



CITTÀ DI TREIA

(Provincia di Macerata)

Ufficio del Sindaco

ORDINANZA N. 51 DEL 25-11-2020

Reg. generale n. 160 del 25-11-2020

Oggetto: DISCIPLINA MACELLAZIONE SUINI PER USO PRIVATO CAMPAGNA 2020 - 2021.

Il Sindaco

Ritenuto necessario consentire la macellazione dei suini a domicilio per uso privato:

Visto il Regolamento di vigilanza delle carni approvato con R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928 e s.m.i.;

Vista la Legge 23 dicembre 1978, n.833;

Vista la Legge Regionale 12 dicembre 1981, n.41;

Visto il D.Lgs. 1 settembre 1998, n. 333 per le parti non abrogate;

Visto il Regolamento CE n. 1099/2009;

Visto il Regolamento CE n. 1375/2015;

Vista la Direttiva 2003/99/CE;

Visto il D.Lgs. 6 novembre 2007, n.193;

Vista la nota del Ministero della salute prot. n. 0039812-P-11/11/2020;

Vista la nota della Regione Marche P.F. Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare prot. 0012139|19/11/2020|R_MARCHE|ARS|VSA|P;

Viste le misure anticovid attualmente in vigore ed in particolare quelle finalizzate ad evitare assembramenti;

Vista la nota del Servizio I.A.O.A. del Dipartimento di Prevenzione della A.S.U.R. MARCHE Area Vasta 3 Macerata prot. n. 19430 del 25/11/2020, con la quale si dà la disponibilità ad effettuare i controlli sanitari in orari e luoghi prestabiliti;

Dato Atto che ai sensi dell'articolo 5 della legge 7 agosto 1990, n. 241 e ss.mm.ii. il responsabile del procedimento è la Dott.ssa Barbara Foglia, Funzionario responsabile del V Settore "Polizia Locale ed Amministrativa – Commercio - Suap";

Visto il Testo Unico delle leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali, approvato con D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267;

ORDINA

Dal **01/12/2020** al **30/01/2021** è permessa ai proprietari di aziende ad uso familiare, in possesso del relativo codice di stalla, la macellazione presso la propria azienda dei suini. Nel mese di febbraio è concessa la macellazione dei suini previo accordo telefonico con il veterinario incaricato, il cui recapito sarà disponibile nelle sedi delle visite.

1. Le visite delle carni dei suini macellati a domicilio devono avvenire **previa prenotazione telefonica da parte del privato cittadino almeno 72 ore prima della macellazione. Gli utenti potranno prenotare ai seguenti numeri dedicati:**
 - a. **Zona di Macerata:** da lunedì a venerdì dalle 8,30 alle 9,30 allo 3483901903;
 - b. **Zona di Civitanova Marche:** dal lunedì al venerdì dalle 12,30 alle 13,30 allo 3665745619;
 - c. **Zona di Camerino:** il lunedì, il mercoledì e il venerdì dalle 8,00 alle 9,00 allo 0737639685;
 - d. **Zona di Castelraimondo:** dal lunedì al venerdì dalle 8,00 alle 9,00 allo 0733900277;
 - e. **Zona di San Severino Marche:** dal lunedì al venerdì dalle 08,30 alle 09,30 allo 0733642399;
 - f. **Zona di Tolentino:** dal lunedì al venerdì dalle 08,00 alle 09,00 allo 0733900277.
2. La macellazione potrà riguardare solo suini in buono stato di salute. L'abbattimento dell'animale dovrà avvenire nel tempo più rapido possibile previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo e successivo dissanguamento rapido e completo mediante recisione dei grossi vasi del collo.
3. La macellazione dovrà essere effettuata con utensili ed attrezzature in buone condizioni igienico-sanitarie, usando esclusivamente acqua potabile.
4. È vietato consumare le carni prima che sia stata accertata la loro idoneità al consumo umano mediante visita ispettiva favorevole (che risulterà dall'attestazione veterinaria rilasciata al momento di tale visita e che l'interessato avrà cura di conservare) ed esame trichinoscopico che sarà effettuato presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche sede di Tolentino. Il Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale informerà l'interessato solo in caso di esame trichinoscopico sfavorevole nel più breve tempo possibile e comunque entro 2 giorni lavorativi dalla visita.
5. Qualora al momento della macellazione compaiano segni di alterazione nella carcassa o nei visceri, essendo indispensabile determinarne la natura per esprimere il giudizio ispettivo, ne va data segnalazione al Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale nel più breve tempo possibile tenendo le carni e i visceri a disposizione per gli opportuni accertamenti.
6. Per l'effettuazione della suddetta visita ispettiva obbligatoria devono essere resi disponibili i seguenti visceri interi: lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma, fegato, milza completi e connessi anatomicamente.
7. Per ogni nucleo familiare possono essere macellati massimo 4 suini.
8. Per il trasporto dei visceri da sottoporre a visita sanitaria devono essere utilizzati contenitori rigidi a tenuta.
9. Considerata la situazione epidemiologica della infezione da virus SARS-COV-2, al fine del contrasto e contenimento della diffusione del virus, gli utenti che si presentano per la visita *post mortem* devono rispondere alle seguenti regole:
 - a. È tassativamente vietato presentarsi nei punti di visita in caso di temperatura superiore a 37,5°C, tosse, mal di gola, spossatezza, etc.;
 - b. È obbligatorio munirsi di dispositivi di protezione individuale e indossare la mascherina ben calzata su naso e bocca;
 - c. Rispettare il distanziamento quando si è in attesa della visita;
 - d. Limitare il tempo di permanenza allo stretto necessario;
 - e. Lavarsi e/o disinfettarsi le mani;
 - f. Tossire e starnutire sul proprio gomito o coprire la bocca e il naso con un fazzoletto di carta, gettarlo nei contenitori delle immondizie e lavarsi subito le mani.
10. Effettuare prima della visita, il versamento di Euro 8,49 per ogni suino macellato, mediante c/c bancario IBAN IT30P0200813403000105662446 o utilizzo del bollettino di CC/P n.13502620 intestato a: ASUR MARCHE AREA VASTA 3 SEDE DI MACERATA, n.13236625 intestato a: ASUR MARCHE AREA VASTA 3 SEDE DI CIVITANOVA MARCHE, n.13430624 intestato a: ASUR MARCHE AREA VASTA 3 SEDE DI CAMERINO specificando nella causale "Macellazione suini a domicilio", oppure mediante pagamento presso le casse CUP dell'Area Vasta 3 con il codice 51520.
11. Conservare la ricevuta/attestazione di pagamento della tariffa prevista, a dimostrazione della regolarità della macellazione stessa.
12. Consegnare la ricevuta/attestazione del pagamento effettuato, al Medico Veterinario al momento della visita e conservare l'attestazione/ricevuta di avvenuta prestazione per eventuali controlli.

13. La visita ispettiva sarà eseguita dal Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale, nei luoghi, nei giorni e nelle ore indicati al punto 1.
14. Gli organi di Vigilanza sanitaria sono incaricati del controllo dell'esecuzione della presente ordinanza.

DISPONE

che la presente ordinanza venga trasmessa al Servizio Veterinario dell'A.S.U.R. - Area Vasta 3 di Macerata.

N.B.: gli utenti, residenti nel territorio dell'ASUR Marche Area Vasta n. 3 potranno scegliere a loro piacimento il luogo ove effettuare la visita delle frattaglie.

Dalla residenza municipale, li 25/11/2020

Il Sindaco
Franco Capponi