

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

A.F.Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare U.F.Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare Zona Valdarno - Responsabile dr. Mario Valensin

Struttura organizzativa certificata ISO 9001:2015

Via p.zza del Volontariato 2/2 – Montevarchi (AR) tel. 055/9106303 fax 055/9106329 PEC ausltoscanasudest@postacert.toscana.it

Responsabile procedimento: dr. Mario Valensin Piazza del Volontariato 2/2 Montevarchi (AR) tel.0559106302 e-mail mario.valensin@uslsudest.toscana.it

COMUNICAZIONE MACELLAZIONE DOMICILIARE (S	suini/agnelli) PER CONSUMO FAMILIARE
II/La sottoscritto/a la Sig./Sig.r a, residente nel Comune di, Telefono cod. az	(AR) loc /via
. Telefono	Codice Fiscale
cod. az.	comunica che macellera n.
[] suino/i [] agnello/i di sua proprieta, contrassegnato/i cor	n il/i numero/i di
identificazionetatuaggio	
destinati al consumo familiare. La macellazione verra	
effettuata il giorno in localita	alle ore
Con la presente il sottoscritto si impegna a:	
1) non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso del	le operazioni di macellazione;
2) utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilita;	
3) macellare animali in buono stato di salute e qualora vi si	iano segni di sospetta malattia sugli animali, non
effettuare la macellazione e richiedere la visita sanitaria;	
4) procedere allo stordimento dell'animale con pistola a pro	oiettile captivo, prima del dissanguamento, nel
rispetto del benessere animale;	
5) procedere al completo dissanguamento;	
6) a rendere disponibili per la visita veterinaria, nelle localit	
VISCERI INTERI: LINGUA, TONSILLE, ESOFAGO, TRAC	
COMPLETI E CONNESSI ANATOMICAMENTE, MILZA E	
7) non spandere liquami o contaminare fossi e corsi di acq	ua;
8) smaltire i sottoprodotti secondo la normativa vigente;	
9) nel caso di suini in attesa del risultato dell'analisi per la i	
CARNE SUINA CRUDA O POCO COTTA: la temperatura	
cottura deve essere di almeno 71°C (completa cottura fino	
nel forno a microonde o i processi di salatura, affumicatura	
Dichiara, inoltre, sotto la propria responsabilita, che la carr	
gli animali acquistati in un allevamento, Cod Allevamento /	///// presentare alla visita
sanitaria anche il modello 4 unificato, completo della "DICH	HIARAZIONE PER IL MACELLO" debitamente firmata
dall'allevatore.	
D	
Data Firma del Dichiarante	
• ∞ •	
ATTESTATO DI AVVENUTO CONTROLLO SANITARIO II	L sottoscritto Veterinario Dr
	/ / ha eseguito: a) l'esame delle carni /
dei visceri di n	non ha evidenziato
dei visceri di n suino/i, agnello/i effettuato presso alterazioni segni di malattie che rendano le carni non adatt	e al consumo umano: h) e stato effettuato il prelievo
del /i campione/i per la ricerca di Trichine, e che il risultato	dell'esame verra notificato, se nositivo, o comunque
comunicato al proprietario, se negativo. Osservazioni	dell'esame verra notinicato, se positivo, o comunique
comunicate at proprietane, se negative. Osservazioni	
Data IL MEDICO VETERINARIO	·
LIVIEDIOO VETEINIVANIO	