



# Comune di Fossalta di Portogruaro

Città Metropolitana di Venezia



Piazza Risorgimento 9 – 30025 Fossalta di Portogruaro (VE)  
Tel. 0421/249511 fax 0421/249579 www.comune.fossaltadiportogruaro.ve.it

Prot.n° 7700

**Ordinanza n. 8 / 2020**

**OGGETTO: NORME PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO**

## IL SINDACO

- VISTO il Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con R.D. n. 3298 del 20.12.1928;
- ACCERTATO che l'art. 13 del succitato R.D. 3298/1928 prevede un'autorizzazione apposita del Sindaco per ogni macellazione dei suini;
- ACCERTATO altresì che i Servizi Veterinari hanno il compito di fissare l'ora della visita e della macellazione, allo scopo di poter compiere una completa ed accurata ispezione delle carni compreso il prelievo per l'esame trichinoscopico;
- RICHIAMATO il Reg. (CE) n. 1099 del 24.09.2009 'relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento';
- VISTA la D.G.R. n. 1251 del 28/09/2015, che fissa le tariffe delle prestazioni rese dai Dipartimenti di Prevenzione delle AULSS regionali;
- VISTA la proposta prot. 58003 del 29/10/2020 dell'AULSS 4 VENETO ORIENTALE;

## ORDINA

1. è consentita nel periodo compreso dall'entrata in vigore della presente Ordinanza fino al 31.03.2021, la macellazione dei suini a domicilio, ad esclusivo uso del proprio nucleo familiare, da parte dei cittadini interessati;
2. i cittadini residenti nel territorio del Comune che intendano macellare suini a domicilio per consumo privato, devono sottoporre le carni dell'animale, dopo la macellazione e prima del consumo e dell'inizio della lavorazione, alla visita ispettiva da parte del Veterinario Ufficiale;
3. gli interessati, almeno 48 ore prima della macellazione, dovranno rivolgere domanda al Sindaco che rilascerà l'autorizzazione;
4. è vietata la macellazione dei suini nelle ore notturne e nei giorni festivi;
5. è consentita la macellazione di un solo suino, o, al massimo di due suini per nucleo familiare;
6. è fatto obbligo di smaltire i sottoprodotti della macellazione secondo il Reg. CE 1069/2009;
7. è altresì vietata la commercializzazione delle carni dei suini macellati per uso privato e dei prodotti da esse derivati;
8. il personale addetto alla macellazione dei suini (norcini) dovrà essere in regola con le norme regionali, nazionali e comunitarie per quanto riguarda la formazione igienico-sanitaria e sul benessere alla macellazione;
9. le attrezzature, gli utensili e i locali adibiti alla macellazione ed alla lavorazioni delle carni, debbono essere preventivamente lavati e disinfettati e mantenuti in perfette condizioni igienico-sanitarie;
10. è vietato in via assoluta di lavorare le carni prima che sia stata eseguita dal



# Comune di Fossalta di Portogruaro

Città Metropolitana di Venezia



Piazza Risorgimento 9 – 30025 Fossalta di Portogruaro (VE)  
Tel. 0421/249511 fax 0421/249579 www.comune.fossaltadiportogruaro.ve.it

Veterinario Ufficiale la visita ispettiva, e consumare le carni ed i prodotti derivati prima dell'acquisizione dell'esito negativo delle analisi relative alla trichinella effettuate dall'IZS tramite i Servizi Veterinari competenti;

11. è vietata la iugulazione dei suini che non siano stati preventivamente abbattuti con uno dei metodi di stordimento previsti ai sensi dell'art. 15 del Reg. (CE) n. 1099 del 24.09.2009;

12. Inoltre considerato che le macellazioni a domicilio – per consuetudine – si svolgono in ambienti confinati in cui si radunano più persone anche non appartenenti allo stesso nucleo familiare (norcini itineranti, aiuti estemporanei, amici, ecc.), si ritiene necessario fornire le raccomandazioni specifiche per il contenimento e la gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-2019. È necessario limitare la presenza di persone non conviventi alle stringenti necessità, e comunque nei limiti imposti dalle disposizioni vigenti, adottando nel contempo le seguenti misure:

- in presenza di febbre (oltre i 37.5) o altri sintomi influenzali vi è l'obbligo di rimanere al proprio domicilio e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- non possono partecipare alle operazioni di macellazione e lavorazione delle carni persone che negli ultimi 14 giorni hanno avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o che provengono da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS;
- il locale in cui si svolge la lavorazione delle carni deve essere frequentemente aerato, evitando per quanto possibile la formazione di vapore e di condensa;
- devono essere adottate precauzioni igieniche rendendo disponibili alle persone presenti idonei mezzi detergenti per le mani e raccomandando loro la frequente pulizia delle stesse con acqua e sapone;
- qualora l'attività imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative si raccomanda, oltre all'uso delle mascherine, anche quello di altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie;

13. i trasgressori saranno puniti a norma di legge.

## AUTORIZZA

Nel periodo compreso dall'entrata in vigore della presente Ordinanza fino al 31.03.2021, la macellazione dei suini a domicilio, ad esclusivo uso del proprio nucleo familiare, da parte dei privati interessati

05/11/2020



IL SINDACO  
Natale Sidran