

**PROGETTO: “CONVIVERE CON GLI ANIMALI – RAFFORZAMENTO DEI SERVIZI
VETERINARI PUBBLICI NEI CAMPI PROFUGHI SAHRAWI”.**
MISSIONE DI LAVORO DI GIORGIO SIRUGO: 13.05.2019 – 19.05.2019
RELAZIONE FINALE.

OBIETTIVI.

La missione prevedeva nell’agenda di lavoro sostanzialmente 2 incarichi:

- 1) Verificare la fattibilità di un piano di controllo per le Salmonellosi nell’allevamento di galline ovaiole presente nel campo;
- 2) Verificare le condizioni delle macellazioni in campo aperto degli animali ed istruire il personale veterinario e tecnico riguardo alle buone pratiche di macellazione.

CRONOLOGIA.

Lunedì 13 Maggio 2019.

L’intera giornata è occupata dal viaggio.

Martedì 14 Maggio.

Arrivo a Rabouni alle ore 04.00.

La missione si svolge in pieno periodo di Ramadan, per cui gli orari e i tempi di lavoro sono spesso subordinati agli orari lavorativi del personale locale. Gli spostamenti in jeep avvengono sempre con l’accompagnamento di una scorta militare, divenuta obbligatoria in seguito al sequestro di alcuni cooperanti avvenuto nel 2011.

La missione inizia con una riunione in mattinata presso la Direzione Veterinaria Sahrawi in presenza del personale tecnico della stessa (2 veterinari e un tecnico di laboratorio) e dei colleghi italiani in missione: Sara Di Lello, della ONG Africa 70 e Luigi Montella, della ASL di Bologna. Si illustrano le finalità della missione e si propone il programma di missione elaborato prima della partenza.

La prima visita riguarda il laboratorio diagnostico allestito nei locali della direzione, in vista della realizzazione di un possibile piano per il controllo delle Salmonellosi nell’allevamento di galline ovaiole ed eventualmente in quello dei polli da carne, al momento non operativo. Si valutano i materiali e le apparecchiature a disposizione in rapporto a materiali e apparecchi necessari per l’esecuzione delle prove; tali risorse erano state elencate in seguito a colloquio con la responsabile del laboratorio ASL di Firenze, la dott.ssa Talini. Si comincia a discutere l’ipotesi di un piano inizialmente basato sull’eventuale rilevamento di Salmonella spp., per poi procedere, in caso di positività, alla tipizzazione di gruppo e quindi di sierovariante. In questi casi si valuterà l’opportunità di affidare l’esecuzione delle analisi a laboratorio esterno. Nella valutazione rientra anche la possibilità di utilizzare kits diagnostici già preparati, in sostituzione dei terreni di coltura da allestire.

Mercoledì 15 Maggio.

Ore 04.00: partecipazione all’ispezione, insieme a veterinario locale e al collega della ASL di Bologna, in campo aperto, della macellazione di dromedari. Si tratta di una pratica comune nei territori, previa richiesta degli allevatori al Servizio Veterinario. L’allevatore generalmente si presenta nel posto designato con l’animale o gli animali e in presenza di un macellatore. Gli animali macellati sono solitamente dromedari ed ovicaprini.

Si segue tutto il percorso della macellazione, dall’abbattimento fino al carico della carcassa sezionata sul mezzo di trasporto. Si scattano numerose fotografie (il collega di Bologna filma anche alcune riprese), che verranno utilizzate nel corso di formazione per veterinari e tecnici locali programmato per il giorno seguente. La carcassa, le frattaglie e i visceri vengono ispezionati dal

veterinario Sahrawi. Il contenuto di stomaco, prestomaci ed intestini rimane in terra. La macellazione termina alle ore 05.00 circa.

Dopo un breve riposo si parte, alle ore 08.00 circa, alla volta dell'area comprendente l'allevamento di galline ovaiole, il macello avicolo, il magazzino delle uova e le vasche per il progetto di allevamento della Tilapia; quest'ultimo non fa parte del progetto e non è quindi oggetto di valutazione.

Si inizia con una riunione insieme al responsabile locale dell'allevamento e al veterinario responsabile dei controlli, in cui si illustrano i propositi della missione e del progetto e si chiedono alcune informazioni sullo stato di avanzamento.

Si visita successivamente il capannone destinato ai polli da ingrasso, attualmente privo di animali. Si tratta di un capannone per circa 11000 broiler, ben equipaggiato, per il quale si attende la fine del Ramadan per riattivarne la produzione. Il capannone in passato è stato occupato da circa 8000 polli per ciclo di produzione. Il collega di Bologna, esperto in allevamenti avicoli, evidenzia un problema nella ventilazione del capannone.

Si procede con la visita del macello avicolo, attualmente non in funzione, in quanto in questo momento la produzione di polli da carne nell'ambito del progetto è interrotta e non esistono altre realtà produttive che utilizzino la struttura. Il personale prospetta di riattivare la produzione dei broilers quanto prima. Il mattatoio è abbastanza bene equipaggiato e dotato di 3 celle frigorifere, delle quali 2 per il congelamento delle carni. Mancano gli sterilizzatori; sono presenti diversi lavelli nella sala di macellazione.

Si procede con una prima visita all'allevamento delle galline ovaiole. E' in corso la quotidiana raccolta delle uova da parte degli operai per il successivo deposito nel magazzino. Si ispeziona il capannone insieme ai colleghi veterinari. Si osservano le condizioni igieniche generali, lo stato di salute generale degli animali, le condizioni strutturali e quelle che permettano la messa in opera di un piano di controllo delle Salmonelle. Viene evidenziato un problema al sistema di raffreddamento del capannone, dovuto ad una carenza nella manutenzione della struttura esterna; in particolare, l'acqua eccessivamente dura che rifornisce l'allevamento provoca delle otturazioni nelle canaline dalle quali gocciola l'acqua per il raffreddamento.

Si comincia a valutare la fattibilità di esecuzione di prelievi per l'analisi delle Salmonelle. L'ipotesi più probabile è quella del prelievo di campioni di polvere mediante tamponi da analizzare in pool, eventualmente associati a prelievi di feci, sempre da analizzare in pool. Si prospetta l'ipotesi di un prelievo nell'ultima giornata della missione, da fare analizzare presso il Laboratorio di Sanità Pubblica della ASL Toscana Centro di Firenze.

Dopo una pausa di riposo dovuta al periodo del Ramadan, si torna nel capannone delle galline ovaiole, dove sta terminando la raccolta delle uova della giornata. Insieme ai colleghi si valuta la mortalità del giorno, attraverso una ispezione di tutti i corridoi del capannone e l'osservazione delle singole gabbie. Ne risulta uno scarso controllo, da parte del personale addetto al capannone, della mortalità e delle galline con problemi di salute. Dal nostro controllo risulta infatti la presenza nelle gabbie di galline morte, alcune anche in stato di decomposizione, e di animali con problemi patologici non evidenziati dagli operatori. Si ravvisa la necessità, da parte del veterinario responsabile del capannone, di un più accurato controllo giornaliero sugli animali con problemi.

Giovedì 16 Maggio.

La giornata è dedicata alla formazione. Nella Scuola Veterinaria, dove sono stati convocati i veterinari e i tecnici che operano nei dipartimenti provinciali di Tindouf, insieme al collega di Bologna si tengono 2 momenti formativi riguardanti l'uno le alterazioni patologiche evidenziabili nelle ovaiole alla necropsia, tenuto dal collega, e l'altro sulle buone pratiche di macellazione, in particolare quelle realizzate in campo aperto, tenuto dal sottoscritto. Il dott. Montella introduce la lezione con elementi di fisiologia avicola; esegue quindi la necropsia di alcune galline sacrificate il giorno anteriore in allevamento e a partire dagli organi e dalle lesioni evidenziate sulle carcasse interpella veterinari e tecnici sulle modalità di intervento nei casi presentati. La lezione termina con una breve descrizione delle caratteristiche dell'uovo di gallina e sulle sue buone modalità di

conservazione e di consumo. Il sottoscritto, partendo dalla macellazione del giorno anteriore, attraverso le foto scattate lungo tutta la macellazione del dromedario, illustra un possibile percorso di buone pratiche di macellazione in campo aperto, pratica molto comune nei territori Sahrawi. Si fanno accenni anche al macello avicolo e a come, in caso di reinizio delle attività, si possano eseguire le macellazioni nel rispetto di norme elementari di igiene, mediante una formazione adeguata del personale, un uso corretto delle attrezzature e dell'acqua corrente e un giusto sistema di refrigerazione, di trasporto e commercializzazione delle carni.

Venerdì 17 Maggio.

Si torna in mattinata nel capannone delle galline ovaiole. Si evidenzia un parziale intervento di manutenzione sul sistema di raffreddamento e la presenza di una migliore ventilazione nel capannone rispetto a 2 giorni prima. Si ricontrolla di nuovo la mortalità nelle gabbie, si asportano le galline morte e anche quelle con problemi patologici. Il dott. Montella esegue le necroscopie di alcune galline morte e sacrificate. Dopo la pausa del Ramadan, si ritorna in allevamento per un nuovo controllo degli animali morti e malati. Si ipotizza, sia per il quadro sintomatologico che per quello anatomo-patologico di alcuni animali, la possibile presenza di casi di pseudopeste aviaria, nonostante gli animali siano stati vaccinati contro questa malattia. Si pensa pertanto alla possibilità di rivaccinare il gruppo con un ceppo vaccinale a bassa patogenicità. Il dott. Montella fa presente al collega Sahrawi l'importanza di una frequente esecuzione delle necroscopie negli animali morti e sacrificati.

Sabato 18 Maggio.

Ultima visita al capannone delle ovaiole, preceduta da un'ispezione nel magazzino di deposito delle uova. Il magazzino presenta un sistema di raffreddamento del locale efficiente, nonostante la grande dimensione, ma una scarsa sicurezza, per quanto riguarda gli infissi, per la protezione contro gli animali infestanti. Si ispeziona inoltre il sistema di trattamento dell'acqua per la sua potabilizzazione.

Si torna ancora nel capannone e si ricontrolla nelle batterie la presenza di animali morti o con patologie. Si eseguono successive necroscopie, nelle quali si evidenziano ulteriori problemi, alcuni già evidenziati in passato (ad es., presenza di urati a livello renale). Nel pomeriggio, dopo la solita pausa prevista per il Ramadan, si esegue, nel capannone delle ovaiole, insieme al tecnico di laboratorio locale, un tampone sulle polveri di diverse superficie, da portare in Italia per la ricerca di *Salmonella* spp. Quindi si eseguono altri 2 campionamenti: uno di acqua, duplice, composto da un prelievo nel capannone (acqua potabile somministrata alle galline) e da un prelievo dal rubinetto dei servizi igienici del personale, per l'analisi chimica; uno di mangime concentrato, per l'analisi centesimale del prodotto. Tutti i campioni prelevati verranno consegnati al Laboratorio di Sanità Pubblica di Firenze della ASL Toscana Centro.

Infine si riparte per la Direzione Veterinaria, dove si svolge la riunione di chiusura, insieme ai colleghi veterinari della riunione della prima giornata e ad un agronomo, funzionario del Ministero dello Sviluppo Economico Sahrawi. Si fa il punto della situazione, in particolare degli allevamenti di ovaiole e di broiler. Il dott. Montella ribadisce l'importanza di controlli e manutenzioni più accurate. Per quanto riguarda il controllo delle *Salmonelle*, si prospetta, in partenza, un campionamento di polvere e/o feci prima dell'inizio della deposizione e uno successivo verso il termine della produzione. Il collega Montella suggerisce la creazione di 2 gruppi. In effetti, in passato, è avvenuto che nel momento dell'introduzione delle pollastre nel capannone, sia stato realizzato un trattamento antibiotico chemiopprofilattico su tutto lo stock di animali. Da parte nostra si sconsiglia di adottare questa pratica, ma si potrebbe pensare a 2 gruppi, uno trattato con antibatterici e l'altro no.

In tarda serata si riparte per l'aeroporto di Tindouf.

Domenica 19 Maggio.

La giornata è occupata interamente dal viaggio.

Sesto Fiorentino, 23.05.2019

Giorgio Sirugo

Il Direttore della Struttura:
Dott. Luca Cianti