

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Dipartimento di Sanità Pubblica
Programma di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria
U.O.Semplice Dipartimentale "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione
conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati"

MODALITÀ PER LA MACELLAZIONE DI SUINI PRESSO IL DOMICILIO DEL PRIVATO AI FINI DELL'AUTOCONSUMO IN PROVINCIA DI PIACENZA –2021/2022

Sono consentite le macellazioni presso il domicilio dei privati ai fini dell'autoconsumo di animali della specie suina nel periodo novembre-marzo (fino al 15/03/2022)

Le carni e i prodotti derivati dovranno essere utilizzati per il consumo esclusivo del nucleo familiare nel rispetto del numero massimo di 4 suini/ nucleo familiare.

I suini devono provenire:

- dal proprio allevamento regolarmente registrato in BDN, (anche nel caso di "allevamento familiare per autoconsumo"), in cui sono stati allevati per almeno i 30 giorni precedenti la macellazione o dalla nascita oppure
- da allevamenti registrati in BDN, che effettuino la movimentazione esclusivamente con casuale "uscita per macellazione domiciliare per autoconsumo" il giorno della macellazione.

- È vietata la commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali per uso familiare.
- La macellazione deve avvenire nel rispetto delle norme del benessere animale e gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento (pistola a proiettile captivo) eseguito da personale di comprovata esperienza.
- tutte le parti della carcassa e le frattaglie compreso il sangue devono essere sottoposte ad esame sistematico, al fine di evidenziare segni di inidoneità al consumo. Il loro consumo dovrà essere effettuato solo dopo esito favorevole dell'esame per la ricerca di Trichinella.
- La macellazione nel territorio provinciale è consentita nei soli giorni feriali, con esclusione del sabato pomeriggio, della domenica e dei giorni festivi.
- I suini macellati il sabato mattina dovranno essere pronti per la visita ispettiva post mortem entro e non oltre le ore 10.00.

Chiunque intenda macellare per uso domestico privato è tenuto a comunicare, data, ora e luogo in cui avverrà la macellazione con almeno 2 giorni lavorativi di anticipo.

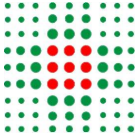
Dall'anno in corso è facoltà di chi presenta la comunicazione di macellazione di indicare il nominativo della persona formata che procede alla macellazione (Allegato 1).

La persona formata deve essere iscritta nell'elenco delle persone formate per la macellazione uso famiglia depositato presso il servizio veterinario dell'Ausl di Piacenza.

Il responsabile del procedimento
File:

Ig. della prod., trasf., commerc., conserv. trasp. degli
alimenti di orig. animale e loro derivati –
P.le Milano, 2 – 29121 Piacenza
T. +39.0523.317930 – F. +39.0523.317927
e.mail : F.Vergani@ausl.pc.it – www.ausl.pc.it

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Sede legale: Via Antonio Anguissola 15 29121 Piacenza
T. +39.0523.3011 11 – F. +39.0523.398775
Codice fiscale 91002500337



Macellazione SENZA persona formata:

La richiesta di macellazione dovrà essere fatta telefonando al numero 0523 317930 - Servizio Veterinario di Piacenza – Ufficio di P. le Milano 2 - dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.00 e il sabato dalle 8.30 alle 12.30 o alla sede del servizio veterinario competente per territorio.

Il servizio veterinario competente per territorio procederà all'effettuazione del controllo ufficiale, comprensivo della visita post mortem e del prelievo del campione per la ricerca della trichinella.

Macellazione CON PERSONA FORMATA:

La richiesta di macellazione dovrà essere inoltrata attraverso il modulo **Allegato 1**, che dovrà essere compilato, sottoscritto ed inoltrato via e-mail esclusivamente all'indirizzo **contatinfo@pec.ausl.pc.it**.

La persona formata è incaricata di eseguire l'esame sistematico della carcassa e delle frattaglie compreso il sangue e di prelevare il campione per la ricerca della trichinella (Allegato 2)

La persona formata è tenuta a comunicare prontamente al Servizio Veterinario qualsiasi anomalia rilevata, mettendo a disposizione del Veterinario Ufficiale tutte le parti dell'animale macellato ed impedire il consumo delle carni prima che il Veterinario Ufficiale le abbia ispezionate e giudicate idonee al consumo umano.

Le prestazioni veterinarie rese per la macellazione dei suini ad uso familiare saranno tariffate secondo il Tariffario Regionale in vigore (a cui andrà sommato il rimborso chilometrico forfetario); a seguito di emissione di fattura da parte dell'Azienda USL.