

Dipartimento di Prevenzione

U.O.C. Servizio Veterinario di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati.

Il Direttore: *Dr.ssa Oana Guerrieri*

Tel. 0861 429961 Fax. 0861 429960



Certificato N. IT - 55022



POS. 34.02

ASL TERAMO PROTOCOLLO UNICO
Posta in Partenza



Prot. nr. 0092991/18 del 01/10/2018

Ai Sig.ri SINDACI
dei Comuni
della Provincia di Teramo
LORO SEDI

Oggetto: Macellazione dei suini a domicilio dell'allevatore per uso familiare. Campagna suini 2018-2019. Programmazione dei raduni nei quali svolgere la visita delle carni e visceri e per la ricerca delle trichine nei muscoli.

Come ogni anno, ai sensi dell'art. 3 del R.D. 3298/1928, dell L.R. 45/2010 e al Reg. 21 dicembre 2011 n. 2 reg, dal **1° dicembre 2018 al 28 febbraio 2019** sarà concesso agli allevatori di macellare presso il proprio domicilio i suini destinati al consumo del proprio nucleo familiare.

Le carni e i visceri dei suini macellati a domicilio per il consumo familiare – in numero non superiore a 4 capi adulti (superiori a 25 Kg) complessivi per anno o n. 10 suinetti (inferiori a 25 Kg) per anno per azienda – devono essere sottoposti a visita ispettiva da parte dei medici veterinari del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale della ASL presso un macello riconosciuto oppure presso un luogo, anche al di fuori dei macelli, appositamente predisposto.

Il servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale della AUSL assicurerà la visita ispettiva delle carni e dei visceri nelle sedi di seguito indicate:

- **Macello di Arsita** – martedì in orario di macellazione
- **Macello Centro Carni Val Tordino SpA** – Mosciano S. Angelo: lunedì- mercoledì-venerdì in orario di macellazione
- **Macello Comunale di Nereto** – Nereto: lunedì-martedì-mercoledì-venerdì in orario di macellazione
- **Ambulatorio del Servizio Veterinario AUSL in C.da Casalena di Teramo:** giorno e orario da definire

Visto che la domanda è concentrata il fine settimana e trattandosi di un servizio reso per un breve periodo di tempo finalizzato al mantenimento degli usi e delle consuetudini locali, per venire incontro alle esigenze degli allevatori e garantire un controllo più efficace e capillare, si invitano i Signori Sindaci, qualora interessati, a segnalare la volontà delle Amministrazioni locali di organizzare appositi raduni nell'ambito dei territori di competenza entro e non oltre il 20 ottobre p.v. e contestualmente indicare il nome e il recapito telefonico dell'incaricato del Comune per questo servizio. .

Dai dati storici delle attività registrate negli anni passati le visite presso le sedi distaccate dei Comuni richiedenti saranno effettuate di sabato, domenica e festivi a partire dal 1° dicembre fino al 7 gennaio (esclusi il 25 e 26 dicembre e 1 gennaio). L'orario delle visite presso i punti visita indicati dai Comuni sarà stabilito in base al flusso di presenze registrato negli anni passati.

Dipartimento di Prevenzione

U.O.C. Servizio Veterinario di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati.

Il Direttore: *Dr.ssa Oana Guerrieri*

Tel. 0861 429961 Fax. 0861 429960



Certificato N. IT - 55022



Dall'8 gennaio al 28 febbraio rimarranno attivi i siti di macellazione e l'ambulatorio veterinario del Servizio in Contrada Casalena a Teramo con orario ridotto.

Inoltre per garantire che la visita ispettiva sia effettuata nel rispetto dei requisiti igienici e delle norme di legge le Amministrazioni interessate dovranno assicurare:

- ✓ Un locale dedicato esclusivamente alla visita ispettiva delle carni e frattaglie, pulito e completamente vuoto, adeguatamente illuminato ed aerato dotato di:
 - Un tavolino per il sanitario dove poter effettuare il controllo dei bollettini e redigere i verbali; e dove poter raccogliere i campioni di muscolo prelevati per la ricerca delle trichine;
 - Un appendiabiti;
 - Servizi igienici;
 - Un lavandino con acqua calda e fredda, munito di distributore di sapone e asciugamani a perdere,
 - una ganciera capace di sostenere il peso delle parti anatomiche da ispezionare,
 - un sistema per la raccolta del sangue/lavaggio
 - contenitori conformi alla norma per il contenimento di eventuali organi dichiarati non idonei al consumo e destinati alla distruzione;
- ✓ Una convenzione con ditta autorizzata al prelievo e alla distruzione delle carni e dei visceri non atti al consumo (Reg. CE n. 1069/09).

Una volta acquisite le adesioni dei Comuni, sarà cura di questo Servizio redigere un calendario delle visite ispettive, che verrà trasmesso via pec a tutti i Comuni della Provincia e poi ciascuna Amministrazione si farà carico di renderlo pubblico nei modi e nei luoghi che riterrà più opportuno per informare la popolazione.

Per la verifica della idoneità igienico-sanitaria dei locali, prima dell'inizio della campagna di macellazione, personale sanitario di questo servizio effettuerà un sopralluogo preliminare dei locali dedicati alla visita ispettiva previo accordo con l'incaricato del Comune.

Restando a disposizione per ogni eventuale chiarimento si inviano i più cordiali saluti

Il Direttore del Servizio
Dr.ssa Oana Guerrieri


SERVIZIO VETERINARIO
IGIENE ALIMENTI O.A.
IL DIRETTORE
Dott.ssa Oana GUERRIERI