



## COMUNE DI CERCEPICCOLA

Ordinanza n. 12/2020

“Macellazione domiciliare dei suini per uso privato”.

### IL SINDACO

**Vista** la nota prot. 123677 del 11-12-2020, trasmessa dal Dott. Angelo NIRO, Direttore della U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale della ASReM, contenente proposta di adozione di provvedimento comunale per la macellazione di suini per uso privato.

**Ritenuto** di dover aderire a tale richiesta per ragioni inerenti la tutela della salute ed igiene pubblica, adottando i provvedimenti conseguenti meglio specificati nel dispositivo;

#### VISTI:

il Regolamento CE/853/2004 che in merito prevede: *Il presente regolamento non si applica: a) alla produzione primaria per uso domestico privato; b) alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;*

la Nota del Ministero della Salute prot. n. 20151 del 24.05.2006

la Nota del Ministero della Salute prot. n. 0000150 -P- del 04/01/2019

la Nota del Ministero della Salute prot. n. 0039812 -P- del 11/11/2020

**Considerato** che le macellazioni a domicilio - per consuetudine - si svolgono con la presenza di più persone anche non appartenenti allo stesso nucleo familiare si ritiene necessario fornire le raccomandazioni specifiche per il contenimento e la gestione dell'emergenza da COVID-2019.

**Visto** l'art. 50, c. 4, D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267; Tutto ciò premesso,

### AVVISA

Che, stante l'emergenza da Covid-19 che impone di ridurre al minimo i contatti tra persone, è raccomandato ai possessori di suini da macellare per autoconsumo di verificare la possibilità di effettuare la stessa presso mattatoi riconosciuti;

in caso di difficoltà e fino ad esaurimento dell'esigenza stagionale (15 Marzo 2020), è consentito macellare a domicilio fino a 4 suini sempre per autoconsumo (del proprio nucleo familiare) a condizione che **il proprietario comunichi al Servizio Veterinario con almeno 72 ore di anticipo telefonando (evitando la presenza negli uffici) ai seguenti numeri:**

#### Punti accesso richieste

| Sede       | Telefono                                                 | Orario                                                |
|------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Campobasso | 0874 409990                                              | dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 12,00   |
|            |                                                          | Lunedì dalle 15 alle 17                               |
| Bojano     | 0874752337 - 0874752301                                  | Martedì e venerdì dalle ore 12,00 alle ore 13,30      |
| Riccia     | 0874 714325                                              | dal martedì al venerdì dalle ore 11,00 alle ore 13,00 |
|            |                                                          | Lunedì dalle 15 alle 17                               |
| Trivento   | 0874 409990                                              | dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 12,00   |
|            |                                                          | Lunedì dalle 15 alle 17                               |
| Termoli    | 0875 717646                                              | dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 12,00   |
| Agnone     | 0865 722231                                              | dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 12,00   |
| Isernia    | 0865/442570 - 0865/442602 -<br>0865/442630 - 0865/442897 | dal martedì al venerdì dalle ore 12,00 alle ore 13,00 |

La macellazione a domicilio è subordinata all'osservanza, da parte dell'interessato, delle **condizioni vincolanti riportate di seguito pertanto:**

## ORDINA

- gli animali dovranno essere macellati nel rispetto delle norme che disciplinano il benessere relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento e nello specifico da personale esperto, proprietario o da altra persona sotto la responsabilità ed il controllo dello stesso, con l'utilizzo d'idonei mezzi di stordimento (pistola a proiettile captivo);
- all'abbattimento deve seguire l'immediata recisione dei grossi vasi sanguigni del collo; gli strumenti utilizzati e gli utensili devono essere conservati in buone condizioni d'igiene, lavati e disinfettati prima e dopo ogni macellazione.
- è consentita la macellazione fino a 4 suini per ogni nucleo familiare;
- è vietata la macellazione per conto terzi;
- è vietata la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dai suini macellati a domicilio e dei prodotti da esse derivati.

## RENDE NOTO

**Che la persona che procede alla macellazione dovrà richiedere, ai numeri suddetti, l'intervento ispettivo del veterinario ufficiale in tutte quelle situazioni in cui viene rilevata nell'animale vivo o macellato un quadro che non dovesse risultargli, per qualsiasi motivo, di assoluta e indubbia chiarezza e sicurezza**

**Gli interessati che VOGLIONO la visita veterinaria:** dovranno sottoporre a visita la carcassa e gli organi e versare mediante bollettino CCP n. 13179866 intestato a Dipartimento Unico di Prevenzione sono di € 16,00); la visita predetta NON è effettuata nei giorni festivi ed è concordata con il Servizio Veterinario.

**Che il 10% di suini macellati sarà sottoposto a visita sanitaria senza preavviso da parte del medico veterinario al fine di verificare la regolarità della procedura.**

Le contravvenzioni alle prescrizioni della presente Ordinanza sono punite con pene pecuniarie salvo le pene maggiori sancite dal C.P. e per i reati da esso previsti.

## MISURE PER LA PREVENZIONE DEL COVID-19

I proprietari degli animali che è necessario limitare la presenza di persone non conviventi alle stringenti necessità e comunque nei limiti imposti dalle disposizioni vigenti, adottando nel contempo le seguenti misure:

- in caso di febbre (oltre i 37.5°C) o altri sintomi influenzali vi è l'obbligo di rimanere al proprio domicilio e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- non possono partecipare alle operazioni di macellazione e lavorazione delle carni persone che negli ultimi 14 giorni hanno avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o che provengano da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS;
- il locale in cui si svolge la lavorazione delle carni deve essere frequentemente aerato, evitando per quanto possibile la formazione di vapore e di condensa;
- devono essere adottate precauzioni igieniche rendendo disponibili alle persone presenti idonei mezzi detergenti per le mani e raccomandando loro la frequente pulizia delle stesse con acqua e sapone;
- qualora l'attività imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative si raccomanda l'uso delle mascherine e di altri dispositivi di protezione.

Le contravvenzioni alle prescrizioni della presente Ordinanza sono punite con pene pecuniarie salvo le pene maggiori sancite dal C.P. e per i reati da esso previsti.

Cercepiccola, 14 dicembre 2020



Il SINDACO  
Michele Nardacchione