



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 18/09/2023 Protocollo N° 0506939 Class: G.920.05.1 Fasc.

Allegati N° 1

Oggetto: Carni e prodotti, presenti al dettaglio, oggetto di rintraccio a seguito dei focolai di PSA. Indicazioni di trattamenti in grado di inattivare il virus della PSA.

PEC

Ai Responsabili dei SIAOA
delle AULSS del Veneto

e, p.c. ai Responsabili SSA, SIAPZ, SIAN
delle AULSS del Veneto

Area Sanità e Sociale
Area Marketing territoriale, Cultura,
Turismo, Agricoltura e Sport

Comandi CCNAS Padova e Treviso

Ministero della Salute
DGSAF
DGISAN

Alle ACR - Regioni e P.A. di Trento
e Bolzano

Alle Associazioni di categoria degli
operatori del settore alimentare-OSA

A seguito delle indicazioni fornite con la nota prot. n. 480364 del 05/09/2023 (e relativa *errata corrige* prot. n. 482093 del 06/09/2023) di trasmissione della nota del Ministero della salute DGISAN prot. n. 34848 del 31/08/2023, alcuni OSA che operano al dettaglio (supermercati, ristoranti e altri dettaglianti) hanno rappresentato la difficoltà di avviare alla distruzione come SOA di Categoria 2 le carni e i prodotti derivati oggetto del rintraccio a seguito del focolaio di PSA in allevamento di suini domestici e l'intenzione di renderli al fornitore per lo smaltimento.

Considerato che, se le carni ed i prodotti in oggetto non si trovano in confezione ermetica integra (es. sottovuoto), il trasporto verso il fornitore potrebbe comportare un ulteriore rischio sanitario per l'eventuale diffusione del virus e che in genere si tratta di quantitativi di limitati (pochi kg), si ritiene opportuno, ove possibile, che gli OSA che detengono tali piccoli quantitativi di carni oggetto di

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Sicurezza Alimentare

Rio Novo - Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel: 041 2791304-1382 – Fax: 041 2791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: sicurezza.alimentare@regione.veneto.it



rintraccio, e relativi prodotti, li sottopongano a cottura al fine di eliminare il rischio di trasmissione del virus attraverso di essi.

Preso atto che la normativa europea, Regolamento UE 2020/687, indica tra i “trattamenti di riduzione dei rischi per i prodotti di origine animale provenienti dalla zona soggetta a restrizioni” il “raggiungimento della temperatura a cuore dei prodotti di almeno 80° C”, si ha motivo di ritenere che la completa cottura, ad esempio in forno a temperature superiori a 100° C o la lessatura, per un tempo sufficiente a raggiungere la temperatura di 100° “a cuore” del prodotto sia efficace ad inattivare eventuali particelle virali.

La registrazione del suddetto trattamento termico, con l’indicazione della tipologia di carne/prodotto sottoposto a trattamento, il relativo peso, la temperatura ed il tempo di cottura deve essere mantenuta da parte degli OSA tra la documentazione del proprio autocontrollo e trasmessa al fornitore e all’AULSS competente per territorio.

I materiale di confezionamento a diretto contatto con le carni oggetto di rintraccio devono essere aspersi con sostanze in grado di inattivare il virus della PSA prima di essere gettate nei rifiuti. Ad esempio l’ipoclorito di sodio al 3% (se si utilizza candeggina o varecchina, verificarne la %) per un tempo di contatto di 30 minuti con la superficie eventualmente contaminata, è in grado di inattivare il virus della PSA (v. tabella allegata).

Allo stesso modo, le attrezzature (taglieri, coltelli, piani di lavoro ecc.) venuti a contatto con le carni e i prodotti, dopo accurata pulizia, vanno disinfettati con sostanze in grado di inattivare il virus della PSA. A tal fine si allega la tabella che riporta le sostanze efficaci estratta dal “Manuale operativo delle Pesti suine emesso dal Ministero della Salute” (Rev 3 Dic 2022).

Cordiali saluti.

UNITÁ ORGANIZZATIVA
SICUREZZA ALIMENTARE
La Direttrice

- Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena -

Responsabile del procedimento: Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena

Tel: 041 2791382-1304

E-mail: sicurezza.alimentare@regione.veneto.it

8 MODULISTICA E ALLEGATI

Scheda 1: caratteristiche di resistenza del virus della peste suina classica

| | |
|-------------------------------------|--|
| Ph | PH 3: inattivazione rapida PH 5 – 10: relativamente stabile PH 11: parzialmente inattivato |
| Agenti chimici | etere: sensibile cloroformio: sensibile beta propiolattone 0.4%: sensibile solventi lipidici: sensibile cresolo: sensibile idrossido di sodio 2%: sensibile formalina 1%: sensibile carbonato di sodio (4% anidro, 10% cristalli con 0.1% di detergente): sensibile detergenti ionici e anionici iodofori forti (1%) in acido fosforico tensoattivi: sensibile enzimi proteolitici: sensibile |
| Agenti fisici | Radiazioni UV: sensibile Temperatura -80°C: resiste per molti anni (sangue) con titolo invariato -40°C: 14 mesi (sangue) con titolo diminuito -20°C: 9 mesi (sangue) con titolo diminuito +4°C: (nella carne) 17 - 33 gg +37°C: (nel siero) 18 giorni +56°C x 30 minuti: diminuzione del titolo +63°C x 50 minuti: (nel sangue) inattivazione |
| Resistenza in condizioni naturali | Permanenza in: feci: 2 gg. organi in decomposizione: 3 - 4 gg. sangue e midollo osseo: 15 gg. |
| Resistenza all'essiccamento | secrezioni oculari: 13 - 15 gg. sangue: 20 gg. feci: 7 gg. urine: 5 gg. stato liofilo: 3 mesi senza perdita di titolo. |
| Resistenza all'essiccamento | secrezioni oculari: 13 - 15 gg. sangue: 20 gg. feci: 7 gg. urine: 5 gg. stato liofilo: 3 mesi senza perdita di titolo. |
| Persistenza nei prodotti stagionati | prosciutto: 188 gg. salami: 60 - 75 gg. carne affumicata: 25 - 90 gg. |

Scheda 2: caratteristiche di resistenza del virus della peste suina africana

| | | |
|----------------|---|---|
| Temperatura | <p>4°C ► 18 mesi</p> <p>-70°C ► 2 anni</p> <p>-20°C ► 2 anni</p> <p>37°C ► in assenza di siero resiste 8 ore</p> <p>► con 25% di siero resiste 24 ore</p> <p>56°C x 1 ora ► virus infettante residuo</p> <p>60°C x 30' ► inattivazione</p> | <p>Titolo invariato</p> <p>Diminuzione di titolo 10^3-10^4 HAD₅₀</p> |
| ph | <p>pH 4 - 10 in assenza di siero resiste 20 ore.</p> <p>pH >11,5</p> <p>pH <3,9</p> <p>pH 13.4 in presenza di siero resiste 7 giorni.</p> | <p>Inattivazione rapida</p> |
| Agenti chimici | <p>Etere e cloroformio (solventi lipidici): inattivato</p> <p>Idrossido di sodio 8/1000 – 30': inattivato</p> <p>Ipocloriti 2-3% - 30': inattivato</p> <p>Formalina 3/1000 – 30': inattivato</p> <p>Tripsina e EDTA: resistente</p> <p>Nucleasi: resistente</p> <p>Enzimi proteolitici: resistente</p> <p>Sopravvive a lungo nel sangue, nelle feci e nei tessuti</p> | |
| Agenti fisici | <p>Ultrasuoni</p> <p>Congelamento/scongelamento</p> | <p>Resistente</p> |