



COMUNE DI SANTA MARIA DI SALA

- Provincia di Venezia -

S.U.A.P. - SERVIZIO COMMERCIO - ATTIVITA' PRODUTTIVE

Dirigente del Servizio:	Geom. Carlo Pajaro
Resp. del Procedimento:	Geom. Carlo Pajaro
Resp. dell'Istruttoria:	Dott. Carlo Maso

Prot. n. 0017320/2014

ORDINANZA N. 11/2014 DEL 04/11/2014

Oggetto: NORME PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO

IL SINDACO

Visto l'art. 13 del Regolamento sulla Vigilanza Sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20.12.1928, n. 3298;
Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 3710 del 20.11.2007 e sue modifiche ed integrazioni;
Vista la Legge Regionale del Veneto n. 41 del 19.12.2003;
Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 3888 del 31.12.2001 ad oggetto "Tariffario Unico Regionale delle prestazioni rese dai Settori, Presidi, Servizi delle Aziende U.L.S.S. del Veneto" e sue modifiche ed integrazioni;
Visto il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'Igiene dei prodotti alimentari;
Vista la proposta del Veterinario Dirigente del Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti dell'Azienda U.L.S.S. n. 13 pervenuta e registrata il 08.10.2014 con prot. n. 0015647/14;
Visto il D. Lgs. 267/2000;

ORDINA

- che la macellazione dei suini a domicilio sia limitata ad un massimo di due capi per nucleo familiare;
- che gli interessati almeno quarantotto ore prima della macellazione avanzino richiesta, anche telefonica, ai Servizi Veterinari dell'Azienda U.L.S.S. n. 13 che rilasceranno l'autorizzazione.

Gli interessati devono rivolgersi alla sede dei Servizi Veterinari di Mirano (tel. 041/5795651);

- che gli allevatori residenti nel territorio del Comune di Santa Maria di Sala che intendono macellare suini per consumo privato, debbano far sottoporre l'animale e le carni all'esame ispettivo per l'idoneità al consumo umano;
- che il personale addetto alla macellazione (norcino) debba essere munito di attestazione sostitutiva del libretto di idoneità sanitaria ai sensi dell'art. 14 della Legge 30.04.62, n. 283;
- che le attrezzature, gli utensili e i locali adibiti alla macellazione ed alla lavorazione delle carni, siano preventivamente lavati, disinfettati e mantenuti in perfette condizioni igienico-sanitarie;

VIETA

- la macellazione a domicilio di più di 2 suini per nucleo familiare;
 - la iugulazione degli animali se non sono stati preventivamente abbattuti con pistola a proiettile captivo, di cui tutti i norcini devono essere provvisti;
 - la macellazione dei suini nei giorni festivi e nelle ore notturne;
 - la macellazione di suini per conto terzi;
 - la commercializzazione delle carni dei suini macellati per uso privato;
 - la lavorazione delle carni prima che sia stata accertata la commestibilità delle stesse dal veterinario ispettore.
- L'attestazione di avvenuta visita sanitaria dovrà risultare da dichiarazione del veterinario ispettore su apposito modulo.
- I trasgressori saranno puniti a norma di Legge.
- La presente Ordinanza scade il 28 febbraio 2015.

L'Autorità Sanitaria Locale

IL SINDACO

Nicola Fragomeni

P.zza XXV Aprile, 1 - 30036 Santa Maria di Sala (VE)

Tel. 041.486788 - Fax 041.487379 - P.Iva 00625620273

www.comune-santamariadisala.it - e-mail: info@comune-santamariadisala.it

PEC: santamariadisala@cert.legalmail.it