



**COMUNE DI ARBOREA**  
*Provincia di Oristano*

**REGOLAMENTO MACELLO  
PUBBLICO**

#####

# TITOLO I

## DIREZIONE

### ART. 1 Direzione sanitaria del macello

La direzione sanitaria del macello e l'ispezione delle carni sono affidate al Veterinario Ufficiale che al momento presta servizio.

Il Direttore Sanitario ha l'ufficio nei locali del macello e si assume la responsabilità del servizio che svolge.

### ART. 2 Servizi Sanitari

Il Direttore Sanitario provvede ad assicurare nell'orario preventivamente stabilito:

- a) - il controllo del bestiame vivo da macello;
- b) - l'ispezione sanitaria delle carni e dei visceri degli animali macellati nello stabilimento;
- c) - la sorveglianza igienico-sanitaria del macello, prima, durante e dopo la macellazione;
- d) - la vigilanza sul trasporto degli animali e delle carni macellate;
- e) - dispone l'esecuzione della distruzione delle carni e dei visceri sequestrati;
- f) - dispone l'osservanza dei sequestri cautelativi;
- g) - vigila e dispone sul comportamento sanitario degli operai addetti alle operazioni di macellazione, preparazione trasporto delle carni.

### ART. 3 Aggiornamento registri

Il Direttore Sanitario si adopera perché vengano tenuti aggiornati, avvalendosi di personale ausiliario Sanitario, o della Ditta aggiudicataria:

- a) - il registro di carico e scarico di tutti gli animali introdotti nel macello ed annessi alle stalle di sosta, o di osservazione, indicando il nome del proprietario, la data l'ora, ed il luogo di provenienza di cui al Mod 4 nonché il giorno e l'ora dell'uscita per macellazione o morte in seguito a malattia o sinistro;
- b) - il registro delle macellazioni a madre e figlia, compilato secondo quanto prescritto dall'art. 17 del Regolamento di Vigilanza Sanitaria delle Carni (R.D. 20 dicembre 1928 n°3298);
- c) - registro dei sequestri e delle distruzioni;
- d) - registro dell'idatidosi;
- e) - registro del carico e scarico del deposito frigorifero delle carni macellate;
- f) - registro dei campioni effettuati.

Alla fine di ogni mese il Direttore Sanitario predisponde la statistica del bestiame macellato e dei sequestri operati.

### ART. 4 Custodia ed uso dei bolli

Il Direttore Sanitario tiene la custodia dei bolli in cassetta porta valori ed è responsabile dei medesimi per la bollatura delle carni, per la quale potrà essere incaricato personale tecnico ausiliario Sanitario.

#### ART. 5 Rapporti tra direzione sanitaria e amministrativa

Il Direttore Sanitario si mantiene in continuo contatto con il Direttore Amministrativo, e segnala le deficienze che dovessero verificarsi nelle attrezzature strumentali dello stabilimento di manutenzione. Dispone i provvedimenti d'urgenza per gli animali infetti e per i sequestri di carni considerate nocive al consumo in attesa dei provvedimenti dell'Autorità Sanitaria Locale.

#### ART. 6 Direzione Amministrativa del Macello

La Direzione Amministrativa è a cura del Direttore Amministrativo, nominato con atto formale dell'autorità comunale, o dal titolare della Ditta aggiudicataria del Servizio.

#### ART. 7 Servizi Amministrativi

Il Direttore Amministrativo deve assicurare il rispetto delle norme igieniche e delle ordinanze vigenti in materia, quelle del presente regolamento e di tutte le ulteriori disposizioni che verranno emanate dal Servizio Veterinario in applicazione di specifiche norme sanitarie.

Il Direttore Amministrativo ha i seguenti obblighi:

- ◆ Tiene le chiavi del macello;
- ◆ Vieta l'ingresso alle persone estranee al servizio;
- ◆ Fa osservare gli orari fissati per le operazioni delle macellazioni;
- ◆ Sorveglia i locali e tutti gli oggetti ed attrezzi esistenti nello stabilimento e tutto quanto viene introdotto o asportato dal macello, di ciò ne risponde direttamente;
- ◆ Coadiuvando il Direttore Sanitario nel mantenimento della disciplina;
- ◆ Dispone le operazioni di pulizia degli uffici, delle stalle di sosta, dei vari reparti adibiti alla macellazione, alla preparazione dei visceri, al deposito delle pelli, nonché delle attrezzature e delle pedane;
- ◆ Dispone perché durante la macellazione sia mantenuta la pulizia dei locali necessaria ai fini della igienica lavorazione e preparazione delle carni;
- ◆ Dispone la raccolta tempestiva dei residui di macellazione e di trasporto nella eventuale concimaia, inceneritore o stoccaggio per il ritiro;
- ◆ Dispone la raccolta tempestiva e il trasporto nell'inceneritore o della ditta autorizzata al ritiro dei sequestri subito dopo la fine delle operazioni della macellazione giornaliera;
- ◆ Dispone la completa pulizia nell'ambito dello stabilimento immediatamente dopo la fine della macellazione;
- ◆ Dispone la disinfezione e disinfestazione delle stalle di sosta e degli altri locali del macello, con presidi autorizzati seguendo in ciò le prescrizioni del Direttore Sanitario;
- ◆ Vigila sul contegno degli utenti e su tutto il personale che per ragioni di commercio o lavoro, svolga mansioni all'interno del macello;
- ◆ Applica provvedimenti ritenuti opportuni dalla Direzione Sanitaria onde evitare che il buon funzionamento del lavoro venga turbato. A tal fine si potrà rendere necessario l'allontanamento immediato dallo stabilimento di chi si rendesse colpevole di grave insubordinazione ed in specie di coloro, che chiamati dal Direttore Sanitario all'osservanza delle disposizioni regolamentari, si rifiutassero di uniformarsi, denunciando, con apposito verbale, le infrazioni avvenute.

## **TITOLO II**

### **PERSONALE CHE FREQUENTA IL MACELLO**

#### **ART. 8 Doveri e contegno degli utenti**

I macellai, i proprietari di animali, gli operai e gli esercenti, ammessi a frequentare il macello, devono sottostare alle prescrizioni del presente regolamento ed a quelle che le autorità sanitarie e l'ispettore delle carni riterranno opportuno di emanare per meglio regolare l'andamento del macello. In particolare essi devono:

1. osservare la massima igiene nei locali destinati alla macellazione;
2. comportamento adeguato;

#### **ART. 9 Responsabilità del personale nell'uso delle attrezzature**

Gli operatori sono responsabili dei danni arrecati allo stabilimento, alle apparecchiature ed a qualunque oggetto mobile o immobile del macello e degli sprechi di acqua e luce.

L'Amministratore Comunale non assume responsabilità per danni o ammacchi, sostituzione o deterioramento di animali o cose di loro proprietà.

#### **ART.10 Libretto sanitario**

Tutti gli operatori saranno muniti di libretto sanitario e dovrà essere presentato al Direttore sanitario per la registrazione.

E' severamente vietato a chiunque sostare nelle sale di macellazione durante le ore di lavoro se non espressamente autorizzato.

#### **ART.11 Dipendenti e altro personale**

Il personale che lavora all'interno dello stabilimento deve essere in regola con le assicurazioni sul lavoro previste dalle leggi in vigore.

## **TITOLO III**

### **IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO AL MACELLO**

#### **ART.12 Igiene del personale**

Il personale addetto alla macellazione degli animali ed alla manipolazione delle carni deve:

1. presentarsi al lavoro sempre pulito ed ordinato, dopo aver controllato in particolare, la pulizia delle mani, delle unghie e del viso;
2. depositare indumenti civili ed altri oggetti d'uso personale, esclusivamente nello spogliatoio;
3. devono indossare apposita tuta che risulti costantemente in ordine e pulita e calzare appositi stivali e grembiule plastico;
4. fare ricorso alla disinfezione od alla medicazione delle mani, ogni volta che si ferisca (anche piccolissimi tagli) e ci si accorga di avere irritazioni;
5. non medicarsi mai da soli, ricorrendo a fasciature o incerottamenti delle mani non adeguatamente protetti;
6. non togliersi durante il lavoro i mezzi protettivi applicati sopra medicazioni e fasciature;
7. rinnovare ogni giorno, per il tempo che sarà necessario, le medicazioni delle dita o delle mani ed i relativi mezzi di protezione impermeabili;

Il personale deve attenersi al rispetto delle buone pratiche di lavorazione previste nel piano di Autocontrollo e facilitare tutte le operazioni di Ispezione previste nel D.L. vo 286/94.

Il personale che si assenta dal macello per malattia, potrà rientrare previa presentazione di un certificato sanitario del medico curante.

## TITOLO IV

### **AUTOCONTROLLO**

#### ART.13 Piano di autocontrollo

E' compito della Direzione Amministrativa attuare il Piano di Autocontrollo così come approvato dagli organi competenti della U.S.L. n.5 di Oristano e predisposto ai sensi dell'art. 5 del D.L.vo 286/94.

Il Piano di Autocontrollo è parte integrante del presente regolamento.

## TITOLO V

### **ORARI DI MACELLAZIONE**

#### ART. 14 Orari e giornate di macellazione

Le giornate e gli orari di macellazione sono quelli concordati preventivamente con il Servizio Veterinario della azienda U.S.L. n.5.

Le operazioni di abbattimento dovranno avvenire entro i 90 minuti prima della chiusura delle operazioni di macellazione.

#### ART. 15 Introduzione dei veicoli nel mattatoio ed uso dei cortili

E' vietata l'introduzione nel macello di veicoli di qualsiasi genere ad eccezione di quelli debitamente autorizzati che trasformino carni macellate, oppure bestiame vivo destinato alla macellazione.

La sosta di tali veicoli deve essere limitata al tempo minimo necessario per le operazioni di carico e scarico; terminate tali operazioni i veicoli devono uscire dal mattatoio.

## TITOLO VI

### ANIMALI DA MACELLO

#### ART.16      Animali destinati alla macellazione

E' vietato detenere animali non destinati alla macellazione all'interno della struttura.

Nell'ambito del macello possono essere introdotti gli animali destinati alla macellazione normale e d'urgenza o necessità. Qualora, per giustificati motivi o per forza maggiore, vi siano animali infetti o sospetti di esserlo vanno avviati alla sosta e alla macellazione solo alla fine del ciclo di lavorazione.

Per tale evenienza valgono le norme previste dal D.L.vo 286/94.

E' proibito introdurre gli animali destinati alla macellazione su veicoli non autorizzati.

L'introduzione degli animali nel mattatoio deve avvenire secondo l'orario concordato col Direttore Sanitario e il Direttore Amministrativo. Per gli animali introdotti fuori dall'orario stabilito, il titolare è tenuto a darne preavviso al Servizio Veterinario in tempo debito.

#### ART.17      Sosta prima della macellazione

Gli animali, ammessi alla macellazione, possono essere macellati dopo aver subito, con esito favorevole la visita sanitaria e sia stata accertata dall'addetto dell'Amministrazione, la proprietà e la rispondenza delle bollette anagrafiche e dei documenti richiesti dalle disposizioni sanitarie. Il Direttore Sanitario, caso per caso stabilisce che la permanenza degli animali nelle stalle di sosta possa prolungarsi o abbreviarsi. La sosta degli animali affaticati verrà protratta a giudizio del Direttore Sanitario fino a che gli stessi non siano sufficientemente riposati.

Durante la sosta devono essere ridotti al minimo i disagi: sono importanti la pulizia, spazio sufficiente, disponibilità di acqua, assenza di rumori molesti, di insetti, luce eccessiva o di ogni altro elemento che possa disturbare la quiete degli animali in attesa di macellazione.

Sono da evitare le lesioni traumatiche e lo stress da trasporto (la paura, la tensione, i dolori, le sofferenze) che rischiano di influenzare la qualità della carne.

Gli animali introdotti nel macello che non vengono macellati entro 24 ore sono tenuti in stalle di sosta autorizzate.

Il titolare deve provvedere affinché:

- a) - gli animali ricoverati non siano tenuti digiuni per più di 24 ore;
- b) - gli animali non vengono maltrattati e vengono sistemati in box capienti;

Se un animale si ammala o si traumatizza nella sala di sosta, il titolare deve darne comunicazione al Servizio Veterinario che disporrà opportunamente, se ragioni non vi si opporranno, l'immediata macellazione.

#### ART.18      Pagamento diritti sanitari e di macellazione

Il pagamento dei Diritti Sanitari deve effettuarsi anticipatamente all'inizio di ogni mese per chi opta per la soluzione anticipata (art.2 D.M. 18.6.92), o di volta in volta negli altri casi. Il titolare deve consegnare le relative ricevute al Direttore Sanitario. Il mancato pagamento dei Diritti Sanitari comporta il rifiuto di prestazioni successive.

I macellai e gli allevatori, per l'abbattimento, la lavorazione, il carico delle carni di loro proprietà, pagheranno all'incaricato comunale la tariffa che sarà deliberata dalla Giunta Comunale quale diritto di Macellazione.

## **TITOLO VII**

### **MACELLAZIONE E ISPEZIONE**

#### **ART.19      Visita Ante Mortem**

Tutti gli animali dovranno essere sottoposti a visita sanitaria da parte del Direttore Sanitario immediatamente prima dell'abbattimento.

Il Direttore Amministrativa del macello deve facilitare le operazioni di ispezione sanitaria ante mortem, in particolare qualsiasi manipolazione ritenuta necessaria.

#### **ART.20      Macellazione e Ispezione**

Una corretta tecnica di macellazione influisce in modo determinante sulla qualità igienica e tecnologica delle carni.

Gli operatori devono in particolar modo curare la osservanza delle seguenti prescrizioni:

- a) - non possono iniziare i lavori di macellazione se gli ambienti a ciò destinati non risultino regolarmente puliti;
- b) - gli utensili destinati alla iugulazione e alla sgozzatura degli animali debbono essere scrupolosamente immersi in vaschette di sterilizzazione per alcuni minuti;
- c) - servirsi di coltelli a lama fissa, distinti per ogni operazione (sistema a più coltelli o sistema dei due coltelli), alternandoli in modo che, mentre si usa il primo per l'incisione della cute, l'altro è riposto nello sterilizzatore porta coltelli, in acqua a temperatura non inferiore a 82° C e viceversa.

La macellazione dei bovini, degli equini, dei suini, degli ovini e caprini avrà luogo nelle rispettive sale di macellazione o nella stessa sala purché in tempi diversificati.

Per la macellazione degli animali si devono adottare le modalità e i metodi ritenuti idonei a norma delle vigenti disposizioni. Negli animali nei quali si renda possibile, deve usarsi: la pistola a proiettile captivo (bovini, equini) negli altri (suini, ovini, caprini) lo storditore con un voltaggio adeguato.

## **TITOLO VIII**

### **ISPEZIONE**

#### **ART.21      Ispezione Sanitaria**

A conclusione delle operazioni di macellazione il Direttore Sanitario esegue sulle carni l'ispezione Sanitaria prevista dal D.L.vo 286/94.

Il Direttore Amministrativo del macello deve facilitare le operazioni di ispezione sanitaria e qualsiasi manipolazione ritenuta necessaria.

## ART.22 Bollatura delle carni

A conclusione della visita sanitaria e a riprove della stessa le carni e le viscere devono essere bollate. La bollatura deve essere fatta sotto la responsabilità del Direttore Sanitario che a tal fine detiene e custodisce i timbri che può consegnare al personale ausiliario sanitario soltanto al momento e per il tempo necessario per effettuare la bollatura stessa.

La forma e le dimensioni dei bolli devono essere conformi alle norme vigenti.

I bolli possono essere ad inchiostro o a fuoco.

I coloranti da impiegare devono essere conformi a legge (E 133 blu brillante FCF, E 129 rosso allura AC, E 155 bruno HT o miscela di E 133 blu brillante FCF e A 129 rosso allura AC).

Le carcasse di peso superiore a 65 Kg. Devono essere contrassegnate con bolli su ciascuna mezzena, almeno nelle seguenti regioni: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato e spalla, quelle di peso inferiore devono recare almeno 4 bolli: su ciascuna spalla e sulla faccia esterna di ciascuna coscia.

Agnelli, capretti, suinetti, devono avere almeno due bolli, ciascuno apposto su un lato della carcassa (spalla o lato esterno della coscia).

Le frattaglie di tutte le specie devono essere contrassegnate ad inchiostro o a fuoco.

Il sangue destinato a preparare alimenti per uso umano deve provenire esclusivamente da animali riconosciuti sani all'ispezione sanitaria eseguita prima o dopo la macellazione.

Tutti i viscere (intestini, trippe, organi apparati) , e tutte le parti destinate per uso umano, devono subire accurato lavaggio e restare vicino agli animali macellati e potranno essere destinati a tale uso dopo la visita sanitaria.

Le operazioni di carico delle carni sugli automezzi autorizzati devono avvenire una volta finite le operazioni di visita del Veterinario Ufficiale.

## TITOLO IX

### TRASPORTO

## ART.23 Trasporto delle carni

Le carni fresche devono essere trasportate in veicoli o mezzi di trasporto autorizzati, costruiti ed attrezzati in modo che le temperature previste siano assicurate per tutta la durata del trasporto.

Il Veterinario deve, assicurarsi prima del carico che veicolo e condizioni di carico siano rispondenti alle disposizioni di Legge in vigore.



## **TITOLO X**

### **RESIDUI DI MACELLAZIONE**

#### **ART.24 Scarti di macellazione**

I residui di macellazione sono, secondo la normativa vigente, delle materie prime secondarie, le quali, nella maggior parte dei casi, sono destinate all'abbandono, cioè perdono il significato di interesse utilità da parte del detentore, acquistando in quel momento significato di rifiuto speciale. Pertanto questi residui, vengono classificati come rifiuti a basso rischio e possono essere utilizzati in altri processi produttivi in impianti di trasformazione classificati a basso rischio (art. 5 D.L.vo 508/92) e se non vengono riutilizzati in questi processi produttivi (seguendo le specifiche norme di bonifica e trasporto), devono essere destinati alla distruzione la quale può avvenire o tramite l'incenerimento (ad opera dell'inceneritore posto nel macello), oppure trasportate con mezzo autorizzato ad impianti autorizzati allo smaltimento mediante termodistruzione.

## **TITOLO XI**

### **SEQUESTRO - DISTRUZIONE**

#### **ART.25 Sequestro di carni**

Nei casi in cui le carni ed i visceri ispezionati non rispondono ai requisiti di legge ed esistano ragionevoli sospetti di pericolo per la salute pubblica, il Direttore Sanitario, al fine di tutelare la stessa, ne dispone il sequestro ed effettua, se necessario il prelievo dei campioni per ulteriori indagini.

I sequestri sono classificati come rifiuto speciale e ai sensi dell'art.3 del D.L.vo 508/92 classificati residui ad alto rischio. Pertanto possono essere destinati e riutilizzati in processi di bonifica in impianti di trasformazione ad alto rischio. Qualora non vengano destinati a tale utilizzo devono essere destinati allo smaltimento mediante l'inceneritore posto nel macello o trasportato con mezzo autorizzato al trasporto di alto rischio in impianti autorizzati allo smaltimento mediante termodistruzione.

## **TITOLO XII**

### **SANZIONI**

#### **ART.26 Violazione e sanzioni**

Le violazioni alle disposizioni del presente regolamento sono punite con sanzioni amministrative conformemente alle disposizioni vigenti in materia, salvo le pene sancite dal Codice Penale e dalle Leggi Speciali per i reati in esse previsti.

Oltre la pena pecuniaria si applicano anche, secondo i casi, la sospensione temporanea da un minimo di due a un massimo di dieci giorni di macellazione, a giudizio della Direzione, oppure la sospensione definitiva.

Alle multe, alla sospensione definitiva e alla denuncia all'Autorità giudiziaria, provvede il Sindaco su proposta del Direttore Sanitario o Amministrativo del macello.

## DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non contemplato nel presente regolamento si richiamano le norme legislative in vigore in materia sanitaria nonché le disposizioni contenute nel Testo Unico della Legge Comunale e Provinciale approvato con R.D. 3 marzo 1934, n.383.

Il presente Regolamento nel testo deliberato dal Consiglio Comunale verrà inviato copia all'Ufficio del macello per la sua attuazione.

## **Relazione sulle modifiche apportate alla bozza del Regolamento mattatoio.**

### **Art. 3 Aggiornamento registri.**

La modifica apportata all'art.3 del Regolamento mattatoio, consiste nell'aver eliminato dal 1° comma l'inciso "di personale amministrativo comunale" e nell'aver inserito un 2° comma in forza del quale il Direttore Sanitario, sarà tenuto a predisporre la statistica del bestiame macellato e dei sequestri operati. E' apparso opportuno pertanto effettuare le modifiche appena indicate in quanto la tenuta dei registri richiamati e la redazione della statistica richiesta sono forse attività inerenti ai compiti ed alle funzioni di pertinenza del Servizio Sanitario non ascrivibili per questo all'area prettamente amministrativa. Sulla base della considerazione testé riportata è apparso opportuno escludere la possibilità di impiego di personale amministrativo comunale che dovrà essere subordinato al Direttore Amministrativo ed impegnato in compiti e funzioni relative all'area di appartenenza e non a quella sanitaria.

### **Art. 4 Custodia ed uso dei bolli.**

Seguendo la stessa logica che ha indotto ad apportare modifiche all'art. 3, si è giunti ad una modifica pure dell'art. 4. Considerata infatti la delicatezza della materia in oggetto si è ritenuto che la stesa non potesse che essere di stretta competenza e responsabilità del Direttore Sanitario o di personale facente parte dell'area sanitaria a lui subordinato, con cancellazione della parte dell'articolo riguardante soggetti differenti ed appartenenti ad area diversa.

### **Art. 7 Servizi Amministrativi**

Viene stralciato il punto H in quanto ritenuto ripetitivo e di stretta competenza di personale tecnico sanitario.

Si è ritenuto inoltre di dover trasferire l'ultimo capoverso dell'art.7 all'art.3 ove ne costituisce l'ultimo comma. Tale scelta si giustifica con le motivazioni già adottate per la modifica dell'art.3 e si basa sulla considerazione che la predisposizione della statistica indicata nell'ultimo comma dell'art. 7 potrebbe essere redatta dal Direttore Amministrativo solo previa acquisizione dei registri che già sono tenuti per competenza dal Direttore Sanitario. Al fine pertanto di evitare confusioni di ruoli e garantire omogeneità di competenza e funzioni è parso opportuno inserire tale previsione all'ultimo comma dell'art. 3 del presente Regolamento.

## **TITOLO II**

### **Personale che frequenta il Macello**

#### **Art.10 Tesserino Sanitario**

Il termine Tesserino viene sostituito dal termine libretto al fine di non arrecare confusioni circa il rilascio di "altro" documento.

Viene eliminato il II comma.

#### **Art. 11 Igiene del personale addetto al Macello**

Viene eliminato l'ultimo comma.

## **TITOLO III**

### **Igiene del personale addetto al Macello**

**Art. 12 Igiene del personale.**

Comma 1 punto C - cancellato l'aggettivo "bianca".

**Art. 17 Sosta prima della macellazione.**

Sulla base di una considerazione che una sosta degli animali da macellare compresa fra le 4 e le 12 ore possa servire unicamente a renderli irrequieti e oltremodo nervosi, si è ritenuto opportuno eliminare la parte relativa alla durata della sosta lasciando la valutazione circa il tempo della stessa, al giudizio del Direttore Sanitario.

**Art. 21 Condotta di lavoro nella macellazione.**

Si è ritenuto di dover eliminare completamente l'art.21 in quanto il personale addetto al lavoro tipico del mattatoio è indubbiamente competente professionalmente e tenuto comunque per legge all'osservanza di un comportamento irreprensibile soprattutto sotto il profilo igienico-sanitario.

**Art. 23 nuovo 22 Bollatura delle carni.**

Seguendo la stessa logica utilizzata per modificare l'art. 4 si è ritenuto coerente specificare al II comma che il personale ausiliario è esclusivamente quello sanitario. Dal comma 7 si stralcia la previsione della marchiatura a fuoco per i fegati di bovino, solipedi e suini in quanto la stessa possibilità è data dalla previsione che immediatamente segue la parte stralciata. Si è pure optato per la eliminazione dell'ottavo comma in quanto nel mattatoio del Comune di **Cabras** è prassi usare un unico bollo su tutti gli animali macellati riportante la dicitura **M12** (sigla identificativa del Mattatoio di Cabras) e dell'undicesimo comma in quanto il trasporto delle carni non potrà che avvenire nell'osservanza delle leggi in vigore.

**Art. 24 nuovo 23 Trasporto delle carni.**

E' stato eliminato tutto il II, il III ed il IV comma dell'art.24 in quanto il tutto è già contenuto nel I e ultimo comma dell'articolo in questione.