

9.1 Controllo della qualità e della sicurezza alimentare. Aspetti di sicurezza alimentare di diversi sistemi di stabulazione e allevamento dei suini

Biosicurezza

Un gruppo di esperti ha espresso valutazioni scientifiche sui principali pericoli biologici in allevamento: le loro considerazioni, possono essere ritenute punti nodali cui prestare attenzione per una buona gestione dell'allevamento ai fini della sicurezza alimentare e comprendono: spazio, qualità dell'aria, temperatura ambientale, disposizione dei recinti e della pavimentazione, abitudini igieniche dei dipendenti, morso della coda, genotipo.

Gli aspetti sui cui puntare l'attenzione per garantire la sicurezza della carne si applicano agli allevamenti in generale ma soprattutto ai suini all'ingrasso, numericamente maggiormente interessati alla problematica, con la consapevolezza che quanto più vicina alla macellazione è la fase produttiva in cui si può manifestare un fattore di potenziale pericolo, tanto maggiore è il rischio per la sicurezza alimentare che ne deriva.

I sistemi di produzione suina basati su buone pratiche igieniche di allevamento comprendenti anche la garanzia del benessere ottimale degli animali, aumenta la resistenza dei suini alle infezioni e porta a una riduzione dei rischi per la sicurezza alimentare associati alle carcasse. Pertanto, in linea di principio, il benessere dei suini negli allevamenti, se ben gestito, contribuisce alla sicurezza della carne della carcassa risultante.

Fattori particolarmente rilevanti per la sicurezza delle carni suine associati alla produzione di suini da ingrasso sono: scarsa igiene, pulizia e sanificazione inefficaci, scarsa qualità microbiologica del mangime e/o acqua, provenienza dei suini da fonti inaffidabili, mescolanza di suini provenienti da lotti diversi della stessa azienda o da altre aziende, non utilizzo della pratica del "tutto dentro, tutto fuori", scarsa biosicurezza.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.2903/j.efsa.2008.613>