



Centro Studi per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare

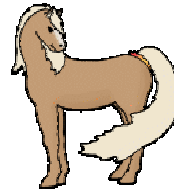
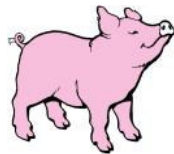
Se hai dubbi o desideri maggiori informazioni consulta il sito www.izslt.it
oppure rivolgiti al Servizio veterinario della tua ASL.

**ATTENTO ALLA TUA SALUTE E QUELLA DELLA TUA
FAMIGLIA!!**

Cos'è la TRICHINELLA?

La Trichinella è un parassita che può colpire diversi mammiferi, tra cui:

- il **maiale**
- il **cinghiale**
- il **cavallo**



Quali sono i PERICOLI per l'UOMO?

L'uomo può contrarre la Trichinellosi mangiando carne infetta di **maiale**, di **cinghiale**, di **cavallo** e di **volpe**.

La malattia provoca:

- Dolori muscolari
- Febbre
- Stanchezza
- Gonfiore al viso e agli occhi
- Emorragie
- Intolleranza alla luce

In alcuni casi la Trichinellosi può portare alla **morte** del paziente!

Principali focolai di Trichinellosi umana negli ultimi 25 anni:

Anni	Regione (località)	n° casi	Fonte dell'infezione
1980	Calabria (Sila)	3	Maiale
1984	Lombardia (Varese)	13	Cavallo*
1985	Puglia (Gravina di Puglia)	80	Cinghiale
1985	Calabria (Cosenza)	2	Volpe
1986	Basilicata (Irsinia)	20	Cinghiale
1986	Emilia-Romagna (Salsomaggiore)	300	Cavallo*
1988	Umbria (Polino)	48	Cinghiale
1990	Piemonte (Ovada)	11	Cinghiale*
1990	Puglia (Barletta)	500	Cavallo*
1991	Basilicata (Grassano)	6	Maiale
1993	Toscana (Montevarchi)	4	Maiale
1995	Abruzzo (Castel di Sangro)	23	Cinghiale
1996	Basilicata (Villa d'Agri)	3	Maiale
1996	Abruzzo (Popoli)	10	Cinghiale
1998	Emilia-Romagna (Piacenza)	92	Cavallo*
2000	Puglia (Bitonto)	36	Cavallo*
2002	Lazio	8	Maiale*
2005	Sardegna (Orgosolo)	11	Maiale
2005	Mantova	6	Cavallo*
2006	Sardegna	7	Maiale

*animali importati dall'estero

Qual è la carne più a RISCHIO?



ATTENZIONE!

Sia il consumo di carne cruda o poco cotta che quello di salumi non sottoposti a cottura rappresenta per l'uomo un rischio di infezione da Trichine se le carni utilizzate non sono state dichiarate sane dall'autorità competente.

Le carni a rischio sono quelle di animali selvatici o allevati per il consumo familiare e poi sottoposti a macellazione domestica!

ANIMALI SELVATICI



Le carni di animali selvatici provenienti dalla caccia sono una delle fonti d'infezione di Trichinella più pericolose.

La specie più a rischio per la Trichinella è il **cinghiale**!

Come ci si comporta DOPO una battuta di CACCIA?

Almeno una persona all'interno di un gruppo di cacciatori deve avere una formazione adeguata per eseguire sul posto un **esame preliminare della selvaggina**.

Cosa si deve fare dopo l'abbattimento di un capo?

- Privare il più rapidamente possibile la selvaggina dello stomaco e dell'intestino ed eventualmente dissanguarla;
- effettuare un esame della carcassa e dei visceri asportati per individuare nella carne possibili segnali di rischio;
- ricordarsi che le carni di selvaggina di grossa taglia possono essere commerciate solo se la carcassa è trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina (comprensiva di testa e visceri nel caso di animali sensibili alla Trichinella) e quindi presentata all'autorità competente per l'ispezione.

Come ci si difende dalla TRICHINELLA?

- **La Trichinella è un parassita microscopico che non si vede a occhio nudo!**

La sua presenza non determina alterazioni visibili nelle carni né sintomi nell'animale vivo: l'ispezione della carcassa da parte dei cacciatori dopo l'abbattimento non può escludere l'infezione di Trichinella nella selvaggina.

- **Il modo migliore per inattivare completamente la Trichinella è CUOCERE LE CARNI!**

Ricorda: bastano 70 C° per pochi minuti. La cottura con forno a microonde, invece, NON uccide tutte le larve.



- Anche il **CONGELAMENTO** può essere utile!

Non ci sono dati certi sul fatto che il freddo elimini il parassita nelle carni di cinghiale (come avviene invece nel maiale), ma molti esperti ritengono che un congelamento a -20 C° per 4 settimane garantisca la distruzione della Trichinella.

I congelatori domestici hanno una potenza variabile: quelli a 3 stelle (***) arrivano a -18 C°, mentre quelli a 4 (****) possono raggiungere anche -30 C° e sono sicuramente più adatti per operazioni di questo genere.

È meglio congelare piccole porzioni: si congelano prima e il freddo raggiunge con più efficacia il cuore del prodotto. Non c'è pericolo che si infettino gli altri cibi presenti nel congelatore!

Il congelamento non elimina con sicurezza il rischio, mentre la cottura sì.

- Ricorda: **insaccati (salsicce, salami, ecc.), prosciutti o capicollo preparati con carne fresca di cinghiale sono a rischio!**

Infatti questi prodotti non hanno subito nessun trattamento con il calore e la loro lavorazione non assicura la distruzione della Trichinella eventualmente presente.

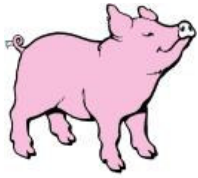
- **Macinatura**
- **Essiccazione**
- **Salagione**
- **Affumicamento**
- **Aggiunta di sostanze** (spezie, antiossidanti, conservanti, ecc..)
- **Stagionatura**

NON sono metodi sicuri di eliminazione della Trichinella dalle carni!



È bene richiedere un esame di ricerca di Trichine nelle carni a un laboratorio specializzato (Istituti Zooprofilattici Sperimentali): basta prelevare 10 grammi di muscolo dall'arto anteriore, dal diaframma o dalla lingua del cinghiale e portarli ad analizzare per ottenere un responso sicuro sulla sicurezza delle carni.

MACELLAZIONE DOMESTICA del MAIALE



I suini allevati per il consumo familiare sono statisticamente più a rischio di *Trichinella* rispetto a quelli degli stabilimenti intensivi!
L'allevamento allo stato brado, infatti, comporta la possibilità di contatto con le fonti d'infezione più comuni (selvatici, roditori, mangimi contaminati, ecc..).

Come ci si comporta PRIMA della MACELLAZIONE DOMESTICA?

Chi vuole macellare in ambiente domestico (solo per l'autoconsumo!) deve presentare una domanda all'autorità comunale per ottenere l'**autorizzazione** (DIA).

Ricorda: bisogna comunicare il giorno in cui si intende macellare al **veterinario**, che stabilisce l'ora della visita e della macellazione ed esegue il prelievo muscolare necessario per individuare eventuali Trichine nelle carni.

Come ci si difende dalla TRICHINELLA?

- È impossibile individuare a occhio nudo la *Trichinella* nelle carni!

Solo l'esito negativo dell'esame effettuato dal veterinario sul campione prelevato durante l'ispezione garantisce l'assenza di Trichine.

- Alcune precauzioni legate alle modalità di allevamento possono ridurre il rischio di infezione da Trichine:

- Evitare che il maiale entri in contatto con animali selvatici, ratti o carcasse: è utile limitare la zona dove risiedono e pascolano i suini, in modo da non permettere l'accesso ad animali esterni.
- Controllare la provenienza del mangime destinato al maiale e conservarlo in luoghi inaccessibili ad altri animali, come i ratti.



- Si possono trattare le carni in modo da eliminare la *Trichinella*:

- La **COTTURA** rende inattiva la *Trichinella*!

La temperatura interna della carne deve raggiungere 60 °C per almeno 10 minuti.

- Anche il **CONGELAMENTO** elimina la *Trichinella* dalle carni: un congelamento a -15 °C per 4 settimane è un trattamento efficace!

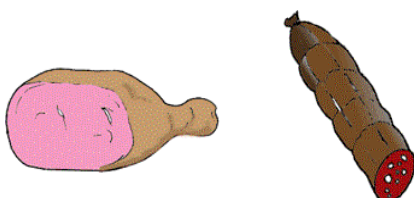
RESISTENZA AL FREDDO DELLA TRICHINELLA IN CARNI DI SUINO		
Temperature minime interne (°C)	Tempo minimo	
	Spessore carni minore 15 cm	Spessore carni maggiore 15 cm
-15	20 giorni	30 giorni
-23	10 giorni	20 giorni
-29	6 giorni	12 giorni

- I **salumi** con lavorazione a crudo (salame, capocollo, prosciutto crudo, ecc.) possono rappresentare un rischio!

- Macinatura
- Salagione
- Stagionatura
- Aggiunta di sostanze tramite la concia
- Affumicamento
- Essiccazione

NON garantiscono l'uccisione del parassita e perciò non sono sicuri!

Ricorda: è indispensabile per la tua salute che il veterinario dichiari sana la carne da utilizzare per la preparazione di questi salumi.



Le principali tipologie di salumi italiani	
Salumi a rischio di trichine (lavorazione a crudo)	Salumi non a rischio di trichine (lavorazione con cottura)
Prosciutto crudo	Prosciutto cotto
Salame	Mortadella
Speck	Zampone
Bresaola (di cavallo)	Cotechino
Coppa	Wurstel
Pancetta	Ciccioli
Lardo	Porchetta
Coppiette (di cavallo o suino)	