

CACCIA: TRACCE DI TRICHINELLA IN CARNE DI CINGHIALE, AVVIATE PROCEDURE SICUREZZA

26 Maggio 2020



TERAMO – Scattano le procedure di sicurezza a seguito di tracce di Trichinella sulla carne di un cinghiale abbattuto durante la caccia di selezione ripresa dopo la pausa legata all'emergenza Covid-19.

Lo scorso 23 maggio, il laboratorio dell'IZSAM ha comunicato gli esiti delle analisi effettuate: un capo è risultato infestato da parassiti del genere Trichinella, un agente di zoonosi che si trasmette con l'ingestione di carni parassitate.

“Il Servizio Veterinario di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati assicura dal 2004 la raccolta dei campioni e l'invio al laboratorio secondo procedure documentate e validate da un sistema di gestione per la qualità certificato ISO 9001 e, anche nel periodo di emergenza COVID-19 ha assicurato i servizi a tutela della salute pubblica legati al consumo di alimenti di origine animale”, si legge in una nota della Asl di Teramo.

Il 21 maggio, alla riapertura delle attività venatorie, sono riprese anche le attività di controllo ufficiale sulla selvaggina cacciata ed il personale medico veterinario specializzato ha eseguito i primi campionamenti.

“A seguito del responso del laboratorio di presenza della Trichinella in uno dei cinghiali esaminati - viene spiegato -, è scattata la procedura di sicurezza che ha permesso al personale del servizio di rintracciare rapidamente il cacciatore e le carni contaminate disponendo la loro esclusione dal consumo umano”.

“Con DGR n. 823/2016 la regione in attuazione della normativa unionale ha reso obbligatoria la ricerca delle Trichinelle nelle carni dei suidi selvatici, una misura necessaria nei confronti di una pericolosa zoonosi il cui agente è riscontrato sempre con maggiore frequenza anche nel territorio abruzzese”.