

Aziende Trichinella free, perché così poche?



Il Vice Presidente SIMeVeP, Vitantonio Perrone, come già sostenuto in una mozione congressuale del SIVeMP, ribadisce – alla luce dei dati e delle evidenze scientifiche, che l'esame sistematico dei suini domestici ai fini della prevenzione della trichinellosi

nell'uomo sia di fatto una metodica obsoleta, che comporta un consistente impegno operativo in termini di risorse tecniche e umane, quindi economiche, negli stabilimenti di macellazione dei suini, che potrebbero essere risparmiate o destinate ad altri scopi.

E' infatti dal 1958 che non vengono segnalati casi umani di trichinellosi ascrivibili al consumo di carni suine derivanti da soggetti provenienti da allevamenti a stabulazione controllata, tanto che, a differenza del ciclo silvestre, in termini di sanità pubblica, il rischio di tale zoonosi è stato praticamente annullato grazie alla scomparsa del ciclo domestico della trichinellosi.

Sono inoltre poche le aziende che ricorrono al "Regolamento di esecuzione (UE) 2015/1375 della Commissione che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni" in base al quale gli allevamenti intensivi possono essere classificati, su richiesta degli Operatori del Sistema Alimentare (OSA) "ufficialmente esenti" da Trichine (*Trichinella free*).

In questa direzione può essere importante il ruolo dell'informazione svolto dai servizi veterinari, che

potrebbero farsi maggiormente promotori/facilitatori nel sensibilizzare gli allevatori – operatori alimentari a tutti gli effetti – nell'intraprendere percorsi di miglioramento che, oltre a quelle sanitarie, comporterebbero positive ricadute economiche.

[L'articolo pubblicato su La Settimana Veterinaria](#)