

COMUNE DI CAVALESE

PROVINCIA DI TRENTO



REGOLAMENTO DEL CIVICO MACELLO

Allegato alla deliberazione consiliare di approvazione

n. 8 d.d. 31.01.2011

Il Segretario Comunale

- Dr. Mauro Girardi -



A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'M. Girardi', written over the printed name.

REGOLAMENTO DEL CIVICO MACELLO**ART. 1****Finalità**

Il Comune di Cavalese, nel quadro di una politica di sostegno alle attività agricole ed a quelle connesse, provvede a mettere a disposizione a soggetti opportunamente qualificati ed addestrati la propria struttura di macellazione in loc. Valzelfena, denominata nel seguito civico macello.

Per civico macello si deve intendere il luogo sopra individuato, ove avviene la macellazione di animali domestici appartenenti alle specie bovina, ovina, equina e caprina, nonché la divisione delle rispettive carcasse in mezzene, fino ad un massimo di tre parti per mezzena, e quant'altro. Fanno parte del civico macello, i recinti di attesa, i locali per la macellazione, i locali per frigoriferi e gli altri contenuti nella struttura.

Scopi dell'iniziativa sono:

- favorire l'allevamento, la produzione e la commercializzazione dei prodotti locali, con garanzia di immissione sul mercato di carni destinate al consumo umano, nel rispetto delle condizioni sanitarie previste dalle vigenti normative;
- contribuire a generare un circuito allevamento-macellazione-consumo più accessibile agli allevatori, agli operatori ed ai consumatori locali.

ART. 2**Funzioni svolte dal Comune**

Il Comune di Cavalese si limita a mettere a disposizione la struttura, completa di tutti gli impianti ed attrezzature necessarie, a norma, restando in capo ai soggetti privati fruitori le attività di movimentazione degli animali vivi, della macellazione, della divisione e sezionatura delle carcasse e di tutte le attività collaterali alla macellazione.

Il Comune di Cavalese provvede in particolare:

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria della struttura, degli impianti ed attrezzature, mantenendole costantemente a norma, anche sotto il profilo della sicurezza;
- alla copertura assicurativa dei rischi da incendio e di quelli derivanti a persone o cose, inclusa la struttura stessa, con relativi impianti ed attrezzature, dal bestiame che vi accede;
- alla pulizia e disinfezione della struttura, degli impianti ed attrezzature;
- allo smaltimento dei rifiuti di macellazione, nonché dei rifiuti in generale;
- alla fornitura di acqua, energia elettrica per illuminazione e forza motrice, agli scarichi ed alla depurazione, al riscaldamento, al servizio telefonico;
- alla custodia e guardiania sulla struttura;
- alla regolare tenuta dei registri previsti dalla normativa vigente;
- alla predisposizione ed aggiornamento costante del manuale di autocontrollo aziendale.

ART. 3**Orari e divieti**

La possibilità di abbattimento, macellazione, sezionatura e divisione delle carcasse, fino ad un massimo di tre parti per mezzena, nonché delle altre connesse e conseguenti, viene garantita in via ordinaria in due giornate settimanali. Potrà essere comunque assentita anche fuori dal suddetto orario, per particolari esigenze, fatta salva la capacità della struttura, previo accordo con il Comune. L'orario di apertura della struttura viene esposto al cancello di ingresso della stessa. E' possibile modificare i suddetti orari solo in casi acclarati di urgenza e/o necessità sanitaria.

E' vietato il ricovero-stazionamento, anche temporaneo, di animali, fuori degli spazi specificamente a ciò destinati.

E' fatto divieto assoluto, alle persone che accompagnano gli animali di accedere e stazionare all'interno delle aree di lavorazione del macello.

L'ingresso al macello è assolutamente vietato a chiunque non vi sia chiamato per ragioni di lavoro o legate al suo utilizzo autorizzato.

Ulteriori divieti potranno essere emanati dal Responsabile della struttura.

ART. 4

Macellazione ed attività connesse

L'attività di abbattimento, macellazione, sezionatura e divisione delle carcasse, fino ad un massimo di tre parti per mezzena, connesse e conseguenti deve avvenire in conformità del manuale di autocontrollo aziendale. Ogni ulteriore attività, quale la custodia e movimentazione degli animali negli spazi appositamente dedicati, viene svolta da parte e sotto la diretta responsabilità dei privati.

Possono svolgere l'attività di abbattimento, macellazione, sezionatura e divisione delle carcasse, fino ad un massimo di tre parti per mezzena, ed ogni altra attività connessa e conseguente, soltanto soggetti privati dichiarati idonei, in quanto abbiano dimostrato la propria capacità attraverso:

- la frequenza ad un corso di formazione svolto dal Comune, anche mediante consulenti esterni e relativo alle procedure di macellazione previste nel manuale di autocontrollo e procedure di sicurezza nei locali del macello;
- il superamento di una prova di macellazione eseguita sotto il controllo del Responsabile della struttura ed eventuale esperto nominato dall'Amministrazione con la collaborazione dell'U.O. Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria della Provincia Autonoma di Trento;
- il possesso di idonea polizza assicurativa contro gli infortuni;

I macellatori privati dichiarati idonei potranno svolgere attività di abbattimento, macellazione, sezionatura e divisione delle carcasse, fino ad un massimo di tre parti per mezzena, ed ogni altra operazione connessa e conseguente, previa sottoscrizione, volta per volta, di una dichiarazione di assunzione di responsabilità, sulla scorta del fac-simile allegato al presente Regolamento.

Il Comune provvede al rilascio a tutti i soggetti dichiarati idonei una dichiarazione di abilitazione ad operare nel macello, la quale dovrà essere esibita su richiesta del personale comunale all'atto dell'effettuazione delle operazioni suddette.

Tutti gli attrezzi necessari e quant'altro occorre all'effettuazione delle suddette operazioni, viene fornito dal Comune.

ART. 5

Responsabilità

Il Comune di Cavalese non si ritiene responsabile civilmente per qualsiasi danno derivante dall'attività svolta nel civico macello da parte di soggetti diversi dal proprio personale dipendente, ancorchè autorizzati, sia per quanto attiene l'uso della struttura che dei macchinari, degli attrezzi ed utensili.

Chi esercita operazioni di macellazione, sezionatura e divisione di carcasse ed operazioni connesse e conseguenti risponde quindi di eventuali danni, guasti ed inconvenienti alle cose e/o alle persone, che possono verificarsi in occasione delle operazioni stesse, nonché di eventuali infortuni che potessero derivare alla propria persona e/o a terzi..

Alle eventuali riparazioni alle strutture, impianti, attrezzature, materiali, ecc., provvederà il Comune, rivalendosi sul responsabile per l'importo corrispondente all'effettiva spesa occorsa, maggiorata del 20% a titolo di rimborso delle spese generali.

Chi esercita le operazioni predette è tenuto ad osservare tutte le indicazioni e le prescrizioni contenute nel presente Regolamento, nel manuale di autocontrollo aziendale, le precauzioni previste dalla normativa sulla sicurezza, nonché quelle che il Responsabile della struttura o il Veterinario ufficiale riterrà opportuno impartire, anche di volta in volta.

I macellatori sono altresì direttamente responsabili dell'utilizzo, secondo le prescrizioni delle normative vigenti, dei dispositivi di protezione individuale individuati nel documento di valutazione

dei rischi redatto dal Comune di Cavalese, restando esclusa qualsiasi responsabilità in capo al Comune e, per esso al Responsabile o a qualsiasi altro soggetto.

ART. 6

Visita ante mortem e post mortem

Tutti gli animali, prima della macellazione, devono essere sottoposti a visita *ante mortem*, da parte del Veterinario ufficiale e fino a quel momento dovranno essere alloggiati negli appositi spazi di sosta. E' vietato alloggiare, anche provvisoriamente, animali al di fuori di tali spazi.

L'abbattimento degli animali sottoposti favorevolmente a visita *ante mortem*, salvo casi speciali, dovrà avvenire subito.

All'atto della presentazione per la visita *ante mortem*, gli animali dovranno essere puliti, muniti di corda e di cavezza robusta, tenuta da persona adulta. I tori e qualsiasi altro animale pericoloso, saranno convenientemente assicurati con una fune che dalle corna si leghi ad un arto anteriore, mentre un'altra fune, attaccata pure alle corna, sarà tenuta dal conducente.

Agli equini non saranno tolti i ferri prima della loro introduzione nel macello.

Dopo l'abbattimento e la macellazione sarà compiuta la visita *post mortem* e le carni e i visceri riconosciuti sani saranno bollati a norma di legge, alla presenza del Veterinario ufficiale, con bolli muniti delle sigle previste.

ART. 7

Sorveglianza

L'attività di sorveglianza sanitaria è riservata al Veterinario ufficiale.

La sorveglianza generale sulla struttura e sull'attività che si svolge nel macello è fissata, nelle modalità e tempi, dal manuale di autocontrollo.

ART. 8

Responsabile della struttura

Il Responsabile del civico macello viene nominato dal Comune tra il proprio personale dipendente ricoprente figura professionale appartenente quantomeno alla Cat. C), Livello evoluto. Lo stesso:

- dirige la struttura sotto il profilo tecnico ed amministrativo, assumendone le rispettive responsabilità, garantisce il funzionamento di tutti i servizi che vi si compiono e regola l'attività del personale ausiliario; svolge ogni adempimento conseguente, garantendo l'osservanza delle disposizioni di legge e regolamento, ferme restando le competenze sanitarie spettanti al Veterinario ufficiale;
- è responsabile in ordine al rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e di sicurezza, relativamente alle strutture e dotazioni di impianti attrezzature esistenti nel macello e comunque introdotti nello stesso;
- svolge verifiche, anche a campione, in ordine all'utilizzo da parte dei macellatori autorizzati, dei dispositivi di protezione individuale durante l'effettuazione di abbattimento, macellazione, sezionatura, divisione delle carcasse ed operazioni connesse e conseguenti, ferma restando la responsabilità dei macellatori autorizzati stessi, in ordine a possibili infortuni che potessero occorrere a causa del mancato, insufficiente o scorretto uso degli stessi;
- è responsabile in ordine all'utilizzo, da parte di personale interno comunale frequentante il macello, dei dispositivi di protezione individuale durante l'effettuazione delle operazioni di competenza;
- è responsabile del mantenimento in vincolo dei capi per TSE, del registro per la rimozione della colonna vertebrale, della compilazione del registro delle non conformità, delle verifiche preoperative, della gestione dei sottoprodotti di origine animale, nonché, per la parte di competenza, della gestione corretta del manuale di autocontrollo aziendale;

- fa osservare gli orari fissati per le operazioni di abbattimento, macellazione seziona tura e divisione delle carcasse e tutte le altre connesse e conseguenti;
- dispone in ordine alle operazioni di pulizia di tutta la struttura, di disinfestazione periodica, anche su indicazione del Veterinario ufficiale, nonché in ordine al mantenimento della pulizia e dell'igiene nel corso delle operazioni di macellazione, seziona tura e divisione delle carcasse e di tutte le altre connesse e conseguenti, nonché al termine delle stesse;
- provvede all'aggiornamento del manuale di autocontrollo aziendale, ogni volta se ne presenti la necessità;
- dispone la raccolta tempestiva ed il ritiro e lo stoccaggio dei residui di macellazione;
- applica provvedimenti ritenuti opportuni al fine di garantire il buon funzionamento dell'attività;
- stabilisce un programma di formazione periodica del personale ausiliario ed eventualmente dei macellatori autorizzati ai sensi del precedente art. 4;
- svolge le funzioni di Responsabile dell'Autocontrollo, così come indicate nel manuale di autocontrollo aziendale e tutte le ulteriori funzioni previste sempre nel manuale stesso;
- nell'effettuazione delle attività di competenza si avvale della collaborazione del personale ausiliario.

ART. 9

Personale ausiliario

Il personale ausiliario viene nominato dal Comune tra il proprio personale dipendente ricoprente figura professionale appartenente a qualsiasi categoria. Lo stesso:

- provvede all'apertura ed alla chiusura del macello;
- controlla le operazioni di stazionamento, accompagnamento ed ingresso degli animali alla sala di macellazione, riferendone al Responsabile;
- sorveglia l'attività che viene svolta all'interno del macello e ne riferisce al Responsabile;
- controlla la temperatura delle celle frigorifero;
- coadiuva, secondo le funzioni che gli competono in base alla categoria e livello di inquadramento, il Responsabile della struttura ed il Veterinario ufficiale, nei propri adempimenti;
- riferisce al Responsabile della struttura in ordine all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli stessi ed alla rispondenza dell'attività da chiunque svolta nel macello alle norme di legge e regolamentari vigenti;
- fa sottoscrivere ai macellatori privati, per accettazione, la dichiarazione di responsabilità di cui al terzo capoverso del precedente art. 4;
- controlla l'efficienza degli impianti e delle attrezzature e ne riferisce al Responsabile della struttura;
- assiste il Responsabile della struttura in occasione di ispezioni che lo stesso svolge nel macello;
- effettua le operazioni di pulizia al termine delle operazioni di macellazione, sezionatura e divisione delle carcasse ed ogni altra attività connessa e conseguente;
- svolge le operazioni di pulizia e controllo di tutta la struttura, secondo le procedure previste nel manuale di autocontrollo aziendale e secondo indicazioni del Responsabile della struttura;
- svolge le funzioni di Responsabile dell'attività di macellazione, così come indicate nel manuale di autocontrollo aziendale e tutte le ulteriori funzioni previste sempre nel manuale stesso;
- svolge l'operazione di stordimento e provvede al controllo delle pistole di stordimento;
- svolge operazioni di macellazione solo in casi straordinari, su autorizzazione del Responsabile delle strutture, quando non sono disponibili operatori privati abilitati a svolgere tale operazione;

- svolge ogni altro compito affidatogli dal Responsabile della struttura, purché rientrante tra le attribuzioni appartenenti alla categoria e livello di inquadramento.

ART. 10

Veterinario ufficiale

Il veterinario ufficiale è quello di zona nominato dall'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari.

Lo stesso:

- vigila sul benessere animale al macello, così come previsto nel manuale di autocontrollo aziendale, che rimane comunque sotto la responsabilità dei singoli soggetti che accedono al macello medesimo;
- esegue la visita pre-macellazione;
- esegue i prelievi per le TSE e vincola i capi fino agli esiti di laboratorio;
- procede ad esami chimico-microbiologici sulle carcasse, quando ritenuto opportuno;
- esegue la visita *post-mortem* e la bollatura delle carcasse idonee al consumo umano;
- vigila sulla corretta esecuzione delle procedure di utilizzo e manutenzione della struttura di macellazione;
- vigila sul rispetto delle procedure previste dal manuale di autocontrollo aziendale;
- esercita ogni competenza ed attribuzione indicata nel manuale di autocontrollo aziendale e comunque attribuitagli dalla vigente normativa.

ART. 11

Tariffe

Per l'uso del civico macello, legato allo svolgimento delle attività contemplate dal presente Regolamento, si applicano le tariffe stabilite dall'Amministrazione comunale di Cavalese, nella misura vigente tempo per tempo. Le tariffe saranno esposte presso il civico macello e saranno trasmesse ai macellatori autorizzati ai sensi del precedente art. 4, a cura del Responsabile della struttura.

ART. 12

Sanzioni

Le violazioni alle disposizioni del presente Regolamento, così come quelle al manuale di autocontrollo aziendale, saranno punite con l'applicazione di sanzioni amministrative a norma delle vigenti disposizioni, senza pregiudizio dell'azione penale, nei casi contemplati dalla legge.

Il Responsabile della struttura può inibire temporaneamente o definitivamente l'effettuazione di operazioni di macellazione, a proprio insindacabile giudizio, nei confronti di chi incorra in violazioni alle disposizioni del presente Regolamento o del manuale di autocontrollo aziendale e ciò indipendentemente dall'applicazione delle sanzioni amministrative predette.

ART. 13

Entrata in vigore, pubblicazione, pubblicità e diffusione

Il presente Regolamento entra in vigore ad avvenuta esecutività della rispettiva deliberazione di approvazione e viene reso pubblico a mezzo di deposito presso l'Ufficio per le Relazioni con il Pubblico.

Copia del presente Regolamento e del manuale di autocontrollo aziendale sarà depositata presso il civico macello e consegnata ai macellatori autorizzati ai sensi del precedente art. 4, all'atto della consegna del tesserino di riconoscimento, a cura del Responsabile del macello stesso.

ART. 14

Disposizioni finali

Per quanto non previsto dal presente Regolamento, si richiamano le norme vigenti.