

Benessere degli avicoli al macello: Efsa individua i pericoli e propone misure



L'EFSA ha proposto alcune misure per ridurre i pericoli legati al benessere animale più comunemente osservati durante la macellazione del pollame sia a fini di produzione alimentare sia per finalità di controllo delle malattie infettive.

Una esaustiva disamina tratta tutto il processo di macellazione, dall'arrivo e lo scarico dei volatili, fino allo stordimento, al dissanguamento e all'abbattimento. Nel documento vengono individuati una serie di pericoli che danno adito a questioni di benessere come dolore, sete, fame o limitazioni dei movimenti, e vi si propongono, ove possibile, misure di prevenzione e correzione.

La maggior parte dei pericoli è il risultato di carenze da parte degli addetti, ad esempio mancanza di adeguata formazione professionale e di personale qualificato. Il parere dell'EFSA sottolinea l'importanza di disporre di personale adeguatamente formato a gestire le diverse fasi della macellazione con una chiara individuazione dei vari ruoli e responsabilità.

Si tratta del primo parere scientifico di una serie di aggiornamenti in materia di tutela del benessere degli animali al macello richiesti dalla Commissione europea. Nel 2020 saranno pubblicati altri pareri su suini (a marzo), bovini (a giugno) e altre specie (a dicembre).

I pareri si baseranno tutti sulle più recenti conoscenze scientifiche disponibili e vengono elaborati in consultazione con esperti in materia di benessere degli animali degli Stati membri dell'UE.

Le risultanze saranno utilizzate dalla Commissione europea nei dibattiti con l'Organizzazione mondiale della salute animale (OIE) finalizzati ad allineare gli approcci al benessere degli animali in fase di macellazione.

[Slaughter of animals: poultry](#)

[Killing for purposes other than slaughter: poultry](#)

Fonte: EFSA