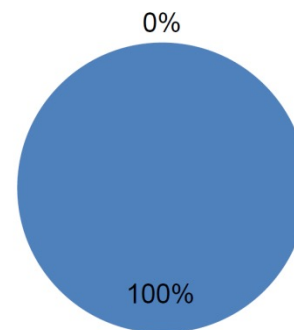
Tipologia di controlli

Mantenimento della rintracciabilità delle carni una volta sezionata



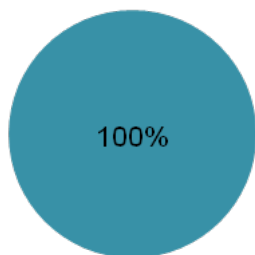
Conservazione in attesa dello scuoiamento

- IN CELLA FRIGORIFERA DEDICATA (REFRIGERATA)
- DEPOSITO GENERICO (TEMPERATURA AMBIENTE)

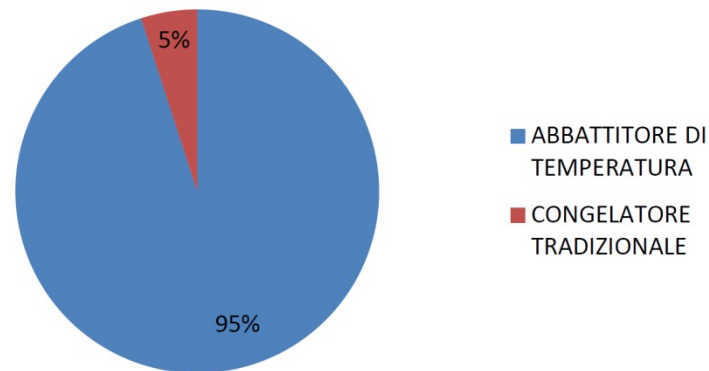


Gestione del rischio legato ai frammenti di piombo

- LARGA ESCISSIONE
- ESCISSIONE LIMITATA
- NON VIENE EFFETTUATA ALCUNA OPERAZIONE



Uso dell'abbattitore di temperatura per il congelamento



Conclusioni

- Risultano mediamente ben applicati i principi di igiene e le buone pratiche di lavorazione
- Buona organizzazione territoriale data dai centri di raccolta
- Punti di miglioramento individuati:
 - Sostituzione del piombo come munizione da caccia
 - Conferimento dei capi sotto pelle
 - Rintracciabilità della carne sezionata
 - Formazione ed educazione degli operatori





VADEMECUM SULLA CORRETTA GESTIONE DEL SELVATICO

DALL'ABBATTIMENTO ALL'ARRIVO IN CELLA

- POSIZIONAMENTO E SANIFICAZIONE**

DOPO L'ABBATTIMENTO, LA PRIMA COSA DA FARE SUL POSTO, DOPO AVER INDOSSATO DEI GUANTI MONOUSO (O IN CASO DI ASSENZA ESSERSI LAVATI LE MANI) SONO:

 - Posizionare il selvatico appeso ad un albero per le zampe posteriori;
 - Qualora non fosse possibile, posizionarlo sul prato (evitando la presenza di terriccio o eventuali feci di animali);
 - Dotarsi di un coltello pulito/sanificato.
- IUGULAZIONE**

EFFETTUARE LA IUGULAZIONE NEL MINOR TEMPO POSSIBILE COSÌ DA POTER ESEGUIRE UN CORRETTO DISSANGUAMENTO DELL'ANIMALE.
- EVISCELAZIONE**

EVISCELAZIONE IL CAPO ABBATTUTO FACENDO ATTENZIONE A NON ROMPERE I VISCERI. LASCIARE ALL'INTERNO DELLA CARCASSA LA CORATA (CUORE POLMONI, FEGATO E MILZA) CHE DOVRANNO ESSERE VISITATI DAL VETERINARIO AL CENTRO DI CONTROLLO.
Se possibile utilizzare acqua corrente per risciacquare la carcassa dopo l'eviscerazione. Le interiora andranno poi sotterrate in loco lontano da falde acquifere ed in modo che i predatori non possano cibarsene.
- TRASPORTO**

IL TRASPORTO PRESSO IL CENTRO DI CONTROLLO (CELLA REFRIGERATA) DEVE AVVENIRE NEL MINOR TEMPO POSSIBILE E LA CARCASSA, DURANTE LE SOSTE, DEVE ESSERE RIPARATA DAL SOLE.



***GRAZIE DELL'ATTENZIONE!
WEIDMANNSHEIL A TUTTI!***

