

All.1

**ORARI E RECAPITI PER LA TRASMISSIONE DELLA COMUNICAZIONE DELLA MACELLAZIONE A DOMICILIO E CONSEGNA DEI CAMPIONI DI DIAFRAMMA PER LA RICERCA DI TRICHINELLA**

i cittadini interessati alla macellazione tradizionale dei suini a domicilio per il solo consumo domestico privato devono comunicarlo all'Azienda ULSS 2 Dipartimento di Prevenzione, Servizi Veterinari, con un congruo anticipo di almeno 72 ore rispetto all' inizio delle operazioni mediante l' invio del modulo allegato 3 compilato in ogni sua parte al seguente indirizzo mail:

[segveterinariotv@aulss2.veneto.it](mailto:segveterinariotv@aulss2.veneto.it)

**I campioni di trichinella possono essere recapitati:**

**per il Distretto di Treviso**

la sede del Dipartimento di Prevenzione, Servizi Veterinari - "La Madonnina" - in Strada Castellana, 2

le unità operative veterinarie di:

- Oderzo in via Manin, 46, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 9,
- Roncade in via San Rocco, 8, negli orari di apertura, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 9;

**per il Distretto di Pieve di Soligo:**

- la sede del Distretto Veterinario di Vazzola - Pza Vittorio Emanuele - Servizi Veterinari dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 10 ,30;
- l'Ufficio Veterinario distaccato di Farra di Soligo, Ufficio Veterinario presso il Mattatoio, dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 9,30;

**per il Distretto di Montebelluna:**

la sede di Asolo, via Forestuzzo, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 12.00;

**Il recapito del campione presso la sede dei servizi in via Castellana 2 a Treviso - "la Madonnina" – garantisce una risposta celere alla ricerca di trichinella negli altri casi l'esito sarà refertato compatibilmente con i tempi di consegna del campione.**

All. 2

**Macellazioni per autoconsumo al di fuori del macello. Misure di Biosicurezza ai fini della prevenzione della diffusione della PSA**

- 1) il personale che partecipa alla macellazione e lavorazione delle carni compreso il norcino, deve procedere a lavaggio e disinfezione di attrezzatura, strumentazione, abiti, calzature a conclusione dell'attività e non deve recarsi presso altri allevamenti suini senza aver prima provveduto a quanto indicato sopra;
- 2) nelle aziende "non familiari" (con più di due suini) non è consentita, durante le operazioni di macellazione animali e di lavorazione delle carni, la presenza di personale diverso, ad eccezione del norcino, da quello che ordinariamente opera in azienda; il norcino deve attenersi a quanto indicato al punto 1;
- 2) durante le operazioni di macellazione e lavorazione carni non devono essere presenti animali domestici (cani e gatti) al fine di prevenire l'eventuale diffusione del virus nell'ambiente;
- 3) lo smaltimento dei sottoprodotti deve avvenire in conformità alla normativa vigente o, in alternativa, i sottoprodotti derivati dalla macellazione familiare possono essere sotterrati o infossati nella concimaia a una profondità che non consenta agli animali domestici di prelevarli; tale misura potrà essere rivista in caso di variazione della situazione epidemiologica;
- 4) al fine di avere contezza esatta dell'anagrafe suina della provincia gli allevatori devono registrare i movimenti in banca dati nei tempi previsti; in caso di inottemperanza saranno applicate le sanzioni previste dalla normativa.
- 5) è vietata ogni forma di macellazione e lavorazione carni per conto terzi; i prodotti ottenuti non possono essere ceduti neppure gratuitamente a persone non appartenenti al nucleo familiare;
- 6) qualora i suini da macellare siano due e si preveda di macellarli in tempi diversi tra la prima e la seconda macellazione devono intercorrere al massimo 15 giorni.

All. 3

ALL'AZIENDA ULSS \_\_\_\_\_

OGGETTO: Comunicazione di macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato .

Il sottoscritto/a(cognome) \_\_\_\_\_ (nome) \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Codice fiscale n. \_\_\_\_\_

Registrato all'Anagrafe Insedimenti di Allevamento suino/ovino/caprino cod. IT \_\_\_\_\_

Recapito telefonico \_\_\_\_\_ mobile \_\_\_\_\_

Comunica che intende macellare il giorno \_\_\_\_\_ con inizio alle ore \_\_\_\_\_

numero \_\_\_\_\_ capi suini (*cancellare la voce non pertinente*) presso il proprio allevamento

in via: \_\_\_\_\_ numero civico \_\_\_\_\_ località \_\_\_\_\_

Dichiara:

1. che la tipologia di allevamento è: brado semibrado oppure con stabulazione controllata (*cancellare la voce non pertinente*);
2. le operazioni di macellazione saranno/non saranno svolte da persona formata/non formata;
- 3 che preleverà e recapiterà personalmente o tramite persona delegata un campione di muscolo del diaframma (50 grammi circa) di ciascun suino macellato, ai fini della ricerca della Trichinella, presso: \_\_\_\_\_ accompagnato dal modulo di cui all'allegato 4;
4. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell' AULSS eseguiranno una visita ispettiva nel caso di macellazione di suini allevati allo stato brado/semibrado;
5. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell' AULSS potranno effettuare controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni di salute degli animali, di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.
6. di aver preso visione delle disposizioni relative alla prevenzione della diffusione della PSA e di assicurare una puntuale osservazione delle stesse. **In particolare assicura che se l'azienda detiene più di due suini alla macellazione e lavorazione carni parteciperà solo ed esclusivamente personale ordinariamente impiegato in azienda, ad eccezione del norcino che dpvrà osservare scrupolosamente quanto indicato al punto 1 dell' All.2. Il secondo suino ad "uso familiare", se non macellato con il primo, deve essere macellato entro 15 giorni dal primo.**

Fatto a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

L'interessato (firma leggibile) \_\_\_\_\_

All. 4

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**SERVIZIO VETERINARIO - Area B: Igiene Degli Alimenti Di Origine Animale**

ALL'AZIENDA ULSS \_\_\_\_\_

ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI DI DIAFRAMMA A SEGUITO DI MACELLAZIONE PER  
CONSUMO DOMESTICO

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_

Cod. All. IT \_\_\_\_\_

Recapito telefonico \_\_\_\_\_ mobile \_\_\_\_\_

n. CAMPIONI (DA CONSEGNARE IDENTIFICATI SE LAVORATI SINGOLARMENTE)