



A.S.L. TO3

Azienda Sanitaria Locale
di Collegno e Pinerolo

SEDE DI COLLEGNO
SEDE LEGALE PROVVISORIA
Via Martiri XXX Aprile, 30 - 10093 Collegno TO
Tel. 011.40171

P.E.C: aslto3@cert.aslto3.piemonte.it

SEDE DI PINEROLO
Stradale Fenestrelle, 72 - 10064 Pinerolo TO
Tel. 0121.2331

P.I./Cod. Fisc. 09735650013

S.C. COMUNICAZIONE e RELAZIONI ESTERNE

BREVI DALL'ASL TO3

OSPEDALE DI GIAVENO: DA DOMANI RIAPRE IL PARCHEGGIO PUBBLICO DA 96 POSTI



Riapre al pubblico da domani, **1° febbraio 2013**, il parcheggio pubblico adiacente all'Ospedale di Giaveno.

Come si ricorderà, questo grande parcheggio centralissimo e di uso pubblico (a prescindere dall'accesso in ospedale) era stato chiuso per il tempo necessario alla realizzazione dei lavori di cantiere per la costruzione della nuova ala ospedaliera.

Nonostante l'ingombro della nuova costruzione si è reso possibile realizzare ancora 96 posti auto, che si ritengono proporzionati alle necessità connesse con la fruizione dei servizi sanitari. Il riutilizzo del parcheggio

consente altresì di far cessare la navetta quotidiana che era stata istituita l'11 gennaio 2010 fra l'Ospedale e l'ingresso di Giaveno in prossimità dell'area di sosta dei pullman GTT-Martoglio per agevolare i cittadini che dovevano recarsi presso l'ospedale stesso.

La cessazione della navetta quotidiana comporterà fra l'altro un risparmio annuo di 90.000 euro di cui 45.000 per l'ASL TO3 e 45.000 euro per il Comune considerata la sinergia fra le due istituzioni nel sostenere il servizio.

Il parcheggio verrà unicamente chiuso per 3 giorni ad Aprile 2013 per consentire la stesura dell'ultimo tappetino di asfalto che ora pare inopportuno completare per ovvie ragioni climatiche.

ASL TO3 : 2 INCONTRI DEL SERVIZIO VETERINARIO CON I CACCIATORI E GLI ALLEVATORI DI SUINI

1) OBBLIGO DI ESAME TRICHINOSCOPICO PER TUTTI I CINGHIALI CACCIATI: INCONTRO INFORMATIVO



La Regione Piemonte, con apposita deliberazione della Giunta ha stabilito le regole per la commercializzazione di piccoli quantitativi di carni di selvaggina di cinghiale direttamente dal cacciatore al consumatore finale od ai laboratori presso



una sanità in salute fa bene a tutti

S.C. COMUNICAZIONE e RELAZIONI ESTERNE – ASL TO3

Struttura con Sistema di Gestione Certificato da CERMET secondo la norma Uni EN ISO 9001:2008

Dirigente Responsabile Dott. Mauro Deidier – tel. 0121 235220 – fax 0121 235163 mdeidier@asl10.piemonte.it

URP – Sede Collegno: tel. 011 4017271 urp@asl5.piemonte.it URP – Sede Pinerolo: tel. 0121 235201 urp@asl10.piemonte.it

Segreterie Direzione Generale – Sede Collegno: tel. 011 4017230/331 – Sede Pinerolo: tel. 0121 235225/6 direzione@asl5.piemonte.it

Ufficio progetti / Sistema di ascolto – Sede Pinerolo: tel. 0121 235060 sist.ascolto@asl10.piemonte.it

gli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale chiarendo in modo definitivo requisiti ed obblighi di un'attività non marginale, che potrebbe comportare non poche implicazioni dal punto di vista della sicurezza alimentare, tenuto conto che ogni anno i cinghiali cacciati e consumati nell'area di riferimento sono oltre un migliaio.

In particolare, tralasciando tutte le norme che regolamentano la commercializzazione al consumatore finale della selvaggina cacciata, si evidenzia che la suddetta deliberazione regionale, stabilisce, che tutti i cinghiali abbattuti a caccia e destinati al consumo domestico, debbano essere sottoposti ad esame trichinoscopico in considerazione del rischio di infestazione da *Trichinella*, un parassita che può provocare nell'uomo gravi alterazioni a carico dell'apparato gastroenterico e muscoloscheletrico.

Le Organizzazioni dei cacciatori per tramite dei comprensori venatori, devono quindi dotarsi di procedure che garantiscano il rispetto della succitata norma posta a garanzia del consumo sicuro delle carni.

Il Servizio Veterinario dell'ASL TO3 si è reso disponibile a gestire il ritiro e l'invio dei campioni per l'esame trichinoscopico all'Istituto Zooprofilattico di Torino e ad organizzare incontri informativi con le categorie interessate.

Il primo incontro informativo si è già tenuto a Pinerolo ed è stato organizzato con successo dal Servizio Veterinario dell'ASL TO3 in collaborazione con la Direzione del Comprensorio di Caccia TO 1; prossimamente gli interventi di informazione verranno estesi anche ai restanti comprensori venatori presenti nell'ASL TO3.

I Veterinari dirigenti dei Servizi Sanità animale ed Igiene della produzione di alimenti di origine animale hanno illustrato argomenti rilevanti dal punto di vista della sicurezza alimentare, quali le nuove regole che disciplinano la commercializzazione delle carni della selvaggina cacciata, la sorveglianza sanitaria sui selvatici nel territorio dell'ASL TO 3, il piano sorveglianza selvatici, le regole di corretta prassi igienica durante le operazioni di manipolazione, macellazione dell'animale e nelle fasi seguenti ai fini della tutela della salute del cacciatore ed i potenziali rischi per il consumatore finale correlato al consumo di carni di selvaggina cacciata.

L'incontro, per i temi trattati, ha suscitato molto interesse e coinvolgimento da parte degli oltre 70 cacciatori presenti.

L'opportunità di svolgere tale attività formativa deriva dal fatto che la commercializzazione ed il consumo di carni di selvaggina, per le loro caratteristiche non marginali, possono comportare non poche implicazioni dal punto di vista della sicurezza alimentare.

2) MACELLAZIONE DI SUINI PER AUTOCONSUMO: UN INCONTRO INFORMATIVO CON GLI ALLEVATORI



NELL'ASL TO3 SONO 600 I SUINI OGGI ALLEVATI E MACELLATI DA PRIVATI PER AUTOCONSUMO

Si è tenuto a Pinerolo un affollato incontro di formazione rivolto a quanti, privati, svolgono piccole attività di macellazione e lavorazione di carni suine a domicilio. L'incontro ha consentito di illustrare la nuova regolamentazione delle macellazioni dei suini a domicilio per autoconsumo che prevede una diversa e più efficace organizzazione della attività ispettiva.

Nel corso dell'incontro formativo dirigenti veterinari, del

Servizio di Igiene della Produzione Alimenti di Origine Animale, (diretto dal Dr. Francesco Giacomino), hanno trattato argomenti rilevanti dal punto di vista della sicurezza alimentare, quali l'igiene della macellazione e della lavorazione delle carni, le principali malattie batteriche e parassitarie della specie suina e le norme che regolano il benessere animale nelle fasi antecedenti alla macellazione.

L'incontro, per i temi trattati, ha suscitato molto interesse e coinvolgimento da parte dei 27 "norcini" presenti, (così sono definiti gli allevatori ed i privati che macellano il maiale e si occupano di lavorarne le carni).

Al termine dell'incontro a tutti i partecipanti è stato consegnato un attestato di partecipazione, a testimonianza dell'interesse nei confronti della corretta informazione sui temi della sicurezza alimentare.

Ricordiamo che la consuetudine di macellare il suino a domicilio per uso familiare, nel periodo invernale, è ancora viva, in particolar modo, nel pinerolese ed il numero dei suini annualmente macellati nell'ASL TO 3 raggiunge il considerevole numero di circa 600 capi.

L'iniziativa di informazione degli allevatori privati, partita a Pinerolo (in quanto sede del maggior numero di allevamenti) verrà estesa prossimamente al restante territorio dell'ASL TO3.

31 Gennaio 2013