DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
A.F.Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
U.F.Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare Zona Valdarno
Responsabile dott. Cuppini Roberta
Via P.zza del Volontariato ,2/2 ..... 52025 – Montevarchi (AR)
tel.055/9106303 /69 - fax 055/9106329 PEC ausltoscanasudest@postacert.toscana.it

Struttura organizzativa certificata ISO 9001:2015

MACELLAZIONE DOMICILIARE DI SUINI – OVINI/CAPRINI PER CONSUMO FAMILIARE

Il/La sottoscritto/a la Sig./Sig.r a_____ nato/a _____ il _____
residente nel Comune di _____ (_ __) loc./via _____
Telefono_____ Codice Fiscale_____ cod. az. _____
comunica che macellerà n. _____ suino/i – agnello/i di sua proprietà, contrassegnato/i con il/i numero/i di identificazione-tatuaggio
_____ destinati al consumo familiare.
La macellazione verrà effettuata il giorno _____ in località _____ alle ore_____

Con la presente il sottoscritto si impegna a:
1) non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso delle operazioni di macellazione;
2) utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
3) macellare suini in buono stato di salute e qualora vi siano segni di sospetta malattia sugli animali, non effettuare la macellazione e richiedere la visita sanitaria;
4) procedere allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo, prima del dissanguamento, nel rispetto del benessere animale;
5) procedere al completo dissanguamento;
6) a rendere disponibili per la visita veterinaria, nelle località indicate dal Servizio Veterinario, i seguenti VISCERI INTERI: LINGUA, TONSILLE, ESOFAGO, TRACHEA, CUORE, POLMONE, DIAFRAMMA E FEGATO COMPLETI E CONNESSI ANATOMICAMENTE, MILZA E RENI;
7) non spandere liquami o contaminare fossi e corsi di acqua;
8) smaltire i sottoprodotti secondo la normativa vigente;
9) in attesa del risultato dell'analisi per la ricerca di Trichinella spp, EVITARE IL CONSUMO DI CARNE SUINA CRUDA O POCO COTTA: la temperatura interna che deve essere raggiunta dalle carni con la cottura deve essere di almeno 71°C (completa cottura fino in profondità): non sono considerati sicuri la cottura nel forno a microonde o i processi di salatura, affumicatura, essiccamento.

Dichiara, inoltre, sotto la propria responsabilità, che la carne sarà destinata ad esclusivo consumo familiare.

Per gli animali acquistati in un allevamento, Cod Allevamento /__ /__ /__ /__ /__ /__ /__ /__ / presentare alla visita sanitaria anche il modello 4 unificato, completo della "DICHIARAZIONE PER IL MACELLO" debitamente firmata dall'allevatore.

Data _____ Il proprietario del /i suino/i – agnello/i _____

ATTESTATO DI AVVENUTO CONTROLLO SANITARIO

Il sottoscritto Veterinario Dr. _____ dichiara che in data ……. / .... . /..... ha eseguito:
a) l'esame delle carni / dei visceri di n. _____ suino/i, agnello/i effettuato presso _____ non ha evidenziato alterazioni segni di malattie che rendano le carni non adatte al consumo umano;
b) è stato effettuato il prelievo del /i campione/i per la ricerca di Trichine, e che il risultato dell'esame verrà notificato, se positivo, o comunque comunicato al proprietario, se negativo.
Osservazioni
_____
Data _____

IL MEDICO VETERINARIO

Azienda USL Toscana sud est – sede legale: Via Curtatone, 54 Arezzo 52100 - centralino: 05752551 P.I. e C.F.: 02236310518
WEB: www.uslsudest.toscana.it - PEC: ausltoscanasudest@postacert.toscana.it