

COMUNE DI BORORE

Provincia di Nuoro

REGOLAMENTO

PER LA GESTIONE DEL MATTATOIO COMUNALE

Il presente regolamento:

E' stato deliberato dal Consiglio Comunale nella seduta del 15.05.2006 con atto n. 29

La delibera è stata affissa per 15 giorni e il regolamento ripubblicato in data per
ulteriori 15 giorni ai sensi dell'art.81, comma 6 dello Statuto Comunale.

E' entrato in vigore il giorno

Non essendo pervenuto alcun rilievo il presente regolamento è esecutivo a tutti gli effetti:

Borore,

IL SEGRETARIO COMUNALE

TITOLO I

DIREZIONE

Art. 1: Direzione Sanitaria del macello

La Direzione Sanitaria del macello è affidata al Veterinario incaricato dall'A.S.L. n° 3 competente per territorio. La stessa A.S.L. effettuerà i regolari controlli igienici sulle condizioni di produzione esistenti nello stabilimento, ai sensi del comma 1 dell'art. 15 (Autocontrollo D. Lgs. 286/1994).

Il Direttore Sanitario ha l'ufficio nei locali attigui e all'interno del macello e si assume le responsabilità del servizio che svolge.

Art. 2 Servizi sanitari

Il Direttore Sanitario provvede ad assicurare nell'orario preventivamente stabilito:

- a) il controllo del bestiame vivo da macello;
- b) l'ispezione sanitaria delle carni e dei visceri degli animali macellati;
- c) la sorveglianza igienico sanitaria del macello, prima, durante e dopo la macellazione;
- d) la vigilanza sul benessere degli animali avviati alla macellazione;
- e) dispone l'esecuzione della distruzione delle carni e dei visceri sequestrati;
- f) dispone l'osservanza dei sequestri cautelativi;
- g) vigila sul comportamento sanitario degli operai addetti alle operazioni di macellazione.

L'Amministrazione Comunale, attraverso i propri organi, sovrintende alla corretta gestione e funzionalità della struttura.

Art. 3 Aggiornamento registri

Il Direttore Sanitario dovrà disporre, avvalendosi di personale ausiliario, di personale amministrativo della ditta aggiudicataria della gestione:

- a) il registro di carico e scarico di tutti gli animali introdotti nel macello, nelle stalle di sosta o in osservazione, indicando il nome del proprietario, la data, l'ora ed il luogo di provenienza (Mod. 4), nonché il giorno e l'ora dell'uscita per macellazione, o morte in seguito a malattia o sinistro;
- b) il registro delle macellazioni, a madre e figlia, compilato secondo quanto prescritto dall'art. 17 del Regolamento di Vigilanza Sanitaria delle carni (R.D. 20.12.1928, n. 3298);
- c) registro dei sequestri e delle distruzioni;
- d) registro dell'idatidosi;
- e) registro dei campioni effettuati.

Art. 4 Custodia e uso dei bolli

Il Direttore Sanitario tiene la custodia dei bolli in cassetta porta valori ed è responsabile dei medesimi per la bollatura delle carni. Potrà essere incaricato personale tecnico ausiliario sanitario o personale dipendente della ditta gestore, che sotto la sorveglianza e responsabilità del Direttore Sanitario apporrà il relativo bollo nelle carni.

Art. 5
Rapporti tra Direzione Sanitaria e Amministrativa

Il Direttore Sanitario si mantiene in continuo contatto con il Direttore Amministrativo, e segnala le deficienze che dovessero verificarsi nelle attrezzature strumentali dello stabilimento di macellazione. Dispone i provvedimenti d'urgenza per gli animali infetti e per i sequestri di carni considerate nocive al consumo, in attesa dei provvedimenti dell'Autorità Sanitaria Locale.

Art. 6
Direzione amministrativa del macello

Il Direttore Amministrativo viene nominato con atto formale dalla ditta aggiudicataria del servizio di gestione.

Art. 7
Servizi amministrativi

Il Direttore Amministrativo deve assicurare il rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle ordinanze vigenti in materia, quelle del presente Regolamento e di tutte le ulteriori disposizioni che verranno emanate dal Servizio Veterinario, in applicazione di specifiche norme sanitarie.

In particolare ha i seguenti obblighi:

- a) tiene le chiavi del macello;
- b) vieta l'ingresso alle persone estranee al servizio;
- c) fa osservare gli orari fissati per le operazioni di macellazione;
- d) sorveglia i locali e tutti gli oggetti ed attrezzature esistenti nello stabilimento e tutto quanto viene introdotto o asportato dal macello, di ciò rispondendone direttamente;
- e) coadiuva il Direttore Sanitario nel mantenimento della disciplina;
- f) dispone le operazioni di pulizia degli uffici, delle stalle di sosta, dei vari reparti adibiti a macellazione, alla preparazione dei visceri, al deposito delle pelli, nonché delle attrezzature e delle pedane;
- g) dispone affinché durante le macellazioni sia mantenuta la perfetta pulizia dei locali ai fini della igienica lavorazione e preparazione delle carni;
- h) dispone il mantenimento scrupoloso delle condizioni igieniche dei locali e deposito frigorifero, ed in particolare vigila affinché le carni non subiscano manualità non igieniche;
- i) dispone la raccolta tempestiva dei residui di macellazione e di trasporto nella eventuale concimaia, inceneritore o stoccaggio per il ritiro;
- j) dispone la raccolta tempestiva ed il trasporto all'inceneritore o a ditta autorizzata al ritiro dei sequestri e del materiale specifico a rischio (MSR), subito dopo la fine delle operazioni della macellazione giornaliera;
- k) dispone la completa pulizia nell'ambito dello stabilimento immediatamente dopo la fine della macellazione;
- l) dispone la disinfezione e disinfestazione delle stalle di sosta e degli altri locali del macello, con presidi autorizzati seguendo in ciò le prescrizioni del Direttore Sanitario;
- m) vigila sul contegno degli utenti e su tutto il personale che per ragioni di commercio o lavoro svolga mansioni all'interno del macello;
- n) applica i provvedimenti ritenuti opportuni dalla Direzione Sanitaria, onde evitare che venga turbato il buon funzionamento del lavoro. A tal fine si potrà rendere necessario l'allontanamento immediato dallo stabilimento di chi si rendesse colpevole di grave insubordinazione ed in specie di coloro che richiamati dal Direttore Sanitario all'osservanza delle disposizioni regolamentari si rifiutassero di uniformarsi, denunciando, con apposito verbale, le infrazioni avvenute;
- o) predispone, alla fine di ogni mese, la statistica del bestiame macellato e dei sequestri operati.

TITOLO II

GESTIONE DEL MACELLO E PERSONALE ADDETTO

Art. 8

Doveri e contegno

Il Gestore dovrà prima dell'inizio dell'attività sottoscrivere il verbale di consegna delle attrezzature e dotazioni, in base all'inventario che dovrà essere da esso stesso predisposto, in contraddittorio con personale del Comune.

Si impegna ad usare e far usare le attrezzature di proprietà comunale con cura e diligenza ed a rispondere verso il Comune di ogni danno causato per imperizia, negligenza e imprudenza, o che comunque non sia causato da normale esercizio, da regolare uso, o da cause di forza maggiore.

La valutazione di eventuali danni sarà eseguita da personale dell'Ufficio Tecnico Comunale e il relativo importo dovrà essere rimborsato al Comune.

Il gestore si impegna, in caso di necessità, a fornire ed utilizzare, dietro prescrizioni del Servizio Veterinario, attrezzature mobili di sua proprietà.

Il Gestore si impegna di far osservare al personale dipendente o a qualsiasi altro operatore presente nel macello la massima igiene dei locali ed un corretto comportamento.

Il Gestore sarà considerato unico responsabile dei danni arrecati allo stabilimento, alle apparecchiature, attrezzature ed a qualunque oggetto mobile o immobile del macello.

Art. 9

Assicurazioni varie

Il Gestore è obbligato a stipulare un contratto di assicurazione a copertura degli eventuali danni cagionati a persone o a cose dal bestiame avuto in consegna o dei danni da esso cagionati a terzi per lesioni a persone, cose o animali, e altro contratto di assicurazione dei beni mobili ed immobili ricevuti in gestione, per il valore pari alle attrezzature presenti nello stabilimento oltre al valore del fabbricato, per un importo massimale di € 1.000.000,00 (Euro un milione/00), per effetto di che il Comune e gli utenti del macello si intendono indenni di ogni e qualsiasi responsabilità in materia.

L'assicurazione dovrà anche coprire il risarcimento di eventuali danni per furti con scasso delle attrezzature fisse o mobili presenti all'interno della struttura.

Il personale che lavora all'interno dello stabilimento dovrà risultare in regola con le Assicurazioni sul lavoro previste dalle leggi in vigore.

L'Amministrazione comunale non assume nessuna responsabilità per eventuali danni o disgrazie alle persone ammesse a frequentare il macello.

Art. 10

Servizi in gestione

Il Comune per l'effettuazione delle prestazioni e dei servizi concessi in gestione sulla base del presente regolamento stabilisce diritti di macellazione per ogni capo macellato, che saranno determinati in base al tariffario che sarà approvato con deliberazione della Giunta Municipale.

Detti diritti si riferiscono a una prestazione "tipo", cioè per utenza di "carattere normale" e che comprende:

1. l'operazione di scarico del bestiame all'arrivo, lo stallaggio breve (max 24 ore), l'abbattimento, la macellazione propriamente detta, l'applicazione di contrassegni alle carcasse ed ai rispettivi visceri degli animali abbattuti, testa compresa, per il riconoscimento ai fini sanitari e da parte dell'interessato, la tripperia, la pesatura il caricamento per l'avvio del trasporto delle carni;
2. l'abbattimento e lavorazione contumaciale;
3. esecuzione delle pulizie giornaliere e di quelle periodiche dei vari reparti servizi igienici compresi e la derattizzazione.

Il Gestore è inoltre tenuto nei casi di necessità impellente, su richiesta del Direttore del Centro di macellazione ad eseguire lavori non esplicitamente previsti dalla presente convenzione, ma inerenti la macellazione e per il buon andamento del Centro.

Al termine di ogni periodo lavorativo, prima che gli addetti lascino lo stabilimento di macellazione il Responsabile della Gestione o chi ne fa le veci, dovrà provvedere a verificare che tutto sia lasciato nel massimo ordine e pulizia.

Art. 11

Personale all'interno dello stabilimento

La presenza degli operatori dovrà essere autorizzata dal Direttore Sanitario.

E' severamente vietato a chiunque non addetto a sostare nelle sale di macellazione durante le ore di lavoro, se non espressamente autorizzato.

Art. 12

Accettazione bestiame

L'accettazione del bestiame in arrivo incomincia mezzora prima dell'inizio delle operazioni di macellazione e termina mezzora prima dell'orario previsto per la fine.

Gli animali da macellare dovranno essere condotti al mattatoio assicurati in modo tale che non possano nuocere e che vengano garantite le norme del benessere dell'animale. I proprietari, o chi per essi, dovranno produrre all'atto dell'accettazione la necessaria documentazione.

Il Responsabile del Servizio di accettazione riferisce al Direttore Sanitario il numero e le specie animali introdotte nelle stalle di sosta affinché esso possa eseguire regolarmente la necessaria visita di premacellazione ed il controllo dei documenti sanitari.

L'inizio delle operazioni di macellazione avverrà solo dopo che il Direttore Sanitario avrà constatato l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

Art. 13

Trasporto carni

Il trasporto delle carni regolarmente macellate e giudicate idonee al consumo umano, potrà avvenire soltanto con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati.

TITOLO III

IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO ALLE MACELLAZIONI

Art. 14 Igiene del personale

Il personale addetto alla macellazione degli animali ed alla manipolazione delle carni deve:

- a) presentarsi al lavoro sempre pulito ed ordinato, dopo aver controllato in particolare la pulizia delle mani, delle unghie e del viso;
- b) depositare indumenti civili ed altri oggetti di uso personale esclusivamente nello spogliatoio;
- c) devono indossare apposita tuta o camice bianco che risulti costantemente in ordine e pulita, e calzare appositi stivali e grembiule in plastica;
- d) fare ricorso alla disinfezione od alla medicazione delle mani ogni volta che si ferisca (anche piccolissimi tagli) e ci si accorga di avere irritazioni;
- e) non medicarsi mai da soli ricorrendo a fasciature od incerottamenti delle mani non adeguatamente protetti;
- f) non togliersi durante il lavoro i mezzi protettivi applicati sopra medicazioni e fasciature;
- g) rinnovare ogni giorno, per il tempo che sarà necessario, le medicazioni delle dita o delle mani ed i relativi mezzi di protezione impermeabili;
- h) attenersi scrupolosamente a tutte le prescrizioni riportate nel D. Lgs. n. 286 del 18.04.1994, nel rispetto delle buone pratiche di lavorazione previste nel Piano di Autocontrollo e facilitare tutte le operazioni di ispezione previste dallo stesso D. Lgs. n. 286/1994.
- i) Il personale che si assenta dal macello per malattia potrà rientrare solo previa presentazione di un certificato sanitario del medico curante che accerti la guarigione.

TITOLO IV
AUTOCONTROLLO

Art. 15
Piano di autocontrollo

E' compito della Direzione Amministrativa attuare il Piano di Autocontrollo che dalla stessa Direzione verrà predisposto secondo quanto richiesto dall'art. 15 del D. Lgs. n. 286/1994.

La ditta aggiudicataria della gestione del pubblico macello deve tenere agli atti le pertinenti procedure di corretta prassi igienica della rintracciabilità delle carni.

TITOLO V

ORARI DI MACELLAZIONE

Art. 16

Orari e giornate di macellazione

Le giornate e gli orari di macellazione verranno concordati con il Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. competente per territorio.

Le operazioni di abbattimento dovranno avvenire entro i 90 minuti prima della chiusura delle operazioni di macellazione.

Art. 17

Introduzione di veicoli nel mattatoio e uso cortili

E' vietata l'introduzione nel macello di veicoli di qualsiasi genere, ad eccezione di quelli debitamente autorizzati che trasportino carni macellate oppure bestiame vivo destinato alla macellazione.

I veicoli di cui sopra dovranno transitare esclusivamente nel percorso prestabilito a loro assegnato.

La sosta di tali veicoli deve essere limitata al tempo strettamente necessario per le operazioni di carico e scarico, terminate le quali devono uscire dal macello.

TITOLO VI

ANIMALI DA MACELLO

Art. 18

Animali destinati alla macellazione

E' vietato detenere animali non destinati alla macellazione all'interno della struttura.

Nell'ambito del macello possono essere introdotti gli animali destinati alla macellazione normale, d'urgenza o di necessità. Qualora per giustificati motivi o per cause di forza maggiore vi siano animali infetti o sospetti di esserlo vanno avviati alla sosta e alla macellazione solo alla fine del ciclo di lavorazione. In tale evenienza dovranno applicarsi le norme previste dal D. Lgs. n. 286/1994.

E' proibito introdurre animali destinati alla macellazione su veicoli non autorizzati.

L'introduzione degli animali nel mattatoio deve avvenire secondo l'orario concordato con il Direttore Sanitario e il Direttore Amministrativo. Per eventuali introduzioni di animali fuori dell'orario stabilito il titolare è tenuto a darne preavviso al Servizio Veterinario in tempo debito.

Gli animali vivi e gli automezzi destinati al loro trasporto possono accedere dall'ingresso ad essi riservato.

E' severamente vietato l'ingresso degli animali e degli automezzi destinati al loro trasporto dal cancello che immette negli spazi riservati esclusivamente al transito delle carni macellate.

Qualsiasi animale, una volta introdotto nel macello, dovrà ivi essere abbattuto, rimanendone vietata l'estradizione ad altra destinazione, salvo diversa disposizione del Direttore Sanitario, in attuazione di specifiche norme sanitarie.

Art. 19

Sosta prima della macellazione

Gli animali ammessi alla macellazione non possono essere macellati se non dopo aver subito, con esito favorevole, la visita sanitaria e sia stata accertata l'identificazione degli animali attraverso i documenti richiesti dalle disposizioni sanitarie. La sosta degli animali affaticati dovrà essere protratta, a giudizio del Direttore Sanitario, fino a che gli stessi non siano sufficientemente riposati.

Durante la sosta, in attesa della macellazione, dovranno essere ridotti al minimo i disagi: sono importanti la pulizia, spazio sufficiente, disponibilità di acqua, assenza di rumori molesti, di insetti, luce eccessiva, maltrattamento e di ogni altro elemento che possa disturbare la quiete dell'animale.

Sono da evitare le lesioni traumatiche e lo stress da trasporto (la paura, la tensione, i dolori, le sofferenze, etc.) che rischiano di influenzare la qualità della carne.

Art. 20

Diritti sanitari e di macellazione

Il pagamento dei diritti sanitari deve effettuarsi anticipatamente all'inizio di ogni mese, per chi opta per la soluzione anticipata (D. Lgs. n. 432/1998) oppure di volta in volta negli altri casi. Il titolare deve consegnare le relative ricevute al Direttore Sanitario. Il mancato pagamento dei diritti sanitari comporta il rifiuto della prestazione.

I macellai o gli allevatori dovranno pagare alla ditta gestore del mattatoio la tariffa stabilita quale diritto di macellazione, comprendendo nel servizio l'abbattimento, la lavorazione ed il carico delle carni.

TITOLO VII

MACELLAZIONI E ISPEZIONI

Art. 21

Visita ante mortem

Tutti gli animali dovranno essere sottoposti a visita sanitaria da parte del Direttore Sanitario, immediatamente prima dell'abbattimento, conformemente alle norme della professione ed in condizioni di adeguata illuminazione.

Il Direttore Amministrativo del macello deve facilitare le operazioni di ispezione sanitaria ante mortem, in particolare qualsiasi manipolazione ritenuta necessaria.

Ogni animale deve portare un marchio di identificazione che permetta all'Autorità competente di determinare l'origine dell'animale.

Tutta la documentazione relativa agli animali da macellare deve essere prodotta dal proprietario al Direttore Amministrativo dell'impianto, prima che abbiano inizio le operazioni su citate.

Gli animali devono pervenire al macello negli orari stabiliti e dovranno in ogni caso risultare sufficientemente riposati prima della macellazione.

Art. 22

Macellazione e ispezione

Una corretta tecnica di macellazione influisce in modo determinante sulla qualità igienica e tecnologica delle carni.

Pertanto gli operatori in particolar modo dovranno curare l'osservanza delle seguenti prescrizioni:

- a) non possono iniziare i lavori di macellazione se gli ambienti a ciò destinati non risultino perfettamente puliti;
- b) gli utensili destinati alla iugulazione degli animali debbono essere scrupolosamente sterilizzati per alcuni minuti;
- c) servirsi di coltelli a lama fissa, distinti per ogni operazione (sistema a più coltelli o sistema dei due coltelli), alternandoli in modo che, mentre si usa il primo per l'incisione della cute, l'altro viene riposto nello sterilizzatore porta coltelli, in acqua a temperatura non inferiore a 82 C, e viceversa.

La macellazione dei bovini, degli equini, dei suini, degli ovini e caprini avrà luogo nelle rispettive sale di macellazione seguendo le pertinenti linee di produzione.

Per le macellazioni degli animali si devono adottare le modalità e sistemi ritenuti idonei ed a norma delle vigenti disposizioni, in particolare dovrà usarsi la pistola a proiettile captivo per i bovini e gli equini e lo storditore elettrico con voltaggio adeguato per i suini, ovini, caprini.

Art. 23

Condotta di lavoro nella macellazione

Allo stordimento deve seguire l'immediata iugulazione con la rescissione dei grossi vasi del collo. E' da evitare il lavaggio dell'animale sottopelle onde evitare la contaminazione della carcassa durante lo scuoiamento. E' buona pratica lavare il punto di iugulo se questo è eccessivamente sporco.

Le operazioni successive allo stordimento devono eseguirsi in sospeso o in modo che gli animali siano sollevati da terra.

E' vietato insufflare l'aria nel sotto cute, nelle carni e nei visceri.

La insufflazione dell'aria nel connettivo sotto cutaneo è ammesso solo negli agnelli e dovranno eseguirsi con mezzi e attrezzature ritenute idonee dal Servizio Veterinario.

Durante lo scuoiamento occorre evitare che la pelle entri in contatto con le parti già scuoiate.

I suini che escono dalla depilatrice o dalla flambatura devono essere sottoposti alla toelettatura completa, in modo che le setole e gli unghielli siano accuratamente asportati.

Dopo lo scuoiamento o la depilazione (nel caso dei suini) le carcasse non devono entrare in contatto con le strutture dell'impianto (pareti, pedane, etc.) e devono essere mantenuti separati tra loro onde evitare ogni possibile contaminazione.

La docciatura può essere eseguita solo nelle carcasse al termine dell'ispezione post mortem.

Gli operatori devono lavarsi le mani e le braccia negli appositi lavabi e non mediante docce azionate a mano.

L'eviscerazione deve essere eseguita senza indugio, entro 45 minuti dal momento dello stordimento e nel rispetto delle norme fondamentali che evitino la contaminazione.

E' da prescrivere l'incisione della parte dei prestomaci come punto di presa per estrarre i visceri dalla cavità addominale, nel caso in cui vi sia una perforazione accidentale dei visceri l'operaio deve limitare il più possibile la fuoriuscita di contenuto intestinale, deve poi essere immediatamente rimossa ed eliminata la parte contaminata. Il lavaggio successivo potrà essere fatto solo con acqua corrente.

Le attrezzature, gli utensili, gli indumenti venuti a contatto con il materiale contaminato devono essere lavati e disinfettati opportunamente prima di venire ulteriormente impiegati.

La testa dei bovini va staccata dopo lo scuoiamento ed opportunamente contrassegnata, ai fini del riconoscimento.

Le teste vanno preventivamente sottoposte al lavaggio delle vie aeree superiori mediante introduzione di tubo metallico nelle rispettive narici, il quale va disinfettato mediante immersione nelle apposite vaschette sterilizzanti in acqua alla temperatura di 82 C, dopo ogni singolo animale.

Le frattaglie rosse e le teste vanno sottoposte a docciatura.

E' fatto divieto, per motivi igienici, l'uso di strofinacci od altro per pulire le carni o gli arnesi da lavoro.

Le carni che cadono nel pavimento devono essere accuratamente toelettate delle parti insudiciate o che comunque sono venute a contatto con il suolo.

E' vietato infiggere le lame dei coltelli nelle carni onde evitare facili contaminazioni.

Durante le operazioni di macellazione, di lavorazione e di preparazione delle carni è vietato fumare.

TITOLO VIII

ISPEZIONE E BOLLATURA

Art. 24 Ispezione sanitaria

A conclusione delle operazioni di macellazione il Direttore Sanitario esegue sulle carni l'ispezione sanitaria prevista dal D. Lgs. n. 286/1994.

Il Direttore Amministrativo del macello deve facilitare le operazioni di ispezione sanitaria e qualsiasi manipolazione ritenuta necessaria.

Art. 25 Bollatura delle carni

A conclusione della visita sanitaria e a riprova della stessa le carni e i visceri devono essere bollati.

La bollatura deve essere fatta sotto la responsabilità del Direttore Sanitario che a tal fine detiene e custodisce i timbri che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento e per il tempo necessario per effettuare la bollatura stessa.

La forma e le dimensioni dei bolli devono essere conformi alle norme vigenti.

I bolli possono essere ad inchiostro o a fuoco.

I coloranti da impiegare devono essere conformi a legge (E 133 Blu brillante FCF, E 129 Rosso Allura AC, E 155 Bruno HT o miscela di E 133 Blu brillante FCF e A 129 Rosso Allura AC).

Le carcasse di peso superiore a Kg. 65 devono essere controllate con bolli su ciascuna mezzana almeno nelle seguenti regioni: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato e spalla. Quelle di peso inferiore devono recare almeno n. 4 bolli: su ciascuna spalla e sulla faccia esterna di ciascuna coscia.

Agnelli, capretti e suinetti devono avere almeno n. 2 bolli, ciascuno apposto su un lato della carcassa (spalla o lato esterno della coscia).

I fegati di bovino, solipedi e suini devono essere timbrati con marchio a fuoco.

Le frattaglie di tutte le specie devono essere contrassegnate ad inchiostro o a fuoco.

Il sangue destinato a preparare alimenti per uso umano deve provenire esclusivamente da animali riconosciuti sani all'ispezione sanitaria eseguita prima e dopo la macellazione.

Tutti i visceri (intestini, trippe, organi, apparati) e tutte le parti destinate per uso umano, devono subire accurato lavaggio e restare vicino agli animali macellati e potranno essere destinati a tale uso dopo la visita sanitaria.

Le carni destinate al trasporto devono essere accompagnate dalla "Bolla di accompagnamento" con la riproduzione del bollo di riconoscimento del macello, che viene apposto al momento del carico, sotto controllo del Direttore Sanitario.

Le operazioni di carico delle carni sugli automezzi autorizzati devono avvenire una volta finite tutte le operazioni di visita da parte del Veterinario ufficiale.

TITOLO IX

TRASPORTO

Art. 26 Trasporto delle carni

Le carni fresche devono essere trasportate in veicoli o mezzi di trasporto autorizzati, costruiti ed attrezzati in modo che le temperature previste siano assicurate per tutta la durata del trasporto.

I veicoli o mezzi destinati al trasporto delle carni devono rispondere alle seguenti esigenze:

- a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione, in materiali resistenti alla corrosione e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni, né renderle nocive alla salute dell'uomo;
- b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo tale da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;
- c) i veicoli o mezzi utilizzati per il trasporto delle carni non possono, in alcun caso, essere adibiti al trasporto di animali vivi o prodotti che possano alterare o contaminare le carni;
- d) le carni fresche non possono essere trasportate in uno stesso veicolo insieme a sostanze che possano contaminarle o pregiudicarne le condizioni igieniche a meno che non siano adottate le opportune precauzioni. Inoltre, le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate o ripulite, mentre le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate;
- e) le carni fresche non possono essere trasportate in un veicolo o mezzo che non sia stato preventivamente ripulito e disinfettato;
- f) le carcasse, le mezzane e i quarti devono essere trasportate in condizioni che corrispondano alle esigenze dell'igiene, attraverso dispositivi di sospensione in materiale resistente alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento;
- g) le altre parti e le frattaglie, ove non siano contenute in recipienti resistenti alla corrosione, devono essere trasportate appese o collocate su supporti ammessi dalla normativa sanitaria vigente;
- h) i visceri devono essere trasportati in recipienti resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse, preventivamente ripuliti e disinfettati.

Prima del carico il veicolo e le condizioni di carico devono essere rispondenti alle norme.

TITOLO X

RESIDUI DI MACELLAZIONE

Art. 27

Scarti di macellazione

I sottoprodotti delle macellazioni compreso il Materiale Specifico a Rischio (MSR) sono soggetti al rispetto delle norme indicate nel Regolamento CE 1774/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 03.10.2002.

TITOLO XI

SEQUESTRO – DISTRUZIONE

Art. 28

Sequestro di carni

Nei casi in cui le carni e i visceri ispezionati non rispondano ai requisiti di legge ed esistano ragionevoli sospetti di pericolo per la salute pubblica, il Direttore Sanitario, a fine di tutelare la stessa, ne dispone il sequestro ed effettua, se lo ritiene necessario, il prelievo di campioni per ulteriori indagini.

I sequestri sono classificati come "Rifiuto Speciale" e ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 508/1992 classificati residui ad alto rischio. Pertanto possono essere destinati e riutilizzati in processi di bonifica in impianti di trasformazione ad alto rischio. Qualora non vengano destinati a tale utilizzo devono essere destinati allo smaltimento mediante inceneritore o trasportato con mezzo autorizzato al trasporto di rifiuto ad alto rischio, in impianti autorizzati allo smaltimento mediante termodistruzione.

TITOLO XII

SANZIONI

Art. 29

Violazioni e sanzioni

Le violazioni alle disposizioni del presente Regolamento sono punite con sanzione amministrativa, conformemente alle disposizioni vigenti in materia, salvo le pene sancite dal Codice Penale e dalle Leggi speciali per i reati in esse previsti.

Oltre la pena pecuniaria si applicano anche, secondo i casi, la sospensione temporanea da un minimo di giorni due ad un massimo di giorni dieci di macellazione, a giudizio della Direzione Sanitaria, oppure la sospensiva definitiva.

Alle multe, alla sospensione definitiva e alla denuncia all'Autorità Giudiziaria provvede il Comune, su proposta scritta e motivata del Direttore Sanitario o Amministrativo del macello.

DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non contemplato nel presente Regolamento, valgono le Leggi e i Regolamenti Statali, Regionali e Comunitari in materia sanitaria.

Il presente Regolamento nel testo deliberato dal Consiglio Comunale verrà trasmesso in copia all'Ufficio del macello per la sua attuazione.

SOMMARIO

<i>Articolo</i>	<i>Descrizione</i>
	<u>TITOLO I - DIREZIONE</u>
1	Direzione sanitaria del macello
2	Servizi sanitari
3	Aggiornamento registri
4	Custodia e uso dei bolli
5	Rapporti tra direzione sanitaria e amministrativa
6	Direzione amministrativa del macello
7	Servizi amministrativi
	<u>TITOLO II – GESTIONE DEL MACELLO E PERSONALE ADDETTO</u>
8	Doveri e contegno
9	Assicurazioni varie
10	Servizi in gestione
11	Personale all'interno dello stabilimento
12	Accettazione bestiame
13	Trasporto carni
	<u>TITOLO III - IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO ALLE MACELLAZIONI</u>
14	Igiene del personale
	<u>TITOLO IV - AUTOCONTROLLO</u>
15	Piano di autocontrollo
	<u>TITOLO V – ORARI DI MACELLAZIONE</u>
16	Orari e giornate di macellazione
17	Introduzione di veicoli nel mattatoio e uso cortili
	<u>TITOLO VI – ANIMALI DA MACELLO</u>
18	Animali destinati alla macellazione
19	Sosta prima della macellazione
20	Diritti sanitari e di macellazione
	<u>TITOLO VII – MACELLAZIONI E ISPEZIONI</u>
21	Visita ante mortem
22	Macellazione e ispezione
23	Condotta di lavoro nella macellazione
	<u>TITOLO VIII – ISPEZIONE E BOLLATURA</u>
24	Ispezione sanitaria
25	Bollatura delle carni
	<u>TITOLO IX - TRASPORTO</u>
26	Trasporto delle carni
	<u>TITOLO X – RESIDUI DI MACELLAZIONE</u>
27	Scarti di macellazione
	<u>TITOLO XI – SEQUESTRO / DISTRUZIONE</u>
28	Sequestro di carni
	<u>TITOLO XII - SANZIONI</u>
29	Violazioni e sanzioni