

## **ALLEGATO 1**

### **Piano di gestione della biosicurezza**

Ogni Istituto Faunistico che intende praticare abbattimenti del cinghiale nelle aree sottoposte a restrizione I, deve sviluppare piano di gestione della biosicurezza contenente gli elementi minimi di seguito riportati. L'obiettivo di questo piano è di prevenire la contaminazione indiretta e l'eventuale diffusione del virus in aree indenni.

Una volta predisposto il piano, questo deve essere trasmesso al Dipartimento Veterinario dell'ATS competente per territorio per una prima valutazione e, dopo parere favorevole di quest'ultimi, inviato alla U.O. Veterinaria Regionale della DG Welfare per l'approvazione. I capi abbattuti possono essere destinati all'autoconsumo esclusivamente all'interno della stessa zona di restrizione e solo se risultati negativi ai test di laboratorio per ricerca del virus PSA.

### ***Operatori addetti al controllo e cacciatori***

Ogni istituto deve allegare al piano l'elenco dei nominativi degli operatori abilitati al controllo del cinghiale e dei cacciatori che opereranno, specificandone la natura (operatore/cacciatore). Tale personale deve essere in possesso dei titoli abilitativi previste dalla normativa di settore per le attività di controllo e venatoria.

### ***Formazione in tema di biosicurezza***

Tutto il personale che opererà deve ricevere una formazione specifica preliminare riguardo l'individuazione precoce della malattia, la mitigazione dei rischi di trasmissione del virus e le misure di biosicurezza da applicare durante le operazioni di controllo e di caccia. Tale formazione deve essere richiesta degli Istituti Faunistici che intendono gestire la specie cinghiale al Dipartimento Veterinario dell'ATS competente per territorio e verrà erogata dalla stessa in collaborazione con la U.O. Veterinaria regionale.

### ***Trasporto del cinghiale dal luogo di abbattimento a una struttura designata***

È vietato eviscerare gli animali abbattuti sul campo e lasciare gli organi interni sul terreno. Eventuali parti di carcassa che si ritrovassero sul terreno devono essere rimosse e l'area disinfettata con acido citrico (25g/m<sup>2</sup>). La carcassa deve essere trasportata intera direttamente in una struttura designata dall'Istituto Faunistico all'interno della stessa zona di restrizione in cui l'animale è stato abbattuto (punto di raccolta delle carcasse, centro di sosta, centro lavorazione selvaggina o casa di caccia) evitando ogni percolazione di liquidi e in particolare del sangue.

Le procedure operative devono essere individuate nel Piano da ogni Istituto Faunistico e possono comprendere l'utilizzo di slitte di plastica, contenitori di acciaio o plastica rigida. Tale strumentazione deve essere pulita e disinfettata presso la struttura designata una volta conferita la carcassa.

### ***Designazione e requisiti delle strutture per la gestione delle carcasse di cinghiale***

Ogni Istituto Faunistico deve individuare nel proprio Piano almeno una struttura all'interno dei territori dei comuni soggetti a restrizione I dedicata esclusivamente alla gestione delle carcasse dei cinghiali abbattuti nelle zone di restrizione I che rispetti i seguenti requisiti:

- Essere di facile accesso;
- Essere dotata di disinfettanti per ambienti e attrezzature;
- Essere dotata di acqua corrente ed elettricità;
- Essere dotata di cella frigo/frigorifero o congelatore;
- Essere pavimentata e con pareti lavabili;
- Essere dotata di un'area dedicata per le attività di eviscerazione e scuoiamento;
- Essere dotata di barriere per evitare l'ingresso di animali nei locali;
- Essere dotata di un'area per la pulizia e disinfezione degli strumenti e del vestiario;

- Essere dotata di contenitore per lo stoccaggio dei sottoprodotti di origine animale destinati allo smaltimento;
- Essere dotata di barriere di disinfezione all'ingresso (vaschette riempite di disinfettante).

### ***Abbigliamento e attrezzature in dotazione presso le strutture designate***

Il personale che svolgere le attività di manipolazione e gestione delle carcasse deve:

- Indossare indumenti e calzature lavabili e facilmente disinfettabili;
- Utilizzare strumenti dedicati che possono essere facilmente puliti e disinfettati;
- Riporre tutti i prodotti monouso in sacchetti di plastica e provvedere al corretto smaltimento;
- Utilizzare esclusivamente disinfettanti autorizzati (principi attivi elencati nel Manuale operativo delle pesti suine).

### ***Corretto smaltimento dei sottoprodotti***

I sottoprodotti degli animali abbattuti devono essere stoccati in contenitori a tenuta, non accessibili ad animali e devono essere sistematicamente inviati a impianti di smaltimento.

### ***Campionamento***

Le operazioni di campionamento dei cinghiali abbattuti devono essere condotte esclusivamente nella struttura designata. Il campione per il test (milza) deve essere prelevato dalla carcassa direttamente dal Veterinario Ufficiale oppure da personale formato, e inviato all'IZSLER, per il tramite dei Servizi veterinari. Ogni campione deve essere accompagnato dalla scheda di conferimento animali selvatici allegata alla DGR 13852 del 18/10/2021 "Piano regionale di monitoraggio e controllo sanitario della fauna selvatica".

### ***Stoccaggio sicuro in loco dei cinghiali abbattuti fino all'esito negativo del test per PSA***

Nessuna parte dei cinghiali (compreso il trofeo) può lasciare la struttura prima di aver acquisito l'esito negativo dei test di laboratorio. Dopo le operazioni di eviscerazione e scuoiamento l'intero cinghiale deve essere identificato individualmente, anche tramite la fascetta inamovibile applicata durante l'attività di controllo o venatoria, e stoccato all'interno della cella frigo/frigorifero.

Le carcasse presenti in contemporanea all'interno della struttura in attesa del risultato dell'esito del campione, al fine dell'assegnazione al consumo, devono essere considerate come un unico lotto e liberalizzate esclusivamente a seguito dell'acquisizione del risultato del test di tutte le carcasse. In ogni caso le celle frigorifere/ frigoriferi devono essere puliti dopo aver rimosso le carcasse o la carne.

L'elenco delle strutture designate per il conferimento delle carcasse devono essere riportati nel piano di cui sopra.

I capi abbattuti possono essere destinati all'autoconsumo esclusivamente all'interno della stessa zona di restrizione e solo se risultati negativi ai test di laboratorio per ricerca del virus PSA.

### ***Pulizia, disinfezione della struttura e procedure per lo smaltimento dei cinghiali positivi alla PSA***

Una volta riscontrata la positività ai test di laboratorio, tutta la struttura deve essere pulita e disinfettata comprese celle frigo/frigoriferi, veicoli, strumenti, vestiti sotto la supervisione del Servizio veterinario. Gli addetti alle operazioni di pulizia e disinfezione devono ricevere una specifica formazione debitamente documentata. La soluzione disinfettate deve essere preparata al momento e utilizzata con un tempo di contatto di almeno 60 minuti. I disinfettanti efficaci sono riportati nel Manuale operativo delle pesti suine. I Servizi veterinari verificato l'avvenuta disinfezione dei locali e delle attrezzature.

In caso di esito positivo per PSA l'utilizzo della struttura viene sospeso e tutte le carcasse presenti vengono avviate allo smaltimento a cura del Servizio veterinario.

Le procedure per la gestione delle carcasse positive devono essere indicate nel Piano di biosicurezza da ogni Istituto Faunistico.

### **Divieto di foraggiamento**

Limiti e modalità di foraggiamento, indicati da Ispra e applicabili in Regione Lombardia, sono stati integrati nell'allegato A alla DGR 1019/2018, con modifica del giugno 2019, come segue: *“Tale divieto (di foraggiamento, ndr) non si applica altresì in attuazione dei piani di prelievo venatorio in selezione, sia nelle aree idonee, che nelle aree non idonee. In tal caso, il foraggiamento deve svolgersi secondo le seguenti modalità:*

- *deve essere utilizzato esclusivamente mais in granella;*
- *deve essere somministrato un quantitativo massimo giornaliero di granella di mais pari a un chilogrammo per ogni punto di foraggiamento;*
- *deve essere predisposto non più di un punto di foraggiamento ogni 50 ha di superficie;*
- *la distribuzione del foraggiamento attrattivo, deve essere sospesa al termine del periodo di prelievo consentito o al raggiungimento del numero previsto di abbattimenti autorizzati.”*