

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 - 049/8215233
Sede di Selvazzano Dentro - via Bressan 4 049/8217301
 - **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 - 049/9598211
 - **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;
- 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 il pagamento pari ad un importo pari a euro 35 per il primo suino e 43 nel caso di macellazione contemporanea di 2 suini.

INDIVIDUAZIONE DEI PILASTRI DEL DIAFRAMMA

