

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 U.O.C. Servizio Igiene degli
 Alimenti di Origine Animale

MACELLAZIONE PER IL CONSUMO DOMESTICO AL DI FUORI DEL MACELLO

Gli allevatori che intendono macellare a domicilio i capi:

SPECIE	N.CAPI/ANNO PER NUCLEO FAMILIARE A DOMICILIO
suidi	4 capi adulti
bovidi	2 vitelli/annutoli (<12mesi)
ovicaprini	6 capi (<8 mesi ai quali non deve essere spuntato alcun incisivo permanente)
Pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata	Fino a 500

per il consumo del proprio nucleo familiare possono farlo nel periodo invernale.

Per non incorrere nel reato di macellazione clandestina, l'allevatore deve avvertire preventivamente il Servizio che invierà un veterinario ispettore a presenziare alla macellazione per verificare:

- l'assenza di sintomi riferibili a malattie trasmissibili;
- il rispetto delle disposizioni sul benessere degli animali durante la macellazione;
- l'assenza di trichine, tramite prelievo ed esame di laboratorio;
- l'idoneità al consumo umano delle carni;

Il veterinario ispettore rilascerà certificazione utile anche a dimostrare la destinazione dell'animale in carico.

Norme di riferimento:

- Regolamento (CE) n.853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- D.P.R. n. 317 del 30/04/1996 relativo all'identificazione e alla registrazione degli animali, circolare ministeriale applicativa n. 11 del 14/08/1996 e circolare regione Lazio n. 51 del 16/12/1996;

MODALITA' ED ORARI

Ufficio Competente (a cui inoltrare la richiesta)	Servizio igiene degli alimenti di origine animale Via dell'Imbrecciato 71b/73 – 00149 Roma
Documentazione da presentare	Al momento della richiesta l'allevatore dovrà fornire: <ul style="list-style-type: none"> • Dichiarazione d'origine dell'animale (Mod. 4 o registrazione nascita); • Codice aziendale, rilasciato a seguito della registrazione dell'azienda in anagrafe zootecnica e registro di stalla, se l'allevatore detiene più di un suino; • Attestazioni del pagamento delle tariffe per la ASL

Modalità di effettuazione	<p>L'allevatore, con almeno 7 giorni di anticipo, contatta telefonicamente l'ufficio competente con cui concorda la data prevista per la macellazione, in giornate lavorative.</p> <p>Secondo quanto concordato, il veterinario ispettore si reca sul posto ed effettua la visita ante-mortem e post-mortem ed esprime il giudizio sull'idoneità al consumo delle carni che resta però comunque condizionato all'accertamento trichinoscopico effettuato dal laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale su campione di parte del diaframma prelevato dall'animale macellato.</p> <p>Acquisito l'esito dall'Istituto Zooprofilattico, il veterinario ispettore comunica all'allevatore il giudizio sull'idoneità delle carni al consumo. Viene poi inviato anche all'allevatore copia dell'esito analitico.</p>
----------------------------------	--

Modalità di Presentazione della pratica	<p>Via e-mail: svet.igalimoa@aslroma3.it o pec: sicurezza.alimentare@pec.aslroma3.it e successivo accordo telefonico per eseguire l'ispezione.</p>
Informazioni	<p>Via e-mail: svet.igalimoa@aslroma3.it oppure Telefonicamente: 0656485872/73 dalle 08,00 alle 14,00</p>
Tariffa	<p>tariffa forfettaria (15 euro primo animale, 5 euro per ogni animale successivo al primo) più le spese per analisi di laboratorio per la ricerca di Trichinella Spp (8 euro per 1 animale, 16 euro per 2 animali, 19 euro dal terzo animale, nella stessa seduta di macellazione) da versare</p> <p>con bonifico bancario codice IBAN IT53X0100503266000000218000 intestato a: Azienda USL RM3 – Servizio di Tesoreria, indicando OBBLIGATORIAMENTE nella causale “SIAOA – 404030187”</p> <p>Si specifica che l'esame trichinoscopico viene effettuato solo per la specie suidi.</p>
Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • Intervento per ispezione su appuntamento. • Giudizio sull'idoneità delle carni al consumo entro 1 giorno dall'ispezione.