

MACELLAZIONE A DOMICILIO DEI SUINI PER IL CONSUMO PRIVATO 2020-21

AVVISO

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI PESCARA
Servizio Veterinario di Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati

Visto il R.D. 20 dicembre 1928 n. 3298.
Vista la L.R. 23 dicembre 2004 n. 50
Ordinanza 12 Aprile 2008
Vista La L.R. 27 ottobre 2010 n. 45
Visti il REG. Regionale 21 dicembre 2011 n.2
Visto il PPRIC della Regione Abruzzo 2020-22
Visto il REG. 24 settembre 2009 n. 1099
Vista la circolare prot. n. RA/356562/DPF011/IA12 del 20.11.2020
Considerata la favorevole situazione sanitaria esistente sul territorio di competenza nei riguardi delle malattie dei suini
Ravvisata l'opportunità di autorizzare la macellazione a domicilio dei suini per uso privato e familiare

È autorizzata la macellazione a domicilio dei suini per il consumo familiare durante il periodo dal **01 dicembre 2020 al 31 gennaio 2021**

La visita sanitaria delle carni sarà effettuata dal Servizio Veterinario della ASL nelle sedi sottoelencate, secondo il seguente orario:

PESCARA Pubblico Macello via Raiale
da lunedì a venerdì
Dalle ore 8.00 alle ore 11.00

ROSCIANO Pubblico Macello
da lunedì a mercoledì
Dalle ore 9.00 alle ore 12.00

CIVITELLA Pubblico Macello
Martedì 9.00 – 12.00

Macello L'Angolana srl- Via Po 72 COLLECORVINO
Lunedì – Mercoledì – Venerdì 9.00 – 12.00

SCAFA Ufficio Veterinario Via Baiocchi
Lunedì 9.00 - 11.00
Giovedì 9.00 - 11.00
Sabato 9.00 - 11.00

PENNE Distretto Sanitario di Base – Località Carmine
Giovedì 9.00 - 12.00
Sabato 9.00 - 12.00

Dal 01 febbraio 2020 al 28 febbraio 2020, la visita veterinaria sarà effettuata solo presso il Pubblico Macello di Pescara (martedì e venerdì) Macello Rosciano (mercoledì) e Macello Civitella (martedì), medesimi orari.

Sono autorizzati alla macellazione a domicilio dei suini destinati al consumo diretto, gli allevatori in possesso di regolare codice di stalla o azienda, nel limite di 4 suini/adulti/anno o 10 suinetti < 25Kg./anno.

Le norme anti-covid-19 impongono raccomandazioni specifiche per il fatto che le macellazioni a domicilio si svolgono in ambienti confinati in cui si radunano più persone anche non appartenenti allo stesso nucleo familiare, per questo in allegato 2 si forniscono indicazioni utili per la prevenzione. Per lo spostamento presso le sedi di controllo occorre l'autocertificazione.

Limitatamente alla campagna di abbattimento stagionale dei suini, dovrà essere fatta domanda su appositi moduli distribuiti c/o gli Uffici Veterinari della ASL e presso le sedi comunali; tale domanda dovrà essere presentata all'atto della visita.

Ove le operazioni di abbattimento siano effettuate a domicilio, le stesse devono essere eseguite da persona esperta, in luogo coperto, igienicamente predisposto e previo stordimento degli animali da effettuarsi nel rispetto delle norme sul benessere animale previste dal D. Leg.vo n. 333 del 01/09/98 e Reg.1099/09 CE; l'inosservanza comporta gravi sanzioni penali ed amministrative.

All'atto della visita dovrà essere esibita, in idonei contenitori l'intera corata (lingua, trachea, polmoni, cuore, fegato, diaframma) del suino macellato unitamente ai reni e alla milza.

Le carni prodotte non sono commercializzabili e sono riservate unicamente al consumo familiare che rimane condizionato all'accertamento trichinoscopico che verrà effettuato dopo la visita.

Le carni dovranno essere conservate in luogo fresco e pulito, al riparo degli animali, insetti ed altre cause di contaminazione tenendo presente che in caso di esame sfavorevole degli organi di cui sopra, l'intera carcassa dovrà essere sottoposta ad ispezione.

Il costo dell'ispezione per ogni suino macellato a domicilio è di € 7,75, che dovrà essere versato prima della visita, utilizzando l'apposito bollettino di conto corrente postale n°17222654 (distribuito dagli Uffici Veterinari della ASL) intestato a "ASL PESCARA RISCOSSIONE PRESTAZIONI - SERVIZIO VETERINARIO - SERVIZIO TESORERIA" specificando la seguente causale "C.D.C. 119 Macellazione suini a domicilio".

Gli inadempienti saranno perseguiti a termine di legge.

Dott. Fabrizio Lodi
Direttore

Servizio Veterinario di Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione,
conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE ASL PESCARA.

