

ASL 1
PG/2013/ 0080149 del 29/11/2013

Azienda: Servizio Igiene Produz. Trasf. Comm.

Astinatori: SINDACI COMUNI SASSARI

Classifica: 2/103 Fascicolo: 14 del 2013



Oggetto: Procedura macellazioni per consumo familiare

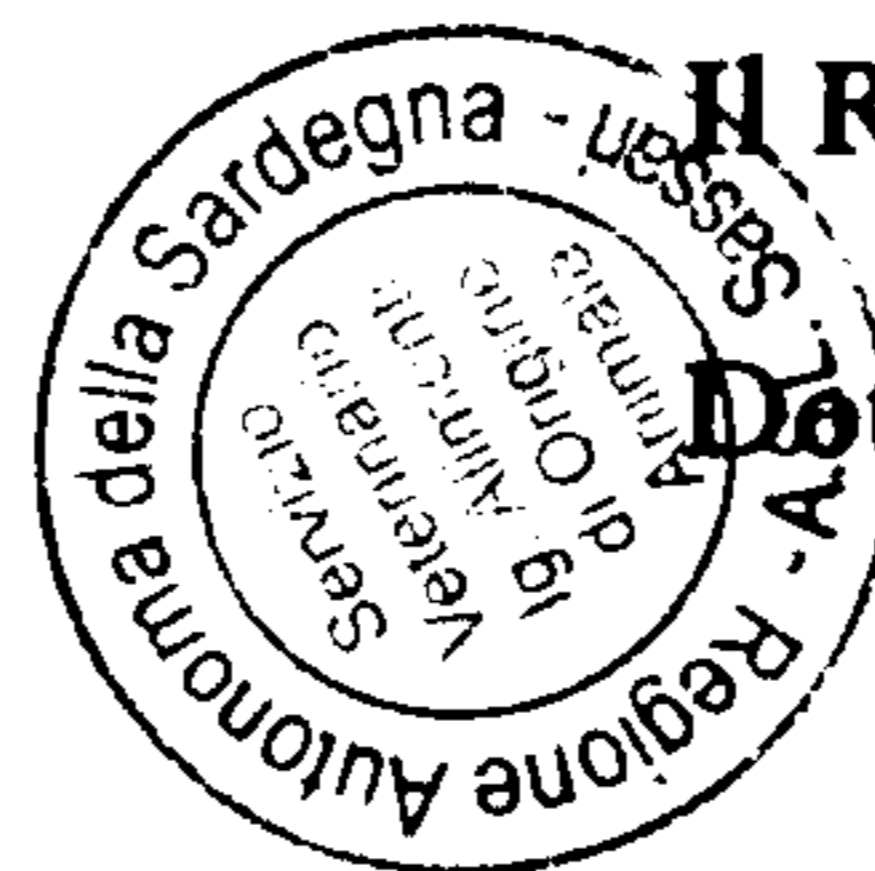
Come tutti gli anni dal mese di Novembre, è iniziata la campagna per le visite a domicilio dei suini macellati per consumo familiare.

Si invia la procedura operativa di questo Servizio con allegato il modulo di richiesta.

Si prega la S.V. di divulgare questa informativa.

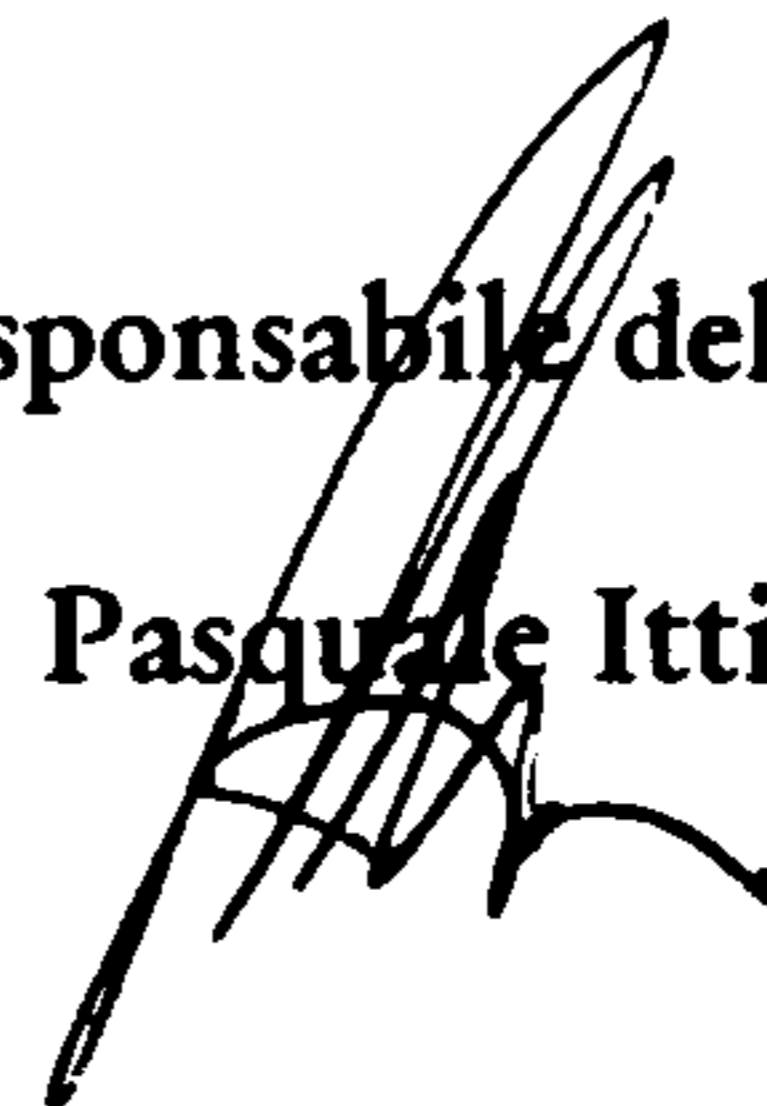
Cordiali Saluti

Sassari 29/11/2013



Il Responsabile del Servizio

Dott. Pasquale Ittiresu



PROCEDURA MACELLAZIONE USO FAMIGLIA

La macellazione per autoconsumo degli animali dell'azienda zootecnica è prassi consolidata nell'allevamento suino.

Scopo e obiettivi:

La presente procedura ha lo scopo di uniformare la metodologia adottata dai veterinari per la macellazione domiciliare dei suini, definendone responsabilità e modalità operative.

La presente procedura in ottemperanza a quanto disposto nel DAIS n° 69 del 18/12/2012 (decreto attuativo del piano di eradicazione della peste suina africana) si pone l'obiettivo di intensificare il sistema di controllo degli animali macellati a domicilio per autoconsumo, anche attraverso il coinvolgimento dei Sindaci e l'affissione nei luoghi pubblici quali Comuni e sedi veterinarie distrettuali e centrali, delle informazioni necessarie.

Campo di applicazione:

la macellazione a domicilio per autoconsumo è consentita a tutti i titolari di codice aziendale proprietari di suini registrati di qualunque tipologia di orientamento produttivo. Sono esclusi gli allevamenti annessi ad un agriturismo.

Responsabilità:

le responsabilità dell'applicazione della presente procedura per le parti di rispettiva competenza sono del :

Direttore del Dipartimento di prevenzione

Direttore del Servizio di Igiene degli Alimenti di O.A

Direttore del Servizio di Sanità Animale

Veterinari dirigenti del Servizio di Igiene degli Alimenti di O.A.

Veterinari del Servizio di Sanità Animale.

Legislazione di riferimento:

Regio Decreto 20 /12/1928 n°3298 art.13

Circolare n°87 del 20/08/1952

Circolare n° 95 del 14/09/1950

Reg. Ce 852 – Reg. Ce 853/04

Reg. Ce 2075/05

Decreto PSA 18/12/12 n° 69

Dec. Leg. 26/10/2010 n°200

D.P.R: 30/04/96 n°317

Reg. Ce n° 1099 del 24/09/09

Moduli e documenti di registrazione allegati:

Modulo di richiesta macellazione a domicilio.

Registro di macellazione a madre e figlia Regio Decreto 3298/1928 art.17

Registro di macellazione.

Procedure autorizzative:

l'allevatore che intende effettuare una macellazione a domicilio deve far pervenire, possibilmente tramite il Comune in cui è situato l'allevamento, apposito modulo di richiesta al Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale.

Distretto di Sassari

Fax 079.2062834

Distretto di Alghero

Fax 079.9955209

Distretto di Ozieri

Fax 079.7853006

Le richieste pervenute al Servizio Veterinario competente almeno 2 giorni lavorativi prima della

macellazione, possibilmente di venerdì e sabato, sono registrate e sottoposte a controllo di merito e in caso di parere favorevole, l'allevatore verrà contattato dal Veterinario della ASL che eseguirà la visita.

In casi particolari è ammessa la comunicazione telefonica con successiva regolarizzazione della richiesta di notifica.

È consentita la macellazione a domicilio per un massimo di 4 suini adulti e un massimo di 30 suinetti, gli eventuali esuberi possono essere macellati presso il macello più vicino e potranno essere commercializzati.

I suini e i cinghiali allevati possono essere macellati presso il domicilio dell'allevatore per il solo consumo della propria famiglia.

E' vietata la macellazione per conto terzi (se non al macello) e la commercializzazione a qualsiasi titolo delle carni ottenute dai suini e dei prodotti da essi derivati.

La macellazione deve avvenire nel rispetto delle norme sul benessere animale con l'utilizzo di idonei mezzi di stordimento così come previsto dal Reg. ce 1099/2009.

le attrezzature, gli utensili e i locali adibiti alla macellazione e successiva lavorazione delle carni devono essere in buone condizioni igienico sanitarie.

Procedure operative:

Nell'ambito della cooperazione multidisciplinare dei Servizi Veterinari, viste le richieste di macellazione per autoconsumo in continuo aumento , in questa fase di emergenza per peste suina africana , si ritiene necessario procedere come segue:

le informazioni sullo stato sanitario dell'allevamento e degli animali oggetto della macellazione verranno fornite preventivamente dal Servizio di Sanità Animale che effettuerà i controlli sanitari in azienda e dal richiedente la prestazione attraverso la compilazione del modulo allegato.

Lo stato sanitario dell'azienda verrà verificato inoltre attraverso la consultazione della Banca Dati Nazionale.

Il Servizio di Igiene Alimenti di O.A. assicurerà l'ispezione delle carni al fine del consumo alimentare umano.

All'atto dell'esame ispettivo verrà prelevato un campione di sangue da sottoporre ad esame per Psa e un campione di muscolo diaframmatico per la ricerca della trichina il cui esito solo se positivo, verrà comunicato tempestivamente all'interessato.

A conclusione della visita ispettiva sulla carcassa verrà apposto il bollo sanitario previsto, compilato il modello a madre e figlia di cui all.art. 17 del RD 3298/1928 e consegnata copia all'allevatore.

Il Veterinario infine annoterà nel registro di carico e scarico l'avvenuta macellazione del suino o dei suini ispezionati.

Tariffe:

Al momento della visita ispettiva verrà consegnata al veterinario la ricevuta di versamento di Euro 5,79 per ciascun capo adulto Euro 1,02 per suinetto effettuato sul ccp n°122093 intestato a Tesoreria Asl n°1 Banco di Sardegna Sassari; causale A15 Servizio Veterinario area B.

Sanzioni:

la macellazione non autorizzata è punita con una sanzione fino a Euro 764,68 (art. 17 legge 283/62) e con il sequestro e la distruzione delle carni.

Si allega il modulo di richiesta

Al Sig. Sindaco del Comune
di _____
Al Servizio Veterinario
Igiene Alimenti di
Origine Animale dell'ASL N° 1
Distretto di _____

Macellazione ad uso familiare presso il domicilio/azienda

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ e domiciliato in _____ via _____
n. _____ telefono _____, proprietario dell'azienda cod. Az. _____ sita
in _____ località _____

CHIEDE

di poter macellare presso il proprio domicilio/azienda n. _____ capi di specie SUINA
categoria _____ tatuaggio auricolare _____

La macellazione è programmata per il giorno ___/___/___

_____ li _____ Firma _____

Parte riservata al servizio veterinario

Si autorizza la macellazione per il giorno _____

Non si autorizza la macellazione per i seguenti motivi _____

Visto _____

Informazioni relative alla macellazione uso famiglia

L'UTENTE SI IMPEGNA A:

- macellare animali in buono stato di salute
- effettuare le macellazioni in aree idonee
- procedere allo stordimento dell'animale nel rispetto delle norme sul benessere animale (Reg Ce 1099/2009)
- attenersi alle disposizioni del veterinario riguardo alle modalità di distruzione e smaltimento di eventuali organi o parti di carcassa non idonei al consumo umano.

Il consumo delle carni è riservato all'esclusivo uso familiare essendo vietata ogni forma di commercializzazione delle carni e dei prodotti da essi derivati.

L'esito positivo dell'esame trichinoscopico verrà comunicato entro e non oltre 7 giorni dal prelievo; in caso contrario l'esito deve ritenersi negativo.

Durante i sette giorni le carni potranno essere consumate esclusivamente ben cotte. In caso di esito positivo le carni dovranno essere distrutte.