

CORSO DI FORMAZIONE PER CACCIATORI IN MATERIA DI IGIENE E SANITA'

3 C

**MANIPOLAZIONE
CINGHIALE ABBATTUTO
AI SOLI FINI DI AUTOCONSUMO**

a cura di

A. Brunori³ M. Ferri⁶ C. Fioravanti² A. Marliani² G. Poglayen⁵ M.L. Zanni⁴
con la collaborazione di **L. Bettucci¹, A. Gelati¹, A. Imperiale¹**
Revisione a cura di **Cristiana Corsini¹ e Mauro Ferri⁶**

**¹AUSL di Modena – ²AUSL di Bologna – ³già AUSL Bologna - ⁴RER Pianif.faunistica ⁵Univ. Bologna – ⁶già
AUSL Modena**

Enrico Groppi, 1911-1972

Natura morta con selvaggina, 1939

programma del pacchetto formativo: in rosso, argomento della lezione

INTRODUZIONE

File
1_INTRO.pdf

ARGOMENTO ex CE
normale quadro anatomico
fisiologico e comportamentale
della selvaggina selvatica

SELVAGGINA GROSSA TAGLIA
Vedi Corso ex Regol Reg. 751/2008
36 ore di lezione ed esami

ARGOMENTO ex CE
comportamenti anomali e
modificazioni patologiche

File
2_COMPORAMENTI.pdf

ARGOMENTO ex CE
norme igienico-sanitarie
e tecniche adeguate

Files
•3A MANIPOLAZIONI.pdf
•3B MANIPOLAZIONI_CAPRIO.LO.pdf
•3C **MANIPOLAZIONI_CINGHIALE.pdf**
•3D MANIPOLAZIONI_LETTURE.pdf + files sch

ARGOMENTO ex CE
disposizioni legislative
ed amministrative

File
4_DISPOSIZIONI.pdf

Macellazione di un cinghiale per l'autoconsumo

PREMESSA

- Questa sequenza è relativa ad un capo abbattuto nelle immediate vicinanze del **Punto di raccolta e controllo dei capi abbattuti** che ha ospitato la dimostrazione.
- Pertanto è da tenere in debito conto che le varie fasi così come proposte **non corrispondono alla successione logica imposta** nella gestione di un capo abbattuto lontano da un siffatto Centro.
- In particolare, qui la spellatura precede, per praticità, **la eviscerazione che di norma va effettuata <il più presto possibile>**

Macellazione di un cinghiale per l'autoconsumo

- Trasportare il capo in un **contenitore pulito**, rigido o floscio
- I **visceri** accompagnano l'animale in un analogo contenitore (ex.: sacco monouso).
- Anche se il cacciatore ha valutato positivamente lo stato di salute dell'animale prima del tiro, terrà conto anche dell'esito della fase che segue e cioè dell'esame dello stato dell'animale e dei suoi organi

Macellazione di un cinghiale ai fini esclusivi di autoconsumo

- Lo scuoiamento ed il sezionamento della carcassa rispettano la sequenza descritta nella **lezione n. 3 relativa alle NORME SANITARIE E TECNICHE ADEGUATE PER LA MANIPOLAZIONE** e fotograficamente di seguito proposta.
- I **visceri scartati**, assieme alla **pelle** ed alle **parti non commestibili** sono smaltibili dal cacciatore, rispettando la normale procedura localmente stabilita per lo smaltimento dei **rifiuti domestici**, salvo norme specifiche diverse

Controllare attentamente l'aspetto dell'animale

- alterazioni del mantello
- danni inferti dal proiettile
- ferite fresche e/o cicatrizzate
- parassiti

Forte infestazione da **zecche** della specie *Dermacentor variabilis*

Il trasporto di carniere senza contenitori sanificabili o usa e getta (vasche, sacchi in plastica robusta) può favorire l'infestazione di auto e pertinenze domestiche e quindi di persone, cani e gatti. In casi simili prestare particolare attenzione e lavorare nella massima pulizia e rapidità per smaltire la pelle, ben chiusa in un robusto sacco



Carcassa appesa

Una pratica opzione per un lavoro rapido e pulito, anche per il meno esperto

Opportuno usare un contenitore di raccolta dei reflui

Frollatura

in questa modalità durante la stagione fredda può avvenire all'esterno



A PORTATA DI MANO

- acqua potabile
- arnesi da taglio igienizzati
- affilacoltelli
- seghetto igienizzato
- guanti monouso
- sacchi e sacchetti monouso
- contenitori chiudibili
- cordino

**con l'inizio della spellatura il
capo è destinato al solo
AUTOCONSUMO**

I guanti monouso per l'igiene delle carni e per la protezione personale



DEPILAZIONE

A VOLTE VIENE PRATICATA LA DEPILAZIONE TOTALE O PARZIALE DEL CINGHIALE PER OTTENERE PARTI PREGIATE (ES. PROSCIUTTO). SOLO IN QUESTO CASO POSSONO RISULTARE EVIDENTI ALTERAZIONI DELLA PELLE SINTOMATICHE DI IMPORTANTI MALATTIE

IL MALROSSINO

Le tipiche lesioni <a mattonella> e in rilievo sono importanti nel diagnosticare questa malattia infettiva che costituisce un rischio professionale per macellatori, veterinari ...



SPELLATURA

Incidere la pelle sui
zampetti
tenendone un lembo
teso, con la punta del
coltello staccarla dal
piano sottostante
e procedere
progressivamente e
ordinatamente verso il
basso

Lavare bene le mani e
sanificare il coltello ogni
volta che si passa da parti
sporche (pelo, ferita
imbrattata, ...) a quelle che
devono restare pulite

SPELLATURA

Continuare verso spalle,
collo e testa

Rovesciando la pelle è
possibile controllare meglio
gli effetti del tiro sull'animale
e prepararsi alla eventualità
che il proiettile abbia colpito
l'apparato digerente e
causato una contaminazione
dei visceri.



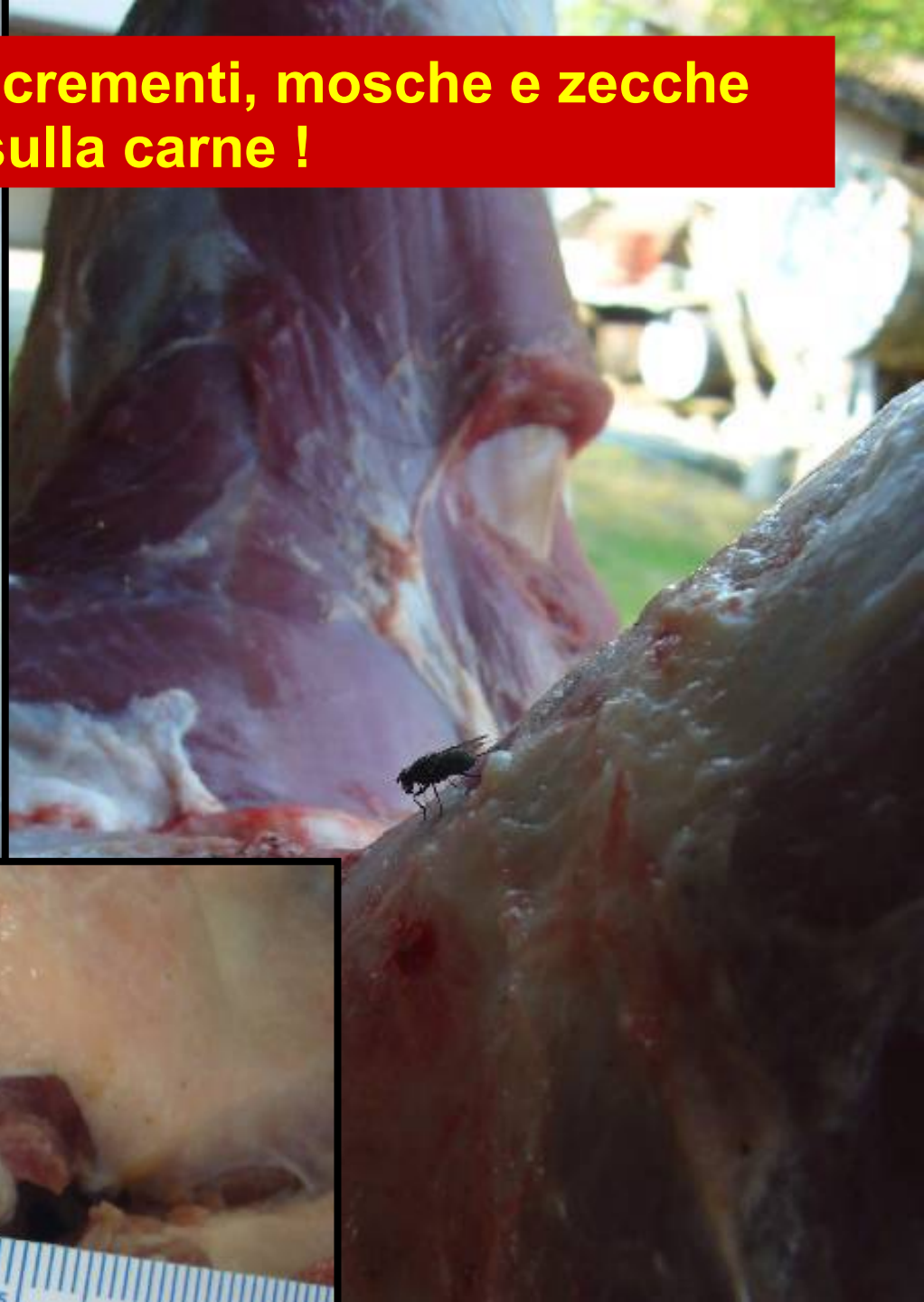
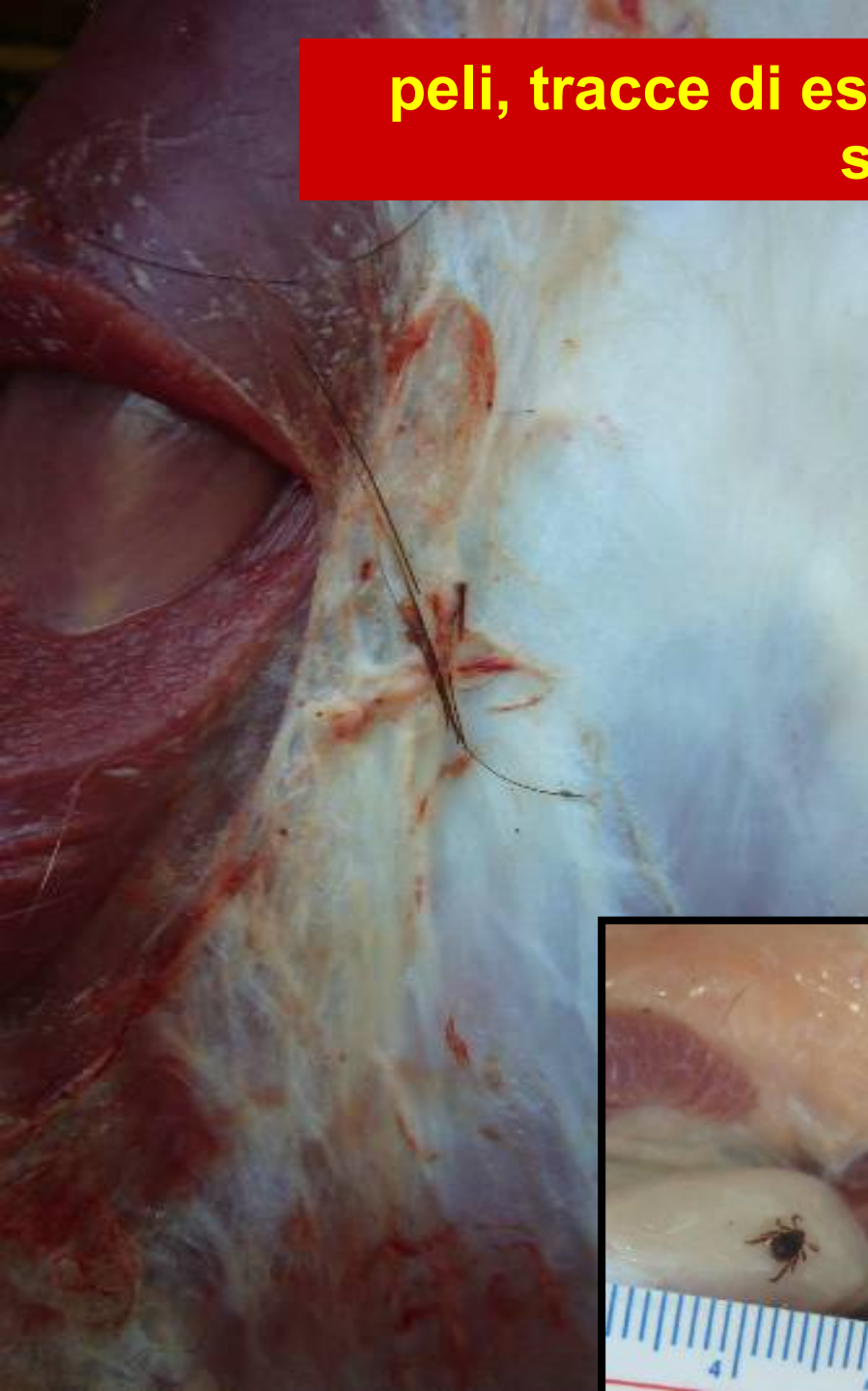
entrata del proiettile

colpo alla punta della
spalla, in zona cardiaca

TOELETTARE BENE !!

la zona di transito del proiettile e della sua
frammentazione deve essere accuratamente rifilata
per eliminare i microframmenti e le tracce di piombo

pelì, tracce di escrementi, mosche e zecche sulla carne !





**NON LAVARE LA
CARCASSA !**

**PER NON SPALMARE
GERMI E CONTAMINANTI**

TOELETTARE A SECCO

USANDO

- COLTELLO

- CARTA USA E GETTA



EVISCERAZIONE

incidere lungo la
linea mediana
addominale
partendo dal pube
badando bene di
non danneggiare i
visceri

EVISCERAZIONE



Infilando le mani in
addome
accompagnare il
pacco addominale in
avanti e stabilizzarlo in
questa posizione
con una pressione
della mano verso il
basso

Che ora è ?



EVISCERAZIONE

spaccare o segare il pube e mettere a scoperto il canale uro-rettale.
Afferrandola bene, asportare la vescica tagliando a valle dell'uretra per non spargere urina

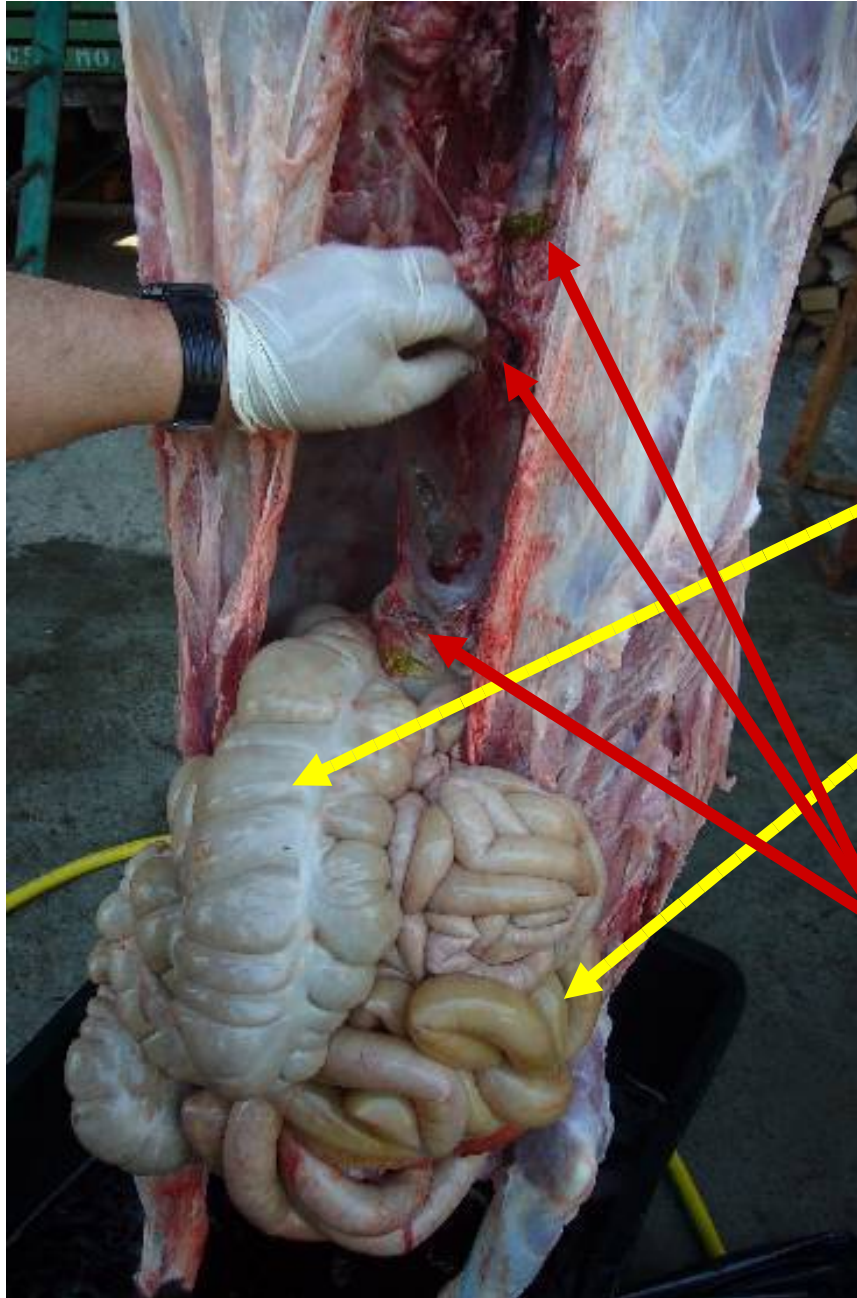
Una fuoriuscita di urina contamina e altera velocemente odori e sapori delle carni



EVISCERAZIONE

staccare il retto dopo
averlo legato per
prevenire una
contaminazione fecale
della carcassa e dei
visceri

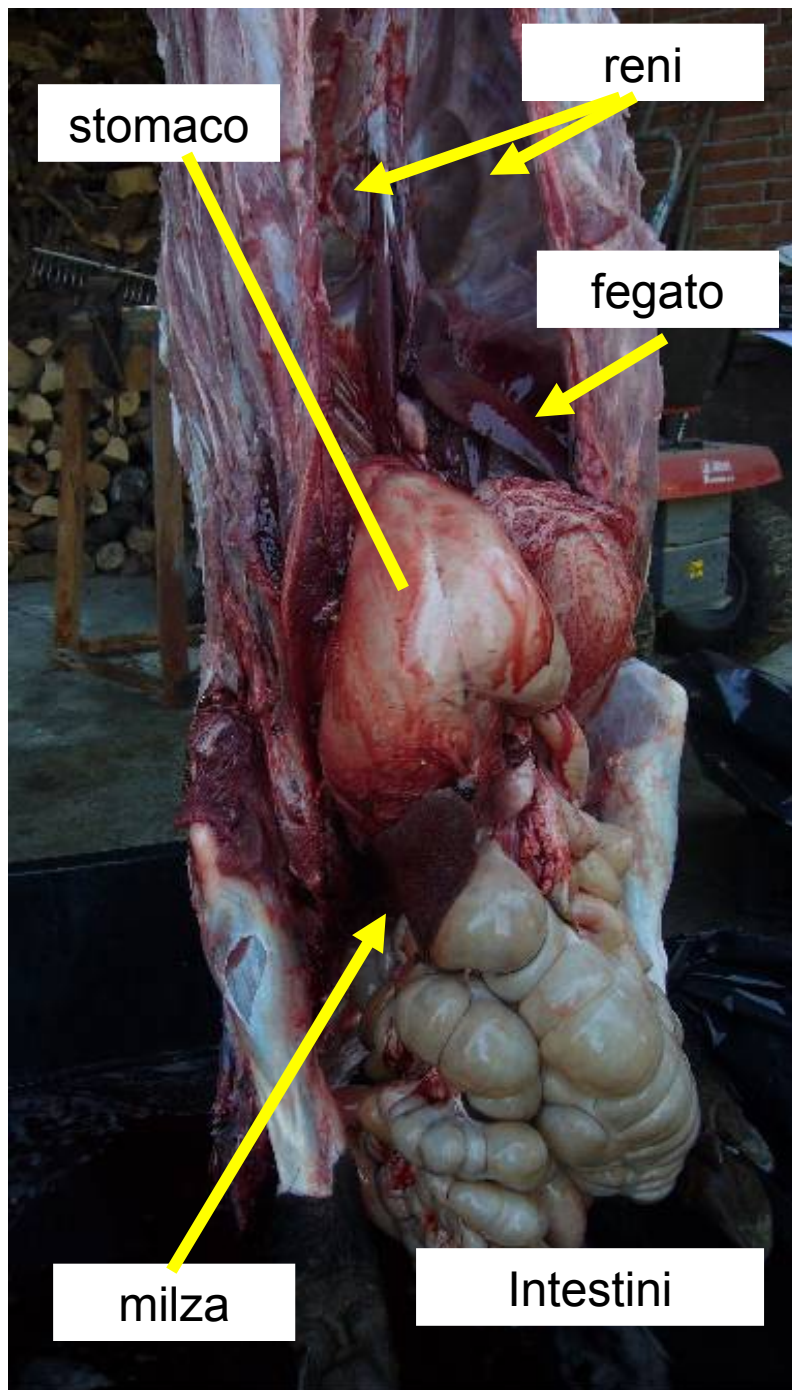
EVISCERAZIONE



- grosso intestino

- intestino tenue

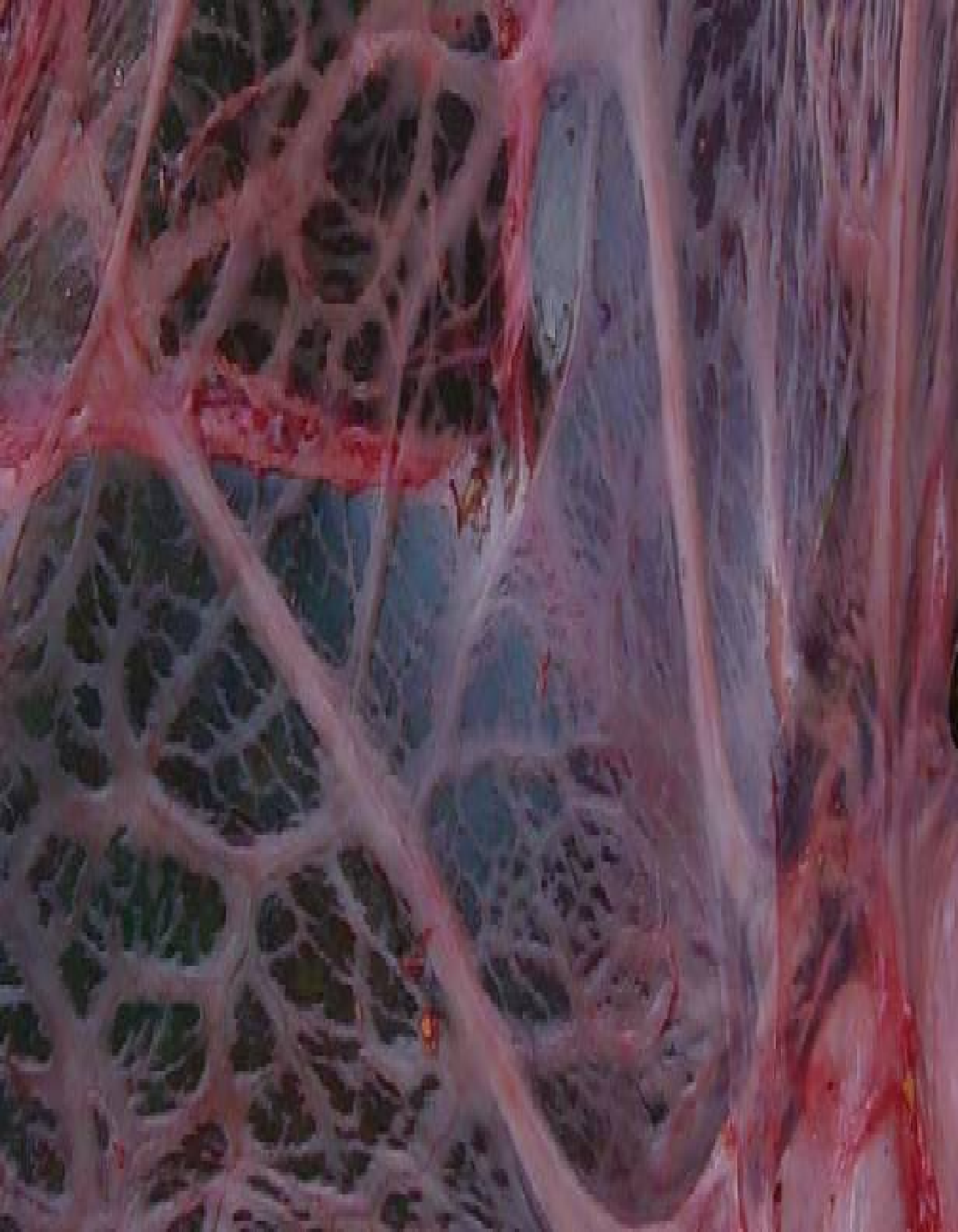
- Contaminazione fecale causa taglio del retto
- Procedere velocemente, toelettare
- Lavarsi le mani prima di continuare



EVISCERAZIONE

proseguendo
nell'apertura
dell'addome si
espongono bene
anche milza,
fegato e stomaco

i reni aderiscono
alla parete dorsale
dell'addome



EVISCERAZIONE

controllare l'omento
questa struttura è
composta da una rete
grassa e connettivale
con ampie zone
trasparenti.

In caso di **peritoniti**:
aspetto
rosso/giallastro e da
valutare unitamente
allo stato delle pareti
addominali



EVISCERAZIONE

la milza è di colore
rosso caratteristico e

è rosso scuro in caso
di rottura (traumi) o
malattie

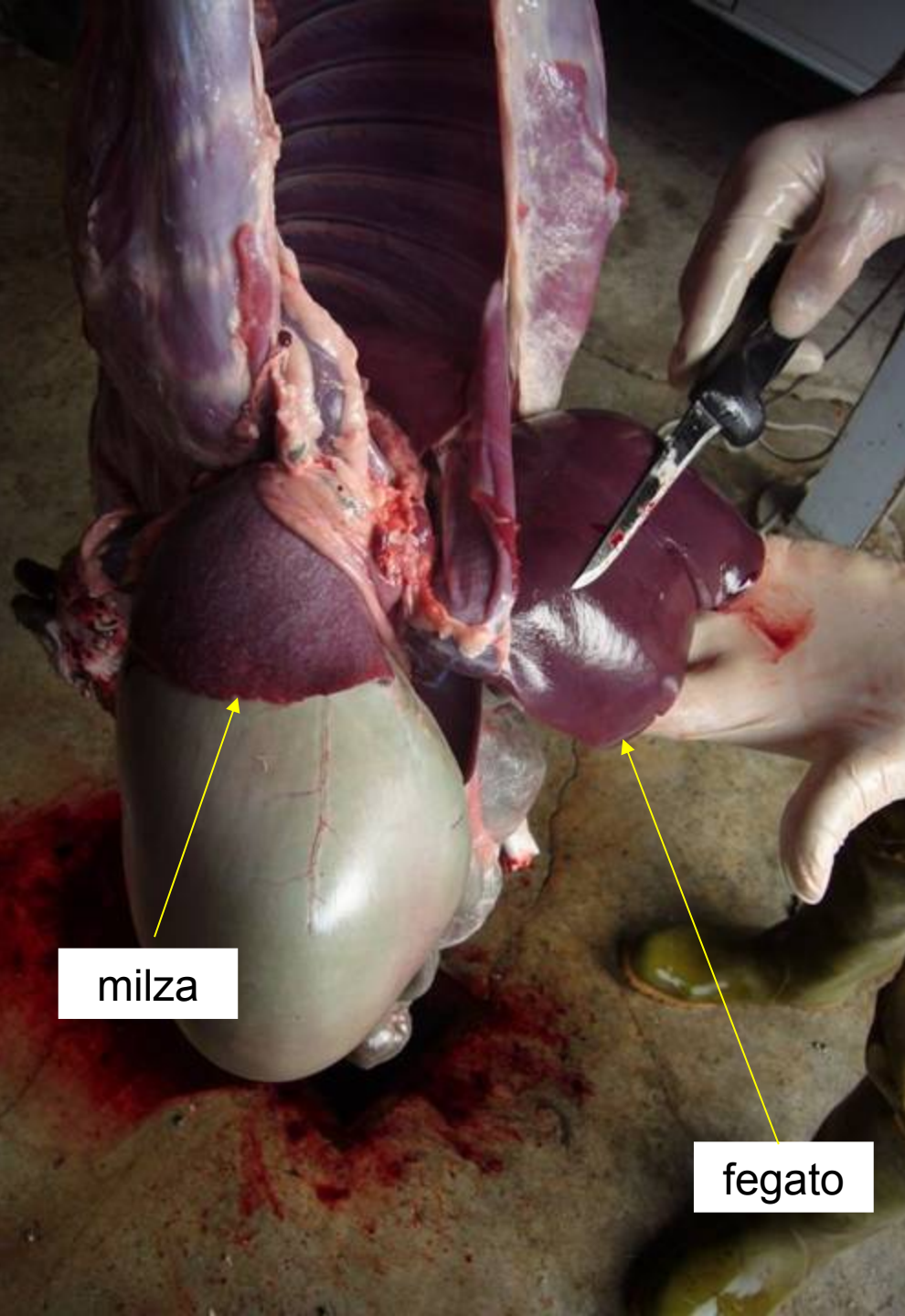
bordi sottili e
uniformi

EVISCERAZIONE

A lato della milza
appare il fegato

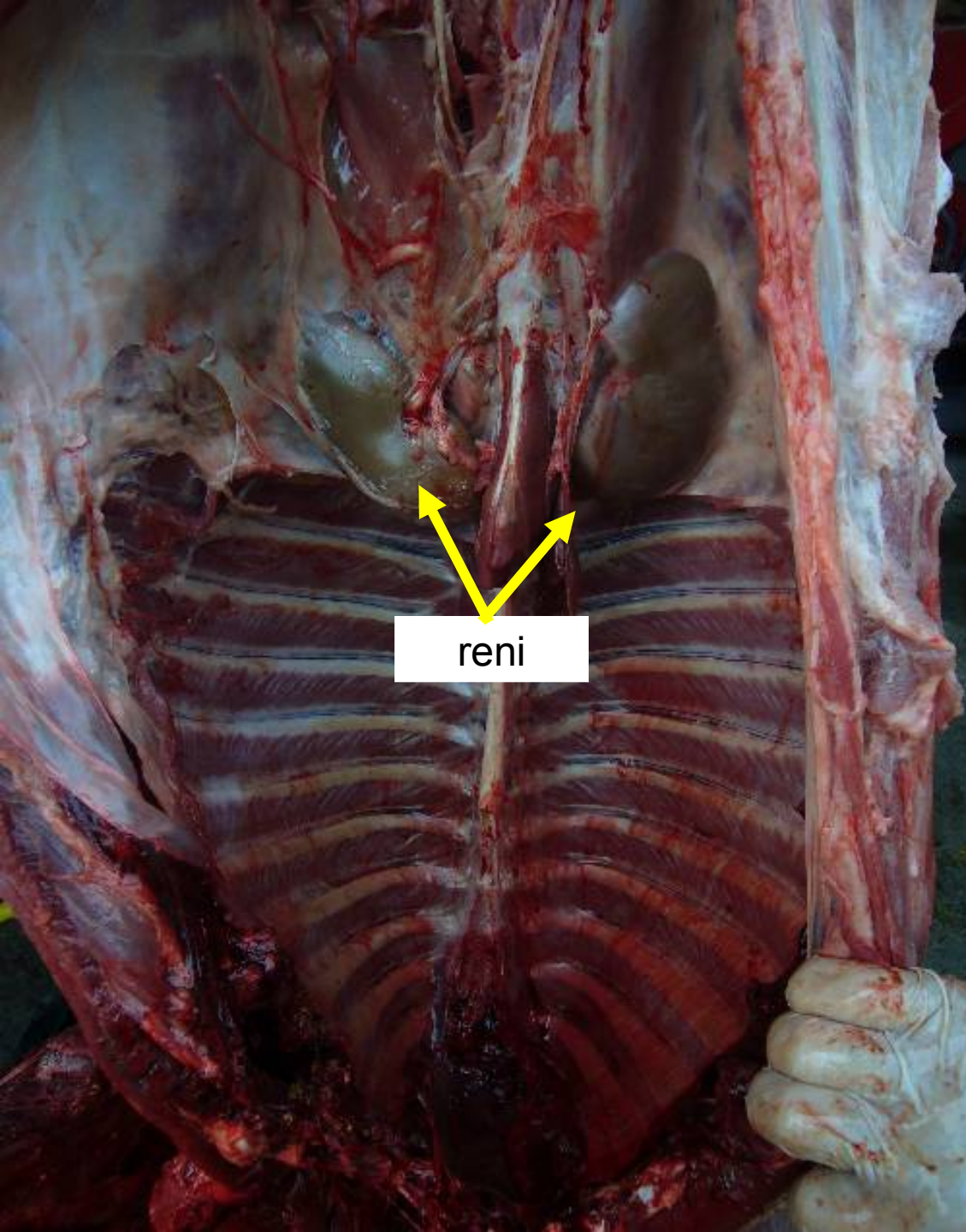
colore caratteristico

con la mano
controllarne i bordi



milza

fegato



EVISCERAZIONE

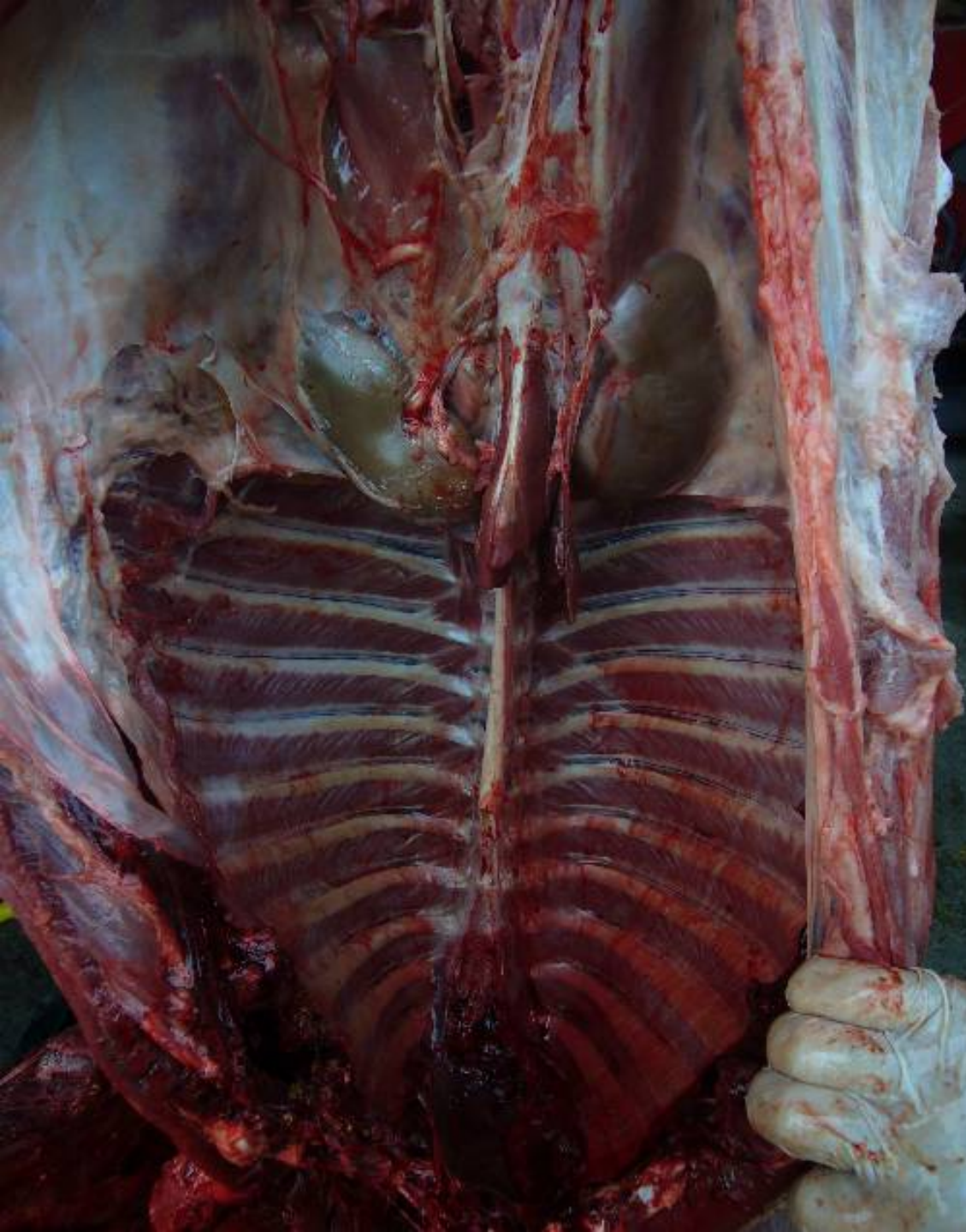
reni ancora aderenti
alla volta addominale
nella loro capsula
trasparente

afferrare e staccare i
reni

incidere le capsule
(vedi: capriolo)

controllare ogni rene

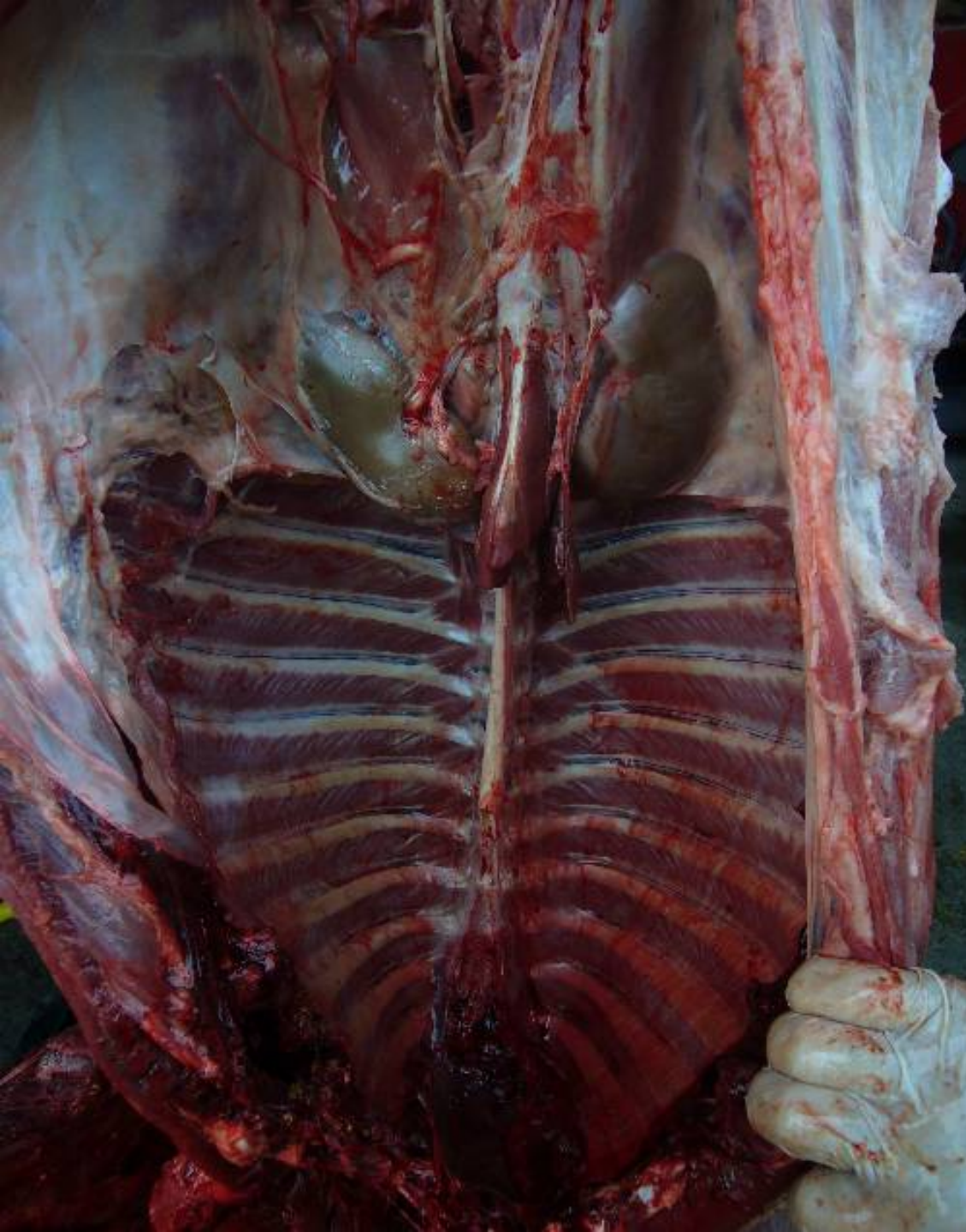
colore caratteristico
aspetto regolare



ISPEZIONE DELLA CAVITA' TORACICA

asportata la corata,
apertura dello sterno,
controllo della parete
interna divaricando con le
mani

**la pleura toracica
appare chiara e pulita**

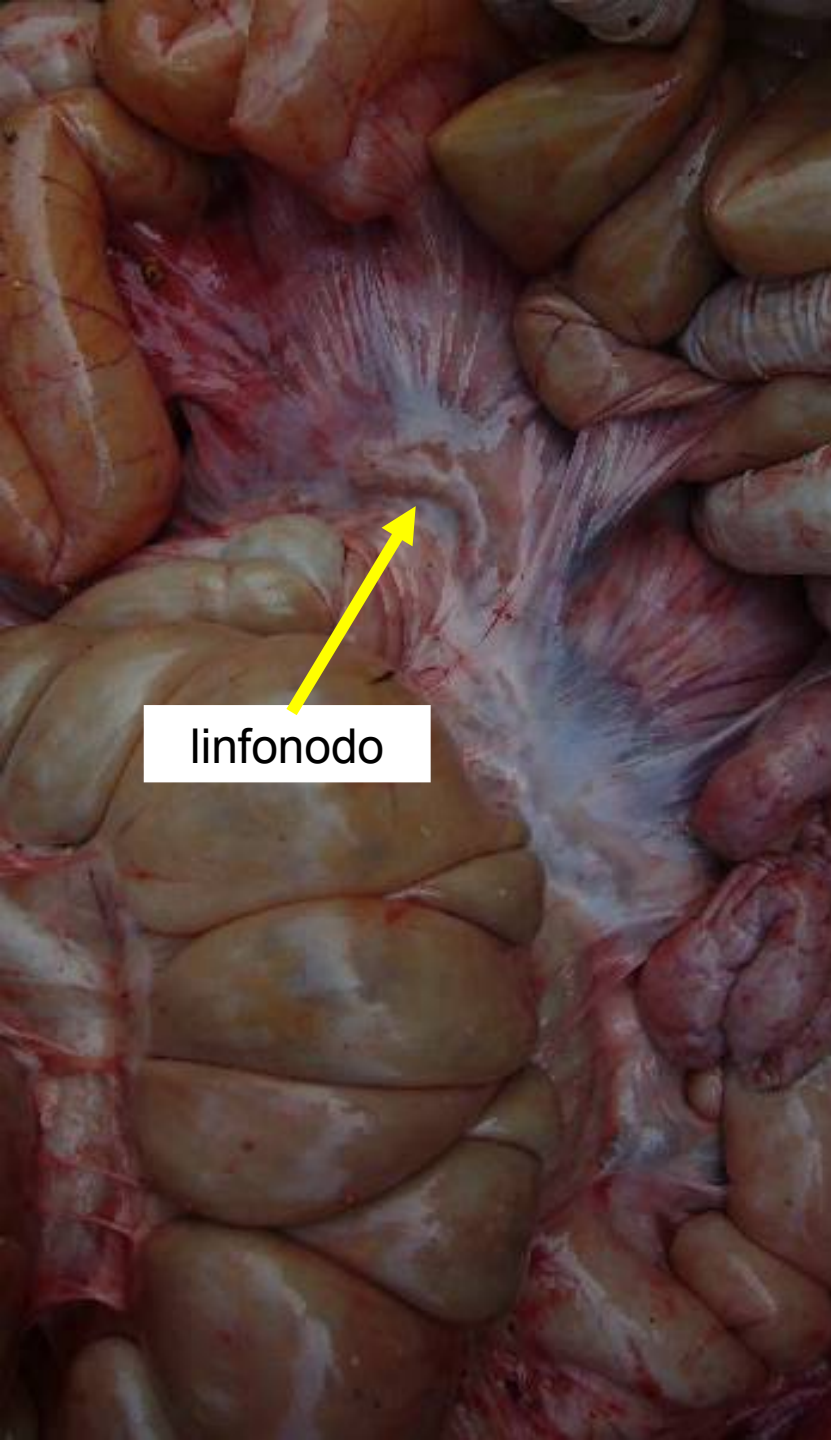


EVISCERAZIONE

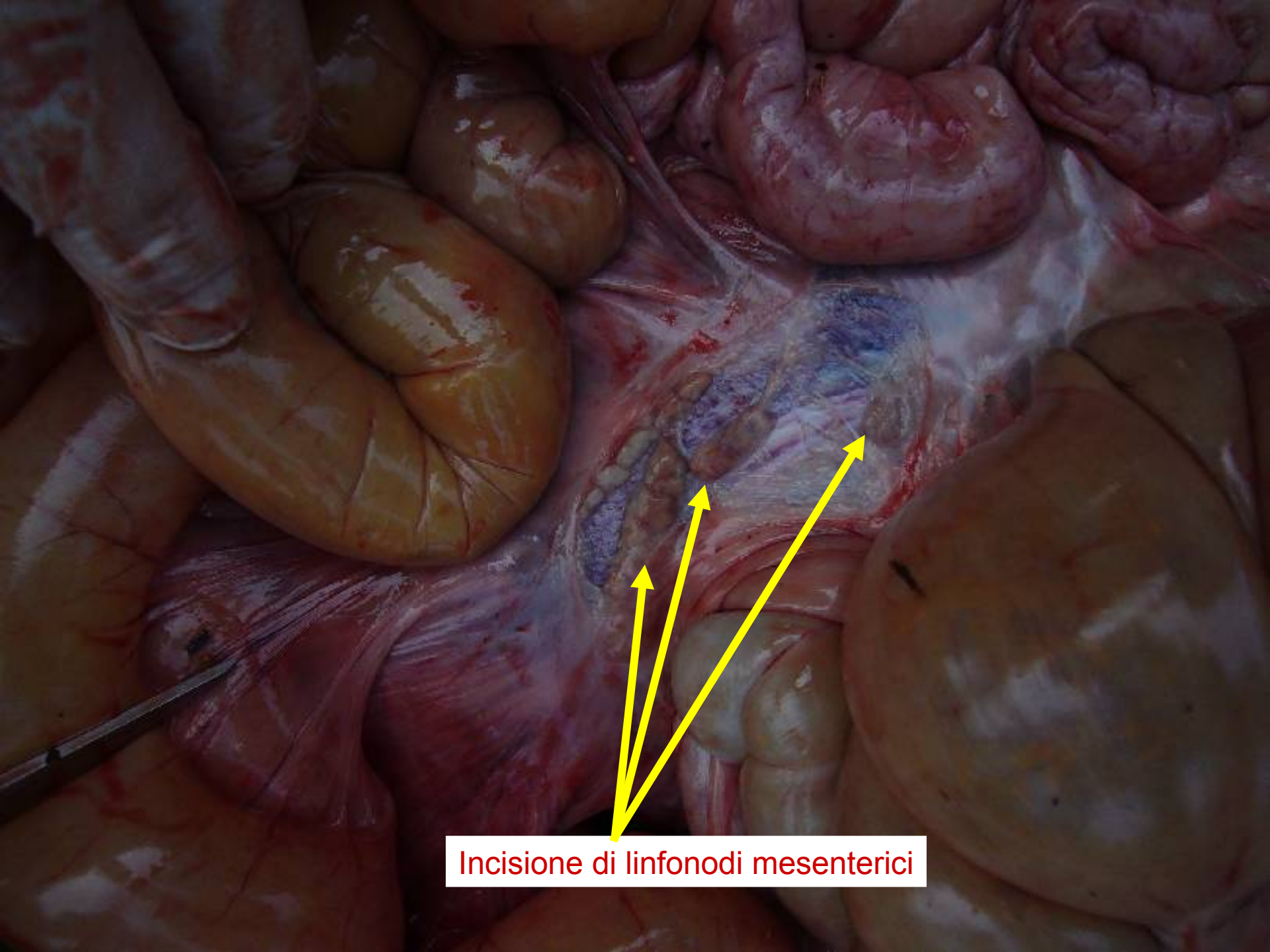
Aiutandosi con le mani
divaricare le due parti
controllare che la
parete addominale e la
parete toracica siano
chiare.

Segni di infiammazione
acuta o cronica:
colorazioni sanguigne,
giallastre, **aderenze**

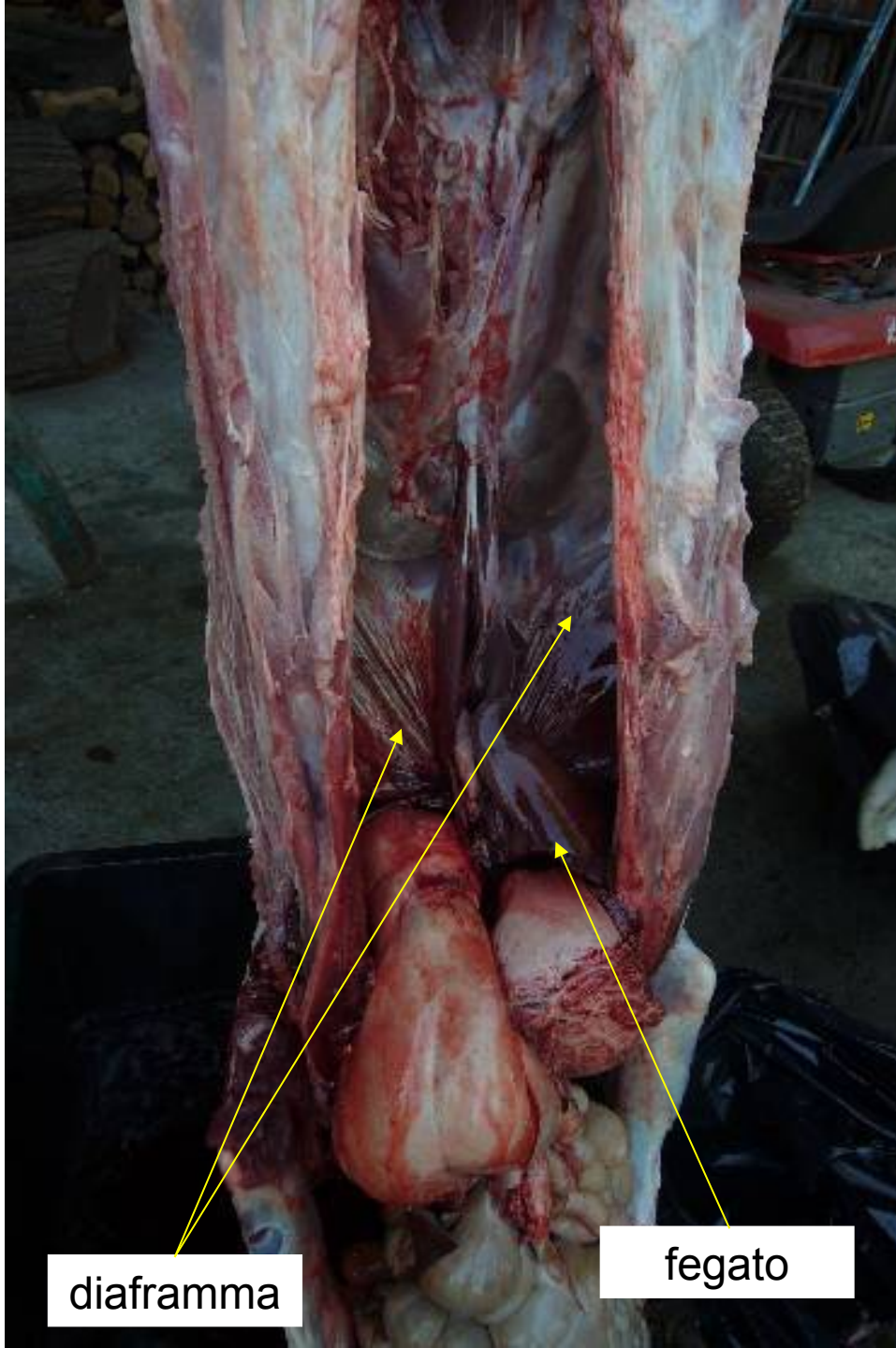
EVISCERAZIONE



L'intestino tenue è collegato ad un grande legamento (mesentere) semitrasparente sul quale si trovano numerosi linfonodi. I linfonodi devono essere normali. Inciderli serve ad escludere stati reattivi



Incisione di linfonodi mesenterici



diaframma

fegato

dopo l'asportazione
dell'intestino

accesso al
diaframma che
separa la cavità
addominale da
quella toracica

cuore

polmoni

diaframma

CORATA

**l'insieme di cuore,
polmoni e fegato pronto
per una ispezione
approfondita**

asportazione della corata

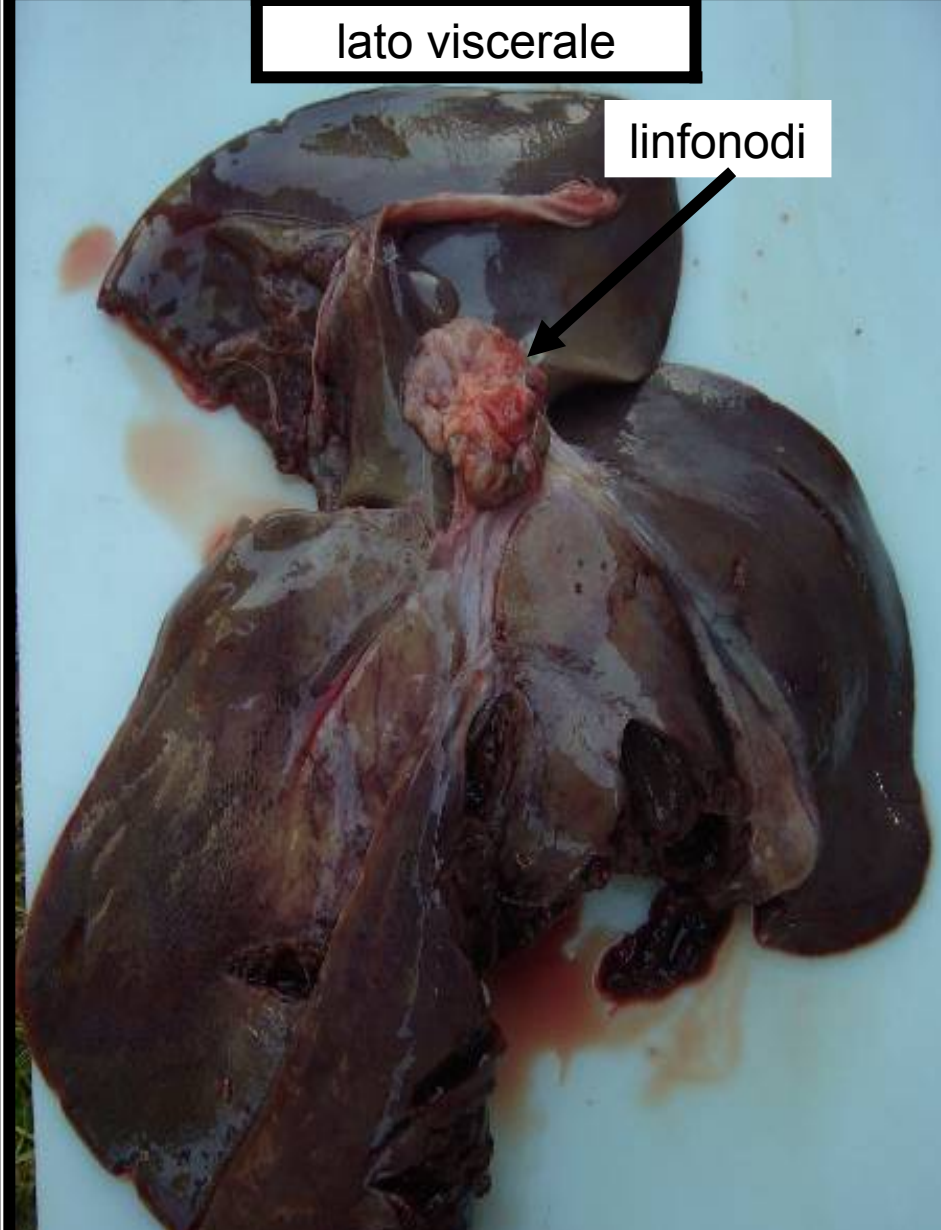
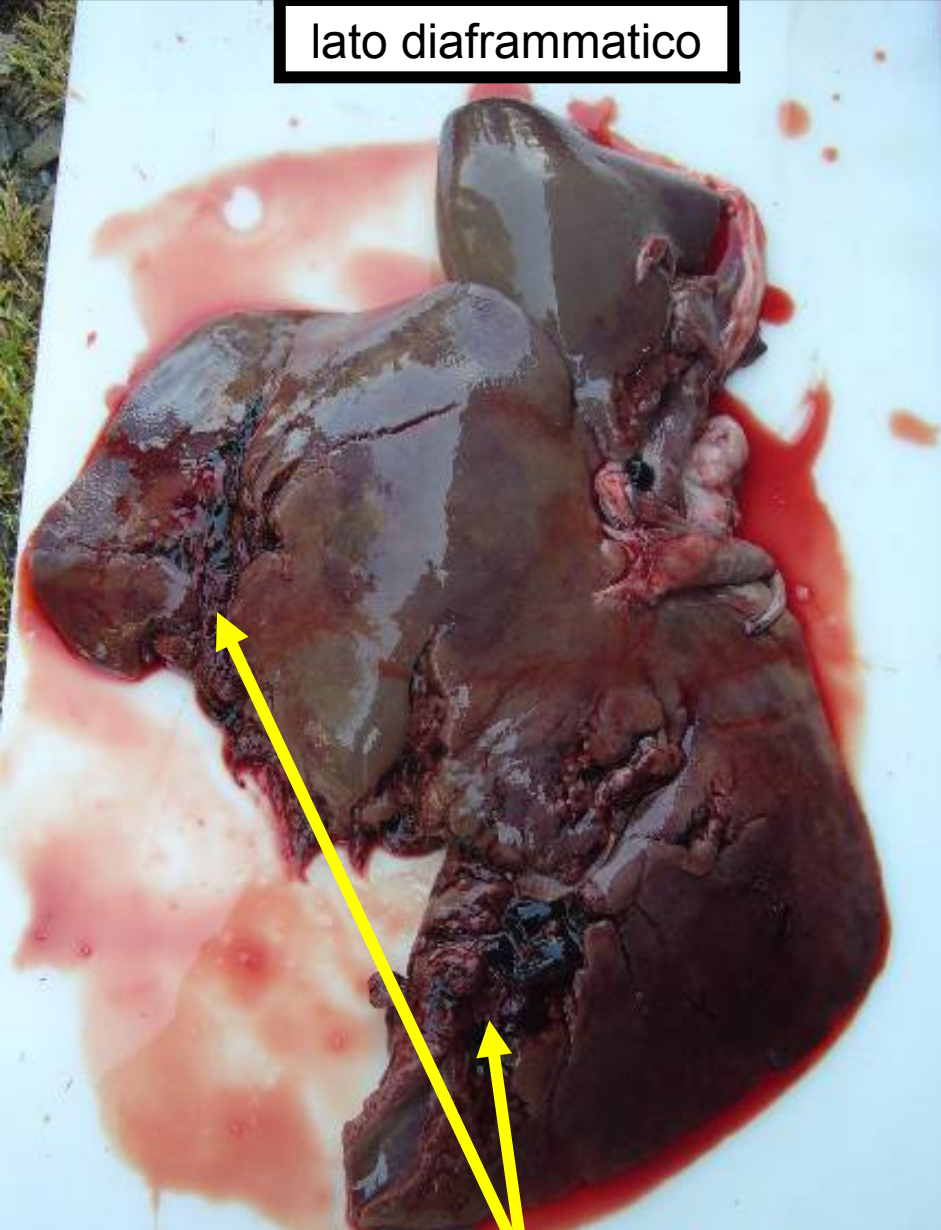
taglio del diaframma

**è dal diaframma che si
preleva un campione per la
ricerca della trichinella**

lato diaframmatico

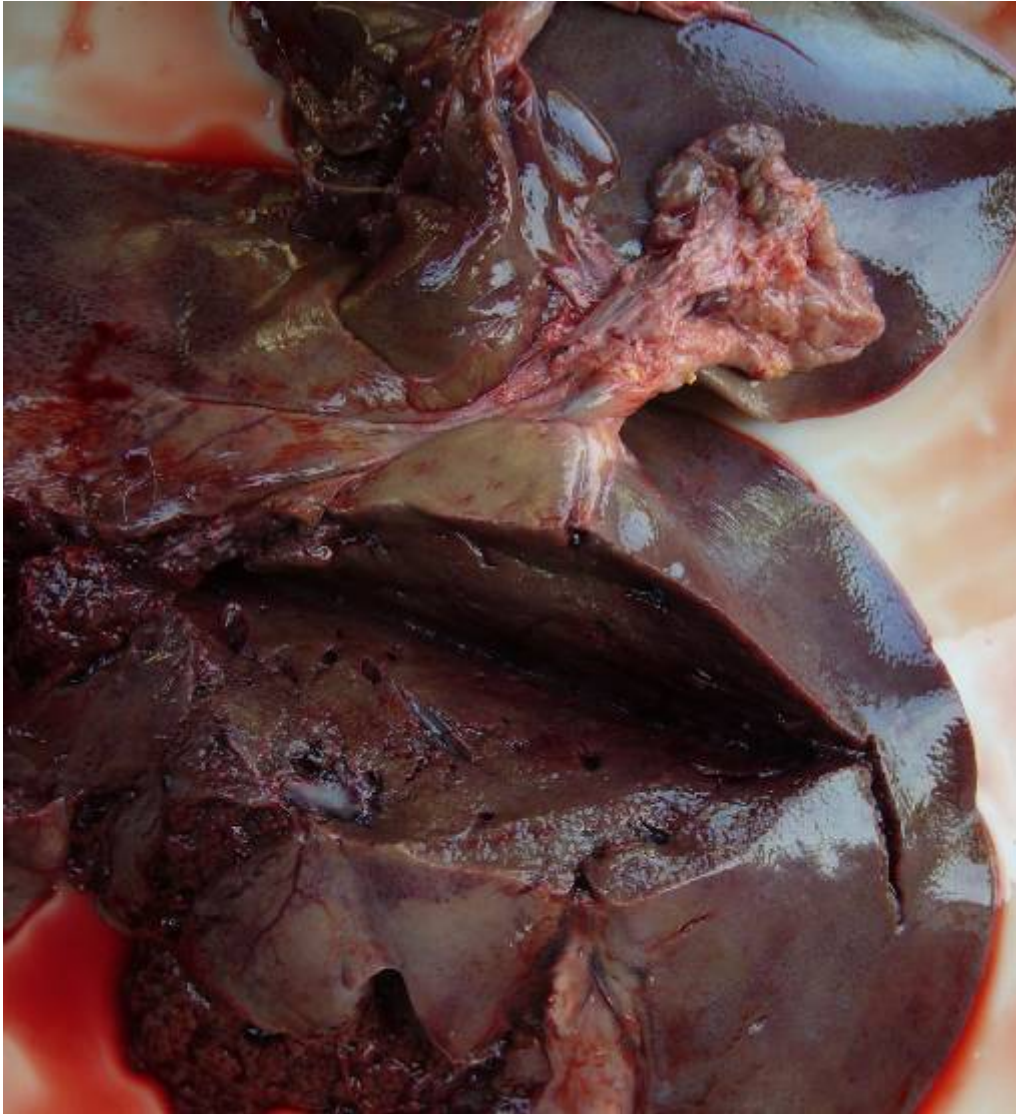
lato viscerale

linfonodi



TOLETTARE BENE
danno provocato dal proiettile
Prevenzione contaminazione da Piombo (micro frammenti)

EVISCERAZIONE

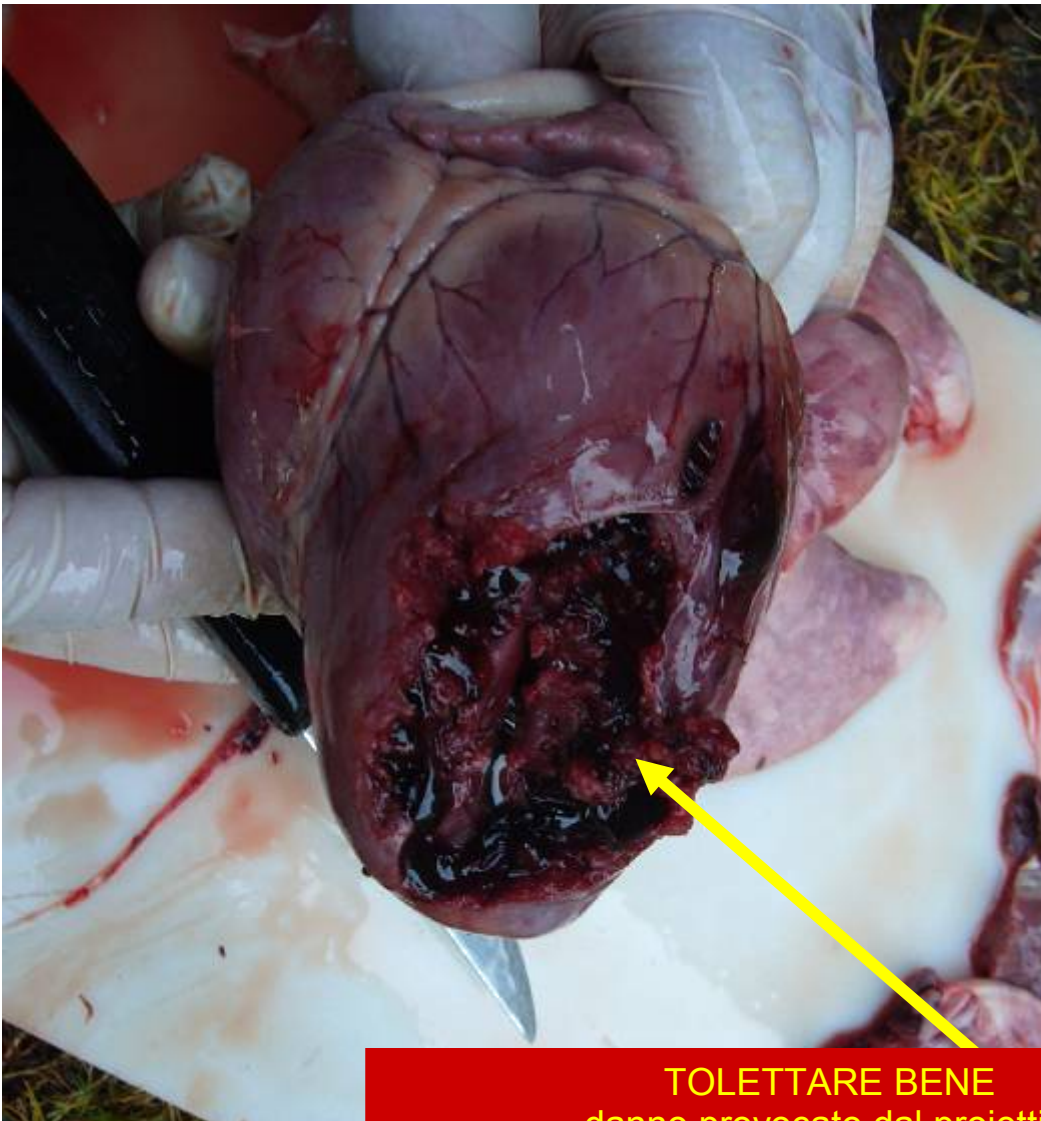


**INCISIONE DEL
FEGATO**

**ASSENZA DI
CISTI ASCESSI**

linfonodi normali

CORATA

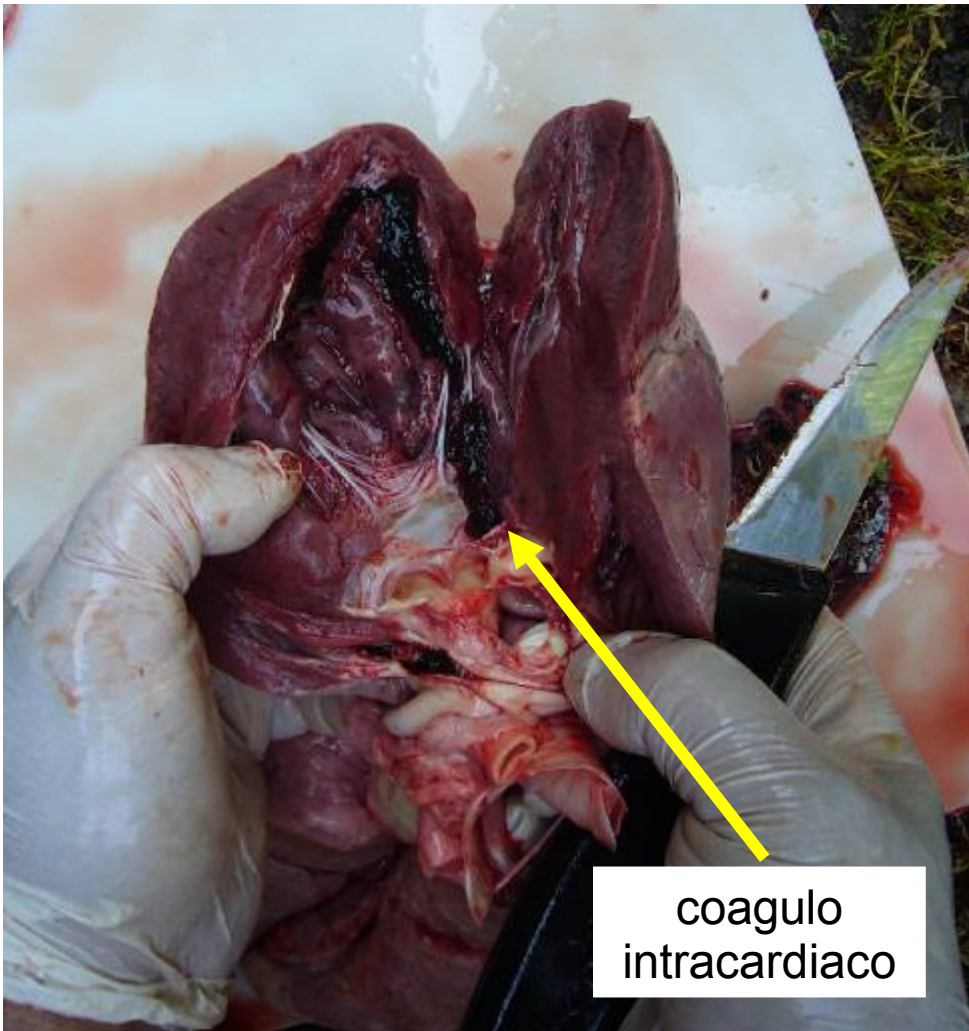


**IL CUORE
PRIVATO DEL
PERICARDIO**

**ASPETTO
ESTERIORE
REGOLARE**

TOLETTARE BENE
danno provocato dal proiettile
Prevenzione contaminazione da Piombo (micro
frammenti)

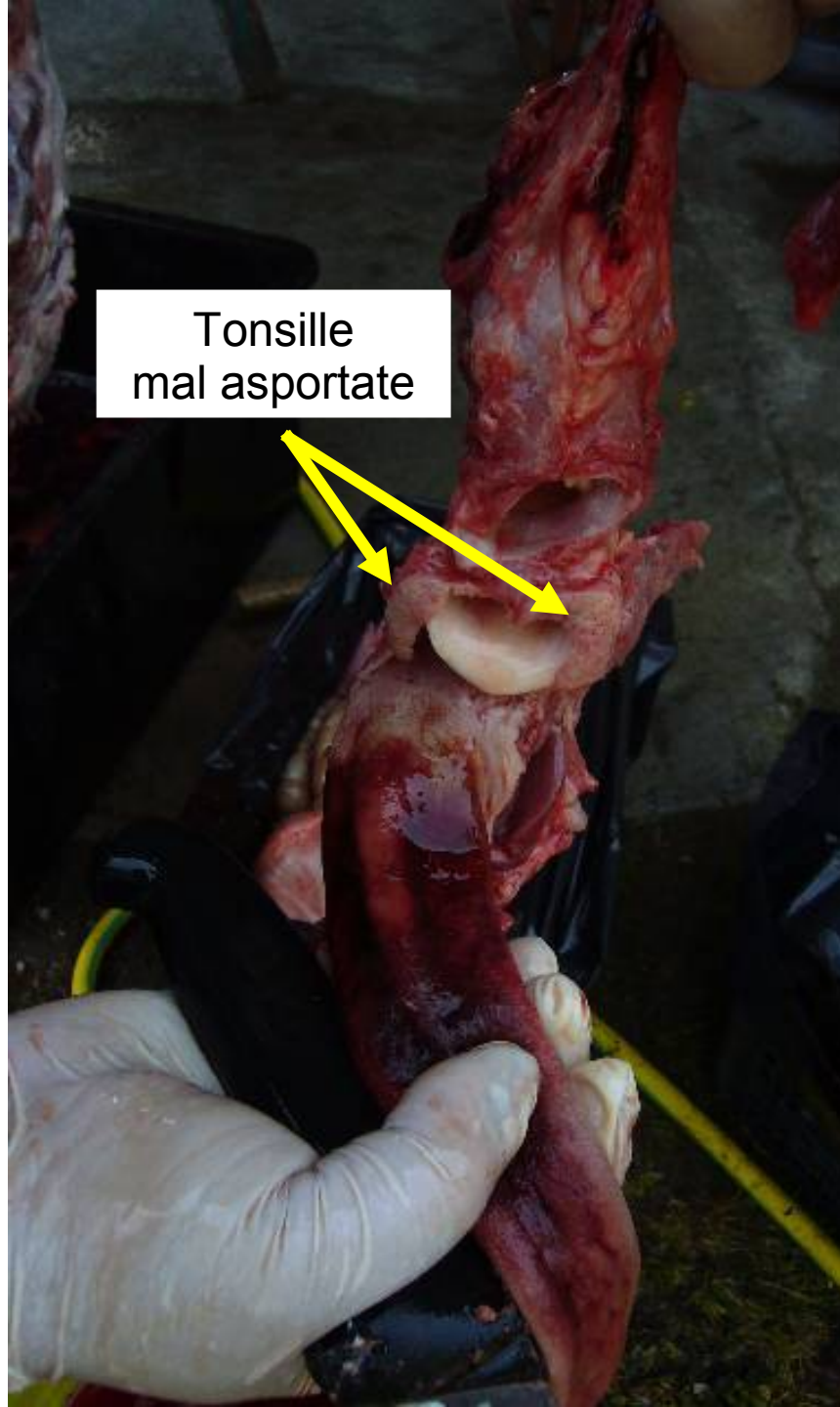
CORATA



Incisione completa del setto senza evidenza di cisti

nel setto e nelle cavità assenza di parassiti (cisti o adulti)

sito preferenziale per il prelievo di coagulo per ricerche sierologiche

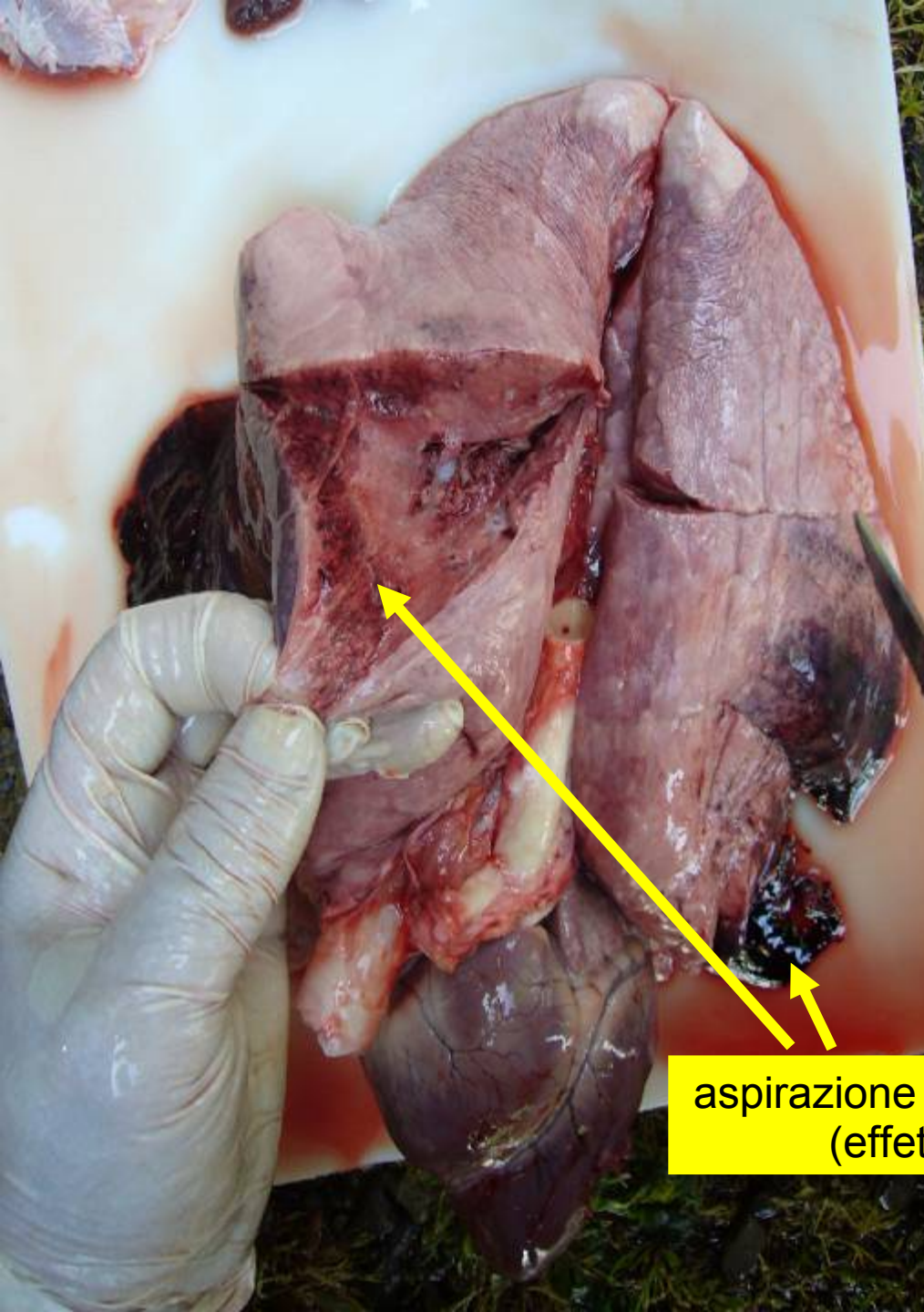


CORATA

**I più esperti
staccano il
complesso
lingua-laringe-
faringe-trachea**

ASPORTARE LE TONSILLE

evitare le tonsille durante lo
stacco della lingua

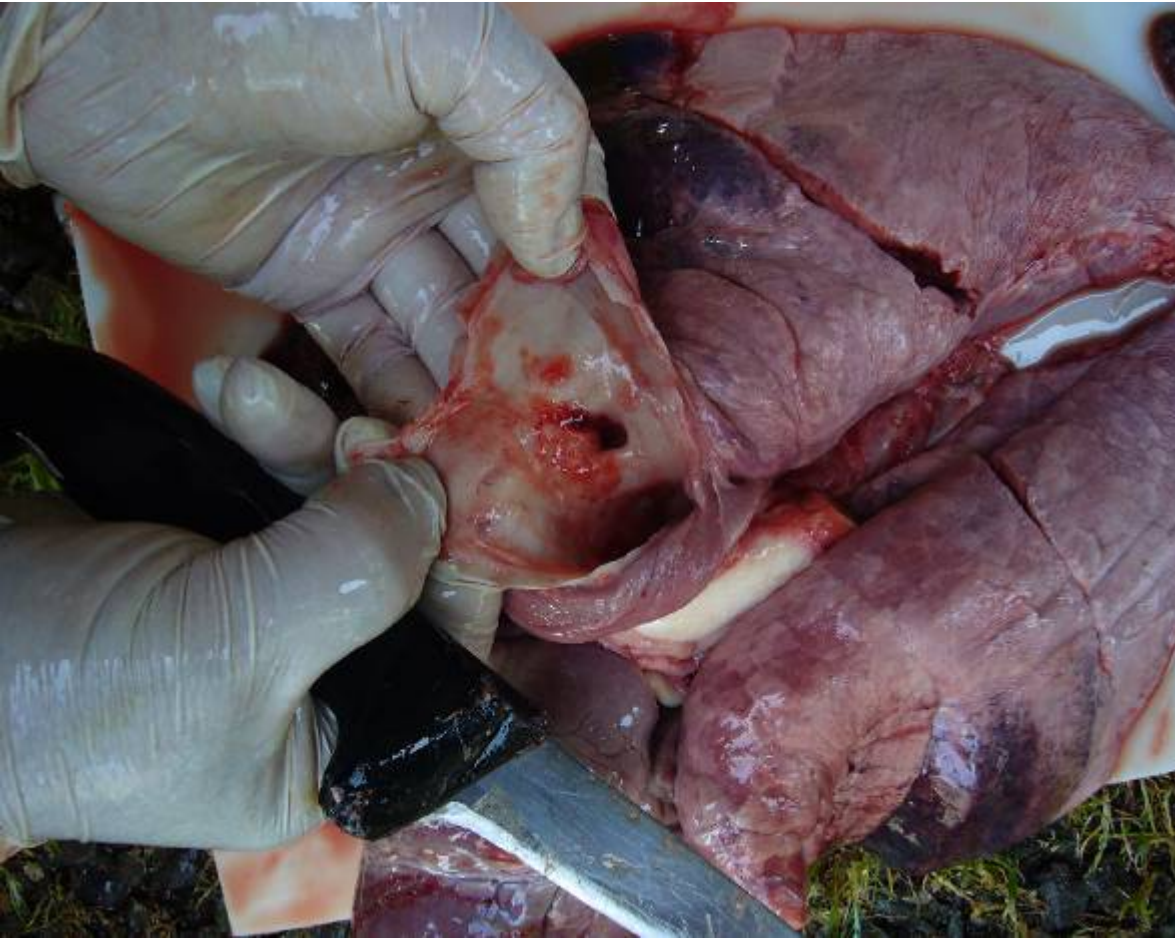


ISPEZIONE DEI POLMONI

**superficie e interno
dei polmoni**

**Le pleure devono essere
pulite e alla incisione i
polmoni non rivelano
noduli, cisti o ascessi**

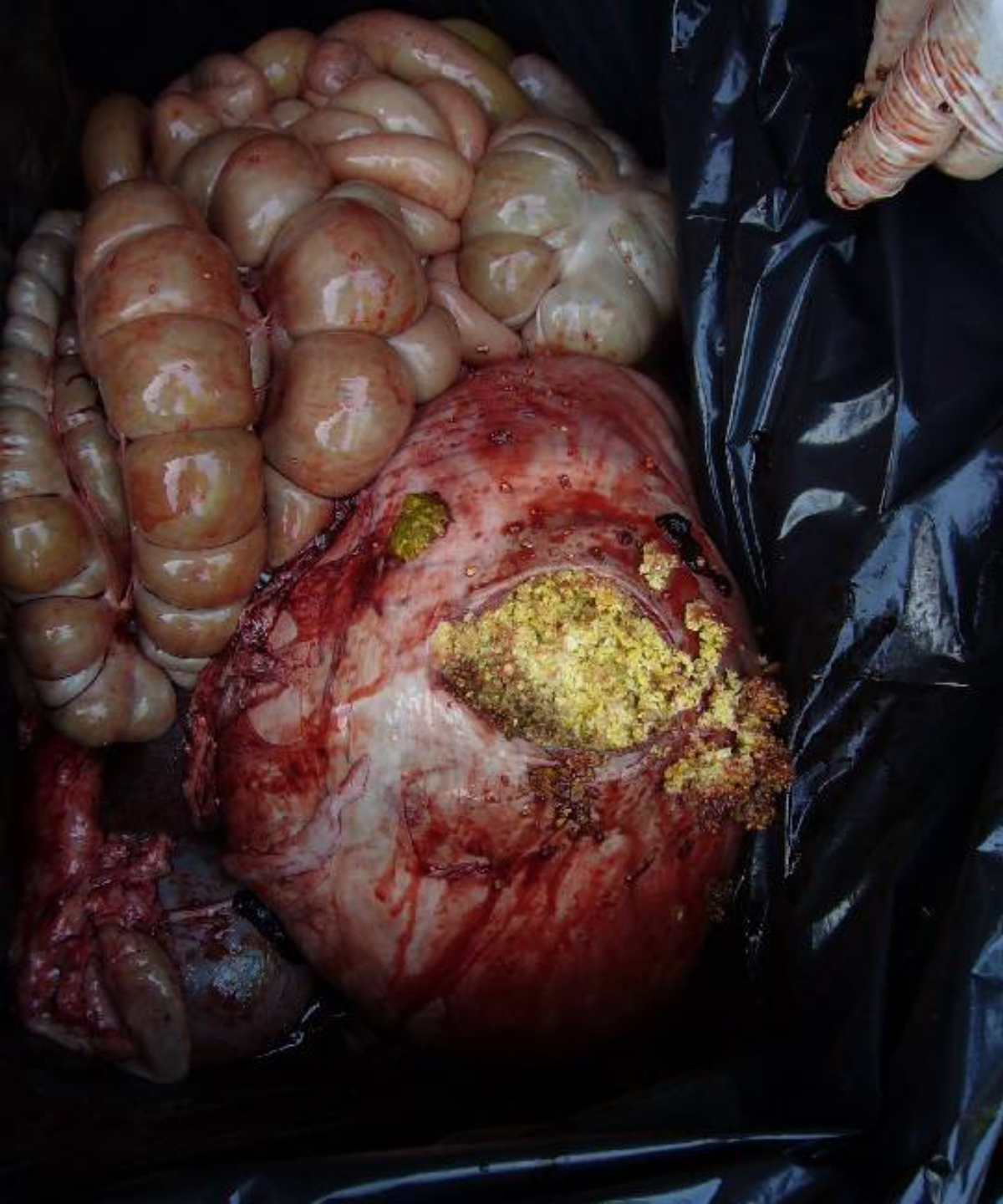
**aspirazione di sangue ed emorragia
(effetto del proiettile)**



ISPEZIONE DELLA TRACHEA

**con taglio
longitudinale**

**parete interna
chiara assenza
di segni
patologici**



**DURANTE
L'EIVISCERAZIONE
RIPETUTI
DANNEGGIAMENTI
DA TAGLIO A
INTESTINI E
STOMACO CON
CONSEQUENTE
CONTAMINAZIONE
DELLA CAVITA'
ADDOMINALE**

FEGATO: CISTE DA PARASSITA
aspetto esterno e incisione



NON CONSUMARE !

**In caso di fegati parassitati scartare anche tutti i visceri
addominali**

NON DESTINARE NEANCHE AL CONSUMO DEI CANI E DEI GATTI

FEGATO: CISTI DA PARASSITA
interne ed esterne



NON CONSUMARE !

**In caso di fegati parassitati scartare anche tutti i visceri
addominali**

NON DESTINARE NEANCHE AL CONSUMO DEI CANI E DEI GATTI

**FEGATO: CICATRICI DA LARVE MIGRANTI DI ASCARIDI tipiche
lesioni biancastre e puntiformi**



NON CONSUMARE !

**In caso di fegati parassitati scartare anche tutti i visceri
addominali**

NON DESTINARE NEANCHE AL CONSUMO DEI CANI E DEI GATTI



TAGLI & RITAGLI

La frollatura di un capo sano ed igienicamente sezionato, permettono un uso diversificato delle sue carni e la realizzazione di ricette capaci di valorizzare le caratteristiche bromatologiche della selvaggina

un frettoloso spolpamento e congelamento preludono alle solite e monotone ricette <in umido>, un uso in genere adatto per carni di minor qualità

prossima lezione: in rosso

INTRODUZIONE

**File
1_INTRO.pdf**

**ARGOMENTO ex CE
normale quadro anatomico
fisiologico e comportamentale
della selvaggina selvatica**

**SELVAGGINA GROSSA TAGLIA
Vedi Corso ex Regol Reg. 751/2008
36 ore di lezione ed esami**

**ARGOMENTO ex CE
comportamenti anomali e
modificazioni patologiche**

**File
2_COMPORTAMENTI.pdf**

**ARGOMENTO ex CE
norme igienico-sanitarie
e tecniche adeguate**

Files
•3A MANIPOLAZIONI.pdf
•3B MANIPOLAZIONI_CAPRIO.LO.pdf
•3C MANIPOLAZIONI_CINGHIALE.pdf
•3D **MANIPOLAZIONI_LETTURE.pdf + files sch**

**ARGOMENTO ex CE
disposizioni legislative
ed amministrative**

**File
4_DISPOSIZIONI.pdf**

**Alègher, Attila ! ..Eèt vèst ?
S'a pos magnèrta me, vala bèin
anca per te !**



**SLURP !
GRAZIE PER
L'ATTENZIONE**