



**COMUNE DI CASTEL SAN PIETRO TERME**  
CITTA' METROPOLITANA DI BOLOGNA  
AREA SERVIZI PER IL TERRITORIO  
SERVIZIO ECONOMIA DEL TERRITORIO, CULTURA E TURISMO  
UNITA' OPERATIVA POLIZIA AMMINISTRATIVA-SANITARIA E VETERINARIA  
Piazza XX Settembre n° 3 – 40024 Castel S. Pietro Terme (BO)  
TEL.051/6954213– FAX 051/6954179

Prot. n° 0027366  
Cat. 10 Cl. 4 Fasc. 3  
RL/mcb

**ORDINANZA N. 201 /2015**

**OGGETTO: AUTORIZZAZIONE MACELLAZIONE SUINI PER USO FAMILIARE A DOMICILIO E  
RELATIVE MODALITA' (PERIODO 1/12/2015 - 29/02/2016)**

**IL DIRIGENTE**

In esecuzione della Deliberazione della Giunta Comunale n° 298 del 23/11/1999;

- Vista la nota del Dipartimento di Sanità Pubblica – U.O.C. Igiene Veterinaria – S.S.U. Igiene degli alimenti di origine animale dell'Azienda U.S.L. di Imola Prot.n. 38763 del 19/11/2015, registrata al protocollo generale del Comune al n.27102 in data 20/11/2015, relativa al piano di lavoro dell'attività ispettiva dei suini macellati a domicilio nel periodo dal 1/12/2015 al 29/02/2016;

- Visto il R.D. n° 3298 del 20/12/1928 e successive modifiche ed integrazioni;
- Vista la Legge 23/12/1978 n° 833;
- Vista la Legge Regionale 04/05/1982 n° 19;
- Visto il Decreto Legislativo 01/09/1998 n° 333;
- Visto il Regolamento CE N.2075/2005 della Commissione del 05/12/2005, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- Visto il Regolamento Comunale di Igiene Veterinaria;
- Visto l'art.107 del D.Lgs. 18/08/2000 n° 267;
- Visto lo Statuto Comunale;
- Vista la delega del Dirigente dell'Area Servizi al Territorio Prot. n. 16012 del 16/07/2015 alla sottoscrizione, per l'anno 2015, dei provvedimenti da parte del Responsabile posizione organizzativa Servizio Economia del Territorio, Cultura, Turismo e Servizio Polizia Amministrativa, Sanitaria e Veterinaria;

**DISPONE**

di autorizzare la macellazione a domicilio dei suini per uso familiare nel periodo dal 1/12/2015 al 29/02/2016, esclusi i giorni festivi anche infrasettimanali, sotto l'osservanza delle seguenti modalità:

- l'effettuazione delle visite sanitarie ispettive dell'animale macellato a domicilio dal detentore, sarà eseguita da Veterinari, all'uopo incaricati dall'Azienda U.S.L. di Imola, nei seguenti giorni, durante tutto l'arco della giornata prevista:

**ZONA "A"**- Territorio a sud (sopra) della Via Emilia :  
LUNEDI'-MERCOLEDI'-VENERDI' (dal 1/12/2015 al 5/01/2016)  
MERCOLEDI'-VENERDI' (dal 7/01/2016 AL 29/02/2016)  
**ZONA "B"** - Territorio a nord (sotto) della via Emilia:  
MARTEDI'-GIOVEDI'-SABATO (dal 1/12/2015 al 5/01/2016)  
GIOVEDI'-SABATO (dal 7/01/2016 al 29/02/2016)



- la macellazione deve essere eseguita nel pomeriggio del giorno precedente o al mattino del giorno della visita veterinaria, entro le ore 13.00;
- l'attività ispettiva verrà espletata dai Veterinari nel giorno previsto in ordinanza, nella fascia oraria dalle ore 13.00 alle ore 19.00;
- le prenotazioni per le giornate di macellazione dovranno essere effettuate presso lo Sportello Cittadino del Comune - Piazza XX Settembre n° 3 – piano terra - tel. 051/6954154 - dalle ore 8.00 alle ore 13.00 di tutti i giorni feriali ed il giovedì dalle ore 15.00 alle ore 17.45, **con un anticipo di almeno 3 giorni rispetto alla giornata di macellazione;**
- al momento della prenotazione l'utente dovrà dichiarare l'orario in cui il suino è pronto per la visita veterinaria ed il recapito telefonico per eventuali comunicazioni sull'esito dell'esame trichinoscopico (vedasi punto successivo), che verranno annotati nella apposita bolletta rilasciata dall'Ufficio competente, il Veterinario provvederà entro la giornata di zona prevista ad effettuare la visita;
- all'atto della visita del suino macellato, **il Veterinario preleverà una porzione di muscolo dai pilastri del diaframma, per procedere all'esame trichinoscopico; pertanto, in attesa del risultato, le carni potranno consumarsi solo ben cotte; se l'esame evidenzierà al presenza di Trichine, il Veterinario avviserà il proprietario e procederà al sequestro delle carni. Se entro 5 giorni non avverrà nessuna comunicazione, l'esame si intende negativo e quindi sarà possibile procedere al consumo delle stesse nelle varie forme e stagionature;**
- l'interessato, al fine di poter ottenere un'eventuale anticipazione della visita ispettiva per necessità di trasporto dell'animale macellato al di fuori del luogo di macellazione, potrà richiedere l'annotazione di tale richiesta sulla bolletta di prenotazione;
- il richiedente la visita ispettiva, nell'esecuzione delle operazioni di macellazione dei suini, dovrà attenersi scrupolosamente al rispetto delle disposizioni di cui all'allegato "A" del presente provvedimento, di cui costituisce parte integrante e sostanziale;
- la tariffa per ogni capo macellato a carico del richiedente, comprensiva di visita ispettiva, esame di laboratorio (TRICHINOSCOPICO), indennità di viaggio e contributo ENPAV, è di € 25.00, dovute interamente al Servizio Veterinario, da versare a mezzo di bollettino di c.c.p. n. 12279402 intestato ad Azienda U.S.L. – Servizi Territoriali – Servizio Tesoreria; la relativa attestazione di versamento dovrà essere esibita allo Sportello Cittadino del Comune, che rilascerà apposita bolletta (controfirmata dall'utente interessato per presa visione delle disposizioni impartite ed indicando anche il numero di telefono dell'utente) al momento della prenotazione della visita,
- in caso di difficoltosa viabilità, tale da limitare l'operatività dei Veterinari incaricati del servizio, la macellazione sarà sospesa.

A carico dei contravventori si procederà a termini di legge, salvo eventuali provvedimenti di carattere penale.

Si dia avviso al pubblico del presente atto mediante l'affissione del medesimo all'Albo Pretorio del Comune e di renderlo consultabile sul sito web [www.cs Pietro.it](http://www.cs Pietro.it).

Il Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. di Imola e gli Agenti della forza pubblica sono incaricati di controllare la corretta osservanza del presente provvedimento.

Si dà atto che, ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute nell'art. 23 del D.Lgs. n.33 del 14/03/2013, il Servizio Economia del Territorio provvederà alla pubblicazione nella relativa Sezione "Amministrazione Trasparente" del sito web [www.cs Pietro.it](http://www.cs Pietro.it) dei seguenti dati relativi al presente provvedimento:

TIPO PROVVEDIMENTO	ORDINANZA
ESTREMI	ORD. N. <u>201</u> DEL <u>2015</u>
OGGETTO	AUTORIZZAZIONE MACELLAZIONE SUINI PER USO FAMILIARE A DOMICILIO E RELATIVE MODALITA' (PERIODO 1/12/2015 - 29/02/2016)
ESTREMI DEI PRINCIPALI DOCUMENTI DEL FASCICOLO	PROPOSTA AUSL U.O.C. IGIENE VETERINARIA -S.S.U. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PROT. N. 27102 DEL 20/11/2015

Castel San Pietro Terme, li

**24 NOV. 2015**

p. IL DIRIGENTE  
Dott.ssa Cinzia Giacometti  
La Responsabile del Servizio  
D.ssa Rita Logarasi



**COMUNE DI CASTEL SAN PIETRO TERME**  
CITTA' METROPOLITANA DI BOLOGNA  
AREA SERVIZI PER IL TERRITORIO  
SERVIZIO ECONOMIA DEL TERRITORIO, CULTURA E TURISMO  
UNITA' OPERATIVA POLIZIA AMMINISTRATIVA-SANITARIA E VETERINARIA  
Piazza XX Settembre n° 3 – 40024 Castel S. Pietro Terme (BO)  
TEL.051/6954213– FAX 051/6954179

Allegato "A" all'Ord.N. 201 del 24 NOV 2015

**ISTRUZIONI IGIENICO-SANITARIE PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO**

In seguito all'entrata in vigore dei nuovi regolamenti comunitari per i controlli alla presenza di Trichine nelle carni suine, al momento della visita il Veterinario preleverà una porzione di carne dai pilastri del diaframma per inviarlo all'Istituto Zooprofilattico di Bologna.

**In attesa del risultato, le carni si potranno consumare ben cotte.**

Se l'esame evidenzierà la presenza di Trichine, il Veterinario avviserà il proprietario e procederà al sequestro delle carni.

**Se entro 5 giorni non avverrà nessuna comunicazione, l'esame si intende negativo e sarà quindi possibile procedere al consumo delle carni nelle varie forme e stagionature.**

Nell'esecuzione delle operazioni di macellazione dei suini dovranno essere scrupolosamente rispettate le seguenti disposizioni:

**OPERAZIONI PRELIMINARI:**

- corretta manutenzione, controllo e pulizia delle attrezzature ed utensili da lavoro;
- accurata pulizia preventiva delle aree esterne, ambienti e superfici di macellazione e lavorazione; in particolare le carni lavorate sul posto debbono essere manipolate in ambienti preventivamente ed adeguatamente puliti;
- nel caso in cui il suino venga acquistato da un allevamento e successivamente trasportato al proprio domicilio per la macellazione ad uso familiare, deve essere scortato da apposita "dichiarazione di provenienza degli animali" (Mod. 4 o rosa);

**ABBATTIMENTO DELL'ANIMALE:**

- si richiama uno scrupoloso rispetto delle norme sul benessere animale nelle fasi di cattura e contenimento del suino;
- allo stordimento mediante pistola a proiettile captivo deve seguire immediatamente la jugulazione (taglio dei grossi vasi sanguigni del collo);
- preparare, mediante lavaggio, la corata per poi appenderla in ambiente pulito in attesa della visita ispettiva del Veterinario;

**SEZIONAMENTO E LAVORAZIONI DELLE CARNI:**

- procedere alle fasi di sezionamento e lavorazione solo dopo che il Veterinario Ufficiale ha provveduto alla visita con esito favorevole;
- si raccomanda, particolarmente in questa fase, l'uso di un abbigliamento pulito ed il frequente lavaggio delle mani e dei coltelli con acqua calda pulita;
- si consiglia caldamente l'utilizzo di materiale di pulizia a perdere (ad es.: rotoli di carta assorbente).

Castel S. Pietro Terme, li 24 NOV. 2015

p. IL DIRIGENTE  
Dott.ssa Cinzia Giacometti  
La Responsabile del Servizio  
D.ssa Rita Lugaresi

