

Evaluation of public and animal health risks in case of a delayed post-mortem inspection in ungulates

Scientific Opinion

04 December 2020

Le procedure riviste di ispezione delle carni per tutte le specie si applicano a partire dal 14 dicembre 2019. Le relative modalità pratiche sono state stabilite nel Regolamento di esecuzione (UE) 2019/6272 della Commissione.

L'ispezione post mortem (PMI) deve essere eseguita senza indebito ritardo dopo la macellazione o il prima possibile dopo l'arrivo delle carcasse di selvaggina in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina. Tuttavia, la selvaggina può essere conservata in centri di raccolta refrigerati prima del trasporto a uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina, senza un limite di tempo definito. Nei macelli a bassa capacità o negli stabilimenti di lavorazione della selvaggina, le autorità competenti possono autorizzare un ritardo massimo di 24 ore a determinate condizioni.

Per motivi pratici, è stata richiesta la possibilità di ritardare la PMI al fine di considerare:

- Esecuzione della PMI di carcasse e frattaglie di animali macellati il giorno precedente, quando la visita ante mortem è stata effettuata sugli animali macellati quel giorno;
- Esecuzione della PMI sulla selvaggina in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina dopo il fine settimana su carcasse che arrivano il venerdì sera o il sabato allo stabilimento per la lavorazione della selvaggina.

Quando si ritarda la PMI, resta l'obbligo che la carne debba essere refrigerata immediatamente dopo la macellazione per garantire una temperatura in tutta la carne non superiore a 3 ° C per le frattaglie e 7 ° C per le altre carni (carcasse) lungo una curva di diminuzione della temperatura. In caso di selvaggina di grandi dimensioni (ad esempio cervi, cinghiali, ecc.), Il raffreddamento deve iniziare entro un ragionevole periodo di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7 ° C.

La Commissione ha chiesto all'EFSA di fornire un parere scientifico sulla valutazione dei rischi per la salute pubblica e degli animali in caso di ritardo nella PMI degli ungulati in qualsiasi macello o stabilimento di lavorazione della selvaggina.

Il panel EFSA sulla salute e il benessere degli animali (AHAW) ha valutato l'effetto della PMI ritardato sulla sensibilità all'individuazione delle malattie degli animali degli ungulati domestici e selvatici elencati ai sensi dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 2016/429 (AHL) e cisticercosi e sulla sensibilità alla rilevazione di setticemia, piemia, tossiemia o viremia. Il panel BIOHAZ ha valutato l'effetto della PMI ritardato sulla sensibilità del rilevamento delle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE) e della Trichinella e del rilevamento della Salmonella come criterio di igiene del

processo (PHC). Il panel sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM) ha valutato gli effetti della PMI ritardata sulla sensibilità del rilevamento di residui chimici e contaminanti alla luce della direttiva 96/23/CE del Consiglio che stabilisce i requisiti per il controllo ufficiale di queste sostanze nell'azienda agricola livello e PMI a livello di macello.

Sono stati valutati i potenziali effetti di un ritardo di 24 o 72 ore nell'ispezione post mortem (PMI) degli ungulati. La valutazione ha utilizzato un campione di ispettori della carne, opinioni di esperti, ricerche bibliografiche e un modello stocastico per la sensibilità di rilevamento della Salmonella.

Si prevede che la sensibilità di rilevamento delle malattie in caso di PMI ritardata riduca la sensibilità di rilevamento in misura variabile, a seconda del pericolo e dei segni / lesioni e organi coinvolti. Non è prevista alcuna riduzione per l'individuazione di Trichinella nella carne di specie animali sensibili e qualsiasi diminuzione nell'individuazione di encefalopatie spongiformi trasmissibili (EST) non supererà l'attuale tolleranza per i capi morti. Un ritardo di 24 ore nel PMI potrebbe comportare una piccola riduzione della sensibilità di rilevamento per tubercolosi, echinococcosi e cisticercosi. Si prevede una maggiore riduzione per l'individuazione della piemia e della febbre della Rift Valley. Per il rilevamento della Salmonella, le stime del modello mediano sono una riduzione della sensibilità del 66,5% (intervallo di probabilità 90% (PI) 0,08-99,75%) dopo 24 ore di ritardo e del 94% (90% PI 0,83-100%) dopo 72 -H ritardo del PMI. I test di laboratorio per la tubercolosi dopo un ritardo del campionamento di 24-72 ore potrebbero comportare una riduzione del rilevamento nulla o moderata a seconda del metodo di conferma utilizzato (PCR, coltura, istopatologia).

Per i contaminanti chimici, un ritardo nell'ispezione della carne di 24 o 72 ore non dovrebbe avere alcun impatto sull'efficacia del rilevamento di inquinanti organici persistenti e metalli. Tuttavia, per alcune sostanze farmacologicamente attive, ci sarà una ridotta efficacia nel rilevare alcune di queste sostanze a causa della potenziale degradazione nelle matrici disponibili (tessuti e organi) e la non disponibilità di specifiche matrici preferite di scelta.