All. 2

Macellazioni per autoconsumo al di fuori del macello. Misure di Biosicurezza ai fini della prevenzione della diffusione della PSA

1) il personale che partecipa alla macellazione e lavorazione delle carni compreso il norcino, deve procedere a lavaggio e disinfezione di attrezzatura, strumentazione, abiti, calzature a conclusione dell'attività e non deve recarsi presso altri allevamenti suini senza aver prima provveduto a quanto indicato sopra;

2) nelle aziende "non familiari" (con più di due suini) non è consentita, durante le operazioni di macellazione animali e di lavorazione delle carni, la presenza di personale diverso, ad eccezione del norcino, da quello che ordinariamente opera in azienda; il norcino deve attenersi a quanto indicato al punto 1;

2) durante le operazioni di macellazione e lavorazione carni non devono essere presenti animali domestici (cani e gatti) al fine di prevenire l'eventuale diffusione del virus nell'ambiente;

3) lo smaltimento dei sottoprodotti deve avvenire in conformità alla normativa vigente - Reg 1069/2009 e relative linee guida applicative (DGR.1530 del 28/0'3/2023) nonché dei vigenti regolamenti comunali e relative norme ambientali vigenti.

4) al fine di avere contezza esatta dell'anagrafe suina della provincia gli allevatori devono registrare i movimenti in banca dati nei tempi previsti; in caso di inottemperanza saranno applicate le sanzioni previste dalla normativa;

5) è vietata ogni forma di macellazione e lavorazione carni per conto terzi; i prodotti ottenuti non possono essere ceduti neppure gratuitamente a persone non appartenenti al nucleo familiare;

6) qualora i suini da macellare siano due e si preveda di macellarli in tempi diversi tra la prima e la seconda macellazione devono intercorrere al massimo 15 giorni.