Modernizzazione dell'Ispezione delle Carni Suine

Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare

Adriana Ianieri * Giancarlo Belluzzi **

Parma, 11 maggio 2012

*Dip. Produzioni Animali biotecnologie veterinarie, qualità e sicurezza degli alimenti – Università degli Studi di Parma
** Ministero della Salute





CNSA

Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare

Ministero della Salute





Ministero delle politiche Agricole e Forestali



Modernizzazione dell'Ispezione

Le tappe

2000 → Dibattito scientifico sull'adeguatezza della metodologia ispettiva

2004 → Pacchetto Igiene → Flessibilità

2011 → Questionario agli Stati Membri

Italia

Direzione Generale Sicurezza Alimentare e Nutrizione

?

Quesito al CNSA

Direzione Generale Sicurezza Alimentare e Nutrizione

"Si chiede se possa essere sostenuta la

modifica

della Normativa Comunitaria

senza aumentare i rischi per il consumatore

anche

tenendo conto dei pericoli legati alla nostra tipologia di allevamento/produzione"

CNSA



Istituzione di un gruppo di lavoro

(M.L. Cortesi, G. Belluzzi, A.Ianieri, A. Ricci)

Analisi della situazione nazionale

IL CONTESTO ITALIA

Suini allevati in Italia: 9,5 mln

Suini macellati in italia: 14 mln

Italia nell'analitico*

FILIERA AD ALTA PRODUTTIVITA':

MACELLATI: 8,7 mln di capi

pari al:

64% del totale dei suini macellati

92% del totale dei suini nati ed allevati in Italia

* Ianieri & Belluzzi

Italia nell'analitico

FILIERA AD **ALTA PRODUTTIVITA':**

- 120 macelli
- 3 regioni (LOMBARDIA, EMILIA-ROMAGNA, PIEMONTE) macellano l'80% del totale DEI SUINI di questa filiera
- Velocità impianti: sino a 430 suini/ora

Italia nell'analitico

FILIERA A BASSA PRODUTTIVITA':

MACELLATI: 5,3 mln di capi

36% del totale dei suini macellati
pari al:

8% del totale dei suini nati ed allevati in Italia

Sintesi ITALIA

Evidenziati 2 modelli:

• Uno ad alta produttività → integrato

Uno a bassa produttività

Analisi Modello Alta Produttività (Integrato)

FATTORI CRITICI DI SUCCESSO

- Procedure di rilevamento dati univoche
- Strutturazione dei dati
- Elaborazione dei dati
- Filiera integrata (APPROCCIO GLOBALE)



- Agenti (chimici, biologici)
- Agricoltura e suoi riflessi (fertilizzanti, presidi, affluenti)
- Materie prime e mangimi
- Patogeni trasmessi
- Presidi sanitari utilizzati (Farmaci)
- Criteri di Bio-sicurezza



- Trasporto animali e stabulazione
- Diffusione orizzontale di patogeni
- Contaminazioni in fase di macellazione
- Contaminazione crociata

Trasformazione

- Contaminazione in fase di lavorazione
- Contaminazione ambientale

Punti di forza evidenziati

Elevato numero di dati raccolti

Aree di miglioramento

- Dati raccolti accorpati e difficilmente estrapolabili
- Procedure di raccolta dati non univoche
- Feedback di filiera non strutturato per individuare partite/animali a rischio

Come affrontare il gap tra il sistema attuale e lo scenario ipotizzato?

Proposta di intervento

IDEA PROGETTUALE E SCHEMA OPERATIVO

1 Scelta impianti, contratti, richieste di accesso e di raccolta dati, preparazione dei documenti e lista delle condizioni operative 2 Raccolta dati (allevamento + macello) 3 1^Revisione raccolta dati; confronto con Allevatori/Macellatori e **ASL/Regione/Ministero – Confronto e riallineamento** 4 Rapporto del lavoro raccolta dati 5 Studio dati raccolti, elaborazione e presentazione dei risultati

Si ringraziano per la collaborazione i colleghi delle ASL Lombarde ed Emiliane, gli Assessorati di Milano, Bologna e L'Aquila ed i molti Colleghi che hanno collaborato alla raccolta dati

GRAZIE