REGIONE DEL VENETO
ULSS6 EUGANEA

Regione del Veneto
AZIENDA U.L.S.S. N. 6 EUGANEA
www.aulss6.veneto.it – P.E.C.: protocollo.aulss6@pecveneto.it
Via Enrico degli Scrovegni n. 14 – 35131 PADOVA
Cod. Fisc. / P. IVA 00349050286

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE
DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI

Firmatario: Silvio Pittui

Data: 29/10/2026 11:55:32 CET

Prot. n. 0166498 **Padova, 29/10/2026**

Tit. XII Clas. 16

AI COMUNI DEL TERRITORIO
DELL'AZIENDA ULSS 6 EUGANEA

SIGNORI SINDACI
UFFICI COMMERCIO
COMANDI POLIZIA LOCALE
PEC

e, p.c.

REGIONE DEL VENETO
AREA SANITA' E SOCIALE
UNITA' ORGANIZZATIVA VETERINARIA
E SICUREZZA ALIMENTARE
VENEZIA
PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it

Oggetto: **Macellazione dei suini per il consumo domestico privato.**
Campagna 2.11.2026 – 27.2.2027.
Procedure a seguito dell'entrata in vigore del D. Lgs. 27/2021

E' ormai imminente l'avvio della campagna di macellazione dei suini per consumo domestico privato 2026 – 2027 per la quale vengono sostanzialmente confermate le nuove procedure ammnistrative e sanitarie, atte a garantire la sicurezza alimentare delle carni macellate, introdotte a seguito dell'emanazione del D. Lgs. 27/2021 e le cui incombenze ricadono principalmente in capo ai Servizi Veterinari delle Aziende ULSS con il disimpegno delle Amministrazioni Comunali nella gestione delle pratiche tra cui l'emanazione dell'Ordinanza Sindacale annuale che non è più prevista.

La disciplina regionale originaria di cui alla nota della Regione del Veneto n. 0484757 del 22/10/2021 è stata integrata con le note n. 594263 del 2.11.2023 e n. 532978 del 16.10.2024 e n. 581367 del 27.10.2026 con ulteriori prescrizioni in materia di biosicurezza **connesse alla prevenzione della diffusione della peste suina africana e prevede quanto segue.**

DISPOSIZIONI GENERALI

- il periodo della campagna di macellazione dei suini si protragga dal 2.11.2026 al 27.2.2027;

- solamente gli allevatori registrati in Banca Dati Nazionale - BDN (produttori primari) possono macellare i suini (da loro stessi allevati dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni), al di fuori di un macello riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, ai fini del

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

consumo domestico privato **in <u>un numero massimo di due capi macellabili nella stessa seduta di macellazione o in giornate diverse, in quest'ultimo caso, il secondo suino deve essere macellato entro le due settimane dalla prima macellazione</u>**;

- obbligo della "**comunicazione"** all'Azienda ULSS territorialmente competente sull'allevamento da parte del privato interessato, contenente informazioni del luogo e della data e ora della macellazione; tale comunicazione è esente da bollo;

- non vi sia più l'obbligo dell'ispezione sistematica delle carni di tutti i suini macellati, al di fuori del macello per il consumo domestico privato da parte del veterinario dell'Azienda ULSS, essendo contemplato un controllo ufficiale discrezionale eseguito a campione in base alla valutazione del rischio. Tuttavia i privati interessati possono comunque richiedere l'ispezione delle carni all'Azienda ULSS;

- la macellazione dei suini **<u>resta vietata</u> al di fuori dell'orario di servizio dei Veterinari Ufficiali** (prima delle ore 6,00 dopo le ore 18,00 dal lunedì al venerdì; prima delle ore 6,00 e dopo le ore 13,00 il sabato e i giorni pre-festivi (24 dicembre e 31 dicembre), **nei giorni festivi** (domeniche, 8, 25 e 26 dicembre 2026, 1 e 6 gennaio 2027);

- **Il consumo delle carni è subordinato all'esito favorevole dell'esame trichinoscopico eseguito dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie**;

- Il pagamento della tariffa di cui alle vigenti disposizioni è previsto nel solo caso sia l'interessato a richiedere l'ispezione delle carni da parte del Veterinario Ufficiale, mentre per il controllo ufficiale eseguito a campione su iniziativa del Servizio Veterinario non è contemplato alcun onere.

DISPOSIZIONI DI BIOSICUREZZA CONNESSE ALLA PREVENZIONE DELLA PESTE SUINA AFRICANA

- **Rispetto delle condizioni di biosicurezza generali di cui al D.M. 28.6.2022 e alle note regionali prot. 594263 del 2.11.2023, n. 532978 del 16.10.2024 e n. 581367 del 27.10.2026 (vedi allegati)**

- **Presso gli allevamenti <u>"non familiari"</u> di suini, <u>non è consentito</u> che alla macellazione per autoconsumo al di fuori del macello, presenzi personale diverso da quello che ordinariamente opera in allevamento.**

- **<u>Presso gli allevamenti familiari e quelli di minor dimensione a carattere commerciale si raccomanda, per quanto possibile, di anticipare la macellazione dei suini allevati e la lavorazione delle carni, al fine di raggiungere il più velocemente possibile la fase di vuoto biologico stagionale.</u>**

- **Qualora i suini da macellare siano due, la macellazione del secondo capo <u>deve avvenire entro due settimane</u> dalla macellazione del primo suino.**

- **Chi partecipa alla macellazione, norcino compreso, deve procedere al lavaggio e disinfezione dell'attrezzatura, strumentazione, abiti, calzature prima di recarsi presso altri allevamenti, in particolare presso quelli industriali.**

- **Durante le attività di macellazione e lavorazione delle carni è necessario escludere la presenza di animali domestici, ad esempio cani e gatti, che possano veicolare e diffondere il virus nell'ambiente.**

- **Corretto smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.) o in alternativa i sottoprodotti della macellazione possono essere sotterrati o infossati nella concimaia aziendale, ad una profondità tale da evitare che animali domestici o selvatici possano accedere a tale materiale e cosparsi di disinfettante atto a rendere i**

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

sottoprodotti non appetibili ai selvatici e consentire l'abbattimento di un eventuale carica infettante.

- **Rimane vietato cedere o commercializzare al di fuori del contesto familiare/domestico le carni, comprese le frattaglie e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione delle carni degli animali macellati per il consumo domestico privato al di fuori dei macelli. Le carni e le frattaglie ottenute macellazione e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione sono destinati esclusivamente al consumo privato dell'allevatore e della sua famiglia. E' vietata la cessione a terzi sotto qualsiasi forma, anche gratuita di carni e/o prodotti ottenuti dalla lavorazione delle stesse: E' altresì vietata qualsiasi forma di macellazione e/o lavorazione per conto terzi.**

Alla luce di quanto sopra si riportano le principali disposizioni operative relative alla campagna di macellazione 2026/2027 dei suini per il consumo domestico privato al di fuori del macello:

1. Il privato allevatore di suini che intende macellare presso il proprio domicilio comunica preventivamente al Servizio Veterinario dell'Azienda ULSS e **con 72 ore di anticipo** ogni macellazione indicando la tipologia di allevamento, la data, l'ora e il luogo macellazione.

2. Il privato interessato potrà assumere le informazioni per la macellazione e scaricare la modulistica direttamente dal sito dell'Azienda ULSS 6 all'indirizzo **https://www.aulss6.veneto.it/Servizio-di-igiene-della-produzione-trasformazione-commercializzazione-conservazione-e-trasporto-degli-alimenti-di-origine-animale.**
   Per chiarimenti può contattare il Servizio Veterinario ai numeri di telefono sotto riportati.

3. La comunicazione, conforme al modulo allegato, deve essere trasmessa, a cura del privato interessato, al Servizio Veterinario dell'Azienda ULSS a mezzo mail all'indirizzo **suiniadomicilio@aulss6.veneto.it**, ovvero consegnata direttamente presso le sedi territoriali del Servizio Veterinario sotto indicate dove verranno fornite anche telefonicamente dalle ore 9.00 alle ore 12.00 (dal lunedì al venerdì) tutte le informazioni preventive del caso.

   - **Comuni del Camposampierese Vigonza e Vigodarzere**
     Sede di Camposampiero Centro De Rossignoli Via Cao del Mondo – 049/9822198

   - **Comuni del Cittadellese**
     Sede di Fontaniva Via Giovanni Pascoli 1 – 049/9823106

   - **Comuni di Padova, cintura e Colli**
     Sede di Padova Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 - 049/5495233
     Sede di Selvazzano Dentro via Bressan 4 049/5497301

   - **Comuni del Piovese**
     Sede di Piove di Sacco via S. Rocco 4 - 049/9718027

   - **Comuni del Conselvano e Monselicense**
     Sede di Conselve via Vittorio Emanuele II 22 – 1° piano - 049/9598170

   - **Comuni dell'Estense**
     Sede di Este via S. Fermo 10 - 0429/618517

   - **Comuni del Montagnanese**
     Sede di Montagnana via Ospedale 1 - 0429/808615

4. Nel prendere atto della comunicazione pervenuta il Servizio Veterinario renderà edotto l'interessato attraverso istruzioni operative circa le misure da adottare in merito all'igiene della macellazione e lavorazione delle carni, al rispetto del benessere animale durante la macellazione, **alle procedure per l'esame trichinoscopico**, all'ammissione al consumo delle carni e dei prodotti ottenuti ed al pagamento della eventuale tariffa.

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

5. L’ispezione delle carni da parte del Veterinario Ufficiale sarà eseguita a campione o nel caso il privato interessato lo richieda;

6. Nel caso in cui il privato interessato non richieda l’ispezione delle carni da parte del Veterinario Ufficiale si deve fare carico del prelievo per la ricerca della trichinella (almeno 50 grammi di tessuto muscolare prelevato dai pilastri del diaframma) e del suo recapito presso le sedi territoriali dei Servizi Veterinari sopraelencate per l’invio all’Istituto Zooprofilattico.

La presente informativa, le istruzioni operative e la relativa modulistica sono consultabili presso il sito dell’Azienda ULSS 6 Euganea alla pagina www.aulss6.veneto.it. Dipartimento di Prevenzione - Servizio di igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale

Si invitano le S. LORO a diffondere le presenti informazioni attraverso il sito istituzionale del Comune e assistere i privati che si rivolgono tradizionalmente al Comune indirizzandoli a contattare gli uffici dell’Azienda ULSS. di cui sopra per il disbrigo delle pratiche ovvero coadiuvarli nella compilazione e consegna all’Azienda ULSS del modulo di comunicazione di cui al punto 1 secondo le istruzioni allegate.

IL DIRETTORE
Dr. Silvio Pittui
(documento firmato digitalmente)

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

ISTRUZIONI PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO

Il privato interessato (colui che intende effettuare la macellazione dei suini presso il proprio domicilio) deve:

1. Contattare il Servizio Veterinario, dalle 9 alle 12 dal lunedì al venerdì, ALMENO TRE GIORNI PRIMA DELLA MACELLAZIONE, ai seguenti numeri:

   - **Comuni del Camposampierese Vigonza e Vigodarzere**
     Sede di Camposampiero - Centro De Rossignoli - Via Cao del Mondo – 049/9822198

   - **Comuni del Cittadellese**
     Sede di Fontaniva - Via Giovanni Pascoli 1 – 049/9823106

   - **Comuni di Padova, cintura e Colli**
     Sede di Padova Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 - 049/5495233
     Sede di Selvazzano Dentro - via Bressan 4 049/5497301

   - **Comuni del Piovese**
     Sede di Piove di Sacco - via S. Rocco 4 - 049/9718027

   - **Comuni del Conselvano e Monselicese**
     Sede di Conselve - via Vittorio Emanuele II 22 – 1° piano - 049/9598170

   - **Comuni dell'Estense**
     Sede di Este via - S. Fermo 10 - 0429/618517

   - **Comuni del Montagnanase**
     Sede di Montagnana - via Ospedale 1 - 0429/808615

2. In alternativa, scaricare dal sito dell'Az. ULSS 6 all'indirizzo: **https://www.aulss6.veneto.it/Servizio-di-igiene-della-produzione-trasformazione-commercializzazione-conservazione-e-trasporto-degli-alimenti-di-origine-animale** il modello di comunicazione previsto inviandolo, compilato, al Servizio Veterinario tramite la mail **suiniadomicilio@aulss6.veneto.it**, almeno 3 giorni prima della data prevista di macellazione. Sullo stesso modello deve essere specificata la eventuale richiesta di ispezione delle carni da parte del Veterinario dell'Az. ULSS (facoltativa);

3. Il modello può essere recapitato, nell'impossibilità di utilizzo di strumenti informatici, alle sedi territoriali soprariportate almeno 3 giorni prima della macellazione;

Il privato interessato deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- stordire preventivamente i suini con pistola a proiettile captivo per dissanguarli successivamente;
- attuare le norme igieniche finalizzate ad una corretta macellazione e lavorazione delle carni;
- **Corretto smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.) o in alternativa i sottoprodotti della macellazione possono essere sotterrati o infossati nella concimaia aziendale, ad una profondità tale da evitare che animali domestici o selvatici possano accedere a tale materiale e cosparsi di disinfettante che non renda appetibili i sottoprodotti ai selvatici e provveda all'abbattimento di un eventuale carica infettante. Tra i gli agenti chimici che inattivano il virus, previsti dal manuale operativo per le pesti suine, sono previsti gli ipocloriti al 2 – 3%. La candeggina o varechina risulta dunque essere un prodotto utilizzabile;**
- le carni dei suini macellati possono essere consumate previa completa cottura, attestata da modifica della colorazione delle carni, per i 10 giorni successivi al

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

prelievo. Dopo tale periodo, in assenza di comunicazione contraria da parte dell'Az. ULSS, si possono consumare le carni lavorate senza cottura;

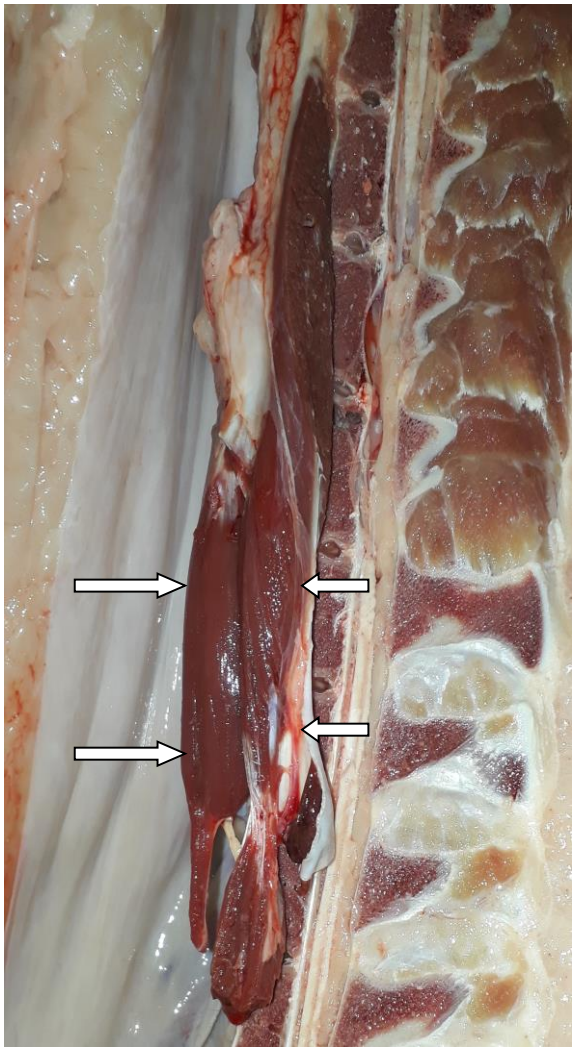
IMPORTANTE – si rammenta che in assenza della visita ispettiva veterinaria il privato interessato deve:

- Prelevare almeno 50 grammi di muscolo dai pilastri del diaframma e recapitarli alle sedi territoriali dei Servizi Veterinari dell'Azienda ULSS sopraripportate entro 24 ore dall'avvenuta macellazione negli orari previsti. **SI RICORDA IN ASSENZA DI ESITO FAVOREVOLE DELL'ESAME PER LA RICERCA DELLA TRICHINA, TUTTI I PRODOTTI DERIVATI DALLA LAVORAZIONE DI DETTO ANIMALE SONO SOGGETTI A DISTRUZIONE E ANDRANNO SMALTITI COME SOTTOPRODOTTI CON SPESE A CARICO DEL PRIVATO INTERESSATO;**

Al privato interessato che abbia richiesto l'ispezione da parte del Veterinario dell'Az. ULSS verrà recapitata la fattura per un importo pari a euro 15 per il primo suino e euro 5 per il successivo nel caso di macellazione contemporanea di due suini.

INDIVIDUAZIONE DEI PILASTRI DEL DIAFRAMMA





Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

ALL'AZIENDA ULSS N. 6 "EUGANEA"

OGGETTO: Comunicazione di macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato

Il/la sottoscritto/a (*cognome*) _____

(*nome)* _____

residente a _____ in via _____ n. _____

Nato/a a _____ il_____

Codice fiscale n. _____

Registrato all'Anagrafe Insediamenti di Allevamento suino cod. **IT** _____

Recapito telefonico _____ mobile _____

Comunica che intende macellare il giorno _____ con inizio alle ore _____ numero _____ capi suini presso il proprio allevamento in via: _____ numero civico _____ località_____.

Dichiara:

1. che la tipologia di allevamento è: brado/semibrado oppure con stabulazione controllata (*cancellare la voce non pertinente*);
2. le operazioni di macellazione saranno/non saranno svolte da persona specificatamente formato (*cancellare la voce non pertinente*);
3. nel caso di macellazione di suini, che preleverà e recapiterà personalmente o tramite persona delegata un campione di muscolo del diaframma (50 grammi circa) di ciascun suino macellato, ai fini della ricerca della Trichinella, presso: _____
4. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS eseguiranno una visita ispettiva nel caso di macellazione di suini allevati allo stato brado/semibrado;
5. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS potranno effettuare controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni di salute degli animali, di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.
6. **Di chiedere la visita ispettiva veterinaria per la macellazione ☐ SI ☐NO**

Fatto a_____ il_____

Il privato interessato (firma leggibile) _____

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

Emergenza Peste SUINA AFRICANA - PSA

Al fine di ridurre al minimo il rischio di introduzione e diffusione sul nostro territorio della Peste Suina Africana, si invitano i detentori di suini in allevamenti familiari di prendere visione dell'infografica prodotta dall'IZSVe e a prestare attenzione alla biosicurezza del proprio allevamento osservando quanto di seguito riportato, come indicato nel Decreto del Ministero della Salute del 28 giugno 2022 (Requisiti di biosicurezza per stabilimenti che detengono suini) reperibile al seguente link: https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2022/07/26/22A04210/sg.

Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti familiari:

i. Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/ rifiuti alimentari.
ii. Corretto smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).
iii. Divieto di contatto dell'operatore con altri allevamenti di suini detenuti.
iv. Evitare qualsiasi contatto con cinghiali selvatici vivi o con carcasse di cinghiali (inclusi sottoprodotti, residui di carcassa o di caccia).
v. Presenza di appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dallo stabilimento, adeguate procedure di pulizia e disinfezione in corrispondenza dell'ingresso nei locali di stabulazione).
vi. Utilizzare disinfettanti di provata efficacia.
vii. Divieto di contatto con i suini allevati in stabilimento nelle 48 ore successive all'attività venatoria.
viii. Divieto di ingresso di persone non autorizzate nei locali di stabulazione dei suini. Ogni ingresso nei suddetti locali deve essere registrato e la documentazione conservata per almeno sei mesi.
ix. Controllo veterinario ufficiale a campione secondo le modalità definite dalle singole regioni e province autonome nel rispetto della numerosità campionaria prevista per l'anno in corso.
x. I locali dello stabilimento devono: essere costruiti in modo tale da impedire l'ingresso di cinghiali o altri animali (ad es. cani). Prevedere sistemi di disinfezione per le calzature in corrispondenza dell'ingresso ai locali di stabulazione degli animali e l'utilizzo di indumenti e calzari dedicati da parte degli operatori

Pulizia e disinfezione

Gli operatori che detengono suini per allevamento e gli operatori responsabili delle stalle di transito, assicurano che i propri stabilimenti siano sottoposti ad accurata pulizia e disinfezione, utilizzando prodotti di provata efficacia e secondo le procedure di seguito specificate.

Procedura per la pulizia e disinfezione delle strutture: I disinfettanti hanno una notevole riduzione nella loro efficacia quando agiscono in presenza di sporcizia, materiale organico e grasso, quindi, la disinfezione per essere efficace deve essere preceduta da un'accurata pulizia e detersione degli ambienti. Deve essere presente in stabilimento una procedura che descriva le modalità operative con cui vengono eseguiti il lavaggio e disinfezione delle strutture. Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere condotte dopo che gli animali sono stati rimossi dagli ambienti e devono essere articolate in tre fasi distinte:

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

1. Rimozione fisica del materiale presente (feci, residui di mangimi, sporcizia). Si deve procedere con la rimozione fisica del materiale grossolano presente negli ambienti di stabulazione, alimentazione o transito degli animali, con rimozione fisica del materiale presente: feci, lettiera, residui di mangime e sporcizia varia. Le incrostazioni di materiale organico dovranno essere eliminate mediante l'utilizzo di idropulitrici a pressione;

2. Lavaggio con acqua e detergente. Una volta che il materiale grossolano è stato rimosso le superfici dovranno essere irrorate con un prodotto sgrassante (detergente), che poi dovrà essere eliminato mediante risciacquo con acqua;

3. Disinfezione. Per la fase di disinfezione deve essere utilizzato uno dei disinfettanti di provata efficacia, e deve essere lasciato per una durata corrispondente a quanto previsto nelle indicazioni di corretto utilizzo del prodotto da parte della ditta produttrice. Il disinfettante deve essere applicato sulle superfici asciutte.
L'introduzione degli animali può avvenire solo dopo due giorni dal termine delle operazioni di pulizia e disinfezione.

Si ricorda che la Peste Suina Africana è una malattia per cui vige l'obbligo di denuncia alle Autorità Sanitarie e pertanto, qualora si riconoscano i sintomi, si deve informare immediatamente il distretto veterinario di competenza.

E' molto importante che a partire dal momento in cui l'allevatore o il veterinario sospetti la malattia (mortalità, febbre, emorragie...), si fermino tutti gli spostamenti dei suini per evitarne la diffusione. Inoltre, è necessario che si applichino strette misure di biosicurezza evitando ogni movimento di persone, animali, automezzi o qualsiasi altro elemento sensibile di essere contaminato da e verso l'allevamento, fino a che non si confermi o si escluda il sospetto.

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

PESTE SUINA AFRICANA

La Peste Suina Africana (PSA) è una malattia infettiva altamente contagiosa che colpisce i suini domestici e i cinghiali selvatici.
Il virus della Peste Suina Africana (ASFv) è caratterizzato da un'elevata resistenza in ambiente (anche anni in certe condizioni).
È una malattia contagiosa a esito per lo più letale (fino al 100% di mortalità negli allevamenti colpiti), caratterizzata da febbre alta, perdita di appetito, emorragie su cute e organi interni e morte dei soggetti (da 2 a 10 gg dall'infezione).
Causa perdite economiche rilevanti.

LESIONI anatomopatologiche *[fonte: DEFRA – CFSPH]*



NON è trasmissibile all'uomo

Trasmissione DIRETTA



CONTATTO DIRETTO domestici / selvatici



CONTATTO DIRETTO domestici infetti / sani

Sintomatologia CLINICA

- FEBBRE ALTA
- DIARREA EMORRAGICA
- ARROSSAMENTO CUTE
- DIFFICOLTÀ DI RESPIRAZIONE
- DIFFICOLTÀ di DEAMBULAZIONE
- ULCERE
- ABORTI



16 STATI MEMBRI UE colpiti dalla malattia

Trasmissione INDIRETTA



ALIMENTAZIONE con rifiuti e scarti di ristorazione infetti



VETTORI BIOLOGICI (non confermati in Europa)



SCARSE MISURE di IGIENE e BIOSICUREZZA

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2023/594 che stabilisce misure speciali di controllo delle malattie per la peste suina africana e abroga il regolamento di esecuzione (UE) 2021/605.

PIANO NAZIONALE: Peste Suina Africana - Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia.

PREVENZIONE E CONTROLLO



IMPORTAZIONE di animali e di prodotti di origine animale da PAESI INDENNI



SMALTIMENTO corretto dei rifiuti alimentari DIVIETO di alimentazione con scarti



Misure di BIOSICUREZZA negli allevamenti



IGIENE e DISINFEZIONE dell'allevamento e degli automezzi



Nessun trattamento ai soggetti malati NESSUN VACCINO DISPONIBILE

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it