



COMUNE DI PESCOSOLIDO

PROVINCIA DI FROSINONE

Via Umberto I, 39 - 03030 PESCOSOLIDO (FR) - Tel. 0776 886020 - Fax 0776 1801023 - Codice Fiscale 00199660606

Sito Web www.comune.pescosolido.fr.it

E-mail: comune@comune.pescosolido.fr.it

Pec: comunepescosolido@arcmediapec.it

Ordinanza n. 38 del 29.12.2020

IL SINDACO

VISTA la legge 23.12.1978 n° 833;
VISTI gli articoli 1 e 13 del Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. n. 3298 del 20.12.1928;
VISTI i Regolamenti n° 853/04/CE, 854/04/CE e 882/04;
VISTO il Regolamento n° 2075/2005/CE del 05.12.2005;
VISTE le linee guida per l'applicazione del Regolamento 2075/05/CE approvate con determinazione n° D2860 del 31/08/2007 (S.O. n. 2 BURL n. 28);
VISTO il Regolamento UE2015/1375 del 10.08.2015;
VISTO il Regolamento n. 9867 53/01 del 22.01.2010 della Regione Lazio;
VISTO il Regolamento 1099/2009/CE;
VISTO il Decreto Legislativo n. 131 del 06.11.2013;
VISTA la nota prot. n. 109752/2020 dell'AUSL - Frosinone - Servizio Veterinario Isp. Alimenti di O.A. ZONA SUD - Sora - Cassino;
RAVVISATA la necessità di provvedere alla disciplina per la vigilanza sanitaria delle carni suine da macellarsi per consumo privato a domicilio;

RENDE NOTO

1. La macellazione di suidi ad uso familiare deve essere effettuata nei macelli autorizzati, nei giorni e negli orari di attività;

AUTORIZZA

2. In deroga al punto 1 e per effetto del presente provvedimento, la macellazione presso il proprio domicilio dei suini destinati ad autoconsumo;

AVVISA CHE

1. La macellazione deve essere eseguita da personale esperto, deve avvenire nelle ore diurne, con l'impiego di pistola a proiettile captivo, al fine di assicurare il rispetto delle norme di stordimento in vigore;
2. Gli strumenti e gli utensili devono essere conservati in buone condizioni d'igiene, lavati e disinfettati prima e dopo ogni macellazione e lavorazione delle carni;
3. Tutte le carni e i prodotti derivanti sono destinati ad esclusivo consumo familiare del richiedente e non possono essere in alcun modo ceduti a terzi;
4. Deve essere utilizzata solo acqua con caratteristiche di potabilità;
5. È vietata la macellazione nelle ore notturne e nei centri urbani;
6. È vietata la macellazione di animali con evidenti segni di malattia o in non perfetto stato di salute, per cui tali evenienze dovranno essere segnalate tempestivamente al Servizio Igiene degli alimenti di Origine Animale competente per territorio;
7. Le carni, gli organi e i visceri non possono essere allontanati prima della visita del medico veterinario della ASL competente e sia disponibile l'esito dell'esame trichinoscopico;
8. La visita veterinaria verrà svolta in luoghi di concentrazione (raduni) secondo orari prestabiliti dal servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale competente;
9. Per ogni suide macellato è necessario l'esame trichinoscopico per digestione, che può essere effettuato presso:
 - a) Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lazio e Toscana;
 - b) Altro laboratorio accreditato che può effettuare esami ufficiali per la ricerca di trichinella ai sensi dell'art. 12 Reg. CE 882/2004, Reg. UE 1375/15;
10. In attesa dell'esito dell'esame trichinoscopico, le carni potranno essere lavorate ma non destinate al consumo; il Servizio Veterinario informerà l'utente dell'esito delle analisi solo in caso di esame sfavorevole entro 7 giorni successivi alla visita;

OBBLIGA

I cittadini che intendono effettuare la macellazione a domicilio per il consumo diretto del nucleo familiare di appartenenza a presentare al momento dell'effettuazione della visita sanitaria:

- Le parti necessarie dell'animale macellato (organi della cavità toracica: trachea, bronchi polmoni, cuore, diaframma, fegato e reni) nei punti di ritrovo indicati dal Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale nell'Azienda Sanitaria Locale;
- Dichiarazione di provenienza degli animali;
- L'attestazione di avvenuto versamento delle somme dovute (€ 20,00 da versare esclusivamente agli sportelli del CUP aziendale codice LVE12);
- L'attestazione di avvenuto pagamento dell'esame trichinoscopico;
- I contravventori alle prescrizioni della presente saranno soggetti alle sanzioni amministrative previste dalle vigenti disposizioni, fatti salvo i casi di reato che comportano il deferimento all'autorità giudiziaria;

Considerata la situazione epidemiologica da coronavirus al fine del contrasto e contenimento 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 corporea superiore a 37,5° C, tosse, mal di gola, spossatezza;
- b) È obbligatorio munirsi di dispositivi di protezione individuale ed indossare la mascherina ben calzata su naso e bocca;
- c) Rispettare il distanziamento quando si è in attesa della visita;
- d) Lavarsi e disinfettarsi le mani;
- e) Tossire e starnutire sul proprio gomito o coprire la bocca e il naso con un fazzoletto di carta, gettarlo nei contenitori dei rifiuti e lavarsi le mani;

I contravventori alle prescrizioni della presente saranno soggetti alle sanzioni amministrative previste dalle vigenti disposizioni, fatti salvo i casi di reato che comportano il deferimento all'autorità giudiziaria.



Il Sindaco
Donato Enrico Bellisario