



Titolo del documento

IP6.0.15.1 Attività di ispezione sulla macellazione a domicilio e presso impianti stagionali

Redatto da
Maurilio GIORGI
Direttore Dip. Veterinario e
Sicurezza Alimento di Origine
Animale

Approvato da
Silvana CIRINCIONE
Direttore Sanitario

Data 27 AGO, 2019

Data 27 AGO, 2019

SOMMARIO

1	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	2
2	ACRONIMI E DEFINIZIONI.....	2
3	ATTIVITA'	3
4	MONITORAGGIO E CONTROLLO.....	10
5	DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE.....	10
6	RIFERIMENTI.....	11



1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente istruzione operativa, scritta in accordo alla normativa vigente (vedi tabella "ELENCO NORME DI RIFERIMENTO/ARCHIVIO LEGISLAZIONE VETERINARIA"), è stata redatta al fine di definire e documentare responsabilità e modalità operative adottate dall'ATS Val Padana nell'esecuzione delle attività relative alla macellazione presso il domicilio dei privati di suini (ed alla relativa ricerca di *Trichinella spiralis* nelle loro carni) e di ovi-caprini di età inferiore ai 6 mesi oppure presso impianti stagionali annessi agli allevamenti; in quest'ultimo caso, si tratta di macellazioni domiciliari che, per motivi di migliore igiene e di razionalizzazione degli impegni in materia di controlli veterinari, vengono centralizzate presso un'unica struttura.

La macellazione presso aziende agricole e quella domiciliare ai fini di consumo domestico non è prevista dai regolamenti alimentari comunitari, ma viene concessa in deroga, in considerazione delle tradizioni culturali e gastronomiche del nostro territorio e del fatto che:

- le carni sono oggetto di esclusivo uso e consumo familiare;
- è vietata la commercializzazione delle stesse e di prodotti derivati; queste non possono essere utilizzate neppure nell'ambito delle attività agrituristiche, sia direttamente che dopo trasformazione.

Va premesso che non possono essere macellati a livello domiciliare animali della specie bovina, solipedi e ovi-caprini di età superiore ai 6 mesi.

2 ACRONIMI E DEFINIZIONI

ATS: Agenzia di Tutela della Salute

UOC: Unità Operativa Complessa

UOS: Unità Operativa Semplice

DVSA: Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di origine animale

IAOA: Igiene degli Alimenti di Origine Animale

IAPZ: Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche

PIAPV: Piano Integrato della Prevenzione Veterinaria dell'ATS della Val Padana

Macellazione: abbattimento di animali destinati all'alimentazione umana

a.m.: visita ante mortem, esame clinico dell'animale prima della macellazione

p.m.: ispezione post mortem esame anatomopatologico su organi, visceri e tutte le altre parti della carcassa condotto allo scopo principale di assegnare o meno le carni ad alimento per l'uomo; può



essere supportata da indagini di laboratorio o altri tipi di accertamenti che, in particolari, casi sono obbligatori per legge

BDR: Banca dati regionale delle anagrafi zootecniche (<http://veterinaria.lispa.it/vete/>)

Persona formata: persona che ha acquisito adeguate nozioni e capacità, come attestato dal certificato di abilitazione conseguito a seguito della frequenza del corso professionalizzante organizzato dall'ATS, e, quindi, in grado di condurre tutte le fasi della macellazione a domicilio degli animali delle specie suina, ovina e caprina nel rispetto dei requisiti di legge.

MSR: materiali specifici a rischio

SOA: Sottoprodotti di Origine Animale

3 ATTIVITA'

3.1 Generalità

Ai fini di garantire lo svolgimento etico e corretto dell'attività, nonché di prevenire illeciti da parte del personale coinvolto in dette attività, l'ATS Val Padana, in ottemperanza a quanto specificato dalla normativa vigente ha provveduto a definire le modalità operative descritte nella presente procedura, nel rispetto dei principi e misure previste nel Piano Triennale Prevenzione Corruzione.

Le modalità operative sono state inoltre codificate prevendendo opportune azioni volte alla riduzione / contenimento del livello di rischio.

3.2 Premessa

In base alle normative regionali vigenti, l'ispezione post mortem nella macellazione a domicilio dei suini e degli ovini macellati le cui carni sono destinate al solo ed esclusivo consumo domestico privato, può essere svolta da una persona formata, cioè da coloro che abbiano effettuato il percorso di formazione organizzato dal Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti di Origine Animale (vedi paragrafo 4.2.5) e ne abbiano superato, con esito favorevole, l'esame finale; l'elenco delle persone formate, viene reso disponibile, sul sito web aziendale all'indirizzo www.ats-valpadana.it; coloro i quali non rispettino indicazioni e disposizioni fornite, vengono cancellati da tale elenco.

Chiunque intenda macellare animali a domicilio o presso gli impianti stagionali, deve effettuare una richiesta, con almeno due giorni lavorativi di anticipo, al Distretto Veterinario nel cui territorio si svolgerà la macellazione domiciliare; il Distretto registra la richiesta e tutti i dati utili nel file "Macellazioni domicilio" inserito nella propria cartella di rete (si veda tabella REGISTRO RICHIESTE MACELLAZIONI A DOMICILIO in



allegato). Tale registrazione permette di raccogliere i dati relativi a questa attività, anche ai fini della programmazione dei controlli a campione di cui al paragrafo 4.2.3.

Il richiedente deve fornire, oltre ai dati anagrafici, un recapito telefonico e, se possibile, un indirizzo e-mail valido, specificando se intende far condurre l'ispezione post mortem da persona formata o dal veterinario ufficiale.

Il Distretto Veterinario deve informare il richiedente precisando che la macellazione, nel caso in cui venga richiesto l'intervento da parte del veterinario ufficiale, in linea di massima, non può avvenire di sabato (salvo diverse organizzazioni distrettuali) o di domenica (non si tratta di una prestazione prevista dal servizio di pronta disponibilità).

Qualora venisse richiesta la visita veterinaria, il privato concorda giorno ed ora con il veterinario ufficiale indicato dal Distretto.

Nel caso dei macelli stagionali le deroghe interessano i requisiti strutturali dei locali, annessi all'allevamento di origine, nei quali i privati possono procedere alla macellazione a domicilio dei suini; il privato può anche procedere alla lavorazione immediata delle carni ottenute dalla macellazione domiciliare presso l'allevamento in un locale attiguo, ma distinto dal macello.

Il locale che dovrà possedere, oltre ai requisiti generali in materia di igiene delle costruzioni, i requisiti previsti dal DDGS n. 14572 del 31/07/2002.

Le deroghe non riguardano le corrette prassi di macellazione e di lavorazione che devono comunque venire osservate; in particolare, il Responsabile del macello dovrà essere in grado di assicurare le corrette modalità di pulizia e disinfezione degli impianti e delle attrezzature.

Nei locali adibiti alla macellazione non si può procedere al sezionamento in tagli anatomici delle carcasse, alla lavorazione e alla trasformazione delle carni; è permesso il taglio delle mezzene ottenute nel corso della macellazione in pezzature di dimensioni tali da permetterne il trasporto al domicilio del privato o al locale di lavorazione, mediante idonei contenitori lavabili e disinfettabili.

3.3 Macellazione dei suini al domicilio del privato o presso impianti stagionali annessi agli allevamenti

Periodo: di norma da novembre – marzo;

numero consentito: massimo di 4 suini per nucleo familiare;

provenienza dell'animale: animale allevato in proprio per almeno 30 giorni precedenti la macellazione (macellazione a domicilio del privato) oppure suini acquistati presso lo stesso allevamento (macellazione presso impianto stagionale).

obblighi di registrazione in BDR: tutti gli allevamenti che detengono suini (anche un solo suino, esclusivamente per finalità di autoconsumo) sono tenuti alla registrazione dell'azienda e/o allevamento



in BDR/BDN e l'introduzione del suino deve essere comprovata dal modello 4 a firma del solo detentore dell'allevamento di origine.

Informativa: al momento della macellazione il veterinario o la persona formata consegna al proprietario l'apposita informativa (allegato informativa per l'utente), in cui vengono ribaditi i principi che stanno alla base della deroga alla macellazione familiare, cioè l'esclusivo uso familiare delle carni ed il divieto di commercializzazione delle stesse, nonché le limitazioni connesse all'esito dell'esame trichinoscopico.

Abbattimento: l'abbattimento deve avvenire previo stordimento, nel rispetto delle norme in materia di benessere e protezione degli animali alla macellazione, mediante pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo applicato esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenze per l'esecuzione di dette operazioni, senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili; il dissanguamento, mediante recisione dei grossi vasi del collo, deve avvenire in modo rapido, profuso e completo, possibilmente sull'animale sospeso.

Ispezione: tutte le parti della carcassa e le frattaglie degli animali macellati, compreso il sangue, devono essere sottoposti ad accurato esame al fine di evidenziare i segni che potrebbero deporre per la loro idoneità al consumo. Nel caso in cui l'ispezione post mortem sia condotta dalla persona formata, qualsiasi anomalia rilevata, deve essere prontamente riportata al competente Distretto Veterinario, mettendo a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell'animale macellato e impedendone il consumo fino a che questi non le abbia ispezionate e ritenute idonee al consumo umano. Qualora la macellazione riguardi più animali nella stessa seduta, le carni e i visceri devono essere identificati per poter risalire a tutte le parti eventualmente coinvolte nell'anomalia; in caso contrario, il giudizio di non idoneità al consumo umano comprende tutte le parti della carcassa e le frattaglie di tutti gli animali non chiaramente identificabili.

Nel caso in cui l'ispezione venga effettuata dal veterinario, l'avvenuta macellazione e il relativo esito vengono riportati sul registro della macellazione di animali macellati a domicilio (che riporti le informazioni contenute nell'allegato facsimile registro macellazione, R.D. 3298 del 20/12/1928, art. 17), di cui copia, debitamente firmata e timbrata dal veterinario ispettore, viene consegnata al termine della macellazione al proprietario.

Gestione SOA: i sottoprodotti derivanti dalla macellazione domiciliare dovranno essere gestiti ai sensi del Reg. (CE) 1069/09.

Esame trichinoscopico: nella macellazione dei suini, per escludere la presenza del parassita *Trichinella spiralis*, è obbligatoria l'esecuzione, secondo normativa, dell'esame trichinoscopico, il cui esito viene registrato nel file di cui sopra.



- Esecuzione del campione: da tutti gli animali macellati deve essere prelevata una porzione del muscolo del diaframma pari ad almeno 50 grammi qualunque sia la categoria campionata (suino, magrone, grasso o scrofa);
- Identificazione del campione: ogni campione va inserito in un singolo sacchetto, che deve essere adeguatamente identificato con nome e cognome del proprietario e data di prelievo; se ci sono più campioni per uno stesso proprietario, ogni campione andrà identificato con una numerazione progressiva; i sacchetti contenenti i campioni di uno stesso proprietario devono essere riuniti in un unico sacchetto più grande.
- Documenti di accompagnamento: il campione deve essere accompagnato dallo specifico verbale (verbale di prelievo per esame trichinoscopico; verbale per veterinario ufficiale, verbale per persona formata), compilato, in modo leggibile, in ogni sua parte. Il verbale di prelievo deve essere firmato anche dal richiedente la macellazione, che così attesta di essere a conoscenza che il consumo delle carni, eccetto fegato e sangue, potrà avvenire solo dopo il ricevimento dell'esito favorevole di questa ricerca, che in caso di esito sfavorevole, le carni non devono essere consumate e che il veterinario lo contatterà direttamente solo in caso di esito sfavorevole.
- Consegna del campione al laboratorio: il/i campione/i va/nno consegnato/i dal proprietario dell'animale o dalla persona formata (o dal veterinario ufficiale, qualora sia lui ad eseguire la visita post mortem) presso la locale sezione dell'IZS o presso altro laboratorio pubblico accreditato per la ricerca delle trichinelle nel più breve tempo possibile dall'avvenuta macellazione; se il campione non viene recapitato immediatamente, deve essere conservato a temperatura di refrigerazione. Devono, quindi, essere verificati, da chi esegue il campione, gli orari e i giorni di accettazione del laboratorio.
- Divieto consumo carni: è fatto divieto di consumare qualsiasi parte dell'animale, con esclusione del sangue e del fegato, prima della comunicazione da parte del laboratorio dell'esito, favorevole, dell'analisi per la ricerca delle trichinelle. In caso di esito sfavorevole, il DVET territorialmente competente contatta direttamente il proprietario e si attiva per l'adozione dei provvedimenti di competenza (destinazione non alimentare delle carni).
- Esito della ricerca: IZS pubblica in SIVI il rdp dell'esame trichinoscopico (sia effettuato da persona formata che da veterinario ufficiale); i distretti, durante il periodo di macellazione domiciliare, devono assicurare, attraverso proprie procedure, la verifica periodica del registro, così da accertare in SIVI la presenza dei rdp corrispondenti alla macellazioni previste; in caso di esito sfavorevole, la comunicazione avverrà tempestivamente, mediante una telefonata, al proprietario e il direttore del distretto veterinario competente individuerà un veterinario ufficiale che si occupi delle azioni



conseguenti (sopralluogo presso il privato o l'impianto stagionale, identificazione e sequestro delle carni ecc.).

3.4 Macellazione degli ovi caprini

Periodo: non esiste limite;

Numero consentito: massimo 6 ovi caprini di età inferiore a 6 mesi per nucleo familiare;

Provenienza dell'animale: macellazione domiciliare consentita solo agli allevatori di ovi caprini registrati nell'anagrafe zootecnica; i privati possono procedere alla macellazione, presso gli impianti stagionali annessi all'allevamento, di animali appartenenti all'allevamento stesso.

Obblighi di registrazione in BDR: l'allevamento ovi caprino deve essere registrato in BDR/BDN ancorché vi sia detenuto un solo capo e non sono previste deroghe alla marcatura dei capi e alla tenuta dei registi; tuttavia, trattandosi in questi casi, di capi inferiori ai 6 mesi non è prevista l'identificazione individuale.

Abbattimento: l'abbattimento deve avvenire previo stordimento, nel rispetto delle norme in materia di protezione degli animali alla macellazione, mediante pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo applicato esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenze per l'esecuzione di dette operazioni, senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili; il dissanguamento mediante recisione dei grossi vasi del collo deve avvenire in modo rapido e completo, possibilmente sull'animale sospeso; sono, quindi, vietate modalità di macellazione che non prevedano lo stordimento degli animali (c.d. macellazioni rituali).

Ispezione: tutte le parti della carcassa e le frattaglie degli animali macellati, compreso il sangue, devono essere sottoposti ad accurato esame al fine di evidenziare i segni che potrebbero deporre per la loro inidoneità al consumo. Nel caso in cui l'ispezione post mortem sia condotta dalla persona formata, qualsiasi anomalia rilevata, deve essere prontamente riportata al competente Servizio Veterinario, mettendo a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell'animale macellato e impedendone il consumo fino a che il veterinario ufficiale non le abbia ispezionate e ritenute idonee al consumo umano. Qualora la macellazione riguardi più animali nella stessa seduta, le carni e i visceri devono essere identificati per poter risalire a tutte le parti eventualmente coinvolte nell'anomalia; in caso contrario, il giudizio di non idoneità al consumo umano comprende tutte le parti della carcassa e le frattaglie di tutti gli animali non chiaramente identificabili.

Nel caso in cui l'ispezione venga effettuata dal veterinario la registrazione dell'avvenuta macellazione e del suo esito viene fatta sul registro della macellazione animali macellati a domicilio (si veda modulo Registro Macellazione R.D. 3298 del 20/12/1928, art. 17 in allegato), di cui copia, debitamente firmata e timbrata dal veterinario ispettore, viene consegnata al termine della macellazione al proprietario.



Rimozione MSR: il Materiale Specifico a Rischio deve essere rimosso ed eliminato a cura dell'interessato, nel rispetto di quanto indicato dal Reg. (CE) n.1069/2009 e dal DM 16/10/2003, mediante consegna a un impianto di transito o trasformazione riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n. 1069/09 o ad uno stabilimento che già produce MSR nell'abito della propria attività, previo accordo scritto con il titolare dell'impianto.

Gestione SOA: i sottoprodotti derivanti dalla macellazione domiciliare devono essere gestiti ai sensi del Reg. (CE) 1069/09.

3.5 Controlli veterinari

Il Distretto Veterinario territorialmente competente, ricevuta la comunicazione dal proprietario degli animali in merito all'intenzione di procedere alla macellazione a domicilio per uso familiare, sulla base delle informazioni in proprio possesso e delle priorità stabilite nell'ambito del piano di controllo aziendale, valuta se sussiste la necessità di procedere alla visita ante mortem degli animali in allevamento.

Al fine di verificare il rispetto delle condizioni previste dalle norme vigenti nelle fasi di macellazione e di successiva lavorazione delle carni, tenuto conto della situazione epidemiologica, dei dati in merito ai precedenti controlli e delle priorità stabilite nell'ambito del piano di controllo aziendale, viene inserita nel documento di programmazione annuale la previsione di un certo numero di controlli a campione sulle macellazioni avvenute presso il domicilio del privato condotte da persona formata.

Il Dipartimento Veterinario e i Distretti si attivano al fine di dare una puntuale e capillare informazione all'utenza sulle modalità di gestione delle macellazioni a domicilio e sull'importanza della loro collaborazione a tutela della salute del consumatore, mediante comunicazioni ai sindaci dei comuni compresi nel territorio dell'ATS Val Padana e pubblicazioni sul sito aziendale.

3.6 Spese

Il pagamento degli oneri relativi alle spese di ispezione veterinaria è a carico del richiedente, secondo quanto stabilito dal tariffario regionale; nei casi in cui la macellazione sia condotta da persona formata, l'attività di monitoraggio condotta dai servizi veterinari non dà luogo al pagamento di alcun importo.

Il costo dell'esame trichinoscopico è a carico del proprietario, in base alle tariffe stabilite dall'Istituto Zoo profilattico e da questo, fatturate.

3.7 Rendicontazione dell'attività

L'attività è sottoposta a monitoraggio trimestrale secondo quanto previsto da PP6.0.14 Monitoraggio, Verifiche e Rendicontazione.



3.8 PERCORSI FORMATIVI PER GLI ADDETTI ALLA MACELLAZIONE DOMICILIARE DEGLI ANIMALI DESTINATI AL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO (PERSONA FORMATA)

La persona formata, abilitata all'esercizio della macellazione a domicilio, è chiamata a garantire che lo svolgimento di tutte le operazioni avvengano nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie, di quelle per il benessere animale, di quelle relative alla protezione dei lavoratori che vengono a contatto con Materiali a Rischio Specifico (MRS) e che maneggiano strumenti potenzialmente pericolosi quali la pistola per lo stordimento e i coltelli.

Quindi, al fine di garantire un'adeguata preparazione degli operatori che intendono procedere alla macellazione a domicilio per il consumo domestico privato, il Dipartimento Veterinario, tenuto conto della realtà territoriale, può organizzare dei percorsi di formazione destinati ai soggetti interessati a ottenere la qualifica di persona formata, i cui contenuti minimi e le modalità di organizzazione devono essere conformi ai requisiti stabiliti a livello regionale per garantirne l'uniformità di indirizzo.

Al termine di tale percorso, coloro che hanno dimostrato, mediante il superamento di un esame, di possedere adeguate conoscenze e abilità, conseguono la qualifica di "persona formata" e vengono registrati nell'apposito file (si veda tabella RACCOLTA DATI ANAGRAFICI DEI NORCINI in allegato) presso il Dipartimento Veterinario; l'elenco delle "persone formate" (si veda modulo ELENCO NORCINI CON ACQUISIZIONE QUALIFICA "PERSONA FORMATA" in allegato) viene pubblicato e aggiornato sul sito aziendale.

Il programma didattico, della durata minima di 8 ore, si articola in lezioni teoriche frontali ed esercitazioni pratiche; i contenuti, elencati nella tabella sottostante, rappresentano le conoscenze, competenze e abilità richieste al personale che esercita la pratica di macellazione "a domicilio".

PROGRAMMA DIDATTICO			
MODULO	ARGOMENTO	OBIETTIVO	ORE
1	Normativa	Principali requisiti normativi in tema di igiene degli alimenti, con particolare riferimento all'igiene delle carni e alla tutela del benessere degli animali	2
2	Comportamento animale e riconoscimento delle principali patologie	Normale quadro comportamentale degli animali, con particolare riferimento ad atteggiamenti patologici o comunque alterati rispetto alla normalità. Descrizione dei principali e più frequenti quadri patologici che richiedono l'intervento del veterinario.	2
3	Anatomia e fisiologia	Cenni di anatomia e principali alterazioni riscontrabili al seguito di malattie,	2



	patologica	intossicazioni o altri fattori che possono incidere sulla sicurezza delle carni	
4	Tecniche di macellazione	Comportamento igienico e tecniche adeguate in materia di stordimento e abbattimento, macellazione e manipolazione delle carni degli animali macellati. Individuazione e separazione dei Materiali specifici a rischio negli animali delle specie ovina e caprina. Modalità di campionamento per la ricerca delle trichinelle negli animali della specie suina	2

4 **MONITORAGGIO E CONTROLLO**

Al fine di assicurare una corretta erogazione del servizio l'ATS della Val Padana ha deciso di definire il servizio (finalità), le caratteristiche del servizio (indicatori di prestazione) e le modalità di misurazione.

Tali caratteristiche vengono definite e tenute sotto controllo come da "Piano Controllo Processo", riportato nel documento Sintesi Indicatori Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti di Origine Animale.

5 **DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE**

- FS01-PP6.0.15 Istanza per l'autorizzazione a macellare
- MP6.0.15.1 Prelievo campione conoscitivo
- MP6.0.15.2 Prelievo conoscitivo ricerca trichinella
- MP6.0.15.3 Prelievo conoscitivo a seguito di MSU
- MP6.0.15.4 Dichiarazione accompagnatoria carcasse a seguito MSU
- MP6.0.15.5 Esame trichinoscopico suini macellazione familiare
- MP6.0.15.6 Registro Macellazione R.D. 3298 del 20/12/1928, art. 17
- MP6.0.15.7 Prelievo effettuato da persona formata ai sensi del DDGS n. 9405/2012
- TP6.0.15.1 Registro richieste macellazioni a domicilio
- TP6.0.15.2 Raccolta dati anagrafici dei norcini
- TP6.0.15.3 Elenco norcini con acquisizione qualifica "persona formata"
- Scheda informativa "Macellazione Familiare di Suini"

6 RIFERIMENTI

- TABELLA ELENCO NORME DI RIFERIMENTO / ARCHIVIO LEGISLAZIONE VETERINARIA;
- DOCUMENTO SINTESI INDICATORI DIPARTIMENTO VETERINARIO E SICUREZZA ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
- PP6.0.15 Ispezione e controllo in fase di macellazione
- PP6.0.6 Controlli relativi al benessere degli animali da reddito;
- PP6.0.14 Monitoraggio, Verifiche e Rendicontazione.