

COSA CHIEDONO GLI ALLEVATORI?

Possono macellare i suini a domicilio solamente i titolari delle aziende zootecniche, registrate presso la S.C. Sanità animale dell'Azienda ASL 5 Spezzino e nelle quali sono allevati capi della specie suina. Nel caso di detenzione di un solo suino l'allevatore dovrà darne comunicazione preventiva alla stessa S.C. Sanità animale dell'ASL (tel. 0187-534400 - 534404). E' consentita la macellazione di massimo tre capi suini all'anno per nucleo familiare (o per azienda di allevamento o di detenzione). La carne degli animali (compreso i prodotti di salumeria) deve essere consumata nell'ambito familiare. E' vietata la commercializzazione, a qualsiasi titolo (anche cessione gratuita) nonché l'utilizzazione e la somministrazione in attività agrituristiche o di ristorazione.

VISITA VETERINARIA

Per la visita sanitaria dovranno essere presentati fegato, polmoni con trachea, diaframma, milza, reni, cuore, esofago, tonsille e lingua. Terminata la visita il Veterinario rilascerà una certificazione sanitaria che attesta che le carni, **fino** all'esito favorevole dell'esame trichinoscopico, sono idonee al consumo umano solo previa cottura.

ESAME TRICHINELLA

Il Veterinario preleverà campioni di muscolo per eseguire l'esame di laboratorio per ricerca di parassiti del genere Trichinella. In caso di esito favorevole passati 3 giorni dalla data del prelievo senza che siano pervenute comunicazioni da parte dell'Ufficio veterinario, le carni (carne macinata, carpacci, ecc.) e i prodotti di salumeria (salsicce, salami, ecc.) potranno essere consumati anche crudi.

COME PRENOTARE LA VISITA?

L'allevatore che vuole macellare presso il proprio domicilio uno o più suini per consumarne le carni ed i prodotti all'interno del proprio nucleo familiare, deve richiedere l'autorizzazione all'Ufficio Veterinario dell'Azienda ASL 5 Spezzino con un preavviso di almeno 3 giorni rispetto alla data prevista. La visita veterinaria verrà effettuata nelle giornate di giovedì, venerdì e sabato. Nel caso sia richiesta la macellazione d'urgenza (per animali feriti, incidentati o altro) dovrà essere contattato il Veterinario reperibile telefonando al numero 118 (attivo nei giorni festivi + giorni feriali dalle 19.00 alle 7.00).

DOCUMENTI DA
PRESENTARE
ALLA VISITA
DOMICILIARE

- Modello 4 (foglio rosa) che attesta la provenienza degli animali
- Ricevuta del versamento da effettuarsi su cc/p N. 11367190 intestato a Azienda ASL 5 SPEZZINO, Via XXIV maggio 139 La Spezia (Causale: **Macellazione suino uso famiglia**) (vedere Tariffario aggiornato codice prestazione "130")

ASL 5 Spezzino - Dipartimento di Prevenzione
S.C. Sicurezza Alimentare
Via Fiume, 137 - 19122 LA SPEZIA
Tel: 0187/534527-29-39 Fax: 0187/534507-40
sicurezza.alimentare@asl5.liguria.it

CONTATTARE L'UFFICIO VETERINARIO
DAL LUNEDI' AL SABATO
DALLE ORE 7,30 ALLE ORE 12,30

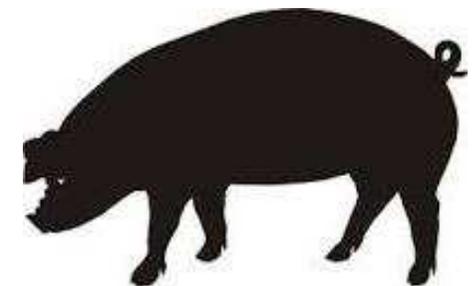
PER ULTERIORI
INFORMAZIONI:



DIPARTIMENTO
DI PREVENZIONE
STRUTTURA COMPLESSA
SICUREZZA
ALIMENTARE

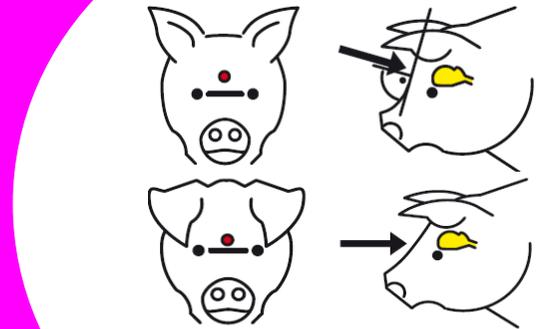
IL SUINO PER
L'AUTOCONSUMO

IL SUINO MACELLAZIONE A DOMICILIO



BENESSERE ANIMALE

Solo animali in buono stato di salute e di benessere garantiscono la sicurezza sanitaria e la qualità delle carni macellate e dei prodotti derivati. I locali destinati all'allevamento del suino devono essere di dimensioni sufficienti per il numero degli animali presenti (circa 3 m² per suino adulto), garantire il riparo dalle condizioni meteo-climatiche avverse, sufficiente illuminazione e ricambio d'aria, disponibilità di acqua potabile, pavimento antiscivolo e che favorisca le operazioni di pulizia e rimozione della lettiera. Durante le manipolazioni e nei trasferimenti (soprattutto prima della macellazione) occorre trattare gli animali in modo adeguato, evitando di impaurirli con grida, percosse o altro. Oltre che sul benessere dell'animale trattamenti non corretti possono avere ripercussioni sulla qualità delle carni che, oltre a presentare difetti (macchie di sangue, ematomi, edemi, colore scuro delle carni, carni sanguinolente, ecc.), possono anche diventare non idonee per la trasformazione in prodotti di salumeria (salagione non completa, difficoltà di stagionatura, cattivi odori, putrefazione, ecc.).



Per lo stordimento è obbligatorio utilizzare solo la pistola a proiettile trattenuto in perfetto stato di funzionamento e cartucce adatte alla mole dell'animale (cartucce di colore viola per animali adulti o di colore rosa per suini di peso inferiore a 100 kg). Il colpo va sparato centrale e perpendicolarmente alla superficie frontale, a 2,5 cm circa al di sopra della linea che congiunge gli occhi.

PRINCIPALI PATOLOGIE DEI SUINI

Malrossino: malattia trasmissibile all'uomo. Si manifesta con la comparsa sulla superficie cutanea, soprattutto sui fianchi, sul dorso, sulla parte esterna delle cosce e delle spalle, di placche o chiazze di dimensioni più o meno estese (da 1 a 8 cm. di diametro) ben delimitate, di forma spesso quadrangolare o rotondeggianti, rilevate. Dette formazioni possono confluire tra loro fino ad occupare vaste aree di pelle.

Salmonellosi: malattia contagiosa, trasmissibile all'uomo. Si manifesta con diarrea, con feci di colore giallastro. In alcuni casi si osserva la presenza di sangue. La diarrea dura 3-7 giorni ed è unita a febbre, rifiuto del cibo e disidratazione, più o meno accentuata in relazione alla durata della malattia.

Malattia vescicolare: malattia molto contagiosa, non trasmissibile all'uomo. Si manifesta con la comparsa di vescicole al grugno, alla lingua, alla bocca ed ai piedi. Presenza di febbre.

STORDIMENTO E MACELLAZIONE

Dopo lo stordimento è necessario dissanguare il più velocemente possibile tagliando la vena che si trova all'entrata del petto, facendo attenzione a non incidere la trachea e l'esofago. L'operazione di dissanguamento deve iniziare il più presto possibile (meglio entro 1 minuto), in modo da provocare un dissanguamento rapido, profuso e completo. Per tali motivi è assolutamente vietato, oltre che controproducente per la qualità delle carni:

- non stordire l'animale prima del dissanguamento
- ritardare le operazioni di dissanguamento
- usare lo stiletto o accoratore.

DOSI MASSIME
CONSENTITE



TRASFORMAZIONE DELLE CARNI

Le carni destinate alla trasformazione in prodotti di salumeria devono derivare da animali in perfetto stato di salute; la macellazione di animali febbricitanti, malati, feriti o anche semplicemente stressati comporta, oltre a possibili rischi per la salute del consumatore l'insorgere di difetti più o meno gravi nei prodotti, che possono anche comprometterne irrimediabilmente il consumo.

Gli animali pertanto, come già ricordato dovranno essere perfettamente dissanguati e le carni opportunamente raffreddate in cella frigorifera o in un locale fresco e ventilato (cantina, locali privi di riscaldamento, ecc.).

SALNITRO

Con tale termine è conosciuto il Nitrato di Potassio o di Sodio e le loro miscele. Sul mercato vengono commercializzati anche il Nitrito di Sodio o di Potassio, composti con maggiore tossicità in quanto in ambiente acido danno origine alle nitrosammine, sostanze con azione cancerogena. Questi additivi sono consentiti dalla normativa e vengono utilizzati per mantenere il colore rosso della carne; favorire lo sviluppo dell'aroma; svolgere azione antibatterica e antisettica.

Prodotti salumeria crudi	E 249/E 250/ E251/ E 252
Convenzionali	15g/100kg di carne
Biologici	8 g/100 kg di carne