



SOCIETÀ ITALIANA DI PATOLOGIA AVIARE

SEZIONE ITALIANA DELLA
WORLD VETERINARY POULTRY ASSOCIATION

Piano nazionale di controllo di *Salmonella* Enteritidis e *Typhimurium* nei polli da carne della specie *Gallus gallus* (2009-2011)

Approvato con Decisione 2008/815/CE

Le principali osservazioni pervenute dagli operatori sanitari della filiera avicola e del SSN riguardano alcuni punti del piano come di seguito riportato:

Per quanto concerne la parte relativa alle NORME DI BIOSICUREZZA, non vi sono rilievi sostanziali da fare e tutto quanto previsto ed elencato è ampiamente condivisibile. Tuttavia segnaliamo che i dettami previsti nel paragrafo Animali morti, al punto 3, sono superflui e sostanzialmente da considerarsi un refuso dell'ordinanza relativa all'influenza aviare, non necessari in un ciclo breve come quello del polli da carne

Nella parte che descrive il PIANO DI AUTOCONTROLLO, riteniamo che la richiesta di trasmettere alle ASL i risultati di ogni campionamento effettuato in autocontrollo sia esagerata perché comporta un onere burocratico eccessivo ed ingiustificato. Sarebbe a nostro avviso sufficiente che tutti gli esiti siano a disposizione al momento del controllo annuale. Inoltre, al fine di consentire la "presentazione del piano aziendale di autocontrollo con veterinario responsabile autorizzato dalle ASL" riteniamo possa essere utile la predisposizione di un modello unico, di semplice compilazione adottato in maniera uniforme da tutte le Regioni

Nella parte del Piano dedicata al CONTROLLO DELLA MALATTIA sono state individuate alcune criticità:

Un prelievo ufficiale almeno una volta l'anno per ogni allevamento. Vi è il dubbio che le singole AASSLL siano in grado di pianificare un simile campionamento, posto che si parla di allevamento dai 250 capi in su.

Al punto 2.1 laddove si fa riferimento al prelievo in autocontrollo tre settimane prima della macellazione sarebbe da chiarire o sostituire la definizione di "gruppo" con "capannone". Il punto 2.1.1. lettera d) appare davvero di difficile attuazione, anche tenuto conto della durata del ciclo nei polli da carne.

Al punto 2.2 si potrebbe prevedere il campionamento non solo mediante calzari ma anche delle feci come avviene nei breeders ed ovaiole. Inoltre ci pare eccessivo considerare infetto un gruppo, nel caso non sia identificata la presenza di *Salmonella* Enteritidis e/o *S. Typhimurium*, quando vi sia la sola identificazione di presenza di sostanze inibenti, in quanto il gruppo potrebbe essere stato trattato per altre patologie infettive.

Per quanto concerne MISURE DA INTRAPRENDERE IN CASO DI RISCONTRO POSITIVO ed in particolare le norme previste in caso di positività per SE e ST, ovvero prelievo di conferma ufficiale e vincolo sanitario con macellazione confinata e trattamento termico delle carni, si ritiene che alcuni dei contenuti dovrebbero essere rivisti perché di difficile esecuzione. In particolare:

- i tempi non permettono di rispettare le pezzature di macellazione (minimo 15 gg tra primo prelievo ed esito prelievo di conferma)
- la destinazione al trattamento termico è da prevedersi solo in caso di contaminazione profonda delle carni (similmente a quanto previsto per ovaiole e riproduttori). In caso contrario distruzione. Cosa fa, quindi, un macello o produttore che non ha la linea di cottura?

- In caso di positività per ogni altro sierotipo (non SE o ST) è prevista la comunicazione e indagine epidemiologica. Vi sono perplessità sul fatto che TUTTI i possibili interlocutori a livello Ufficiale intendano nello stesso modo tale definizione. Sarebbe quindi opportuno fare più specifico riferimento a quanto successivamente esplicitato nel paragrafo INDAGINE EPIDEMIOLOGICA e a tale proposito la SIPA fornisce sin da ora la propria disponibilità a collaborare alla realizzazione dei Corsi di Formazione previsti.