



COMUNE DI SERAVEZZA
(Provincia di Lucca)

**ORDINANZA N. 295 DEL 27-11-2006
DEL REGISTRO GENERALE**

Servizio AFF. ISTITUZIONALI

Registro Interno N. _____ Del 27-11-2006

Oggetto: MACELLAZIONI SUINI PER USO PRIVATO. PROVVEDIMENTI

IL FUNZIONARIO RESPONSABILE

VISTO l'art. 13 del R.D. 30.12.1928 n. 3298;

VISTE le circolari A.C.I.S. 95/50 e 87/52;

VISTE le linee guida della Regione Toscana prot. 11/36457/5.4.7 del 7 ottobre 1998 "Indirizzi per la macellazione ad uso privato per animali di cui al D. LGS. 286/94";

VISTA la nota del Ministero della Sanità prot. 600.7/24475/AG79/2839 del 14 maggio 1997 "Produzioni di carni ad uso privato, escluse dalla commercializzazione"

VISTA la nota del Ministero della Sanità prot. 600.8/24475/AG39/3684 del 21 ottobre 1998 "Produzioni di carni ad uso privato, escluse dalla commercializzazione";

VISTO l'art. 9 del D. LGS. 1 settembre 1999 n. 333 e successive modifiche ed integrazioni;

VISTO il Regolamento CE 1774 del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano;

VIST il Regolamento CE 853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per alimenti di origine animale;

VISTO il Regolamento CE 854/2004 del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
VISTO il Regolamento CE 2075/2005 del 5 dicembre 2005, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni;

AUTORIZZA

La macellazione a domicilio dei suini che i privati utilizzano ad esclusivo uso familiare, nella stagione autunno invernale, con le seguenti modalità:

- comunicazione, anche telefonica, da rivolgere alla U.F. Sanità Pubblica Veterinaria dell'Az. USL n. 12 di Viareggio almeno due giorni lavorativi prima della macellazione;
- macellazione di un massimo di due suini all'anno per nucleo familiare;
- sottoscrizione, da parte dell'interessato all'atto della comunicazione o della macellazione, di apposito modulo, fornito dal servizio veterinario, dichiarante l'osservanza delle disposizioni in esso contenute;
- rispetto delle norme relative all'identificazione e certificazione di scorta del bestiame vivo;
- rispetto delle norme relative alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento (D. LGS. 1/9/1998 n. 333), con particolare riguardo all'utilizzo di personale qualificato ai sensi del citato decreto 333/98;
- rispetto delle norme relative allo smaltimento dei reflui e dei rifiuti solidi urbani;
- rispetto delle norme relative allo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale;
- esecuzione della visita sanitaria del suino, dopo la macellazione, da parte del Veterinario Ufficiale della Az. USL;
- a) presso la località indicata dal richiedente, compreso il blocco dei visceri (lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma, fegato, milza, reni) entro il giorno successivo a quello della macellazione stessa;
- b) presso "concentramenti" individuati nelle sedi USL di Viareggio (via Fratti n. 530) e Pietrasanta (V.le Apua c/o macelli) nei giorni di lunedì, martedì, giovedì e sabato e sempre previo appuntamento telefonico;
- esecuzione della ricerca delle trichine con metodo riconosciuto dal regolamento CE 2075/2005 su campioni individuali di muscolo, comunicando il risultato, sempre in caso di positività, all'interessato;
- rilascio di apposita dichiarazione scritta del Veterinario ufficiale, in calce alla richiesta di macellazione, di avvenuto controllo sanitario.

APPROVA

Il modello da sottoscrivere all'atto della comunicazione o della macellazione, con sottoscrizione di osservanza delle disposizioni relative (allegato A).

DISPONE

Che la presente ordinanza sia trasmessa alla U.F. Sanità Pubblica Veterinaria dell'Az. USL n. 12, affissa all'Albo Pretorio e pubblicata sul sito internet del comune.

ALLEGATO "A" ALL'ORDINANZA N. 295/2006

AZIENDA USL N. 12 DI VIAREGGIO
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.F.C. SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

MACELLAZIONE DOMICILIARE SUINI PER CONSUMO FAMILIARE

Il sottoscritto _____ nato a _____

Il _____ residente in _____ Via _____ n. _____ tel. _____
il giorno _____ macellerà/ha macellato n° _____ suino/i di sua proprietà
contrassegnato/i con il/i numero/i di identificazione _____ destinato/i al consumo
familiare.

Con la presente il sottoscritto è impegnato a:

1. Nel corso delle operazioni di macellazione non arrecare disturbo alle abitazioni vicine;
2. Utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità ed effettuare le operazioni di macellazione in ambiente fornito di pavimentazione;
3. Qualora siano evidenti segni di sospetta malattia differire la macellazione e richiedere la visita sanitaria da parte del Veterinario;
4. far macellare l'animale da personale abilitato ai sensi del D. LGS 333/1998, recante norme sanitarie in materia di benessere animale durante la macellazione;
5. Rendere disponibile per la visita veterinaria nella località sopra indicata oltre alla carcassa del /degli animale/i i seguenti visceri: lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, fegato, connessi anatomicamente, milza, reni;
6. Qualora nella carcassa e sui visceri vi fossero segni di alterazioni che deviano dalla normalità, segnalare quanto prima al Servizio Veterinario e tenere a disposizione il tutto;
7. Non spandere liquami e non contaminare fossi e corsi d'acqua e smaltire i rifiuti solidi e liquidi secondo la normativa vigente.

Dichiara, sotto la propria responsabilità, che la carne sarà destinata ad esclusivo consumo familiare. In attesa dell'esito degli esami svolti per la ricerca della trichina, si impegna a consumare la carne e gli eventuali prodotti trasformati solo dopo accurata cottura ad una temperatura interna di almeno 71° C.

Non sono da considerarsi sicuri per la preparazione delle carni i seguenti metodi:

- cottura mediante forno a microonde;
- processi di affumicatura, salatura o essiccamento;

(SOLO NEL CASO IN CUI LA CARNE RISULTASSE NON ADATTA AL CONSUMO, IL VETERINARIO AVVISERA' IL PROPRIETARIO ENTRO TRE GIORNI DAL PRELIEVO).

Per gli animali acquistati presenta mod. 4 unificato, completo della “dichiarazione per il macello”, debitamente firmato.

_____ li _____

Il Proprietario

ATTESTATO DI AVVENUTO CONTROLLO SANITARIO

Il sottoscritto Dott. _____ dichiara che l'esame delle carni e/o visceri di n° ____ suino/i effettuato presso _____ non ha evidenziato alterazioni o segni di malattia che possono rendere le carni non adatte al consumo umano.

Estremi mod. 4 unificato: n. _____ del _____ allevamento di provenienza
_____ Az. USL _____

Data _____

Il Veterinario

Il Funzionario Responsabile
TONINI PIA CARLA