FOGLIO INFORMATIVO PER L'UTENZA

Macellazione domiciliare di suini per autoconsumo
Gli allevatori che intendono macellare suini per autoconsumo possono farlo nel periodo invernale. Per non incorrere nel reato di macellazione clandestina, l'allevatore deve avvertire preventivamente il Servizio che invierà un veterinario ispettore a presenziare alla macellazione per verificare: • l'assenza di sintomi riferibili a malattie trasmissibili; • il rispetto delle disposizioni sul benessere degli animali durante la macellazione; • l'assenza di trichine, tramite prelievo ed esame di laboratorio; • l'idoneità al consumo umano delle carni; Il veterinario ispettore rilascerà certificazione utile anche a dimostrare la destinazione dell'animale in carico. Norme di riferimento: • Regolamento (CE) n.853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale • D.P.R. n. 317 del 30/04/1996 relativo all'identificazione e alla registrazione degli animali, circolare ministeriale applicativa n. 11 del 14/08/1996 e circolare regione Lazio n. 51 del 16/12/1996;

MODALITA' ED ORARI

Ufficio Competente ***(a cui inoltrare la richiesta)***	Servizio igiene degli alimenti di origine animale Via dell'Imbrecciato 71b/73 – 00149 Roma **Responsabile del procedimento:** Dott. Pierluigi Camagni
Documentazione da presentare	Al momento della visita del Veterinario del Servizio in azienda, l'allevatore dovrà fornire: • Dichiarazione d'origine dell'animale (Mod. 4 o registrazione nascita) • Codice aziendale, rilasciato a seguito della registrazione dell'azienda in anagrafe zootecnica e registro di stalla, se l'allevatore detiene più di un suino • Attestazioni del pagamento delle tariffe per la ASL e per l'IZS
Modalità di effettuazione	L'allevatore, con almeno 2 giorni di anticipo contatta telefonicamente l'ufficio competente con cui concorda la data prevista per la macellazione del suino, in giornate lavorative. Secondo quanto concordato, il veterinario ispettore si reca sul posto ed effettua la visita ante-mortem e post-mortem ed esprime il giudizio sull'idoneità al consumo delle carni che resta però comunque condizionato all'accertamento trichinoscopico effettuato dal laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale su campione di parte del diaframma prelevato dall'animale macellato.

	Acquisito l'esito dall'Istituto Zooprofilattico, il veterinario ispettore comunica all'allevatore il giudizio sull'idoneità delle carni al consumo. Viene poi inviato anche all'allevatore copia dell'esito analitico.
Modalità di Presentazione della pratica	Accordo telefonico per eseguire l'ispezione.
Informazioni	**Via e-mail**: svet.igalimoa@aslroma3.it oppure **Telefonicamente:** 0656485872/73 dalle 08,00 alle 14,00 *oppure* **Di persona:** presso la sede dell'Ufficio Competente dalle 09,00 alle 13,00
Tariffa	• € 20,00 (tariffario regione Lazio D.G.R. 4/02/2011 n. 39) da versare con **bonifico bancario** codice IBAN IT53X0100503266000000218000 intestato a: Azienda USL RM3 – Servizio di Tesoreria, indicando nella causale "SIAOA ispezione per macellazione per autoconsumo" • € 9,90 (per ogni suino macellato) sul CC Postale n.57317000 intestato all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana – Via Appia Nuova 1411 – 00178 Roma oppure alla Tesoreria dell'IZS codice IBAN IT02A0200839552000400001593, indicando nella causale "esame trichinoscopico" **N.B. Mittente/ordinante:** deve essere sempre specificato e coincidere con il proprietario/rappresentante legale dell'azienda
Tempi	• Intervento per ispezione su appuntamento . • Giudizio sull'idoneità delle carni al consumo entro 1 giorno dall'ispezione.