

ISTRUZIONI PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO

Il privato interessato (colui che intende effettuare la macellazione dei suini presso il proprio domicilio) deve:

1. Contattare il Servizio Veterinario, dalle 9 alle 12 dal lunedì al venerdì, ALMENO TRE GIORNI PRIMA DELLA MACELLAZIONE, ai seguenti numeri:
 - **Comuni del Camposampierese Vigonza e Vigodarzere**
Sede di Camposampiero - Centro De Rossignoli - Via Cao del Mondo – 049/9822198
 - **Comuni del Cittadellese**
Sede di Fontaniva - Via Giovanni Pascoli 1 – 049/9823106
 - **Comuni di Padova, cintura e Colli**
Sede di Padova via Frà Paolo Sarpi 76 - 049/5495233
Sede di Selvazzano Dentro - via Bressan 4 049/5497301
 - **Comuni del Piovese**
 - Sede di Piove di Sacco - via S. Rocco 4 - 049/9718027
 - **Comuni del Conselvano e Monselicese**
 - Sede di Conselve - via Vittorio Emanuele II 22 – 1° piano - 049/9598170
 - **Comuni dell'Estense**
Sede di Este via - S. Fermo 10 - 0429/618517
 - **Comuni del Montagnanese**
Sede di Montagnana - via Ospedale 1 - 0429/808615
2. In alternativa, scaricare dal sito dell'Az. ULSS 6 all'indirizzo: <https://www.aulss6.veneto.it/Servizio-di-igiene-della-produzione-trasformazione-commercializzazione-conservazione-e-trasporto-degli-alimenti-di-origine-animale> il modello di comunicazione previsto inviandolo, compilato, al Servizio Veterinario tramite la mail suiniadomicilio@aulss6.veneto.it, almeno 3 giorni prima della data prevista di macellazione. Sullo stesso modello deve essere specificata la eventuale richiesta di ispezione delle carni da parte del Veterinario dell'Az. ULSS (facoltativa);
3. Il modello può essere recapitato, nell'impossibilità di utilizzo di strumenti informatici, alle sedi territoriali soprariportate almeno 3 giorni prima della macellazione;

Il privato interessato deve rispettare le seguenti prescrizioni:

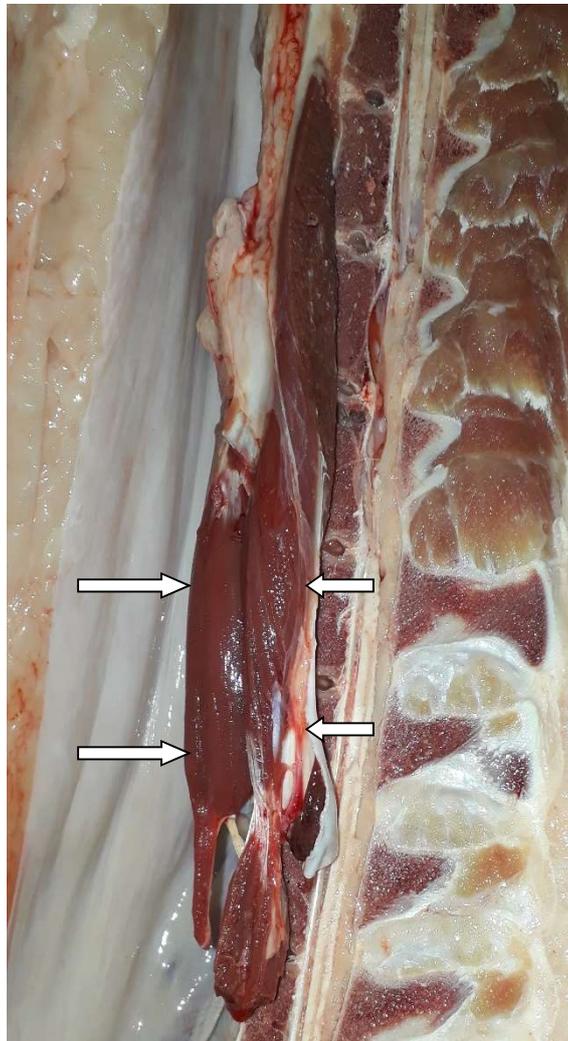
- stordire preventivamente i suini con pistola a proiettile captivo per dissanguarli successivamente;
- attuare le norme igieniche finalizzate ad una corretta macellazione e lavorazione delle carni;
- gli intestini devono essere svuotati dal loro contenuto in concimaia per il successivo utilizzo come budelli. Gli eventuali sottoprodotti che dovessero residuare devono essere smaltiti ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009 o in alternativa i sottoprodotti della macellazione possono essere sotterrati o infossati nella concimaia aziendale, ad una profondità tale da evitare che animali domestici o selvatici possano accedere a tale materiale;
- le carni dei suini macellati possono essere consumate previa completa cottura, attestata da modifica della colorazione delle carni, per i 10 giorni successivi al prelievo. Dopo tale periodo, in assenza di comunicazione contraria da parte dell'Az. ULSS, si possono consumare le carni lavorate senza cottura;

IMPORTANTE – si rammenta che in assenza della visita ispettiva veterinaria il privato interessato deve:

- Prelevare almeno 50 grammi di muscolo dai pilastri del diaframma e recapitarli alle sedi territoriali dei Servizi Veterinari dell’Azienda ULSS soprariportate entro 24 ore dall’avvenuta macellazione negli orari previsti. **SI RICORDA IN ASSENZA DI ESITO FAVOREVOLE DELL’ESAME PER LA RICERCA DELLA TRICHINA, TUTTI I PRODOTTI DERIVATI DALLA LAVORAZIONE DI DETTO ANIMALE SONO SOGGETTI A DISTRUZIONE E ANDRANNO SMALTITI COME SOTTOPRODOTTI CON SPESE A CARICO DEL PRIVATO INTERESSATO;**

Al privato interessato che abbia richiesto l’ispezione da parte del Veterinario dell’Az. ULSS verrà recapitata la fattura per un importo pari a euro 15 per il primo suino e euro 5 per il successivo nel caso di macellazione contemporanea di due suini.

INDIVIDUAZIONE DEI PILASTRI DEL DIAFRAMMA



ULTERIORI PRESCRIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA DURANTE LA MACELLAZIONE AI FINI DI ESCLUDERE LA DIFFUSIONE DELLA PESTE SUINA AFRICANA (PSA)

- Presso gli allevamenti “non familiari” di suini, non è consentito che alla macellazione al di fuori del macello per autoconsumo, sia presente personale diverso da quello che ordinariamente opera in allevamento.
- Qualora i suini da macellare siano due, la macellazione del secondo deve avvenire entro due settimane dalla macellazione del primo suino.
- Chi partecipa alla macellazione, norcino compreso, deve procedere al lavaggio e disinfezione dell'attrezzatura, strumentazione, abiti, calzature prima di recarsi presso altri allevamenti, in particolare presso quelli industriali.
- Durante le attività di macellazione e lavorazione delle carni è necessario escludere la presenza di animali domestici, ad esempio cani e gatti, che possano veicolare e diffondere il virus nell'ambiente.