

EFSA: MODERNIZZARE L'ISPEZIONE DELLE CARNI

Anmvi oggi 19-10-2011 1



Gli esperti dell'[Efsa](#) sono stati invitati a considerare le implicazioni di eventuali modifiche delle attuali pratiche di ispezione sulla salute e sul benessere degli animali. Per adempiere alla richiesta della Commissione Europea, l'Efsa ha suddiviso il lavoro in sei serie di pareri scientifici e relazioni scientifiche. Il primo [parere](#) riguarda l'ispezione dei suini.

Per quanto riguarda il settore dei pericoli biologici, i pericoli di origine alimentare Salmonella, Yersinia enterocolitica, Toxoplasma gondii e Trichinella, in ragione della loro prevalenza e del loro impatto sulla salute umana, sono stati individuati tra gli obiettivi prioritari dell'ispezione della carne suina al momento della macellazione. Si è giunti alla conclusione che i metodi di ispezione attuali non consentono di individuare tempestivamente i primi tre fra i suddetti pericoli e, più in generale, non differenziano gli aspetti di sicurezza alimentare da quelli legati alla qualità delle carni, alla prevenzione delle patologie animali o ai pericoli professionali.

Le principali raccomandazioni sui pericoli biologici invitano a:

- evitare le tecniche di palpazione e/o incisione nelle ispezioni post-mortem di suini sottoposti a macellazione di routine, dato il rischio di contaminazione batterica crociata;
- introdurre un quadro completo di garanzia di sicurezza delle carcasse di suino, che preveda una serie di misure preventive applicate in modo integrato sia durante l'allevamento sia al momento della macellazione, in quanto questo è l'unico modo per garantire un controllo efficace dei principali pericoli;
- raccogliere ed esaminare informazioni sulla catena alimentare (ICA) durante l'allevamento e al momento della macellazione per consentire una valutazione dei rischi più mirata.

Per quanto riguarda il settore della salute e del benessere degli animali si è osservato che, abolendo le pratiche di palpazione e/o incisione, l'individuazione di alcune patologie potrebbe risultare ridotta. Tuttavia, nei casi in cui sono interessati più organi, questo effetto è probabilmente modesto. Per compensare tale probabilità insita nel sistema proposto, gli esperti raccomandano di procedere a palpazione e/o incisione solo in seguito a un'ispezione visiva che riveli delle anomalie. E' stata altresì rilevata la necessità dell'ispezione delle carni, ante-mortem e post-mortem, nel sistema di sorveglianza generale della salute e del benessere dei suini (come evidenziatosi nel corso dell'epidemia di afta epizootica che ha interessato il Regno Unito nel 2001). Tuttavia gli esperti riconoscono che al momento le informazioni relative alla sorveglianza vengono sottoutilizzate.

Per quanto riguarda il settore dei contaminanti, diossine, bifenili policlorurati analoghi alla diossina e l'antibiotico cloramfenicolo, sono stati individuati, sulla base di criteri prestabiliti, come sostanze chimiche potenzialmente molto preoccupanti per la carne suina. Tuttavia si è concluso che le sostanze chimiche, alle concentrazioni riscontrate nella detta carne, difficilmente possono rappresentare un rischio immediato o a breve termine per la salute dei consumatori.

Pertanto gli esperti raccomandano:

lo sviluppo di strategie di campionamento basate sul rischio che distinguano tra allevamenti di suini che attuano integralmente protocolli Haccp e dispongono di lca complete e allevamenti che applicano procedure di controllo della qualità meno rigorose;

-l'incoraggiamento a modificare ad hoc i programmi di campionamento per tenere conto delle sostanze che stanno emergendo nella catena alimentare;

-l'inclusione di criteri di ispezione ante-mortem e post-mortem volti a individuare l'uso illecito di sostanze e a incoraggiare l'esecuzione delle analisi negli allevamenti stessi.

L'Efsa ha proposto anche degli indicatori epidemiologici armonizzati per i pericoli di origine alimentare oggetto delle attuali procedure di ispezione delle carni e per i pericoli biologici evidenziati. Gli indicatori si rivelerebbero particolarmente utili nell'ambito del quadro proposto di garanzia di sicurezza delle carcasse di suino, perché consentirebbero di classificare gli allevamenti, i capi e i macelli in base ai rischi e di definire gli obiettivi delle carcasse finali refrigerate. Inoltre aiuterebbero i gestori del rischio della Commissione europea e degli Stati membri a decidere sull'opportunità o meno di adeguare i metodi di ispezione.