

Dipartimento di Prevenzione

Area Sanità Pubblica Veterinaria

Tutela igienico sanitaria degli alimenti di origine animale

OGGETTO: Macellazione degli animali della specie suina ad uso familiare

Il Responsabile della U.O.S.D. Centro Agroalimentare

- Vista la Legge 23.12.1978 n. 833;
- Visti gli articoli 1 e 13 del Regio Decreto n.33298 per la vigilanza sanitaria delle carni
- Visto ART.2 del D.Lvo 193/2007 che individua nella ASL l' Autorita' Competente per la Sicurezza Alimentare ;
- Visto la Deliberazione n.200 del 20.03.2018 della ASL ROMA 5 che attribuisce al Direttore UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale le funzioni di Autorita' Competente , ai sensi del Reg. Ce 882/04 ;
- Visto IL Decreto Legislativo 200 del 26.10.2010 che disciplina la detenzione dei suini allevati per uso famiglia e la nota della Direzione Generale della Sanità Animale (DGSAF) del 09.11.2018 a chiarimento della norma in oggetto ;
- Visto che il posto di Direttore della U.O.C. Tutela igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A. è vacante;
- Ritenuto di dover comunque disciplinare la procedura di macellazione per uso familiare degli animali della specie suina presso il domicilio dei proprietari per la campagna di macellazione uso famiglia 2019/2020;

DISPONE

che al fine di garantire una corretta procedura nelle operazioni di macellazione presso il domicilio dei proprietari di animali della specie suina allevati ad uso famiglia vengano rispettate le indicazioni di seguito elencate :

- 1.) **la Campagna di Macellazione dei Suini** presso il proprio domicilio è consentita dal 15.11.2019 al 15.03.2020

2) I Cittadini interessati , devono far pervenire formale domanda scritta ai **Servizi Veterinari della ASL ROMA 5 o presso gli uffici Comunali designati almeno 72 ore prima della macellazione.** Per facilitare la fruizione del servizio d'ispezione delle carni da parte degli utenti, viene richiesto a questi ultimi di divulgare il provvedimento in oggetto e di inoltrare le richieste via mail ai seguenti indirizzi mail :

svet@aslroma5.it

3. La **macellazione** deve essere eseguita da personale esperto, deve avvenire nelle ore diurne, con l'impiego di pistola a proiettile captivo, al fine di assicurare il rispetto delle norme di stordimento in vigore;

4. **Gli strumenti e gli utensili**, devono essere conservati in buone condizioni d'igiene, lavati e disinfettati prima e dopo ogni macellazione e lavorazione delle carni;

5. **Tutte le carni ed i prodotti derivati** sono destinati ad esclusivo consumo familiare del richiedente e non possono essere in alcun modo ceduti a terzi;

6. **Le carni, gli organi e i visceri** non possono essere allontanati prima che siano stati sottoposti a visita sanitaria;

7. **Per ogni suino macellato è necessario l'esame trichinoscopico** per digestione, che è effettuato presso: a. Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana;

8. **In attesa dell'esito dell'esame trichinoscopico**, le carni potranno essere lavorate ma non consumate; il servizio veterinario informerà l'utente dell'esito delle analisi solo in caso di esito sfavorevole

9. Al momento della visita ispettiva gli interessati dovranno esibire:

Attestazione di avvenuto versamento delle somme dovute alla ASL Roma 5

Attestazione di avvenuto pagamento dell'esame trichinoscopico all'Istituto Zooprofilattico Lazio e Toscana

ASL Roma 5

Il Responsabile della U.O.S.D. Centro Agroalimentare

Dott. Giuseppe Muratore

