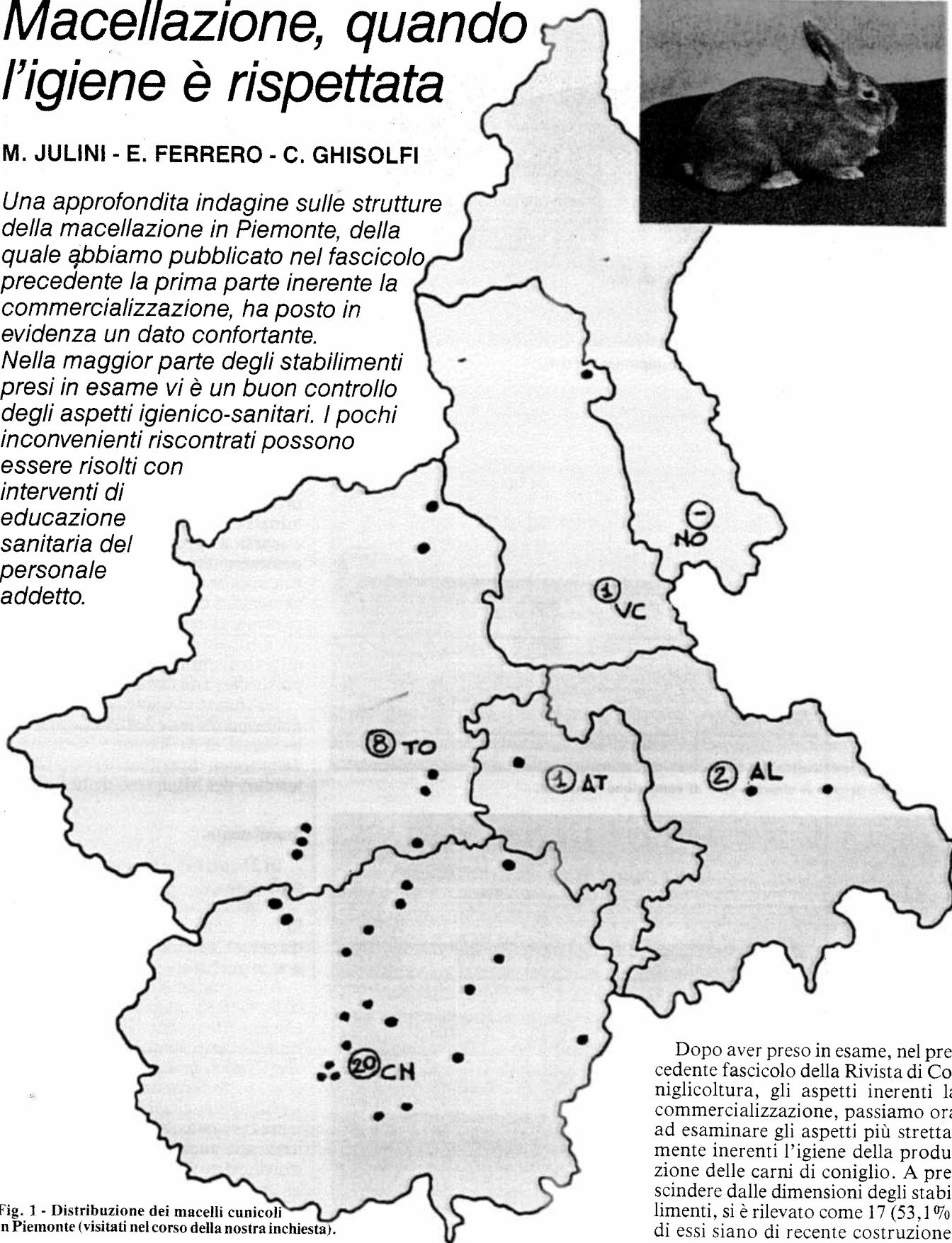
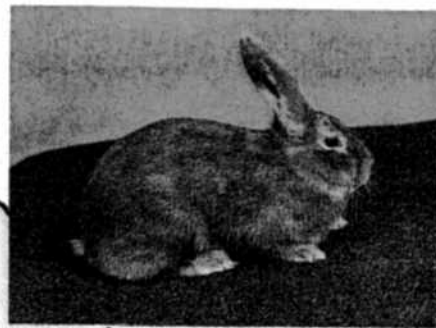


Macellazione, quando l'igiene è rispettata

M. JULINI - E. FERRERO - C. GHISOLFI

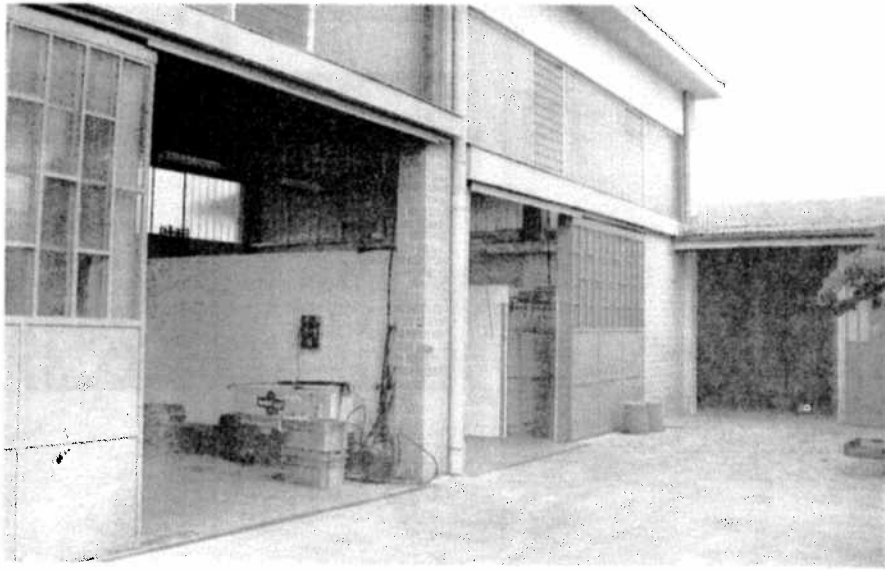
Una approfondita indagine sulle strutture della macellazione in Piemonte, della quale abbiamo pubblicato nel fascicolo precedente la prima parte inerente la commercializzazione, ha posto in evidenza un dato confortante.

Nella maggior parte degli stabilimenti presi in esame vi è un buon controllo degli aspetti igienico-sanitari. I pochi inconvenienti riscontrati possono essere risolti con interventi di educazione sanitaria del personale addetto.



Dopo aver preso in esame, nel precedente fascicolo della Rivista di Coniglicoltura, gli aspetti inerenti la commercializzazione, passiamo ora ad esaminare gli aspetti più strettamente inerenti l'igiene della produzione delle carni di coniglio. A prescindere dalle dimensioni degli stabilimenti, si è rilevato come 17 (53,1%) di essi siano di recente costruzione,

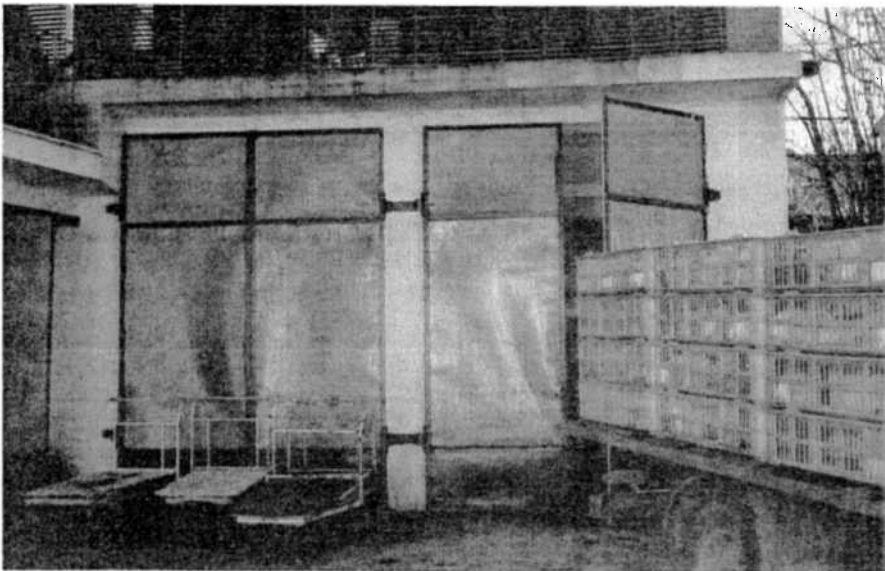
Fig. 1 - Distribuzione dei macelli cunicoli in Piemonte (visitati nel corso della nostra inchiesta).



Edificio destinato alla macellazione dei conigli: lato arrivi. -



Stabilimento di grandi dimensioni e di concezione moderna.



Esterno di un macello di piccole dimensioni.

mentre i restanti 15 (46,9%) sono stati ottenuti riadattando locali preesistenti, con risultati non sempre ottimali. Negli impianti appartenenti a quest'ultimo gruppo il numero di locali risulta essere inferiore a quello prescritto dalla norma, pertanto, la separazione tra circuito sporco e pulito non appare sempre soddisfacente. Inoltre il 60% dei macelli di questo tipo e il 40% degli impianti di recente costruzione, pur svolgendo attività insalubri (D.M. 2/3/1987), hanno sede all'interno dei centri abitati e, o per vincoli urbanistici o per indisponibilità di aree perimetrali fabbricabili, hanno prospettive di ampliamento molto limitate. Le carenze strutturali richiamate influenzano negativamente l'igiene della macellazione anche se, nella maggior parte degli impianti esaminati, i veterinari responsabili della vigilanza ed ispezione impongono agli operatori le necessarie cautele per il rispetto delle fondamentali regole igieniche di produzione.

Per i motivi anzidetti, l'efficienza produttiva di alcuni dei macelli esaminati è risultata essere molto bassa e scarsa è apparsa la qualificazione commerciale del prodotto finale. Il fulcro delle nostre osservazioni è rappresentato dal confronto della tecnica di macellazione dettata dal D.P.R. 10/8/1972, n. 967, con quella adottata negli impianti esaminati in rapporto alle varie fasi della lavorazione.

Lo spunto ci è stato offerto anche dalle ripetute note dell'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte e della stessa direzione dei Servizi Veterinari del Ministero della Sanità.

Stordimento

In 21 casi (65,6%) avviene con metodi manuali.

L'elettronarcosi viene praticata solo in 11 macelli (34,4%), pur essendo presente in molti stabilimenti idonea attrezzatura.

Alcuni macellatori giustificano il ricorso a metodi manuali con il fatto che la scarica elettrica provocherebbe nelle carcasse una colorazione più scura, poco gradita. Per questo motivo essi preferiscono ricorrere, per lo stordimento, alla lussazione delle vertebre cervicali o al classico colpo violento alla nuca. In tutti i macelli allo stordimento fa seguito l'aggancio degli animali alla catena che, nella quasi totalità dei casi, è ad avanzamento automatico.

Dissanguamento

Gli animali appesi alla catena sono immediatamente dissanguati: in nessun macello vi sono ritardi nello svolgimento di tale operazione. In 18 macelli (56.2%) il sangue viene raccolto e consegnato a ditte specializzate, gratuitamente o dietro compenso, con gli altri sottoprodotti (visceri, zampe, ecc.); i sottoprodotti in 10 stabilimenti vengono stoccati e periodicamente interrati o usati come concimi; in 2 impianti vengono inceneriti e in altri 2 vengono utilizzati a fini zootecnici.

Spellatura

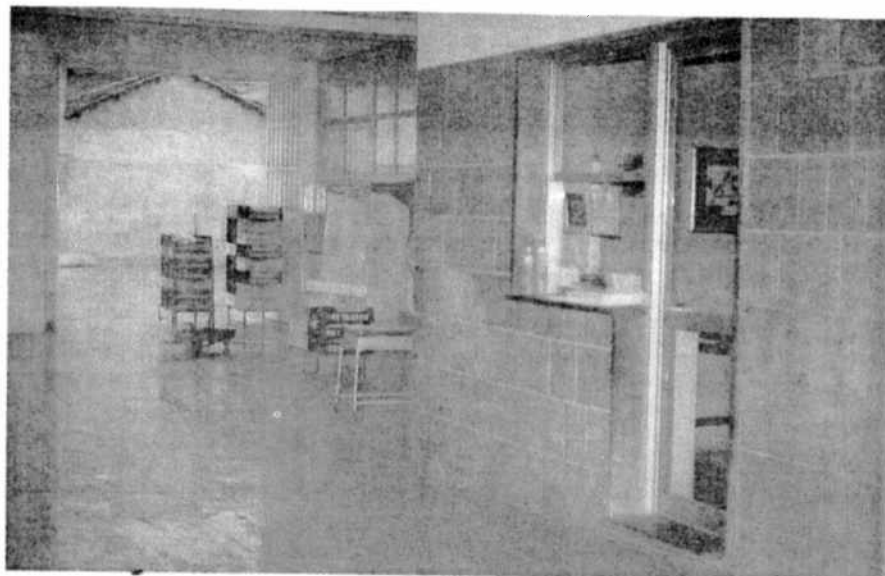
Al dissanguamento degli animali, in 29 macelli (90.6%) segue la spellatura, mentre nei 3 (9.4%) rimanenti vengono fatte precedere le operazioni di eviscerazione, con evidenti problemi di ordine igienico-sanitario. Le pelli, raccolte in cassette, vengono generalmente ritirate da ditte specializzate che corrispondono al macellatore un controvalore in denaro assai esiguo. Nel corso della nostra indagine abbiamo rilevato la presenza, in un solo stabilimento, di apparecchi per l'asportazione del pelo degli animali prima della spellatura; i peli, liberati da eventuali impurità, vengono raccolti in sacchi di plastica e venduti ad una ditta di filati.

Eviscerazione

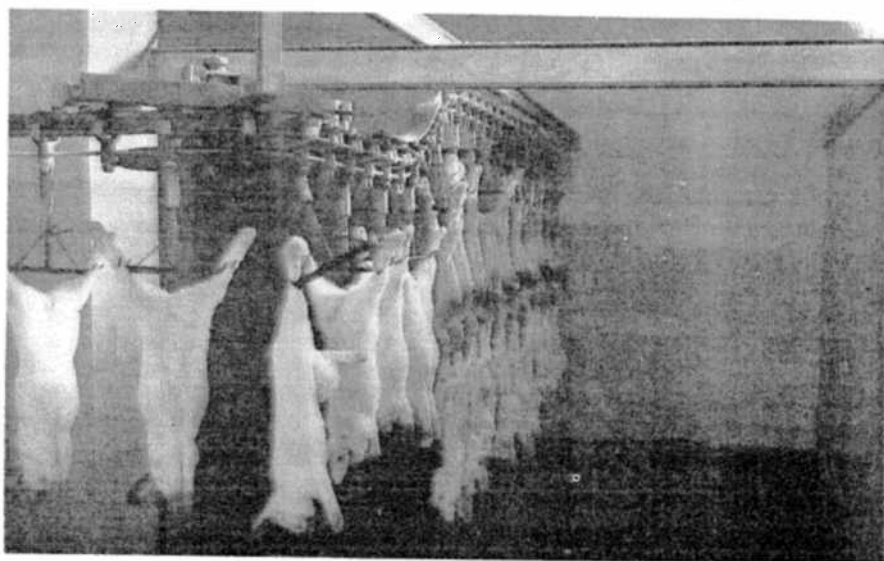
Nonostante i ripetuti richiami da parte delle autorità sanitarie all'applicazione delle norme di legge vigenti, in 16 macelli (50%) ci si limita ad incidere il diaframma per rendere ispezionabili gli organi toracici o, addirittura, non si pratica neppure tale incisione. In altri 12 macelli (37.5%) l'eviscerazione è completa e comprende, oltre gli organi addominali, anche quelli toracici. Nei restanti 4 (12.5%) macelli, la situazione è intermedia, essendo eviscerati completamente solo i conigli destinati a particolari zone di mercato.

Refrigerazione

In tutti gli stabilimenti la velocità delle operazioni di macellazione è comunque più che accettabile e le carcasse giungono nei locali di prerrefrigerazione, presenti in 14 macelli (43.7%) o in mancanza direttamente in quelli di refrigerazione, in tempi contenuti (sempre entro i 30' dall'inizio delle operazioni di macellazione). Potreb-



Ingresso ufficio del veterinario e zona destinata alla visita premacellazione.



Parte iniziale della catena di macellazione.

be destare qualche preoccupazione la mancanza, peraltro generalizzata, di condizionamento della temperatura ambientale nei locali di lavorazione. Tale temperatura risulterebbe così adeguata soltanto nella stagione fredda. Sebbene le norme sanitarie vigenti non impongano il condizionamento dei locali di macellazione, riteniamo opportuno segnalare che nei mesi estivi, in alcuni macelli, l'elevata temperatura ambientale potrebbe favorire lo sviluppo di microorganismi patogeni e non nell'ambiente e sulle superfici che vengono a contatto con le carni. Per gli aspetti legati all'igiene della macellazione ed al rispetto della tecnica prescritta dalla normativa igienico-sanitaria vigente si può affermare che, complessivamente, negli impianti ispezionati nel corso dell'indagine da

noi svolta si rispettano i criteri igienico-sanitari fondamentali. Molti degli inconvenienti segnalati possono essere risolti con interventi di educazione sanitaria del personale preposto alla macellazione e con modestissimi interventi economici da parte dei titolari degli impianti. Più complesso appare il problema dell'assetto strutturale dei macelli che, come si è visto, non sempre rispecchia le indicazioni normative. Al riguardo, occorre sottolineare che il settore produttivo considerato riveste scarsa importanza nel tessuto economico-produttivo del Piemonte e che investimenti di una certa consistenza quali quelli rivolti al miglioramento delle strutture esistenti (visti anche i vincoli imposti dalle leggi urbanistiche) imporrebbero in taluni casi la cessazione della attività.

