



# Comune di Esanatoglia

## Provincia di Macerata

www.comune.esanatoglia.mc.it

### ORDINANZA N. 80

(Prot. n. 8606)

### IL SINDACO

**VISTA** la nota del Servizio I.A.O.A. del Dipartimento di Prevenzione della ASUR MARCHE Area Vasta 3 Macerata prot. n° 8606 del 24/11/2020 con la quale si dà la disponibilità ad effettuare i controlli sanitari in orari e luoghi prestabiliti;

**VISTO** il Regolamento di vigilanza delle carni approvato con R. D. n°3298 del 20 Dicembre 1928 e s. m. i.;

**VISTA** la Legge 833 del 23 dicembre 1978;

**VISTA** la Legge Regionale n. 41 del 12 dicembre 1981;

**VISTO** il D.L.vo 01-09-1998, n° 333 per le parti non abrogate;

**VISTO** il Regolamento CE n. 1099/2009;

**VISTO** il Regolamento CE n. 1375/2015;

**VISTA** la Direttiva 2003/99/CE;

**VISTO** il D.L.vo 193 del 6 novembre 2007;

**VISTA** la nota del Ministero della Salute n. prot. 0039812-P-11/11/2020;

**VISTA** la nota della Regione Marche P.F. Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare prot.

0012139|19/11/2020|R\_MARCHE|ARS|VSA|P;

**VISTE le misure anticovid attualmente in vigore ed in particolare quelle finalizzate ad evitare assembramenti;**

**RICONOSCIUTA** la necessità di adottare i provvedimenti necessari a garantire la pubblica salute contro il pericolo derivante dal consumo di carni non idonee di suino e di cinghiale

### ORDINA

- 1) Dal 01/12/2020 al 30/01/2021 è permessa ai proprietari di aziende ad uso familiare, in possesso del relativo codice di stalla, la macellazione presso la propria azienda dei suini. Nel mese di febbraio è concessa la macellazione dei suini previo accordo telefonico con il veterinario incaricato, il cui recapito sarà disponibile nelle sedi delle visite;
- 2) Le visite delle carni dei suini macellati a domicilio devono avvenire previa prenotazione telefonica da parte del privato cittadino almeno 72 ore prima della macellazione. Gli utenti potranno prenotare ai seguenti numeri dedicati:
  - Zona di Macerata: da lunedì a venerdì dalle 8,30 alle 9,30 allo 3483901903
  - Zona di Civitanova Marche: dal lunedì al venerdì dalle 12,30 alle 13,30 allo 3665745619
  - Zona di Camerino: il lunedì, il mercoledì e il venerdì dalle 8,00 alle 9,00 allo 0737639685
  - Zona di Castelraimondo: dal lunedì al venerdì dalle 8,00 alle 9,00 allo 0733900277
  - Zona di San Severino Marche: dal lunedì al venerdì dalle 08:30 alle 09:30 allo 0733642399
  - Zona di Tolentino: dal lunedì al venerdì dalle 08:00 alle 09:00 allo 0733900277;
- 3) La macellazione potrà riguardare solo suini in buono stato di salute. L'abbattimento dell'animale dovrà avvenire nel tempo più rapido possibile previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo e successivo dissanguamento rapido e completo mediante recisione dei grossi vasi del collo;
- 4) La macellazione dovrà essere effettuata con utensili ed attrezzature in buone condizioni igienico-sanitarie, usando esclusivamente acqua potabile;
- 5) È vietato consumare le carni prima che sia stata accertata la loro idoneità al consumo umano mediante visita ispettiva favorevole (che risulterà dall'attestazione veterinaria rilasciata al momento di tale visita e che l'interessato avrà cura di conservare) ed esame trichinoscopico che sarà effettuato presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche sede di Tolentino. Il Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale informerà l'interessato solo in caso di esame trichinoscopico sfavorevole nel più breve tempo possibile e comunque entro 2 giorni lavorativi dalla visita.

Piazza G. Leopardi, 1

P. IVA e C.F. 00169080439 – TEL 0737 889132 – FAX 0737 889327  
e mail : [info@comune.esanatoglia.mc.it](mailto:info@comune.esanatoglia.mc.it) - PEC [comune.esanatoglia@emarche.it](mailto:comune.esanatoglia@emarche.it)



# Comune di Esanatoglia

## Provincia di Macerata

www.comune.esanatoglia.mc.it

- 6) Qualora al momento della macellazione compaiano segni di alterazione nella carcassa o nei visceri, essendo indispensabile determinarne la natura per esprimere il giudizio ispettivo, ne va data segnalazione al Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale nel più breve tempo possibile tenendo le carni e i visceri a disposizione per gli opportuni accertamenti.
- 7) Per l'effettuazione della suddetta visita ispettiva obbligatoria devono essere resi disponibili i seguenti visceri interi: lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma, fegato, milza completi e connessi anatomicamente.
- 8) Per ogni nucleo familiare possono essere macellati massimo 4 suini.
- 9) Per il trasporto dei visceri da sottoporre a visita sanitaria devono essere utilizzati contenitori rigidi a tenuta.
- 10) Considerata la situazione epidemiologica della infezione da virus SARS-COV—2 al fine del contrasto e contenimento della diffusione del virus, gli utenti che si presentano per la visita post-mortem devono rispondere alle seguenti regole:
  - È tassativamente vietato presentarsi nei punti di visita in caso di temperatura superiore a 37,5°C, tosse, mal di gola, spossatezza, etc..;
  - È obbligatorio munirsi di Dispositivi di Protezione Individuale ed indossare la mascherina ben calzata su naso e bocca;
  - Rispettare il distanziamento quando si è in attesa della visita.
  - Limitare il tempo di permanenza allo stretto necessario.
  - Lavarsi e/o disinfettarsi le mani.
  - Tossire e starnutire sul proprio gomito o coprire la bocca e il naso con un fazzoletto di carta, gettarlo nei contenitori delle immondizie e lavarsi subito le mani.
- 11) Effettuare prima della visita, il versamento di Euro 8,49 per ogni suino macellato, mediante C/C bancario IBAN IT30P0200813403000105662446 o utilizzo del bollettino di CC/P n° 13502620 intestato a: ASUR MARCHE AREA VASTA 3 SEDE DI MACERATA, n. 13236625  
intestato a: ASUR MARCHE AREA VASTA 3 SEDE DI CIVITANOVA MARCHE, N. 13430624  
intestato a: ASUR MARCHE AREA VASTA 3 SEDE DI CAMERINO specificando nella causale "Macellazione suini a domicilio",  
oppure mediante pagamento presso le casse CUP dell'Area Vasta 3 con il codice 51520.
- 12) Conservare la ricevuta/attestazione di pagamento della tariffa prevista, a dimostrazione della regolarità della macellazione stessa.
- 13) Consegnare la ricevuta/attestazione del pagamento effettuato, al Medico Veterinario al momento della visita e conservare l'attestazione/ricevuta di avvenuta prestazione per eventuali controlli.
- 14) La visita ispettiva sarà eseguita dal Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale, nei luoghi, nei giorni e nelle ore sotto indicati.

**N.B.: gli utenti, residenti nel territorio dell'ASUR Marche Area Vasta n. 3, potranno scegliere a loro piacimento il luogo ove effettuare la visita delle frattaglie.**

I contravventori alle presenti disposizioni incorrono nelle sanzioni previste dalle leggi vigenti.

Dalla Residenza Comunale, lì 26.11.2020

Il Sindaco  
**Luigi Nazzareno Bartocci**

