

PROCEDURA/ ISTRUZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE MACELLAZIONI PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO AL DI FUORI DEL MACELLO	Dipartimento di Prevenzione U.O.C Tutela igienico sanitaria A.O.A.	Rev. 01 Giugno 2022
--	---	-----------------------------------

PROCEDURA	REDATTA DA	APPROVATA DA	AUTORIZZATA DA
REV. 0.1 giugno 2022	Dott. Marco Ruffini Dott. Francesco Danieli	DOTT. GIUSEPPE MURATORE	DOTT. GIUSEPPE MURATORE
REV. ____			

INDICE:

- 1) Responsabili della procedura
- 2) Scopo
- 3) Riferimenti normativi
- 4) Definizioni
- 5) Macellazione domiciliare
- 6) Macellazione dei suini
- 7) Macellazione degli ovi-caprini
- 8) Macellazione dei bovini
- 9) Indicazioni per la macellazione familiare dei bovini, suini e ovi-caprini
- 10) Macellazione di pollame e lagomorfi
- 11) Protocollo operativo di Asl Roma 5
- 12) Ricerca della Trichinella
- 13) Spese
- 14) Formazione
- 15) Elenco allegati

1) RESPONSABILI DELLA PROCEDURA:

- Medici Veterinari Dirigenti dell'Area Tutela Igienicosanitaria A.O.A.

2) SCOPO

Elaborazione di una procedura operativa relativa alla macellazione di bovini, ovi-caprini, suini, pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata.

3) RIFERIMENTI NORMATIVI

- Regolamento CE n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili;
- Regolamento CE n. 852/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 853/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e successive modifiche e integrazioni;
- Regolamento CE n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento CE n. 1774/2002;
- Regolamento CE n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;
- Decreto legislativo 26/10/2010, n.200 "Attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini";
- Regolamento UE n. 625/2017 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Nota Ministero della Salute DGSAF prot. n. 150 del 04/01/2019 "Applicazione Decisione 2018/1669/CE e macellazioni domiciliari di suini per autoconsumo";
- Nota Ministero della Salute DGSAF prot. n. 27957 del 09/11/2018 "Anagrafe suina – abrogazione della deroga all'obbligo di registrazione in BDN delle aziende che detengono un solo suino destinato all'uso o al consumo personale – chiarimenti";
- Nota Ministero della Salute n. 23162 del 04/09/2019 "ANAGRAFE SUINA - registrazioni in BDN e aumentato rischio di introduzione della PSA";
- Nota Ministero della Salute n. 39812-P del 11/11/2020 "Procedure per la macellazione a domicilio del privato ai fini dell'autoconsumo ai sensi dell'art.13 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298";
- Decreto Legislativo 02/02/2021, n. 27 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117".
- Linee guida sull'applicazione del regolamento (ce) n. 1099/2009: cap. 8 DEROGHE

4) DEFINIZIONI

Ai fini delle presenti indicazioni operative si applica, oltre a quanto riportato nella normativa di riferimento, la seguente definizione:

- **Nucleo familiare:** corrisponde alla definizione di “famiglia anagrafica” che è un insieme di persone che convivono, legate da un vincolo di matrimonio, di parentela, di affinità, di tutela o affettivo.

5) MACELLAZIONE DOMICILIARE

Il decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 ha abrogato il Regio Decreto n. 3298 del 1928, norma di riferimento nazionale per la macellazione degli ungulati al di fuori del mattatoio, e con l'articolo 16 individua principi, criteri e limiti per consentire alle regioni e province autonome di disciplinare l'attività in continuità con le tradizioni locali.

Con l'abrogazione del Regio Decreto di cui sopra, l'autorizzazione dell'Autorità comunale è sostituita dalla “comunicazione” alla Asl territorialmente competente da parte del privato della data e luogo della macellazione. Ai sensi dell'articolo 16, comma 1 del decreto legislativo 27/2021 è fatto divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione a domicilio per uso privato; lo stesso articolo impone il rispetto del benessere animale ed il divieto di macellazione rituale che non preveda lo stordimento per gli animali di qualsiasi specie.

Per quanto riguarda l'abbattimento in allevamento degli ungulati, questo deve avvenire previo adeguato stordimento effettuato mediante pistola a proiettile applicato esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenze per l'esecuzione di dette operazioni senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili (Art. 10- Consumo domestico privato reg. CE 1099/2009).

La jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento; il dissanguamento mediante recisione dei grossi vasi del collo nel caso di bovini, suini e ovi-caprini) e deve avvenire in modo rapido e completo sull'animale sospeso. Tutte le parti della carcassa e delle frattaglie degli animali macellati, compreso il sangue sono sottoposti ad accurato esame al fine di evidenziare i segni che potrebbero deporre per la loro idoneità al consumo.

Nel caso in cui non sia stata eseguita la visita dalla ASL Roma 5, l'allevatore provvederà a riferire qualsiasi anomalia al servizio Tutela e Igiene A.O.A di ASL Roma5, evitandone il consumo prima che siano state ispezionate e ritenute idonee al consumo umano. Tale ispezione viene considerata AD HOC ed è quindi soggetta a pagamento di tariffa a carico del privato

Tutti i detentori che intendono macellare a livello domestico animali della specie suina, bovina, ovi-caprina devono inviare apposita domanda (allegato B) al servizio Tutela e igiene A.O.A. di ASL Roma 5 con allegata la Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà (Allegato A)
Di seguito i quantitativi massimi annui consentiti per nucleo familiare:

SPECIE	N. CAPI/ANNO PER NUCLEO FAMILIARE A DOMICILIO
SUIDI	4 CAPI ADULTI
BOVINI	2 VITELLI/ANNUTOLI (<12 MESI)
OVICAPRINI	6 CAPI < 8 MESI AI QUALI NON DEVE ESSERE SPUNTATO ALCUN INCISIVO PERMANENTE
POLLAME, LAGOMORFI E PICCOLA SELVAGGINA	FINO A 500

6) Macellazione dei suini

La macellazione a domicilio dei suini per consumo domestico privato è consentita ai soli soggetti che, ai sensi del Decreto Legislativo 200/2010, siano registrati in BDN come “allevamento da ingrasso o da riproduzione” o “allevamento familiare” e abbiano allevato l’animale almeno nei 30 giorni precedenti la macellazione o dalla nascita.

L’allevamento “familiare” (come definito nell’allegato I del D.Lgs 200/2010, attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all’identificazione e alla registrazione dei suini) è un allevamento da ingrasso che detiene fino ad un massimo di 4 animali, destinati all’autoconsumo e non a scopo commerciale, che non movimentano animali verso altri allevamenti. Pertanto, è esclusa ogni forma di commercializzazione o di movimentazione degli animali vivi verso altri allevamenti o cessione ad altri privati.

I soggetti privati che intendono acquistare l’animale vivo per autoconsumo devono rivolgersi per l’acquisto ad un allevamento da ingrasso o da riproduzione e, per la macellazione, ad un macello riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/04.

In relazione alle attuali indicazioni regionali, si può effettuare la macellazione per consumo domestico privato, a domicilio o presso un impianto riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004, fino ad un numero massimo di n. 4 (quattro) suini per nucleo familiare. La macellazione a

domicilio è consentita presso:

- un allevamento con orientamento produttivo “familiare” che può detenere fino ad un massimo di n. 4 (quattro) capi destinabili all’autoconsumo che non possono essere commercializzati, né movimentati verso altri allevamenti, né tanto meno ceduti a privati per la macellazione domiciliare per consumo domestico privato. In questo caso bisogna sempre procedere all’effettuazione dell’esame trichinoscopico;
- un allevamento con orientamento produttivo “produzione da ingrasso”. Nel caso in cui l’allevamento non fosse accreditato per la Trichinella occorre procedere all’effettuazione dell’esame trichinoscopico;
- un allevamento con orientamento produttivo “da riproduzione”. Nel caso in cui l’allevamento non fosse accreditato per la Trichinella occorre procedere all’effettuazione dell’esame trichinoscopico;

e alle seguenti condizioni:

- previa comunicazione al Servizio Veterinario competente per territorio (con almeno 7 giorni lavorativi di anticipo) del luogo e della data della macellazione utilizzando idonea modulistica all’uopo predisposta ed allegata;
- le aziende, anche quelle che allevano un solo suino al fine della macellazione per consumo domestico privato, devono sempre essere registrate in BDN (come previsto dalla nota DGSAF prot. n. 23162 del 04/09/2019 emanata con l’intento di controllare l’eventuale introduzione in Italia della PSA);
- la macellazione per autoconsumo in azienda va sempre inserita in BDN da parte dell’allevatore o suo delegato, passando dalla sezione “Registro di stalla - morte/macellazione in azienda – inserimento – causale – macellazione per autoconsumo”, possibilmente prima dell’esito dell’esame trichinoscopico e comunque non oltre 7 giorni dalla macellazione;
- è vietata la commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali per consumo domestico privato (ad esempio gli agriturismi non possono commercializzare, cedere o somministrare ai clienti i prodotti che derivano da questo tipo di macellazione).

La macellazione domestica di suini è consentita nel solo ed esclusivamente nel periodo compreso tra il 15 novembre e il 15 marzo a meno che i Detentori degli animali non dimostrino di possedere idonee dotazioni frigorifere.

È fatto divieto di consumare qualsiasi parte dell’animale, con esclusione del sangue e del fegato, prima dell’esito favorevole dell’analisi per la ricerca della Trichinella. Tuttavia, nel frattempo, le carni possono essere lavorate.

La macellazione per consumo domestico privato dei suidi selvatici allevati (cinghiali) deve seguire la stessa procedura dei suini domestici.

Resta inteso che, anche qualora l'ASL abbia optato per il controllo a campione, il Privato può richiedere la visita ante mortem e l'ispezione delle carni come prestazione a pagamento.

7) macellazione degli Ovi-caprini

La macellazione familiare a domicilio è riservata esclusivamente agli allevatori di ovi-caprini registrati nell'anagrafe zootecnica che abbiano allevato gli animali per almeno i 30 giorni precedenti la macellazione o dalla nascita.

I soggetti privati che intendono acquistare l'animale vivo per consumo domestico privato devono rivolgersi per l'acquisto ad un allevamento registrato in anagrafe zootecnica e, per la macellazione, ad uno stabilimento di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/04.

È consentita la macellazione a domicilio di un massimo di n. 6 (sei) ovi-caprini totali di età inferiore ai 8 mesi ai quali non deve essere ancora spuntato alcun incisivo permanente, per nucleo familiare, nel corso dell'anno, dando la preferenza ai periodi in cui la temperatura esterna consente il contenimento dei rischi microbiologici (periodo compreso tra il 15 novembre e il 15 marzo).

Nel caso in cui il detentore dimostrasse di possedere apparecchiature frigorifere, il Servizio veterinario può autorizzare la macellazione degli ovi-caprini anche in periodi diversi dell'anno.

È IN OGNI CASO VIETATA LA MACELLAZIONE RITUALE, così come previsto dal comma 4 dell'articolo 4 del Reg. CE 1099/2009, la quale deve essere condotta presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004, come tra l'altro indicato nella nota DGISAN prot. n. 39812-P del 11/11/2020.

Coloro che intendono macellare gli ovi-caprini a domicilio dovranno informarne il Servizio veterinario territorialmente competente con almeno 7 giorni lavorativi di anticipo, utilizzando la modulistica all'uopo predisposta, precisando luogo e orario della macellazione.

L'avvenuta macellazione va registrata entro 7 giorni in BDN da parte dell'allevatore o suo delegato, passando dalla sezione "Registro di stalla - morte/macellazione in azienda - inserimento".

8) Macellazione dei bovini

La macellazione familiare a domicilio è riservata esclusivamente agli allevatori di bovini registrati nell'anagrafe zootecnica che abbiano allevato gli animali per almeno i 30 giorni precedenti la macellazione o dalla nascita.

I soggetti privati che intendono acquistare l'animale vivo per consumo domestico privato devono rivolgersi per l'acquisto ad un allevamento registrato in anagrafe zootecnica e, per la macellazione, ad uno stabilimento di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/04.

È consentita la macellazione a domicilio di un massimo di n. 2 (due) vitelli/ annutoli totali di età inferiore ai 12, per nucleo familiare, nel corso dell'anno, dando la preferenza ai periodi in cui la temperatura esterna consente il contenimento dei rischi microbiologici (periodo novembre-marzo).

Nel caso in cui il detentore dimostrasse di possedere apparecchiature frigorifere che possano mantenere alla temperatura di refrigerazione il Servizio veterinario può autorizzare la macellazione dei bovini anche in periodi diversi dell'anno.

È IN OGNI CASO VIETATA LA MACELLAZIONE RITUALE, così come previsto dal comma 4 dell'articolo 4 del Reg. CE 1099/2009, la quale deve essere condotta presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004, come tra l'altro indicato nella nota DGISAN prot. n. 39812-P del 11/11/2020.

Coloro che intendono macellare i bovini a domicilio dovranno informarne il Servizio veterinario territorialmente competente con almeno 7 giorni lavorativi di anticipo, utilizzando la modulistica all'uopo predisposta, precisando luogo e orario della macellazione. L'avvenuta macellazione va registrata entro 7 giorni in BDN da parte dell'allevatore o suo delegato, passando dalla sezione "Registro di stalla" - morte/macellazione in azienda – inserimento.

9) INDICAZIONI INERENTI IL BENESSERE ANIMALE DURANTE LA MACELLAZIONE FAMILIARE DEI BOVINI SUINI E DEGLI OVI-CAPRINI A DOMICILIO

L'abbattimento deve avvenire nel rispetto delle norme in materia di protezione degli animali alla macellazione, previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo. Sono pertanto vietate modalità di macellazione che non prevedano lo stordimento degli animali (nello specifico di bovini e ovi-caprini nelle macellazioni rituali), le quali ai sensi dell'art. 4, comma 4 del Reg. CE 1099/2009 sono da effettuarsi esclusivamente presso un impianto di macellazione riconosciuto (*"Le disposizioni di cui al paragrafo 1 non si applicano agli animali sottoposti a particolari metodi di macellazione prescritti da riti religiosi, a condizione che la macellazione abbia luogo in un macello"*).

Alla macellazione dei bovini, suini e degli ovi-caprini e alle operazioni correlate effettuate dal

loro proprietario, o da una persona sotto la responsabilità ed il controllo del proprietario, ai fini di consumo domestico privato, si applicano le seguenti indicazioni (vedi art. 10 del Reg. CE 1099/2009):

- durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili;
- gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo, applicato esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenze. La perdita di coscienza e di sensibilità è mantenuta fino alla morte dell'animale;
- solo per i suidi allevati allo stato brado è possibile prevedere lo stordimento mediante l'utilizzo di arma a proiettile libero da parte di cacciatore formato;
- vietati i seguenti metodi di immobilizzazione:
 - a) sospendere o sollevare gli animali coscienti;
 - b) stringere meccanicamente o legare gli arti o le zampe dell'animale;
 - c) recidere il midollo spinale, per esempio per mezzo di un pugnale o di una daga;
 - d) utilizzare scariche elettriche per immobilizzare l'animale che non stordiscano o lo uccidano in circostanze controllate, in particolare corrente elettrica che non sia applicata intorno al cervello.

È vietato:

- e) percuotere o dare calci agli animali;
- f) comprimere qualsiasi parte particolarmente sensibile del corpo in modo tale da causare loro dolore o sofferenze evitabili;
- g) sollevare o trascinare gli animali per la testa, il vello, le orecchie, le corna, le zampe, la coda o manipolare gli animali in una maniera che causi loro dolori o sofferenze;
- h) usare pungoli o altri strumenti con estremità aguzze;
 - torcere, schiacciare o spezzare le code degli animali o afferrare gli occhi di qualsiasi animale. Gli animali che non sono in grado di camminare non devono essere trascinati fino al luogo di macellazione, ma abbattuti sul posto.
 - Nel caso in cui una persona sia responsabile dello stordimento, dell'agganciamento, della sospensione e del dissanguamento degli animali, tali operazioni devono essere

eseguite consecutivamente su un solo animale prima di passare a un altro animale.

- Lo stordimento deve essere seguito il più rapidamente possibile dalla recisione sistematica di entrambe le carotidi o dei vasi sanguigni da cui esse si dipartono, che deve avvenire in modo rapido e completo, possibilmente sull'animale sospeso.
- L'ulteriore preparazione o scuoiatura è eseguita soltanto dopo aver verificato l'assenza di segni di vita nell'animale.

Tutte le parti della carcassa e le frattaglie degli animali macellati, compreso il sangue, sono sottoposte ad accurato esame al fine di evidenziare i segni che potrebbero deporre per la loro idoneità al consumo.

Qualsiasi anomalia rilevata deve essere prontamente riportata al Servizio Veterinario competente per territorio mettendo a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell'animale macellato, evitandone il consumo prima che il veterinario ufficiale le abbia ispezionate ritenendole idonee al consumo umano.

È importante che le operazioni di macellazione e trasformazione delle carni vengano effettuate garantendo i requisiti minimi di igienicità.

I sottoprodotti di origine animale derivanti dalla macellazione domiciliare degli ungulati, in funzione dei quantitativi prodotti valutati di caso in caso, possono essere smaltiti ai sensi del Reg. CE 1069/09 mediante conferimento a Ditta specializzata nel caso nei bovini, o stante la modica quantità, mediante interrimento nel terreno agricolo di proprietà dell'allevatore o mediante compostaggio domestico nel caso dei suini e dei ovi-caprini. Inoltre è opportuno avere cura che gli scarti di lavorazione non siano dispersi nell'ambiente al fine di evitarne il consumo da parte di animali domestici oppure animali selvatici e nel rispetto del divieto di alimentazione dei cinghiali.

10) Macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata

La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o allevamento dei conigli, dei volatili da cortile e della piccola selvaggina allevata, non è subordinata ad autorizzazione né a comunicazione all'ASL tuttavia, in ottemperanza al Reg CE 1099/2009, al fine di garantire la tutela degli animali nella fase di abbattimento è possibile eseguire esclusivamente la dislocazione manuale delle vertebre cervicali per i volatili di peso inferiore ai 3 Kg, e la dislocazione meccanica delle vertebre cervicali ed il colpo di percussione alla testa per i soggetti di peso non superiore ai 5 Kg e su un numero di soggetti non superiore a 70 capi al giorno per ogni operatore.

11) PROTOCOLLO OPERATIVO DI ASL ROMA 5

- Censimento degli addetti alla macellazione in tutti i Distretti di Asl Roma 5;
- Progettazione del corso di Formazione degli addetti che procederanno alla macellazione domestica ad uso privato;
- comunicazione dell'attività di macellazione, di persona, presso gli Uffici del Servizio veterinario preposto per Distretto con almeno 7 giorni lavorativi di anticipo (da protocollare/ registrare). Tale comunicazione è imprescindibile e ha anche lo scopo di garantire la rintracciabilità delle carni durante eventuali spostamenti dal luogo ove è avvenuta la macellazione. Nei 7 giorni che precedono la macellazione, i Dirigenti veterinari, tramite la Piattaforma Vet-Info su cui tutti i suddetti Dirigenti sono accreditati, devono verificare la posizione dell'allevamento, dell'allevatore e l'identità degli animali da macellare (identificati tramite boli e marche auricolari secondo quanto previsto dalla Determinazione n. G01725 del 21 febbraio 2020);
- Il Servizio veterinario, ricevuta la comunicazione dal proprietario degli animali in merito all'intenzione di procedere alla macellazione a domicilio per uso familiare (fac simile in allegato) e verificata la completezza dei dati ricevuti (verifica anagrafica su Vet-info) provvederà ad organizzare e pianificare la visita ispettiva durante la quale, il veterinario ufficiale effettuerà le seguenti attività:
 - Verifica delle condizioni di salute e di benessere degli animali,
 - Protezione all'abbattimento,
 - Igiene della macellazione,
 - Corretto uso dei farmaci (verificato tramite la Dichiarazione sostitutiva di notorietà- Allegato A);
 - Esame post mortem della carcassa e della corata;
 - Nel caso dei suini prelievo di un campione di diaframma per la ricerca di trichinella;
 - Smaltimento dei sottoprodotti;
 - Ritiro e smaltimento dei boli/ marche auricolari (nel caso in cui non fosse prevista la visita ispettiva, boli e/o marchi auricolari verranno consegnati dal Detentore ai Servizi veterinari del distretto di appartenenza);
 - Una volta ultimata l'iter procedurale, il Dirigente veterinario compilerà un registro istituito per ogni distretto valido per la rendicontazione delle macellazioni speciali d'urgenza e per le macellazioni ad uso familiare

L'attività ispettiva su bovini e ovi caprini, almeno per il primo anno, riguarderà tutte le prime

richieste di macellazione pervenute al Servizio veterinario. Dopo di che, i sopralluoghi verranno effettuati in ragione di almeno il 10% delle richieste pervenute.

Nel caso dei suidi, l'attività ispettiva riguarderà almeno il 10% delle richieste pervenute a questo Servizio.

Ogni Distretto appartenente al Servizio scrivente, stabilirà, comunicandolo ai comuni di propria pertinenza, in quali e quanti giorni autorizzare la Macellazione domestica che in linea di massima non dovranno essere più di due, al fine di non inficiare le restanti attività.

12) Ricerca di trichina

Nel caso in cui il Veterinario Ufficiale effettui la visita ispettiva, sarà lui stesso a campionare parte del muscolo di diaframma occupandosi anche del trasporto ma verificando il versamento che il detentore avrà effettuato a beneficio dell'istituto zooprofilattico che analizzerà il campione per la ricerca di Trichina.

Nel caso in cui invece la macellazione del suino domestico non fosse oggetto di verifica, ogni lunedì sarà aperto al pubblico uno sportello presso il servizio veterinario di ogni distretto che, dopo aver verificato il pagamento del suddetto bollettino, accetterà i campioni e si occuperà del loro trasporto presso l'Istituto zooprofilattico di Roma.

Al fine di consentire il controllo delle carni per la trichinella e relativa rendicontazione annuale (vet-info), si riporta di seguito la procedura pre-accettazione SIEV, da seguire nel caso dei prelievi eseguiti dal veterinario della ASL:

Effettuare il login sul sito <https://sie.v.izslt.it/>:

A) Voce di menù: Macellazione > Inserimento > Gruppo (anche se la macellazione riguarda un singolo animale).

a. Stabilimento di macellazione (le voci sono già filtrate in base alla ASL di competenza dell'utente connesso). Selezionare una voce "**MACELLAZIONE DOMICILIARE ...**" (se suddivise in distretti, selezionare quella di competenza).

b. Compilare campi della form (**le voci in rosso sono obbligatorie**); tra le voci in nero ma comunque obbligatorie per le macellazioni domiciliari, compilare **AZIENDA DI PROVENIENZA/INGRASSO** (se proveniente dall'Italia) e **VETERINARIO** (sotto la voce "Visita

postmortem”). Assicurarsi che alla voce “**Prelievo trichinella**” la selezione sia su **SI. Verranno, automaticamente, generati tanti campioni quanto è il n. dei capi specificati nella registrazione della macellazione.**

c. SALVA

B) Voce di menù: Macellazioni > Campioni > Invio. Specificare: **Stabilimento di macellazione** (Macellazione Domiciliare o ATC); Motivo: **CONTROLLO TRICHINELLA**; Specie: **SUIDI**; **Data di macellazione** (periodo in cui sono stati macellati gli animali oggetto dell’invio dei campioni di trichinella). RICERCA. Selezionare il nome del veterinario che ha effettuato il prelievo. Automaticamente compare la lista dei campioni da inviare. SALVA E STAMPA MODELLO ACCOMPAGNAMENTO Stampare la scheda di accompagnamento dei campioni con il **SERVIZIO DIAGNOSI** associato. **Per ricercare il verbale successivamente, voce di menù: Macellazioni > Campioni > Esiti OnLine.** Gli esami trichinoscopici relativi alla macellazione a domicilio dei suini devono essere sistematicamente inseriti su Vetinfo da parte del Servizio veterinario nella sezione Suini – Controlli – Esame trichinoscopico – Prelievo – Inserimento – Aziende/Privati.

13) spese

Il pagamento degli oneri relativi alle spese di ispezione veterinaria è a carico del richiedente solo per coloro che ne hanno fatta specifica richiesta, secondo quanto stabilito dal tariffario regionale.

Al contrario le spese per l’analisi di laboratorio finalizzata alla ricerca di Trichinella sarà sempre a carico del detentore.

Nel caso in cui non sia stata eseguita la visita dalla ASL, l’allevatore provvederà a riferire qualsiasi anomalia rilevata al Servizio Veterinario competente per territorio, mettendo a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell’animale macellato, evitandone il consumo prima che siano state ispezionate e ritenute idonee al consumo umano. Tale ispezione viene considerata ad hoc ed è soggetta a pagamento di tariffa a carico del privato.

14) Formazione

In applicazione del piano della Prevenzione 2020-2025 ed in un'ottica di One Health, Asl Roma5 provvederà ad organizzare attività formative per allevatori e macellatori sugli aspetti normativi relativi alla macellazione e protezione all'abbattimento degli animali, sulle misure igienico-sanitarie da adottare e sulle principali lezioni anatomo-patologiche riscontrabili nelle diverse specie all'atto della macellazione, sul corretto smaltimento dei sottoprodotti e sulla corretta lavorazione e conservazione delle carni, attività divulgativa finalizzata alla prevenzione di zoonosi e malattie a trasmissione alimentare (MTA).

La formazione diventa quindi requisito imprescindibile per tutti coloro che vogliono effettuare la macellazione domestica di ungulati

15) Elenco Allegati

- a) Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà;**
- b) Fac simile richiesta di macellazione a domicilio;**
- c) Modulo riconsegna boli, marche auricolari.**

Articolo I. DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETÀ (art. 47 T.U. – D.P.R. n. 445 del 28/12/2000)

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il
_____ residente in _____ via _____
codice fiscale _____ telefono _____
cell _____ email _____ consapevole
che in caso di mendaci dichiarazioni il DPR 445/2000 prevede sanzioni penali e decadenza dai benefici (art. 76 e 75) e informato/a che i dati forniti saranno utilizzati ai sensi del D.Lgs 196/2003

Articolo II. DICHIARA CHE

il giorno _____ c/o l'allevamento codice aziendale n. _____ sito nel Comune di _____
~~_____ sarà/saranno macellato/i per consumo domestico privato n. capo/i della specie~~ BOVINI * OVINA**
 CAPRINA** SUINA CINGHIALE ALLEVATO Marca auricolare/Codice identificativo _____

* capi < 12 mesi

** capi < 8 mesi ai quali non deve essere ancora spuntato alcun incisivo permanente

Le carni ottenute dalla macellazione saranno depositate nel frigorifero presso il domicilio sopra indicato.

Al riguardo il sottoscritto si impegna ad utilizzare tutte le carni ottenute dalla macellazione, oggetto della presente dichiarazione (Kg presunti), nel rispetto ed esclusivo ambito familiare, e ad accettare, anche presso il proprio domicilio, i controlli rivolti a verificare eventuali abusi commerciali. Dichiaro inoltre di rispettare le seguenti indicazioni:

- di trasmettere al Servizio Veterinario la presente comunicazione con un anticipo di 7 giorni lavorativi;
- di aver allevato i presenti animali dalla nascita o almeno nei 30 giorni precedenti la macellazione;
- di verificare il buono stato di salute degli animali e, qualora dovessero esservi sospetti di malattia, di non effettuare la macellazione e richiedere visita sanitaria;
- di non aver eseguito trattamenti medicamentosi / di aver rispettato i tempi di sospensione previsti;
- di rispettare il benessere animale, in particolare di procedere alla macellazione previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo da parte di una persona che abbia un adeguato livello di competenza (Reg. CE 1099/2009);
- di garantire che le operazioni di macellazione e trasformazione delle carni vengano effettuate in luoghi idonei e nel rispetto dei requisiti minimi di igiene;
- di possedere idonee strutture frigorifere nei casi in cui si scelga di macellare bovini, ovini adulti, caprini adulti e suini in un periodo dell'anno che non sia compreso tra novembre e marzo;
- di smaltire gli scarti di lavorazione (sottoprodotti) come rifiuti organici, senza disperderli nell'ambiente;
- di impegnarsi a non commercializzare le carni e i prodotti ottenuti, destinandoli esclusivamente al consumo all'interno del proprio nucleo familiare;
- di impegnarsi a registrare in BDN la presente movimentazione per macellazione a domicilio entro 7 giorni;
- di non procedere alla macellazione di più di n. 2 bovini di età < 12 mesi/anno, n. 4 capi suini/anno e n. 6 capi ovi-caprini di età < 8 mesi/anno per il consumo domestico privato.
- Le carcasse, le frattaglie ed il sangue saranno sottoposti ad accurato esame al fine di evidenziare segni che potrebbero deporre per la loro inidoneità al consumo. Qualsiasi anomalia verrà prontamente riportata al competente Servizio Veterinario.
- Da tutti i SUINI macellati verrà prelevata una porzione di diaframma pari ad almeno 50 g destinata alla ricerca di Trichinella.

Sarà cura del Servizio veterinario comunicare gli esiti dell'analisi.

Sono consapevole che è fatto divieto di consumare qualsiasi parte dell'animale, con esclusione del sangue e del fegato, prima dell'esito favorevole dell'analisi per la ricerca di Trichinella.

Il sottoscritto richiede la Visita Ispettiva da parte del Veterinario Ufficiale (il pagamento spese di ispezione veterinaria a carico del richiedente)

Luogo e data _____

Firma

Ai sensi dell'art.38 del D.P.R. del 28/12/2000, n.445 la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta e presentata all'ufficio competente, unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore. È ammessa la presentazione anche per via telematica o a mezzo posta.

INFORMATIVA SULLA PRIVACY

(D. Lgs. 10 agosto 2018, n. 101 e dell'art. 13 del Reg. UE n. 2016/679)

Finalità del trattamento. I dati personali saranno utilizzati dagli uffici nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

Modalità del trattamento. I dati saranno trattati dagli incaricati sia con strumenti cartacei sia con strumenti informatici a disposizione degli uffici. *Ambito di comunicazione.* I dati potranno essere comunicati a terzi nei casi previsti della Legge 7 agosto 1990, n. 241 ("Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi") ove applicabile, e in caso di controlli sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa").

Diritti. L'interessato può in ogni momento esercitare i diritti di accesso, di rettifica, di aggiornamento e di integrazione dei dati come previsto dall'art. 7 del D.lgs 196/2003. Per esercitare tali diritti tutte le richieste devono essere rivolte all'ASL. *Titolare del trattamento:* ASL competente per territorio

Io sottoscritto/a dichiaro di aver letto l'informativa sul trattamento dei dati personali.

Luogo e data _____

Firma _____

(FAC- SIMILE RICHIESTA MACELLAZIONE A DOMICILIO)

SERVIZIO VETERINARIO ASL _____
- Area Funzionale B -

Oggetto: Comunicazione macellazione a domicilio per il consumo domestico privato.

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il
____/____/____ residente in _____ (____)
Via/Piazza _____ n. _____
TELEFONO _____ CELL. _____ e-mail
_____ PEC _____ ai sensi del D. L.vo 27/2021

COMUNICA CHE

il giorno _____ alle ore _____ c/o l'allevamento codice aziendale n. _____
sito nel Comune di _____ In località
_____ Via _____ sarà/saranno macellato/i per
consumo domestico privato n. _____ capo/i della specie BOVINI* OVINA** CAPRINA** SUINA
CINGHIALE ALLEVATO Marca auricolare/Codice identificativo

* capi < 12 mesi

** capi < 8 mesi ai quali non deve essere ancora spuntato alcun incisivo permanente

Allega alla presente :

- dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà
- fotocopia del proprio documento d'identità
- ricevuta di avvenuto pagamento
- copia del modello 4

Data _____

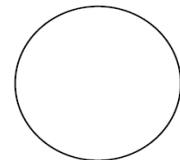
In fede



(Spazio riservato al Veterinario incaricato)

ESITO ISPEZIONE DELLE CARNI: FAVOREVOLE / SFAVOREVOLE

*RICERCA TRICHINELLA SPP. IN CORSO (N.B.: Prima dell'esito negativo della ricerca della Trichinella Spp.- da
acquisire presso la direzione del Servizio Veterinario Area B tel: xxxxxxxx - le carni possono essere consumate
esclusivamente previa accurata cottura).*

DATA ____/____/____ - FIRMA _____



 <p>SISTEMA SANITARIO REGIONALE ASL ROMA 5</p>	<p>Dipartimento di Prevenzione</p> <p>UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A.</p>	 <p>REGIONE LAZIO</p>
---	--	--

Modulo di riconsegna bolli / marche auricolari

Io sottoscritto _____,
 allevatore/ detentore dell'allevamento identificato con cod. aziendale ____/____/____ in via
 _____ nel comune di _____

riconsegno

n° _____ marche auricolari e bolli per l'identificazione degli animali della specie bovina e ovi-
 caprina macellati il _____

Boli	Marca auricolare

Colore: giallo salmone

Luogo di consegna: presso l'azienda presso i Servizi Veterinari

data _____

 (firma del proprietario/detentore)

REGISTRO ATTIVITA' DI M.S.U. (Macellazione Speciale D'Urgenza) E DI M.U.F. (Macellazione Uso Familiare)

DISTRETTO DI _____

Data _____

N°	Codice Azienda	Indirizzo/Paese	Specie	Dirigente Veterinario	Esito	Dl.vo 32	M.S.U.–M.U.F.	Note

Rev. 0.1 del 01/03/2022

Responsabile “ _____ ”

Dott. _____

Responsabile U.O.C. Tutela Igienico Sanitari A.O.A.

Dott. Giuseppe Muratore
