COMUNE DI CASTELFRANCO EMILIA

PROVINCIA DI MODENA

COMUNE DI CASTELFRANCO EMILIA
Atti Originali del Consiglio
Seduta del 10-1-1991
VOLUME DEGLI ALLEGATI
Inserto "B" per la deliberazione n. 3
IL PRESIDENTE F.to GALETTI FAUSTO IL SEGRETARIO F.to Dr. A. Costanzo

REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE VETERINARIA

COMUNE DI CASTELFRANCO EMILIA
E' COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE.
Castelfranco E., li 12 FEB. 1991
Visto:
IL SEGRETARIO GENERALE

C O M U N E D I C A S T E L F R A N C O E M I L I A

- PROVINCIA DI MODENA -

R E G O L A M E N T O L O C A L E

D I

I G I E N E V E T E R I N A R I A

- Approvato con Delib. C.C. N. 8 del 10 GENNAIO 1991

- Modificati gli art. 113 e 113 bis con Delib. C.C. N.87/29.4.91

- MODIFICATI GLI ART 113 e 113/BIS CON DELIB. C.C. 304/29-11-95

- MODIFICATI GLI ART 210 e 211 CON DELIB. C.C. 137/26-7-2000

Sommario

REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE VETERINARIA

TITOLO I

Disposizioni generali — Pag. 13

TITOLO II

Norme sanitarie sull'igiene della produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale — 15

TITOLO III

Norme sanitarie sulla sanità animale e igiene dell'allevamento e delle produzioni animali — 53

TITOLO IV

Norme relative alle Guardie Zoofile e alle Associazioni di volontariato per la vigilanza sulla protezione degli animali e per la difesa del patrimonio zootecnico. — 89

Disposizioni generali

	Art.	Pag.
Regolamento comunale del Servizio Veterinario	1	13
Personale addetto alla vigilanza veterinaria	2	13
Coordinamento fra i vari Servizi dell'U.S.L.	3	13
Rapporti tra Sindaco e Servizio Veterinario	4	13
Abrogazione norme precedenti	5	13
Validità	6	13

TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI

Titolo I:
DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Regolamento Comunale del Servizio Veterinario

Il Regolamento del Servizio Veterinario detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali.

Art. 2 - Personale addetto alla vigilanza veterinaria

I compiti di vigilanza di competenza del servizio oltre che dai veterinari ufficiali vengono svolti da operatori professionali e tecnici del Servizio stesso.

Art. 3 - Coordinamento fra i vari Servizi dell'U.S.L.

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. segnala ai Servizi di Igiene Pubblica e Medicina del Lavoro dell'U.S.L. i casi di malattie infettive ed infestive trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali, indicando anche le misure adottate per impedirne il contagio umano.

Parimenti il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. segnala al Servizio Veterinario i casi di analoghe malattie accertate nell'uomo.

Dovrà inoltre essere reciprocamente segnalato qualsiasi caso riferibile a riscontro di agenti patogeni e sostanze tossiche negli alimenti di origine animale, nonché altre situazioni patologiche rilevate nelle popolazioni animali non ascrivibili a cause comuni o infettive già accertate.

Art. 4 - Rapporti tra Sindaco e Servizio Veterinario

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. assiste il Sindaco nella esecuzione dei provvedimenti di sua competenza. Dà parere sul rilascio delle autorizzazioni e licenze di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria.

Art. 5 - Abrogazione norme precedenti

Con l'approvazione del presente regolamento comunale del Servizio Veterinario si intendono abrogate tutte le precedenti norme contenute in regolamenti comunali incompatibili o in contrasto con quelle approvate.

Art. 6 - Validità

Il regolamento comunale del Servizio Veterinario ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'albo pretorio del Comune; la pubblicazione del deliberato all'albo pretorio dovrà protrarsi per quindici giorni dopo intervenuta la prescritta approvazione.

TITOLO II

NORME SANITARIE SULL'IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Capitolo I - Carni e prodotti derivati

	Art.	Pag.
Macellazione - obblighi	7	21
Orario di macellazione	8	21
Accesso agli stabilimenti di macellazione	9	21
Requisiti dei macelli	10	22
Requisiti minimi dei locali di macellazione	11	23
Macellazione per uso privato familiare	12	23
Requisiti e norme per la macellazione e commercializzazione nell'ambito del territorio nazionale di carni fresche di volatili da cortile	13	24
Norme e requisiti dei macelli per conigli allevati e selvaggina allevata	14	24

Capitolo II - Laboratori e depositi di alimenti di origine animale

Laboratori di produzione e confezionamento di alimenti di origine animale	15	24
Lavorazione delle carni negli esercizi di vendita al dettaglio	16	24
Deposito all'ingrosso di alimenti di origine animale	17	25
Depositi al minuto di alimenti di origine animale	18	25

Capitolo III - Esportazione nell'ambito dei paesi C.E.E.

Norme e requisiti degli stabilimenti di macellazione, lavorazione e deposito idonei all'esportazione delle carni fresche, conservate e preparate nell'ambito degli stati membri della C.E.E.	19	26

Capitolo IV - Esercizi per la vendita di prodotti di origine animale

Requisiti degli esercizi per la vendita di generi compresi nelle tabelle merceologiche II, IV (di cui al D.M. 30.8.1971 e successive modificazioni)	20	26
Disposizioni comuni per la vendita di carni fresche, congelate e sconge-late	21	27
Disposizione per la vendita di carni surgelate	22	28
Disposizioni per la vendita dei salumi	23	28
Disposizioni per la vendita della carne tritata	24	28
Disposizioni per la vendita negli spacci di carni comunque preparate	25	29
Pre-incarto carni	26	29
Disposizioni per la vendita delle uova	27	30
Disposizioni per la vendita del miele	28	30
Disposizioni per la vendita al pubblico dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti	29	30
Produzione di formaggi da parte degli allevatori	30	30
Disposizioni per la vendita di latte e derivati	31	30
Vendita di alimenti per cani e gatti negli spacci	32	31
Complessi commerciali e settori multipli	33	31
Friggitorie, rosticcerie e girarrosto	34	31

Capitolo V - Trasporto carni

	Art.	Pag.
Deroga	35	32

Capitolo VI - Molluschi eduli lamellibranchi

Produzione, commercio e vendita	36	32
Trasporto ed etichettatura	37	32
Direzione impianti di depurazione	38	33
Trasporto	39	33
Predisposizione registri di carico e scarico per gli impianti di depurazione	40	34
Registro di carico	41	34
Registro di scarico	42	34
Impianti di depurazione come centri di raccolta	43	35
Identificazione molluschi eduli lamellibranchi	44	35
Laboratorio dell'impianto di depurazione	45	35
Registrazione risultati analisi	46	36
Registro analisi molluschi	47	36
Registro analisi acque	48	36
Centri di raccolta	49	37
Attestazioni di scorta dei prodotti destinati al consumo	50	38
Etichettatura	51	38
Commercio ambulante	52	38
Dimensioni dei registri, attestazione di scorta ed etichette	53	38
Modalità di conservazione delle confezioni nelle collettività	54	39
Trasporti molluschi eduli	55	39

Capitolo VII - Lavorazione trippe e budelle

Trasporto	56	39
Divieti	57	39

Capitolo VIII - Bassa macelleria

Gestione e vigilanza	58	39
Spostamento di animali per l'assegnazione alla B.M.	59	40
Prezzo di vendita	60	40
Modalità di preparazione	61	40
Modalità di vendita	62	40
Sorveglianza sulla vendita	63	41
Modalità di pagamento	64	41
Deposito cauzionale	65	41

Capitolo IX - Sardigna e macello contumaciale

Distruzione spoglie animali	66	41
Gestione e vigilanza sardigna - tariffe	67	41
Residui	68	42
Macello contumaciale	69	42
Disinfezioni	70	42

Capitolo X - Norme generali per i prodotti ittici ed i molluschi eduli lamellibranchi

	Art.	Pag.
Esercizi di vendita dei prodotti ittici	71	42
Vendita ambulante a posto fisso	72	43
Contenitori e imballaggi	73	43
Trasporto	74	43
Trasporto di piccole quantità di prodotti ittici	75	44
Locali di smistamento e commercializzazione all'ingrosso	76	44
Congelazione dei prodotti ittici	77	44
Deposito pesce congelato	78	45
Trasporto pesce congelato	79	45
Vendita al dettaglio prodotti congelati e scongelati	80	45
Stabilimenti di lavorazione	81	46
Divieto di vendita prodotti ittici	82	46

Capitolo XI - Mercato all'ingrosso prodotti ittici

Vigilanza Veterinaria	83	46
Obbligo Ente gestore	84	47
Responsabilità del Veterinario e del Direttore	85	47
Lavaggio prodotti ittici	86	47
Sala sosta	87	47
Sala deposito e celle frigorifere	88	47
Divieto	89	47
Requisiti mercato	90	47
Disposizioni per la vendita delle lumache	91	47

Capitolo XII - Vendita ambulante dei prodotti di origine animale

Vendita ambulante di alimenti freschi di origine animale	92	48
Cottura e somministrazione ambulante di prodotti di origine animale	93	48

Capitolo XIII - Norme sanitarie e vigilanza veterinaria

Autorizzazione sanitaria	94	49
Compiti dei servizi di Vigilanza Veterinaria	95	49
Compiti del titolare o gestore o responsabile degli stabilimenti degli esercizi di vendita e delle comunità	96	49
Norme igienico sanitarie per il personale i locali e gli impianti	97	50
Disinfezione	98	51

Titolo II:
NORME SANITARIE SULL'IGIENE DELLA PRODUZIONE
E COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Capitolo I - Carni e prodotti derivati

Art. 7 - Macellazione - obblighi

La macellazione dei bovini, bufalini, suini, equini, ovini, caprini, volatili da cortile, conigli allevati e selvaggina allevata deve avvenire nel pubblico macello o presso impianti privati o locali di macellazione regolarmente autorizzati dal Sindaco ai sensi delle norme di legge.

La direzione sanitaria, l'ispezione e la vigilanza degli impianti di macellazione sono affidate a veterinari ufficiali dipendenti dell'U.S.L. L'amministrazione comunale provvede direttamente o indirettamente alla manutenzione del complesso edilizio del Pubblico macello, al mantenimento delle necessarie condizioni igienico-sanitarie, comprese le operazioni di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione, nonché la raccolta e distruzione dei visceri e delle carni non atti al consumo. Dovrà inoltre curare l'espletamento dei compiti tecnici ed amministrativi necessari al suo funzionamento. (All.n.1)

Nei macelli privati tali compiti sono a carico della proprietà.

Art. 8 - Orario di macellazione

Negli impianti di macellazione l'orario settimanale di macellazione viene stabilito dal Sindaco su proposta del Servizio Veterinario, sentiti i titolari degli impianti e le Organizzazioni Sindacali e di categorie interessate, e comunque sempre in orario diurno.

Nell'ambito di detto orario, il Servizio Veterinario definisce un orario giornaliero disciplinante le varie operazioni da svolgersi nello stabilimento. In caso di comprovata necessità ed urgenza, dietro permesso del Servizio Veterinario, potrà concedersi la macellazione e la introduzione di carni anche in orari fuori dal normale.

Eventuali richieste di macellazioni supplettive, per ragioni economiche, debbono essere presentate almeno 72 ore prima della macellazione e concordate con il Servizio Veterinario.

Art. 9 - Accesso agli stabilimenti di macellazione

In ogni impianto di macellazione deve essere definito un regolamento interno disciplinante l'organizzazione del personale, nonché l'accesso dei mezzi e delle persone allo stabilimento. Tale Regolamento deve essere approvato dal Servizio Veterinario.

Il Sindaco, sentito il gestore dell'impianto e su parere favorevole del Servizio Veterinario, può concedere, su domanda, ai laureandi o laureati in Medicina Veterinaria o altro personale tecnico, di frequentare il pubblico Macello secondo le modalità stabilite dalla suddetta direzione. L'Amministrazione Comunale declina, comunque, ogni responsabilità per eventuali infortuni subiti o malattie contratte nell'ambito della struttura da parte di chiunque, non dipendente dal Comune o dall'U.S.L. o dall'Ente gestore, sia autorizzato ad accedervi.

Per detto Personale è fatto obbligo di munirsi di polizza assicurativa.

Art. 10 - Requisiti dei macelli

Fatte salve le norme di cui al R.D. 20/12/1928 n° 3298 e alla Legge 29/11/71 n° 1073, i macelli devono corrispondere ai requisiti previsti dalle norme contenute nel D.P.R. 26/3/1980, n° 327, nonché a quelli di seguito indicati:

1) stalla o ricovero con annessa razionale concimaia costruita in materiale impermeabile;

2) sala di macellazione dotata di attrezzatura atta al sollevamento dell'animale abbattuto in modo che il dissanguamento e le operazioni successive vengano effettuate sull'animale sospeso;

3) tripperia separata dal locale di cui al precedente punto 2 e di quelli di cui ai successivi punti 4 - 5 e 6, con accesso diretto alla concimaia, nella quale dovranno essere convogliati, mediante idonei mezzi lavabili e disinfettabili, i materiali derivati dallo svuotamento dei visceri;

4) locali destinati alla preparazione e pulizia delle frattaglie se destinate alla alimentazione umana;

5) anticelle frigorifere per il raffreddamento e la conservazione delle carni;

6) reparto di sosta delle carcasse e delle mezzene ed eventuale sezionamento in quarti.

Le sale di macellazione e di sezionamento devono essere collegate solo mediante guidovie di cui debbono essere dotate anche le celle frigorifere.

Nella tripperia, nella sala di macellazione, nella sala di sezionamento e nelle celle frigorifere le pareti ed i pavimenti con raccordi arrotondati debbono essere di colore chiaro, lavabili e disinfettabili.

Le pareti della sala di macellazione debbono essere lavabili fino ad un'altezza di almeno mt. 3 mentre, negli altri locali, fino ad un'altezza di almeno mt. 2.

Nella sala di macellazione, nella tripperia e nella sala di sezionamento delle carni devono essere installate idonee prese di acqua potabile calda e fredda.

Le uncinaie, i tavoli, i carrelli nonché ogni altra attrezzatura devono essere di materiale inossidabile, lavabile e disinfettabile e idonee a venire in contatto con gli alimenti a norma dell'art. 11 della Legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni.

Tutti i reparti esclusi i frigoriferi, devono essere aerabili naturalmente o artificialmente e dotati di lavabi con acqua calda e fredda, con comando dell'erogazione non manuale, distributori automatici di sapone liquido e asciugamani a perdere e con attrezzature atte alla sterilizzazione dei coltelli mediante immersione in acqua a 82°C.

Lo scarico delle acque reflue deve avvenire mediante chiusini a sifone muniti di griglia antiratto.

L'impianto di macellazione deve essere dotato di inceneritore o di altro idoneo impianto per la distruzione degli organi e delle carni non atti al consumo alimentare umano o zootecnico.

Detto impianto deve corrispondere a quanto previsto dalla normativa vigente

a difesa dell'inquinamento atmosferico e al disposto del Regolamento Comunale d'Igiene.

Il sangue ottenuto dalla iugulazione degli animali macellati dovrà essere raccolto in modo tale da limitarne la immissione nelle acque reflue del macello. Qualora il sangue venga destinato all'alimentazione umana dovrà essere raccolto asetticamente. Gli apparecchi e gli strumenti impiegati, nonché i contenitori impiegati per la raccolta del sangue, debbono essere puliti e rispondenti alle norme igieniche. Non può essere utilizzato sangue di animali non giudicati idonei all'alimentazione umana. La coagulazione del sangue deve essere ottenuta utilizzando anticoagulanti approvati o defibrinatori meccanici facilmente lavabili e sterilizzabili.

Per la produzione di proteine plasmatiche valgono le norme di cui al D.M. 9 giugno 1983.

Per la raccolta del sangue ad uso diverso da quello alimentare umano, è opportuno che la raccolta dello stesso avvenga in idonei raccoglitori e convogliato in appositi contenitori a perfetta tenuta, e ermeticamente chiusi e collocati all'esterno della sala di macellazione. L'allontanamento del sangue raccolto, dovrà essere assicurata per ogni giornata di macellazione.

Art. 11 - Requisiti minimi dei locali di macellazione

Valutate le esigenze produttive e la potenzialità richiesta, i locali di macellazione dovranno possedere i seguenti requisiti minimi:

- stalla o ricovero di sosta adeguato alla potenzialità dell'impianto;

- sala di macellazione dotata di attrezzatura atta al sollevamento dell'animale abbattuto in modo che il dissanguamento e le operazioni successive all'abbattimento vengano effettuate sull'animale sospeso.

Le pareti della sala di macellazione debbono essere lavabili fino ad un'altezza di mt. 3 ed i pavimenti impermeabili.

Lo scarico delle acque reflue devono avvenire mediante chiusini e sifone muniti di griglia antiratto.

- Idoneo frigorifero;

- eventuale tripperia, se la pulizia delle trippe ed intestini avviene nell'impianto;

- impianto per la distruzione del materiale patologico o comunque non atto all'alimentazione umana o zootecnica;

- idoneo contenitore a perfetta tenuta, impermeabile, lavabile, per l'allontanamento del liquame ed eventualmente del contenuto gastro-intestinale.

Art. 12 - Macellazione per uso privato familiare

La macellazione dei bovini, ovini, caprini e suini per uso privato familiare deve avvenire negli stabilimenti o locali di macellazione.

Il trasporto dai macelli delle carni macellate per uso familiare dovrà avvenire in contenitori idonei a venire a contatto con le carni e nel rispetto delle prescrizioni igieniche.

In casi particolari e quando giustificato motivo lo consentano, su parere favorevole del Servizio Veterinario competente, previa autorizzazione del Sindaco, la macellazione di vitelli, ovini, caprini e suini potrà effettuarsi al di fuori degli impianti suddetti sempreché sia possibile assicurare l'ispezione e il controllo veterinario.

Il Servizio Veterinario potrà determinare, anno per anno, i periodi, in cui tali macellazioni sono consentite.

Il Veterinario Ufficiale potrà procedere, su tutti gli animali, al prelievo di campioni per l'effettuazione delle ricerche di laboratorio previste dalle norme in vigore.

Per impedire il commercio delle carni degli animali macellati esclusivamente per il consumo familiare, le stesse devono essere contrassegnate con bollo diversificato di forma triangolare riportante oltre l'indicazione prevista per legge la sigla M.U.F. (Macellazione Uso Familiare).

Art.13 - Requisiti e norme per la macellazione e commercializzazione nell'ambito del territorio nazionale di carni fresche di volatili da cortile.

Valgono le norme sanitarie previste dal D.P.R. 8 giugno 1982 n.503.

Art.14 - Norme e requisiti dei macelli per conigli allevati e selvaggina allevata.

Valgono le norme previste dal D.P.R. 10 agosto 1972 n°967 e successive modificazioni, nonché dal D.M. 16/10/86 per quanto concerne la selvaggina da pelo allevata.

CAPITOLO II - LABORATORI E DEPOSITI DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Art.15 - Laboratori di produzione e confezionamento di alimenti di origine animale

I laboratori di preparazione, lavorazione, trasformazione e confezionamento di alimenti di origine animale devono corrispondere ai requisiti indicati agli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327/80, salvo disposizioni particolari da definirsi di volta in volta con il Servizio Veterinario dell'U.S.L. a seconda del tipo di impianto, sulla base delle normative specifiche dei vari prodotti.

Inoltre devono avere le pareti lavabili, impermeabili e disinfettabili fino ad almeno m.2 di altezza.

Sono esenti dal possesso di questo ultimo requisito i locali adibiti a stagionatura di salumi e formaggi. I supporti di sostegno di detti prodotti possono essere in legno o altro materiale similare.

Art.16 - Lavorazione delle carni negli esercizi di vendita al dettaglio

Valgono le norme di cui all'art.28 del D.P.R. 327/1980.

Per quanto attiene ai laboratori annessi gli esercizi di vendita in possesso delle tabelle merceologiche II e IV, essi devono possedere i seguenti requisiti:

- lavorazione non contemporanea all'orario di vendita né alle operazioni di sezionamento o di carico o scarico, da effettuarsi secondo orari concordati con il Servizio Veterinario dell'U.S.L.;
- piani di lavoro impermeabili, lavabili, di idonee dimensioni, poste nel retro; oppure mobili, da collocarsi nel locale di vendita;

- apposito portacoltelli con apparato di disinfezione di acqua calda (82°C);
- armadietto o scaffale a chiusura, per la conservazione di formaggio, farina, pane;
- doppio armadietto o spogliatoio separato per abiti civili e abiti bianchi da lavoro;
- contenitore a chiusura per il latte non a lunga conservazione, posto in frigo; si esclude la presenza in laboratorio di confezioni di latte aperte, fuori dell'orario di lavorazione;
- idoneo contenitore a chiusura, posto in frigo, per la conservazione dei prodotti finiti;
- si esclude il permanere in negozio o nel laboratorio di uova sgusciate, miscele di uova, latte ed altri componenti (farina, pane, ecc.); tutti gli avanzi delle preparazioni usati per impanare, legare, infarinare, al termine della lavorazione devono essere allontanati;
- lavello doppio, con erogatore di acqua calda, con rubinetto non manuale, corredato da erogatore di sapone liquido e asciugamani a perdere;
- contenitore o scaffale chiudibile per vasi, tegami, e quant'altro usato per la lavorazione,
- gli eventuali vegetali, possono essere introdotti solo se già perfettamente mondati e lavati. Nelle preparazioni di carne gli ingredienti dovranno risultare da apposito cartello (DPR 322/1982).

Art.17 - Deposito all'ingrosso di alimenti di origine animale

Valgono le norme previste dall'art.30 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327. Per i depositi dei molluschi eduli lamellibranchi valgono le norme previste dalla Legge 2 maggio 1977, n.192 e successive modificazioni. Per i depositi di alimenti surgelati di origine animale valgono le norme previste dall'art.8 del D.M. 21 giugno 1972 e successive modificazioni. Per i depositi di carne congelata valgono le norme previste dall'art.2 del D.M. 3 febbraio 1977.

Valgono inoltre le norme contemplate da disposizioni speciali riguardanti i seguenti prodotti: burro, latte e derivati, strutto, margarina.

Art.18 - Depositi al minuto di alimenti di origine animale

I depositi di supporto agli esercizi di vendita al minuto situati fuori dal locale di vendita o dal retrobottega sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, previo parere favorevole del Veterinario Ufficiale della U.S.L. competente per territorio e dovranno corrispondere ai seguenti requisiti:

a) essere situati in idonea località;
b) essere ben areati ed illuminati;
c) avere il pavimento costruito in materiale lavabile e disinfettabile;
d) avere le pareti in piastrelle o altro materiale lavabile ed impermeabile (se compatibile con i prodotti da depositare) fino ad almeno 2 met. di altezza;
e) essere forniti, se necessario, di adeguati impianti frigoriferi;
f) essere dotati di un lavello con acqua potabile a comando non manuale, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani a perdere;
g) essere possibilmente dotati di idoneo servizio igienico.

CAPITOLO III - ESPORTAZIONE NELL'AMBITO DEI PAESI C.E.E.

Art.19 - Norme e requisiti degli stabilimenti di macellazione, lavorazione e deposito idonei all'esportazione delle carni fresche, conservate e preparate nell'ambito degli stati membri del C.E.E.

I requisiti strutturali, igienico-sanitari degli stabilimenti di macellazione, di quelli di lavorazione e preparazione delle carni per la commercializzazione nell'ambito della C.E.E. e le norme che disciplinano l'attività di detti stabilimenti sono quelli contenuti nelle seguenti disposizioni di Legge e successive modificazioni ed integrazioni:
- Legge 29 novembre 1971, n.1073 e Direttiva C.E.E. n.83/90 del 7 febbraio 1983, e laboratori di sezionamento e depositi di carni fresche e congelate;
- D.P.R. 8/6/1982 n.503 per la produzione di carni preparate, per i macelli, laboratori di sezionamento e depositi di carni di volatili allevati, valide anche per il territorio nazionale. Per i conigli allevati e selvaggina valgono le disposizioni previste dal D.P.R. 967/1972.

CAPITOLO IV - ESERCIZI PER LA VENDITA DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Art.20 - Requisiti degli esercizi per la vendita di generi compresi nelle tabelle merceologiche II, IV (di cui al D.M. 30/8/1971 e successive modificazioni).

L'attivazione degli esercizi di vendita di generi compresi nelle tabelle merceologiche II e IV è soggetta ad autorizzazione sanitaria ed amministrativa. Tali esercizi:
- devono avere l'accesso della pubblica via o da altro luogo aperto al pubblico;
- l'ingresso deve essere munito di porta avetri, e il locale deve disporre di finestre o di idoneo impianto di aspirazione. Sono ritenuti indispensabili i servizi igienici, questi possono essere dislocati anche al di fuori dell'esercizio stesso.

Gli esercizi di nuova istituzione devono avere i servizi igienici.

Il locale di vendita deve essere sufficientemente ampio, e corrispondente alle norme stabilite dal Piano comunale di Sviluppo; dotato di un locale ad uso laboratorio provvisto anche di ripostiglio o armadio per la custodia degli attrezzi di pulizia e disinfezione; le aperture di illuminazione naturale ed areazione munite di dispositivi di protezione contro mosche ed altri insetti.

In deroga a quanto sopra previsto, negli esercizi già in attività si prescinde dall'obbligo del locale annesso all'esercizio qualora le strutture interne del medesimo e le attrezzature lo consentano.

Le pareti interne del locale di vendita e degli ambienti destinati alla lavorazione, preparazione conservazione delle carni devono essere di colore chiaro impermeabili e lavabili fino all'altezza di mt. 2 dal suolo, o comunque per una altezza superiore di almeno cm.30 rispetto alle uncinaie o guidovie aree. Il pavimento deve essere di materiale impermeabile, lavabile e dotato di chiusino a sifone, nonchè presentare raccordi arrotondati con le pareti.

Per quest'ultimo adempimento verrà fissato dal Sindaco un congruo periodo di adeguamento.

Detti esercizi devono inoltre essere dotati di:
- impianto frigorifero per la esclusiva conservazione delle carni elencate nella autorizzazione;
- banchi frigoriferi di vendita e di esposizione muniti di termometro a vista, con protezione verso il pubblico;
- rastrelliere ed uncinaie in acciaio innossidabile o altro idoneo materiale;
- numero adeguato di idonei ceppi e taglieri con superficie pulita e levigata;
- acqua corrente potabile calda e fredda in quantità rapportata alle caratteristiche dell'esercizio;
- lavandino con rubinetteria non azionabile manualmente, corredato di distributore di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- coltellerie, tritacarne, vaschette sterilizzatrici ad acqua calda (82°c) per coltelli ed altre utensilerie necessarie per l'attività dell'esercizio. Le utensilerie e le superfici che vengono a contatto con le carni devono essere in acciaio inossidabile o materiale di plastica per uso alimentare, tenute costantemente lavate, deterse, disinfettate ed abbondantemente risciacquate. Le celle e le altre attrezzature frigorifere debbono essere mantenute in perfette condizioni igieniche; ed in grado di assicurare sempre e comunque le temperature prescritte. Esse non devono presentare eccessivo grado di umidità, odori anormali o qualunque stato anomalo che possa pregiudicare la buona conservazione delle carni. All'interno delle celle è vietato tenere alimenti in vassoi, sia pure coperti, posti direttamente sul pavimento. Le ossa, il grasso e i residui di lavorazione delle carni non possono essere depositati negli esercizi se non contenuti in appositi contenitori a perfetta tenuta e per un periodo non superiore alle 48 ore. Nelle celle frigorifere è vietato tenere carni fresche o congelate in contenitori non conformi alle norme vigenti. Nel caso di cassette, vaschette, vassoi, etc. in plastica per alimenti, questi dovranno essere di colore chiaro e mantenuti in perfette condizioni di pulizia. I contenitori dovranno essere posti a conveniente distanza dal pavimento.
Nell'ambito dell'esercizio non è consentita la presenza di qualunque strumento o arredo incompatibile con le esigenze igieniche del locale.

Art. 21 - Disposizioni comuni per la vendita di carni fresche, congelate e scongelate

E' vietata l'introduzione, a qualunque titolo, negli spacci di vendita e nelle celle frigorifere annesse, di carcasse o parti di animale di qualsiasi specie, non perfettamente scuoiate, spennate o spellate e regolarmente controllate.

E' parimenti proibita l'esposizione di qualsiasi tipo e specie di carni e visceri. L'esposizione delle carcasse, delle mezzene, dei quarti e dei vari tagli nonchè dei visceri deve avvenire esclusivamente nelle apposite vetrine e banchi frigoriferi.

Le carni fresche e scongelate degli animali da macello debbono essere tenute separate mediante idonee divisorie nei banchi frigoriferi e collocate in appositi reparti nelle celle frigorifere mantenendole alle temperature previste.

Le carni congelate devono essere mantenute in appositi banchi di vendita e celle frigorifere alla temperatura non superiore a - 15°C. Le carni avicole e la selvaggina allevata in qualsiasi modo conservata debbono essere poste in ven

dita su banchi separati e quando ciò non sia possibile in apposito settore dello stesso banco adottando un separatore di materiale idoneo. Nelle celle frigorifere devono essere depositate in appositi reparti o in idonei contenitori posti comunque in settore separato.

La cacciagione in pelo o in penna deve essere depositata in apposite ed esclusive celle frigorifere. Per le carni previste nel comma precedente si dovrà fare ricorso ad esclusiva ed apposita utensileria.

Per la commercializzazione delle carni congelate valgono inoltre le norme contenute nel D.M. 3 Febbraio 1977 e successive modifiche ed integrazioni.

Nelle macellerie le carcasse di coniglio nonchè il pollame a busto possono essere sezionate su specifici banchi e ceppi anche durante l'orario di chiusura a condizione che le parti risultanti dal sezionamento siano conservate a temperatura non superiore a + 4°C. La cacciagione fresca o congelata con pelo o penna può essere introdotta negli spacci completamente eviscerata e deve essere tenuta in esclusive celle frigorifere e messa in vendita avvolta in idonei involucri impermeabili e in appositi banchi frigoriferi.

Art.22 - Disposizione per la vendita di carni surgelate

La vendita di carni surgelate negli esercizi in cui alle tabelle merceologiche I-II-IV-V-VI-VII-VIII (D.M. 30/8/1971) potrà avvenire solo a seguito di autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio Veterinario.

Art.23 - Disposizioni per la vendita dei salumi

I prodotti di salumeria devono essere venduti nettamente separati dalle carni. Per la vendita di salumi a taglio, prevista dalle tabelle merceologiche di cui al D.M. 30/8/1971 e successive modificazioni, necessita apposito e separato reparto con attrezzatura propria da quella utilizzata per il taglio della carne fresca, e degli altri alimenti di origine animale.

L'attrezzatura destinata esclusivamente a questo uso deve essere costituita da ceppo o tagliere, affettatrice meccanica e apposita coltelleria. Nel caso di esposizione tradizionale di salumi al taglio essi dovranno essere convenientemente protetti dagli inquinamenti mediante mensola dotata nelle sponde di serpentina refrigerante.

Art.24 - Disposizioni per la vendita della carne tritata.

La quantità di carne da tritare non dovrà superare il presumibile fabbisogno giornaliero dello spaccio e dovrà essere macinata - con brevi interruzioni per evitare l'eccessivo riscaldamento - in una sola volta e raccolta direttamente in idonei recipienti facilmente lavabili e disinfettabili collocati negli impianti frigoriferi.

Le speciali preparazioni gastronomiche (medaglioni, bistecche pressate, etc.) potranno essere confezionate soltanto mediante l'ausilio di appositi pressatori e le carni tritate dovranno sempre essere raccolte dal recipiente soltanto per mezzo di idonei e razionali utensili.

L'eventuale aggiunta di ingredienti deve risultare da apposita etichettatura ai sensi del D.P.R. 322/1982.

E' vietata ogni manipolazione della carne tritata.

Le condizioni igieniche degli apparecchi tritacarne e dei pressatori dovranno risultare, al momento dell'impiego, ineccepibili. Il tritacarne dovrà essere subito dopo la preparazione del fabbisogno giornaliero, accuratamente lavato con acqua bollente e detergenti innocui ed abbondantemente risciacquato, in modo che il suo stato di pulizia risulti sempre perfetto. I dispositivi di taglio del tritacarne, inoltre, dovranno essere ben affilati in modo da evitare che durante il funzionamento i tessuti vengano spappolati.

Gli altri apparecchi, con lo stesso procedimento, dovranno essere puliti, detersi e risciacquati, al fine di mantenere costantemente ineccepibili condizioni igieniche.

Durante l'orario di chiusura dell'esercizio dette carni possono essere depositate nei frigoriferi di conservazione in idonei contenitori. La vendita di dette carni dovrà avvenire in giornata.

E' da proibirsi la vendita nei mercati scoperti.

Per la preparazione della carne tritata dovranno essere impiegate soltanto masse muscolari appartenenti ad una stessa specie animale. Sono escluse pertanto le parti incommestibili, gli organi, le ghiandole ed i grassi non facenti parte delle masse muscolari.

Solo su richiesta e alla presenza del consumatore potranno essere, di volta in volta, aggiunte carni di altre specie animali.

Art.25 - Disposizioni per la vendita negli spacci di carni comunque preparate

Negli esercizi di vendita delle carni fresche possono essere messe in vendita carni in filze preparate con la sola aggiunta di sale e aromi naturali e artificiali consentiti, a condizione che siano prodotte nell'ambito dello stesso esercizio e in quantità limitata all'esigenza di vendita.

Negli stessi esercizi possono essere poste in vendita carni preparate con l'aggiunta di altri ingredienti e condimenti (pane, uova, verdure, latte, formaggi, ecc.) a condizione che siano stati preparati negli appositi laboratori annessi all'esercizio di vendita di cui al precedente art.16. La conservazione e la vendita di tali preparazioni carnee deve avvenire in appositi settori evitando qualunque contatto con le carni fresche.

I prodotti alimentari destinati alle preparazioni carnee di cui ai commi precedenti, devono essere conservati in strutture diverse da quelle destinate alla conservazione delle carni fresche.

Negli esercizi suddetti possono essere inoltre vendute carni già sottoposte a cottura nel rispetto delle seguenti condizioni:

1) che le operazioni di cottura a caldo siano seguite in un laboratorio annesso all'esercizio con attrezzature e modalità rispondenti ai requisiti di cui all'art. 20 e semprechè le operazioni di cottura non siano in contrasto con altre eventuali lavorazioni delle carni; oppure

2) che le carni già cotte provengano, in confezione originale, da laboratori debitamente autorizzati.

Le vendite e la conservazione delle carni cotte deve avvenire esclusivamente in appositi banchi e secondo le norme di cui al D.P.R. 327/80.

Le operazioni di cottura devono essere autorizzate dal Sindaco sentito il Servizio Veterinario competente.

Art. 26 - Pre - incarto carni

Negli esercizi di cui alle tabelle merceologiche II - IV è consentito sezionare e pre-incartare con il rispetto delle norme vigenti prodotti di pronto consumo da vendersi esclusivamente nello stesso locale.

Art. 26 Bis - Sottovuoto

Negli esercizi di cui alle tabelle merceologiche II e IV è consentito porre sottovuoto carne, frattaglie e salumi ad esclusivo scopo di conservazione.

Tali prodotti potranno essere posti in esposizione solo dopo essere stati liberati dall'involucro protettivo.

La conservazione sottovuoto ad esclusivo scopo di conservazione deve essere autorizzata dal Sindaco sentito il Servizio Veterinario competente.

I prodotti sottovuoto dovranno essere conservati in frigorifero in settore separato e con l'indicazione chiara che trattasi di sottovuoto ad esclusivo scopo di conservazione.

Art. 27 - Disposizioni per la vendita delle uova

Le uova devono essere vendute al consumatore finale preconfezionate in contenitori di vendita sigillati all'origine.

Tale norma non si applica alle uova cedute direttamente dal produttore al consumatore sul luogo di produzione, su un mercato pubblico, a condizione che le uova provengano dalla sua produzione.

Valgono inoltre le norme previste dalla Legge 3 maggio 1971 - n. 419 e D.M. 19 ottobre 1971.

Art. 28 - Disposizioni per la vendita del miele

Per la vendita del miele valgono le norme previste dalla Legge 12 ottobre 1982 n. 753 e dal D.M. 25 ottobre 1985. I laboratori di confezionamento debbono essere autorizzati a norma del D.P.R. 327/80.

Art. 28 Bis - Disposizioni per la vendita del pesce negli spacci di carne

La vendita dei prodotti ittici è permessa solo in confezioni originali sigillate.

Art. 29 - Disposizioni per la vendita al pubblico dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti

La macellazione degli animali bovini, bufalini, suini, ovini, caprini ed equini deve avvenire in impianti di macellazione regolarmente autorizzati e la vendita di dette carni deve avvenire in spacci aventi i requisiti previsti dall'art. 21 del presente regolamento. La macellazione degli animali da cortile, dei conigli degli agnelli, e della selvaggina allevata può avvenire in locali con caratteristiche di cui all'art. 12 del presente regolamento, e dovrà essere autorizzata su parere del Servizio Veterinario competente che fisserà orari e modalità di macellazione.

Art. 30 - Produzione di formaggi da parte degli allevatori

Gli allevatori singoli produttori di latte che intendono produrre e commercializzare formaggio di loro produzione, devono essere autorizzati nel rispetto delle norme sottoelencate:

1) l'allevamento bovino sia ufficialmente indenne da tubercolosi e brucellosi bovina;

2) l'allevamento ovino e caprino sia indenne da brucellosi;

3) il veterinario ufficiale abbia accertato lo stato sanitario dell'allevamento;

4) vi sia un impianto frigorifero per la conservazione del latte e del formaggio fresco di pronto consumo a temperatura non superiore a +4C;

5) la caseificazione avvenga in un locale con pareti e pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili e comunque sistemato in modo tale da garantire una facile ed adeguata pulizia;

6) vengano rispettate le norme sull'etichettatura previste dal D.P.R. 18/5/82 n.322.

Art.31 - Disposizioni per la vendita di latte e derivati

Valgono le norme previste dalle leggi speciali.

Art.32 - Vendita di alimenti per cani e gatti negli spacci.

Gli alimenti per cani e gatti, in scatola o comunque in confezioni sigillate, possono essere venduti alle seguenti condizioni:

a) che i locali di vendita siano ritenuti idonei;

b) che tale vendita sia limitata alle sole conserve preparate in confezioni sigillate conservabili a temperatura ambientale;

c) che detti prodotti siano conformi alle norme di produzione e di commercializzazione dei mangimi quali contemplati dalla Legge 15/2/1963, n.281 modificata dalla Legge 9/3/1968,n.399;

d) che nell'ambito dell'esercizio commerciale, sia per l'esposizione che per la distribuzione, sia riservato un apposito reparto o armadio o scaffale;

e) che l'esposizione dei prodotti nelle condizioni di cui alla lettera "c" avvenga con l'affissione di una tabella indicativa che caratterizzi, in modo chiaro ed inequivocabile, i tipi e la destinazione dei prodotti in vendita;

f) che analoga caratterizzazione, salve le norme di etichettatura di cui alle citate leggi, appaia sulle confezioni in vendita;

g) che la vendita sia autorizzata dall'Autorità comunale sentito il Servizio Veterinario.

Art.33 - Complessi commerciali e settori multipli

Nell'ambito dei complessi commerciali e settori multipli quali supermercati, centri commerciali, il settore adibito alla preparazione e vendita di carni deve essere nettamente separato dagli altri, disporre di personale ed attrezzature a se' stanti e possedere i requisiti di cui ai precedenti artt.16 e 21. La vendita di carni equine è possibile nel rispetto della circolare regionale dei Servizi Veterinari, prot.n. 61.4.4 /528 del 20.01.1989.

Art.34 - Friggitorie, rosticcerie e girarrosto

Le friggitorie e rosticcerie oltre a quanto previsto, e in quanto applicabile, dalla normativa vigente (D.P.R. 327/1980) debbono essere attrezzate igienicamente ed essere provviste di cucine o punti cottura con ampia cappa dotata di aspiratori di potenza adeguata alla grandezza dei focolari stessi e con un camino di adatto tiraggio. Dovranno inoltre essere provviste di frigoriferi o armadi frigoriferi per la conservazione separata delle carni, dei prodotti ittici e delle verdure. Nel caso di locali di vendita promiscua, la cucina deve essere sistemata in ambiente separato. La comunicazione di questo con i primi dovrà farsi mediante porte a chiusura automatica. I locali a vendita promiscua, devono essere provvisti di un banco-vetrinetta o di vetrinetta per il solo prodotto cotto.

Per la conservazione degli alimenti deperibili dovranno adottarsi di adeguate misure di protezione e dovranno essere rispettate le norme previste dall'art.31 del D.P.R. 327/1980. L'installazione di girarrosti per cottura a caldo nelle macellerie è di norma vietata. Può essere consentita solo in locali attigui separati, debitamente autorizzati dal Sindaco su parere del Servizio Veterinario. Il locale del girarrosto dovrà essere dotato, se necessario, di idonea attrezzatura atta all'eliminazione dei

fumi e degli odori senza recare disturbo all'interno ed all'esterno dell'esercizio. Tuttavia può essere autorizzata nell'esercizio qualora l'ampiezza del locale di vendita consenta una sua sistemazione in un apposito settore e con accorgimenti tecnici tali da evitare la diffusione del calore e degli odori all'interno del negozio.

Il girarrosto dovrà comunque essere dotato di aspiratori di potenza adeguata che consentano l'eliminazione dei fumi e degli odori senza recare disturbo all'interno ed all'esterno dell'esercizio.

Capitolo V - Trasporto carni

Art. 35 - Deroga

Il trasporto di piccoli quantitativi di carni fresche e scongelate in ambito locale con automezzi privati è consentito a condizione che le carni siano trasportate in idonei contenitori per alimenti, nel rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/1980 e successive modifiche. (All. n. 2)

Capitolo VI - Molluschi eduli lamellibranchi

Art. 36 - Produzione, commercio e vendita

La produzione, il commercio e la vendita dei molluschi eduli lamellibranchi dovranno avvenire nel rispetto delle norme dettate dalla legge 2/5/77, n. 192 e dei successivi decreti di applicazione.

I molluschi eduli Gasteropodi non sono compresi nelle normative sopra menzionate e possono essere commercializzati nel rispetto delle norme previste per gli altri prodotti ittici.

Art. 37 - Trasporto ed etichettatura

A norma di quanto previsto dall'art. 8, comma quarto della citata legge 192/77 il trasporto del prodotto dovrà avvenire in imballaggi sigillati dal produttore (pescatore, allevatore) dalle zone di produzione banchi naturali, impianti di coltivazione e, depositi marini agli stabilimenti di destinazione (impianti di depurazione, centri di raccolta, industrie per la conservazione in scatola previa sterilizzazione e per la surgelazione). Il prodotto deve essere scortato da una apposita attestazione, da rilasciarsi a cura del produttore sotto la propria responsabilità, contenente i seguenti elementi:

A) Per i molluschi provenienti da acque di libera raccolta:

1) zona acquea di provenienza;

2) numero di matricola e del compartimento marittimo di iscrizione del natante con il quale è stata effettuata la raccolta;

3) specie dei molluschi eduli lamellibranchi;

4) data della raccolta;

5) numero e peso complessivo dei colli;

6) impianto di depurazione (ovvero centro di raccolta o stabilimento per la surgelazione) cui il prodotto è destinato.

B) Per i prodotti provenienti dagli impianti di coltivazione o allevamento ovvero dai depositi di cui all'art. 2 della citata legge 192/77:

1) impianto di allevamento o di deposito, con i relativi estremi di autorizzazione all'esercizio;

2) specie dei molluschi eduli;

3) data della raccolta;

4) impianto di depurazione o stabilimento per la conservazione in scatola ovvero stabilimento per la surgelazione, cui il prodotto è destinato.

In entrambi i casi su indicati su ogni imballaggio dovrà essere apposta una etichetta di color rosso con l'indicazione ben visibile «Molluschi eduli lamellibranchi non idonei al consumo diretto» (allegato n. 3A).

Art. 38 - Direzione impianti di depurazione

Il direttore responsabile dell' impianto di depurazione è tenuto a comunicare all'Unità Sanitaria Locale interessata l'accertamento di condizioni di insalubrità dei molluschi che come tali facciano supporre l'inidoneità delle acque di provenienza. In questo caso si dovrà accertare se si sia trattato di sopravvenuto scadimento delle condizioni microbiologiche di quelle acque oppure di abusiva raccolta in acque precluse per ogni conseguente denunzia del pescatore responsabile all' autorità competente.

Art. 39 - Trasporto

Il trasporto dal centro di raccolta agli impianti di depurazione, anche se situati fuori Regione, dovrà avvenire con l'utilizzazione di una attestazione di scorta che dovrà riportare le seguenti indicazioni:

1) nome o denominazione sociale e sede dell'impianto di depurazione o del centro di raccolta per il cui tramite avviene la spedizione con il relativo numero di registrazione regionale;

2) nome o denominazione sociale e sede dell'impianto di depurazione cui il prodotto è inviato per la prescritta depurazione con il relativo numero di registrazione regionale;

3) specie e peso dei molluschi eduli trasportati;

4) dichiarazione che i molluschi eduli trasportati, in quanto provenienti dall'impianto di coltivazione (nome e denominazione sociale) ubicato nella zona acquea... ovvero raccolti dal pescatore (numero di matricola e del compartimento marittimo di iscrizione del natante) nella zona acquea... si ritengono conformi alle prescrizioni vigenti.

Ciascun blocco di dichiarazione di scorta dovrà essere preventivamente vidimato dal Servizio Veterinario dell'U.S.L. .

Anche in questo caso il trasporto deve avvenire in imballaggi sigillati muniti di etichette color rosso con l'indicazione «Prodotto non destinato al consumo alimentare» (allegato n. 3A).

Apposito riscontro di ricevimento del prodotto dovrà pervenire entro 10 giorni da parte del Direttore del centro di depurazione di arrivo o da parte dell'U.S.L. competente per territorio.

Art. 40 - Predisposizione registri di carico e scarico, per gli impianti di depurazione

I registri di carico e scarico di cui all'art. 6, 1° e 2° comma della legge 192/77 dovranno essere suddivisi uno per il carico e uno per lo scarico e costituiti da fogli fissi numerati e contrassegnati dalla lettera A, di carta antiabrasiva, recanti il nome o la ragione sociale e la sede dell'impianto di depurazione.

I registri dovranno essere timbrati e firmati dal competente funzionario del Servizio Veterinario dell'U.S.L, che, a parte, ne prenderà nota. (vedi allegati n. 4 e 5)

Art. 41 - Registro di carico

Il registro di carico deve essere suddiviso e sistemato in modo da consentire l'annotazione dei seguenti elementi:

1) numero della partita in arrivo;

2) data ed ora di consegna del prodotto;

3) determinazione del colititolo dei molluschi afferenti all'impianto;

4) zona acquea di provenienza ovvero centro di raccolta da cui proviene il prodotto;

5) estremi della bolla di accompagnamento e della attestazione di scorta;

6) specie dei molluschi eduli;

7) peso lordo della partita alla consegna;

8) numero o lettera di identificazione delle vasche di depurazione in cui viene immesso il prodotto;

9) osservazioni del direttore tecnico dell'impianto;

10) estremi del verbale relativo al sopralluogo presso l'impianto effettuato a cura dell'U.S.L. competente.

Ogni vasca nella quale viene immesso il prodotto dovrà essere contrassegnata con lettera o numero ai fini dell'identificazione della partita o l'atto di appartenenza dei molluschi eduli lamellibranchi, secondo i termini fissati dall'art. 9, 1° comma, punto 2 del D.M. 5/10/1978.

Art. 42 - Registro di scarico

Il registro di «scarico» deve essere opportunamente suddiviso e stampato in modo da consentire la annotazione dei seguenti elementi:

1) numero o lettera di identificazione della vasca;

2) specie dei molluschi;

3) numero del campione prelevato in vasca per l'accertamento microbiologico rapido;

4) data di estrazione dalla vasca;

5) peso lordo del prodotto avviato alla lavorazione;

6) numero del campione di molluschi depurati per la determinazione del colititolo e la ricerca delle salmonelle;

7) cali e morie;

8) data di confezionamento;

9) identificazione della partita a mezzo dei numeri progressivi delle etichette utilizzate;

10) numero della attestazione di scorta di cui all'art. 9 della legge 192/77;

11) osservazioni del responsabile dell'impianto;

12) estremi del verbale relativo all'eventuale sopralluogo effettuato presso l'impianto a cura dell'autorità sanitaria locale.

Art. 43 - Impianti di depurazione come centri di raccolta

I reparti dei centri di depurazione che fungono da centri di raccolta per le sole operazioni di cernita, lavaggio e confezionamento, da essi svolta, sono tenuti ad utilizzare un registro di carico e scarico analogo a quello previsto per i centri di raccolta di cui all'art. 49 del presente regolamento.

Art. 44 - Identificazione molluschi eduli lamellibranchi

Le prime pagine non numerate dei registri di carico (allegato n. 4) in ogni caso debitamente datate e vidimate dall'autorità sanitaria competente devono essere altresì riservate alle seguenti indicazioni:

1) sigle che identificano i diversi pescatori-fornitori dell'impianto;

2) sigle che identificano le diverse possibili origini dei molluschi afferenti all'impianto di depurazione od al centro di raccolta (PA, PB, PC, e CR);

3) sigle che identificano le diverse specie di molluschi eduli trattate dall'impianto o dal centro di raccolta; (allegato n. 6);

4) sigle che identificano le destinazioni del prodotto (C= consumo; D= impianti di depurazione; I= industria)

Art. 45 - Laboratorio dell'impianto di depurazione

Il laboratorio obbligatoriamente annesso agli impianti di depurazione dovrà essere dotato delle attrezzature indispensabili alla esecuzione dei seguenti accertamenti microbiologici: ricerca dell'E. coli e delle salmonelle nei molluschi eduli lamellibranchi; ricerca degli enterococchi e dei clostridi solfito-riduttori nelle acque di processo. Le attrezzature dovranno inoltre essere idonee al riscontro dei requisiti fisico-chimici delle acque di processo medesimo (temperatura, concentrazione di ossigeno, salinità, pH) nonché al controllo nelle stesse dei valori residui degli agenti chimici usati per la disinfezione.

L'attrezzatura del laboratorio è necessaria per l'effettuazione di tutti quei controlli direttamente o indirettamente previsti dalla legge, che riguardano in particolare:

a) il riscontro dell'effettiva provenienza del prodotto, con specifico riguardo a quello di libera raccolta, da acque «approvate» o «condizionate».

Rientra in tal senso nei compiti precipui del direttore responsabile di tali impianti di effettuare controlli sistematici su campioni di tutte le partite afferenti agli impianti di depurazione, secondo criteri tali che, nell'arco massimo di venti giorni, tutte le provenienze ivi comprese quelle da banchi naturali risultino controllate..

Il laboratorio dovrà inoltre effettuare:

a) il controllo dell'avvenuta disinfezione delle acque di processo prima dell'immissione nelle vasche;

b) il riscontro dell'efficacia del processo depurativo attraverso la metodica analitica rapida;

c) il controllo sistematico della salubrità dei molluschi sotto il profilo microbiologico a conclusione del trattamento depurativo.

Art. 46 - Registrazione risultati analisi

I risultati degli esami effettuati devono essere riportati in apposito registro. (vedi allegato n. 7).

Art. 47 - Registro analisi molluschi

Il registro delle analisi dei molluschi dovrà prevedere le seguenti annotazioni:

a) determinazione del colititolo e ricerca delle salmonelle su campioni di molluschi prelevati in arrivo, in conformità a quanto precedentemente indicato in ordine ai criteri di individuazione delle provenienze del prodotto;

b) accertamento microbiologico rapido sui molluschi in fase di risanamento diretto ad accertare l'efficacia del processo depurativo;

c) determinazione del colititolo e ricerca delle salmonelle nei molluschi depurati, al fine di garantire la salubrità del prodotto destinato al consumo;

d) osservazioni del responsabile dell'impianto su eventuali carenze o anomalie eventualmente riscontrate nelle diverse fasi di trattamento del prodotto, dall'arrivo alla spedizione o trasporto;

e) estremi dell'eventuale verbale relativo ai prescritti sopralluoghi e controlli a cura dell'U.S.L.

Art. 48 - Registro analisi acque

Sul registro (vedi allegato n. 8) delle analisi delle acque di processo dovranno essere annotati i dati seguenti:

a) controllo microbiologico delle acque, da effettuarsi sia prima dell'immissione nelle vasche di riserva sia all'uscita delle medesime ovvero prima e dopo il trattamento di disinfezione rispettivamente mediante:

- determinazione del colititolo;
- ricerca di E. Coli, enterococchi e clostridi solfito-riduttori;

b) controlli chimico-fisici da effettuare;

- prima della emissione nelle vasche di depurazione (determinazione dei residui dei disinfettanti impiegati; determinazione della temperatura, della concentrazione di ossigeno, della salinità e del pH);

- all'uscita delle vasche di depurazione (determinazione della concentrazione di ossigeno);

c) eventuali osservazioni dei responsabili dell'impianto;

d) estremi del verbale relativo ai prescritti sopralluoghi e controlli da parte dell'U.S.L.

Il controllo microbiologico delle acque a cura del laboratorio annesso agli impianti di depurazione, deve essere effettuato secondo i seguenti criteri:

1) nel caso di acque captate in zone marine classificate come «approvate», a mezzo di accertamenti giornalieri limitati alle acque già sottoposte a disinfezione;

2) nel caso di acque captate in zone classificate come «condizionate», in aggiunta al controllo giornaliero anzidetto, anche a mezzo di determinazione bisettimanale del colititolo dell'acqua prima della immissione nelle vasche di riserva;

3) nel caso di captazione in falda profonda, fermo restando il predetto controllo giornaliero, va effettuato analogo, quotidiano controllo prima della immissione nelle vasche di riserva (prima della disinfezione).

Art. 49 - Centri di raccolta

I centri di raccolta devono avere, a norma dell'art. 6 comma 2 della legge 192/1977, un registro di carico e scarico (vedi allegato n. 9) che dovrà consentire la necessaria annotazione dei seguenti elementi:

1) numero della partita in arrivo;

2) data ed ora di consegna;

3) provenienza;

4) estremi dei documenti di accompagnamento;

5) specie dei molluschi;

6) peso lordo in entrata;

7) cali e morie;

8) peso netto del prodotto confezionato;

9) identificazione della partita (etichette utilizzate da n. ... a n. ...);

10) numero e data dell'attestazione di scorta;

11) destinazione;

12) peso del prodotto reso dal mercato o distretto;

13) eventuali osservazioni del responsabile del centro di raccolta;

14) numero del campione prelevato nel sopralluogo presso il centro di raccolta a cura dell'autorità sanitaria competente.

Art. 50 - Attestazioni di scorta dei prodotti destinati al consumo

I molluschi eduli lamellibranchi confezionati e pronti per il consumo alimentare durante il trasporto devono essere scortati da una attestazione divisa in due parti (vedi allegato n.10). La prima destinata a scortare l'intera partita - oltre ad essere contrassegnata dalla serie (numero di codice fiscale e partita IVA), deve riportare un numero progressivo specificamente riferito a ciascuna partita per cui è rilasciata. La stessa attestazione, in applicazione del richiamato art. 9 della legge n. 192/77, deve riportare anche il nome o la denominazione sociale, la sede ed il numero di registrazione con gli estremi del decreto di autorizzazione regionale dell'impianto di depurazione o del centro di raccolta, gli estremi del destinatario, nonché la specie del prodotto, le provenienze, il numero dei colli ed il peso complessivo. La corrispondenza delle sigle adottate per la menzione delle provenienze viene indicata in calce.

La seconda parte dell'attestazione è invece costituita da una serie di cedolini a frattura prestabilita (in numero ovviamente commisurato alle esigenze distributive), destinati a scortare i singoli contingenti che risulteranno dal successivo frazionamento della partita.

Art. 51 - Etichettatura

Le norme previste all'art. 7 della legge 192/1977 dovranno essere integrate a norma di quanto previsto dalla legge 5/8/81 n. 441 (vendita a peso netto delle merci) e del relativo D.P.R. 18/5/82 n. 322.

Le etichette devono inoltre essere di colore verde e recepire le disposizioni previste all'art. 10 del citato D.P.R. 322/82 con la menzione della prescritta temperatura di conservazione (+ 6 °C) (vedi allegato n. 38).

Art. 52 - Commercio ambulante

A norma di quanto previsto al quarto comma dell'art. 9 della legge 192/1977 è vietata la vendita ambulante in forma girovaga senza posto fisso, prevista dall'art. 1, secondo comma, lettera B) della legge 19/5/76 n. 398.

E' invece consentita la vendita ambulante «a posto fisso o assegnato a turno» su suolo pubblico ed aree pubbliche attrezzate purché siano assicurate garanzie di vigilanza, di manipolazione e smercio del prodotto implicitamente considerate essenziali dall'articolo 9 della legge 192/1977.

Anche in questo caso dovrà comunque essere assicurata la temperatura di conservazione nell'entità e con le modalità previste dalla normativa vigente (+ 6 °C).

Art. 53 - Dimensioni dei registri, attestazione di scorta ed etichette

I registri di carico e scarico (ivi compresi quelli delle analisi dei molluschi e delle acque), l'attestazione di scorta e le etichette dovrebbero preferibilmente avere le seguenti dimensioni:

registri	larghezza cm. 40 altezza cm. 30
attestazioni di scorta	larghezza cm. 30 altezza cm. 40
etichette	larghezza cm. 10 altezza cm. 8

Art. 54 - Modalità di conservazione delle confezioni nelle collettività

L'apertura delle confezioni sigillate nei locali di ristorazione, mense, ecc. dovrà avvenire con l'obbligo della conservazione delle confezioni stesse, delle relative etichette e degli eventuali certificati sanitari di scorta fino ad esaurimento del prodotto, in modo da consentire un facile controllo sulla provenienza dei molluschi da parte degli organi di vigilanza.

Art. 55 - Trasporti molluschi eduli

I molluschi eduli, compresi i canestrelli e le cappesante, devono essere mantenuti, dal momento del confezionamento, fino a quello della distribuzione e vendita, ad una temperatura di refrigerazione non superiore a + 6 °C.

Il valore massimo di temperatura su indicato non è vincolante per i molluschi eduli lamellibranchi caricati sui mezzi di trasporto presso gli impianti di depurazione o presso i centri di raccolta e confezionamento che non abbiano in partenza, per motivi tecnici, la temperatura prevista per percorsi di durata non superiore alle due ore.

Capitolo VII - Lavorazione trippe e budelle

Art. 56 - Trasporto

Il trasporto delle trippe e delle budelle fresche da lavorare dai macelli agli stabilimenti di lavorazione industriale deve effettuarsi con automezzi ermeticamente chiusi, preferibilmente refrigerati e costruiti in modo da impedire il colio dei liquidi. Il trasporto degli intestini salati o pronti per la salatura deve effettuarsi in idonei contenitori per alimenti dotati di coperchio.

Le trippe pronte per il consumo debbono essere trasportate dai luoghi di preparazione agli spacci di vendita, ai depositi e laboratori secondo le norme previste dal D.P.R. 327/1980.

Art. 57 - Divieti

E' vietata l'esposizione di vesciche e di altri visceri di animali all'esterno dei locali destinati alla lavorazione di cui agli artt. precedenti.

Capitolo VIII - Bassa macelleria

Art. 58 - Gestione e vigilanza

La bassa macelleria è esercitata dal Comune che si avvale del Veterinario Ufficiale incaricato.

Nello spaccio dove avviene la vendita delle carni di bassa macelleria deve essere sempre curata la massima pulizia; la vendita di tali carni deve effettuarsi con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche.

I requisiti dello spaccio di vendita delle carni di bassa macelleria sono quelli previsti dall'art. 20 del presente regolamento.

Art. 59 - Spostamento di animali per l'assegnazione alla B.M.

Tutti gli animali morti o macellati d'urgenza del territorio comunale devono essere visitati, prima di spostarli, da parte di un veterinario ufficiale, il quale giudicherà se sia il caso di farli trasportare nel macello comunale per stabilirne la successiva destinazione facendoli scortare da apposita certificazione (allegato n.11).

Alla bassa macelleria devono essere assegnate le carni per le quali tale assegnazione è prevista dal Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. 20/12/1928, n. 3298. Per ogni assegnazione alla B.M. il Veterinario incaricato del Servizio dovrà compilare un apposito verbale.

Art. 60 - Prezzo di vendita

Il prezzo delle carni destinate alla bassa macelleria deve essere stabilito dal Sindaco su proposta del Servizio Veterinario dell'U.S.L.

Il prezzo deve essere determinato in base al reale valore economico e deve rappresentare un equo compenso per l'allevatore; tale prezzo può anche superare il 50% del valore delle carni destinate al libero consumo.

Art. 61 - Modalità di preparazione

La pesatura delle carni da porsi in vendita sarà effettuata dall'incaricato alla vendita alla presenza di un addetto ufficiale alla Vigilanza.

Avrà diritto di presenziare alle pesature anche il proprietario dell'animale da porsi in vendita.

Qualora la vendita avvenga con più di un giorno di ritardo rispetto a quello di assegnazione, la carne e le frattaglie saranno ripesate, per regolarità, prima dell'inizio della vendita con le norme predette.

L'incaricato è direttamente responsabile della regolarità funzionale e contabile dello spaccio di bassa macelleria.

Egli dovrà attenersi scrupolosamente alle disposizioni che gli saranno impartite dai competenti organi comunali e dell'U.S.L.

Le operazioni di facchinaggio, tagli, vendita e cassa, saranno svolte dall'incaricato che le detrarrà dalla somma totale di spettanza del proprietario dell'animale motivandole con le rispettive ricevute dei pagamenti fatti.

Per tutte le operazioni e prestazioni che gli competono, l'incaricato alla vendita avrà diritto ad un compenso nella misura che verrà stabilita dall'Amministrazione Comunale.

Art. 62 - Modalità di vendita

Nella vendita delle predette carni dovrà essere sempre indicato «da non usarsi se non cotte»; dovrà altresì essere esposto al pubblico un cartello indicante la specie, la quantità complessiva delle carni messe in vendita, la quantità assegnabile a ciascun acquirente, il prezzo per Kg. e l'eventuale trattamento subito dalla carne.

Qualora le esigenze locali lo richiedano, la vendita delle carni di B.M. deve

essere resa pubblica il giorno innanzi mediante la affissione di manifesti nel centro urbano e periferia.

Art. 63 - Sorveglianza sulla vendita

Le carni di B.M. devono essere vendute nel modo più sollecito possibile sotto la diretta sorveglianza di un vigile sanitario veterinario o di un vigile comunale od altro incaricato. E' proibita la vendita di dette carni a macellai, salumieri, albergatori, gestori di pensioni, mense, comunità, trattorie, cucine aziendali e ospedali e chiunque altro possa metterle in commercio direttamente o altrimenti preparate.

L'addetto alla vigilanza, se del caso, provvederà alla compilazione di un elenco degli acquirenti.

Per esigenze locali potrà effettuarsi anche la vendita di carni in porzioni pre-incartate.

Art. 64 - Modalità di pagamento

Entro 8 giorni dal termine della vendita degli animali verrà corrisposto, secondo le modalità stabilite dal competente ufficio comunale, il relativo importo al proprietario o agli aventi diritto.

Art. 65 - Deposito cauzionale

Per garanzia contro eventuali inadempienze od insolvibilità, il Comune potrà richiedere all'incaricato della vendita un deposito cauzionale.

Capitolo IX - Sardigna e macello contumaciale

Art. 66 - Distruzione spoglie animali

Le spoglie di animali morti o macellati d'urgenza che, a giudizio del veterinario ufficiale, non risultano idonee neppure all'uso zootecnico o all'alimentazione animale, devono essere distrutti. La distruzione deve essere effettuata secondo le modalità di cui alle istruzioni del Regolamento di polizia veterinaria D.P.R. 8/2/1954, n.320, e comunque secondo tecniche appropriate.

Art. 67 - Gestione e vigilanza sardigna-tariffe

La sardigna è, di regola, gestita dal Comune sotto la vigilanza sanitaria del veterinario ufficiale.

Nella sardigna vengono distrutte, se possibile, tutte le carcasse, o parti di esse, di animali di qualsiasi specie presenti nel territorio del Comune o dell'U.S.L. o delle UU.SS.LL. convenzionate, nonché le carni e visceri o altri alimenti di origine animale ritenute non idonee all'alimentazione.

Le operazioni connesse alla distruzione ed i relativi oneri economici, nel caso di animali abbattuti in applicazione di norme di polizia veterinaria o di animali morti per malattie infettive o infestive, sono da iscriversi all'U.S.L. competente per territorio.

Nel caso invece di animali morti in allevamento per caso fortuito o altra

causa, diversa comunque da quanto sopra indicato, compete agli stessi proprietari sostenere gli oneri relativi alla distruzione.

Per la distruzione di carni, visceri ed altri prodotti alimentari di origine animale, o non idonei al consumo, gli oneri relativi sono da attribuire al proprietario o detentore. Per le spoglie di animali rinvenute sul territorio (cani, gatti e altri animali) l'onere per la raccolta e la distruzione delle stesse, qualora non sia possibile risalire al proprietario, spettano ai Comuni o alle UU.SS.LL. competenti per territorio.

Art.68 - Residui

I residui della sterilizzazione provenienti dalla sardigna verranno utilizzati secondo i dettami della migliore tecnica igienistica.

Art.69 - Macello contumaciale

Nel macello contumaciale vengono abbattuti animali ammalati o sospetti di malattie infettive o contagiose e vengono effettuate le autopsie degli animali morti. Detti esami devono avvenire con il pieno rispetto di tutte quelle misure cautelative ed atte ad impedire eventuali trasmissioni di malattie al personale.

Art.70 - Disinfezioni

La disinfezione della sardigna e del macello contumaciale devono avvenire di volta in volta, conformemente alle istruzioni impartite dal veterinario ufficiale.

CAPITOLO X - NORME GENERALI PER I PRODOTTI ITTICI ED I MOLLUSCHI EDULI LAMELLIBRANCHI

Art.71 - Esercizi di vendita dei prodotti ittici

I locali adibiti alla vendita al dettaglio devono rispondere ai seguenti requisiti:

1) essere ben areati e sufficientemente spaziosi;

2) avere le pareti fino all'altezza di almeno due metri lavabili e disinfettabili e il pavimento con inclinazione tale da consentire il deflusso delle acque di lavaggio verso un idoneo chiusino a sifone. Gli angoli e gli spigoli devono essere arrotondati;

3) essere dotati di idoneo impianto frigorifero per la conservazione del pesce fresco a temperatura non superiore a +4°C e di un lavandino con erogazione di acqua potabile a comando non manuale, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani elettrico o con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso;

4) banco di esposizione e vendita dotato di impianto frigorifero per la conservazione dei prodotti ittici a temperatura non superiore a + 4°C.
Nel caso di esercizi preesistenti, qualora il banco di vendita non sia dotato di impianto refrigerante il pesce dovrà essere esposto frammisto a ghiaccio nella proporzione di Kg.2 di pesce e uno di ghiaccio;

5) il suddetto banco dovrà comunque essere di materiale impermeabile e

lavabile e con inclinazione tale da consentire il facile deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio, nonché protetto verso il pubblico;

6) un locale con idoneo spazio nel quale possa essere collocata una vasca di dimensioni tali da immergervi contenitori onde consentire il loro lavaggio al termine della vendita senza che vi sia l'emanazione di odori sgradevoli;

7) gli esercizi adibiti alla vendita al dettaglio dei prodotti ittici e le relative attrezzature devono essere sottoposti a pulizia, lavaggio e disinfezione con frequenza e modalità tali da non consentire l'emanazione di odori sgradevoli.

Art. 72 - Vendita ambulante a posto fisso

E' consentita la vendita ambulante dei prodotti ittici freschi esclusivamente a posto fisso alle seguenti condizioni:

1) che avvenga su area con fondo lavabile e lontana da correnti di traffico, dotata di acqua potabile, di scarico in fognatura, di servizio igienico, e con possibilità di collegamento con la rete elettrica per i singoli punti di vendita;

2) il banco di vendita, opportunamente protetto dagli agenti atmosferici e dal pubblico, sia costruito di materiale lavabile e disinfettabile e con pendenza tale da consentire un facile deflusso delle acque di fusione del ghiaccio verso un idoneo contenitore o direttamente nella fognatura;

3) il mezzo di trasporto del pesce dovrà essere in possesso della prescritta autorizzazione sanitaria e, qualora le caratteristiche costruttive lo consentano, può essere utilizzato anche come banco di esposizione e vendita nel rispetto delle norme previste al precedente punto 2);

4) i prodotti ittici dovranno essere sempre mantenuti frammisti a ghiaccio nella proporzione di Kg. 2 di pesce e un Kg. di ghiaccio.

E' vietata la vendita di prodotti ittici in forma ambulante itinerante.

Art. 73 - Contenitori e imballaggi

a) Gli imballaggi e i contenitori in legno devono essere considerati a perdere. Potrano comunque essere utilizzati per il trasporto di prodotti ittici di scarto destinati a scopi industriali non alimentari.

b) Gli imballaggi e i contenitori da usarsi più volte per il condizionamento del pesce sul peschereccio, per il trasporto, per la conservazione nei mercati all'ingrosso e di consumo e nei locali di deposito nonché per l'esposizione nei luoghi di vendita al dettaglio, dovranno essere costruiti con materiali resistenti alla sollecitazione dinamiche, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili.

Dovranno inoltre essere costruiti in materiale idoneo per alimenti in base alla normativa vigente ed essere sottoposti a lavaggio, disinfezione e abbondante risciacquo con acqua potabile dopo il loro uso e comunque prima di venire utilizzati.

Art. 74 - Trasporto

I mezzi adibiti al trasporto di prodotti ittici destinati alla alimentazione umana devono essere in possesso della autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 44 del D.P.R. 26/3/1980 n. 327 ed avere i requisiti previsti dall'art. 49 dello stesso decreto.

La temperatura dei prodotti ittici durante il trasporto deve essere quella prevista all'allegato C del già citato decreto. I mezzi di trasporto prima e dopo l'uso devono essere accuratamente lavati, disinfettati e abbondantemente risciacquati con acqua potabile. Quando vengono impiegati mezzi di trasporto isotermici i prodotti dovranno essere frammisti a ghiaccio nella proporzione di Kg.2 di pesce e uno di ghiaccio.

Art.75 - Trasporto di piccole quantità di prodotti ittici

Il trasporto dei prodotti ittici, in deroga a quanto previsto dal precedente articolo può essere concesso mediante attestazione del Servizio Veterinario dell'U.S.L. per piccoli quantitativi con automezzi privati e in ambito locale, a condizione che siano trasportati in idonei contenitori nel rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/1980 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art.76 - Locali di smistamento e commercializzazione all'ingrosso

I locali di smistamento sono considerati depositi, per cui dovranno essere autorizzati dal Sindaco, sentito il Servizio Veterinario dell'U.S.L. Dovranno avere i seguenti requisiti: le pareti ed il pavimento devono essere raccordati tra loro con angoli arrotondati; le pareti devono essere rivestite di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di mt.2.

Devono inoltre essere provvisti di impianto per la fornitura di acqua potabile ed il pavimento deve avere l'inclinazione sufficiente a fare defluire le acque di lavaggio verso idonei chiusini a sifone.

Nel locale deve inoltre essere installato un lavandino con erogazione a comando non manuale, con distributore di sapone liquido od in polvere e con asciugamani elettrici o con asciugamani non riutilizzabili da cestinatare dopo l'uso. Il personale deve poter disporre di idonei servizi igienici.

I locali di smistamento devono essere dotati di idonee celle frigorifere. Sono da considerare locali di smistamento anche quei locali, annessi agli allevamenti ittici ove viene effettuata la cernita del pescato.

Art.77 - Congelazione dei prodotti ittici

Le ditte che intendono praticare la congelazione devono chiedere apposita autorizzazione sanitaria prevista dall'art.25 del D.P.R. 327/80 al Sindaco che la concede qualora gli accertamenti effettuati dal Servizio Veterinario accertino l'esistenza di attrezzature idonee tali da consentire il congelamento in tunnel a temperature non superiori a -45°C. Il congelamento potrà avvenire esclusivamente su prodotti di perfetta freschezza che dovrà essere accertata dal Servizio Veterinario che dovrà anche vigilare sulle operazioni di congelamento.

La conservazione dei prodotti ittici congelati dovrà avvenire ad una temperatura non superiore a -18°C. Il tunnel di congelamento e le celle di conservazione dovranno essere dotati di attrezzature idonee ad accertare dall'esterno la temperatura interna. Qualora i suddetti prodotti vengano presentati in imballaggi e confezioni il materiale di dette confezioni dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni relative ai contenitori per alimenti.

Le confezioni dovranno inoltre portare a caratteri leggibili ed indelebili le indicazioni di cui alla D.P.R. 322/1982 relativo alle norme sull'etichettatura.

Art.78 - Deposito pesce congelato

Le celle degli impianti frigoriferi destinate alla conservazione del pesce congelato devono essere dotate degli stessi requisiti igienici prescritti per i locali di deposito del pesce fresco. In esse deve essere assicurata una temperatura non superiore a -18°C. L'umidità relativa deve essere di circa l'85% e la circolazione dell'aria deve essere adeguatamente assicurata.

La temperatura sarà controllata mediante termografi ed i relativi grafici devono essere cosnervati per almeno un mese.

Il pesce intero eviscerato e non decapitato potrà essere immagazzinato alla rinfusa adottando gli accorgimenti necessari per evitare con inquinamento e per assicurare la circolazione dell'aria e la continua uniforme azione del freddo.

Quello confezionato o in trance dovrà essere depositato in idonei contenitori.

Art.79 - Trasporto pesce congelato

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi autorizzati ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 327/80 e i prodotti dovranno essere mantenuti costantemente alla temperatura di -18°C come previsto dall'allegato C) del D.P.R. 327/1980 e successive modificazioni. La catena del freddo dovrà essere continua dal momento del congelamento a quello del deposito nei frigoriferi degli esercizi di vendita o di somministrazione e consumo.

Art.80 - Vendita al dettaglio prodotti congelati e scongelati

La vendita al dettaglio dei prodotti congelati può avvenire negli stessi spacci adibiti alla vendita del pesce fresco, ma la loro conservazione avverrà in frigoriferi con temperatura a -18°C. La vendita dei prodotti deve essere effettuata allo stato di congelamento prelevandoli direttamente dal frigorifero di conservazione. La mostra per l'esposizione potrà avvenire esclusivamente con attrezzatura frigorifera che assicura una temperatura a -18°C. Qualora l'esercizio di vendita sia dotato di idoneo frigorifero di esposizione e vendita a0°C può essere consentito il decongelamento dei prodotti a temperatura non superiore a 4°C e la loro esposizione per la vendita in un banco o settore di banco nettamente separato da quello destinato alla vendita di pesce fresco. Sul settore di vendita destinato ai prodotti scongelati dovrà essere collocato in un apposito cartello ben visibile a distanza recante la scritta "Pesce scongelato". E' proibita la vendita ambulante itinerante dei prodotti della pesca congelati e scongelati. La vendita ambulante a posto fisso è consentita per i prodotti congelati e scongelati alle condizioni previste dall'art.88 del presente regolamento e purchè siano garantite le temperature rispettivamente di -18°C e + 4°C.

E' vietato il ricongelamento dei prodotti ittici scongelati.

Art.80 Bis - Servizio a domicilio

La consegna a domicilio degli alimenti di origine animale siano essi freschi, refrigerati,congelati, surgelati, è ammessa alle condizioni di cui al precedente art.35. Per quanto riguarda gli alimenti congelati e surgelati è ammessa la consegna a domicilio a mezzo di idonei mezzi di trasporto che garantiscono il mantenimento delle temperature previste dall'allegato C al D.P.R. 327/80 e successive modifiche.

Art. 81 - Stabilimenti di lavorazione

Gli stabilimenti adibiti a lavorazione dei prodotti della pesca destinati ad uso alimentare dovranno essere autorizzati dal Sindaco e dovranno avere i requisiti previsti all'art. 28 del D.P.R. 327/80.

La loro attivazione dovrà inoltre avvenire nel rispetto delle prescrizioni previste dal presente regolamento e dai regolamenti comunali d'igiene ed edilizia.

La lavorazione dovrà avvenire sotto la vigilanza del Servizio Veterinario e gli eventuali relativi oneri sono a carico degli interessati.

I locali adibiti alla lavorazione dei prodotti ittici destinati alla congelazione devono possedere i requisiti già previsti per i locali di deposito e commercializzazione.

In essi deve essere mantenuta una temperatura idonea alla conservazione del prodotto.

L'impianto frigorifero deve essere dotato di idoneo tunnel di congelamento a - 45 °C e celle di conservazione dei prodotti allo stato fresco prima della lavorazione e di quelli congelati rispettivamente alle temperature di 0 °C e + 18 °C.

Art. 82 - Divieto di vendita prodotti ittici

E' vietata la vendita di pesci e prodotti ittici in genere:

1) pescati morti, uccisi con sostanze chimiche, con materie esplodenti o con qualsiasi prodotto a mezzo illegale o nocivo;

2) imbrattati da alghe, terra, sabbia o fango pescati in acque inquinate o in vicinanza di sbocchi di fogna;

3) velenosi o comunque tossici, e pesci interessati da qualsiasi forma patologica;

4) in stato di alterazione e comunque nocivi o trattati in modo da mascherare un preesistente stato di alterazione;

5) colorati artificialmente con coloranti non autorizzati o autorizzati ma senza il rispetto delle dosi prescritte e senza le indicazioni del colorante usato;

6) addizionati con additivi chimici vietati;

7) contenenti residui di prodotti tossici per l'uomo;

8) non conformi alle misure prescritte dalla normativa nazionale o locale, o pescati in periodo di divieto.

Capitolo XI - Mercato all'ingrosso prodotti ittici

Art. 83 - Vigilanza Veterinaria

A norma di quanto previsto all'art. 10 del regolamento regionale tipo per i mercati all'ingrosso dei prodotti della pesca presso il mercato ittico deve essere istituito un servizio di vigilanza sanitaria e di controllo sulle specie dei prodotti della pesca, al quale è preposto un Veterinario particolarmente esperto nella materia, dipendente dell'U.S.L.

Art. 84 - Obbligo Ente gestore

L'ente gestore pone a disposizione del servizio di vigilanza sanitaria i locali necessari allo svolgimento delle sue funzioni.

Art. 85 - Responsabilità del Veterinario e del Direttore

Il Veterinario è responsabile di tutti gli aspetti igienico-sanitari dei prodotti ittici, delle attrezzature e dei locali necessari alle varie fasi della loro commercializzazione dal momento del loro afflusso nell'ambito del mercato intendendo per ambito del mercato anche la zona di scarico del pesce dalle barche dei pescatori fino al carico sugli automezzi adibiti al loro trasporto.

Il Direttore del mercato è responsabile dell'esecuzione di tutte le disposizioni sanitarie impartite dal servizio di vigilanza veterinaria.

Art. 86 - Lavaggio prodotti ittici

Il lavaggio del pesce sulle imbarcazioni deve essere effettuato al largo. E' comunque vietato l'uso dell'acqua del bacino di attracco.

Il lavaggio del pescato potrà avvenire anche nell'ambito del mercato in zona consentita dall'ente gestore, ma utilizzando esclusivamente acqua di mare in possesso dei requisiti previsti per le acque «approvate» dal D.M. 27/4/1978 per la classificazione delle acque destinate alla molluschicoltura.

Art. 87 - Sala sosta

Il mercato deve essere dotato di una sala di prevendita per la sosta, la preparazione e la successiva introduzione alla sala d'asta.

Art. 88 - Sala deposito e celle frigorifere

Dalla sala d'asta le cassette del pesce venduto sono sistemate nella sala per il deposito del pesce in attesa della partenza o della introduzione nelle celle frigorifere delle quali il mercato deve essere dotato in via obbligatoria.

Art. 89 - Divieto

Per motivi di carattere igienico è vietato rimescolare il pesce nelle cassette, fatta eccezione per l'evidenziazione fatta dal personale incaricato e per il Veterinario in servizio.

Art. 90 - Requisiti mercato

Il mercato deve essere dotato di acqua salata in possesso dei requisiti previsti dal già citato D.M. 27/4/1978 per le acque «approvate» con pesce in banchina, nella sala di prevendita e all'esterno.

Art. 91 - Disposizioni per la vendita delle lumache

Le lumache devono essere esposte e conservate per la vendita in appositi reparti o in idonei contenitori.

Qualora vengano vendute sfuse la manipolazione dovrà avvenire con idonei utensili.

Capitolo XII - Vendita ambulante dei prodotti di origine animale

Art. 92 - Vendita ambulante di alimenti freschi di origine animale

E' consentita la vendita ambulante di prodotti alimentari di origine animale con esclusione delle carni fresche o comunque trattate col freddo.

In deroga a quanto sopra, si consente la vendita ambulante delle carni in strutture a posto fisso (in chiosco o in posto assegnato), a condizione che la struttura di vendita sia dislocata in un'area con fondo lavabile e lontana da correnti di traffico, dotata di acqua potabile, di scarico in fognatura, di servizio igienico, e con possibilità di collegamento con la rete elettrica per i singoli punti di vendita, nonchè attrezzata per la raccolta dei rifiuti solidi; e a condizione che le stesse strutture siano dotate dei requisiti di cui all'art. 24 del presente regolamento, se e in quanto applicabili.

La struttura di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco, su parere del Servizio Veterinario dell'U.S.L.

Art. 93 - Cottura e somministrazione ambulante di prodotti di origine animale

E' consentita esclusivamente in strutture a posto fisso (in chiosco o in appositi automezzi a posto assegnato) la cottura e la conseguente somministrazione soltanto di preparazioni carnee e prodotti ittici, purché siano rispettate le seguenti condizioni:

1) le carni e le preparazioni carnee provengano da laboratori autorizzati dal Sindaco, sentiti i competenti servizi sanitari dell'U.S.L. ;

2) le strutture siano dislocate in un'area con fondo lavabile, lontana da correnti di traffico, dotata di acqua potabile, di scarico in fognatura, di servizio igienico, con possibilità di collegamento con la rete elettrica per i singoli punti di somministrazione, nonché attrezzata per la raccolta dei rifiuti solidi;

3) tutte le superfici interne (pareti, pavimenti, piani di lavoro e di vendita, suppellettili) devono essere lavabili e disinfettabili;

4) deve esservi disponibilità di acqua corrente potabile adeguata al tipo e alla quantità di alimenti trattati;

5) le acque di scarico, ove non convogliate direttamente in fogna, devono essere raccolte in una vasca stagna di adeguata capacità;

6) deve esservi un lavello in acciaio inox, con asciugamani a perdere e distributore di sapone;

7) deve esservi un frigorifero che mantenga una temperatura di almeno + 4 °C, nel caso si trattino alimenti deperibili;

8) i banchi di vendita devono essere protetti verso il pubblico, ed essere in grado di mantenere le temperature di cui all'art. 31 del D.P.R. 327/1980;

9) le attrezzature di cottura devono essere dotate di cappa aspirante con filtro;

10) devono esservi utensili riconosciuti idonei dai Servizi Veterinari;

11) devono esservi idonei contenitori per i rifiuti solidi e liquidi.

E' vietato mantenere i cibi cotti oltre il tempo ragionevolmente necessario per il consumo immediato.

Capitolo XIII - Norme sanitarie e vigilanza veterinaria

Art. 94 - Autorizzazione sanitaria

Tutti gli impianti di produzione, deposito, lavorazione, confezionamento commercializzazione e vendita di prodotti di origine animale debbono essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria che verrà rilasciata, secondo le norme previste dal R.D. 20 dicembre 1928 n. 3298 e dal D.P.R. 327/1980, previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari da parte del Servizio Veterinario dell'U.S.L. La predetta autorizzazione potrà essere revocata in qualunque momento per cause igienico-sanitarie.

Art. 95 - Compiti dei servizi di Vigilanza Veterinaria

Il servizio di Vigilanza Veterinaria, oltre a controllare il rispetto delle norme vigenti in materia, si assicura in particolare che:

a) negli spacci di vendita vengano venduti gli alimenti in perfetto stato di conservazione e nel rispetto delle norme vigenti in materia;

b) gli attrezzi e gli utensili usati per la preparazione delle carni siano mantenuti in condizioni di perfetta efficenza e pulizia, scrupolosamente risciacquati;

c) tutti i locali siano tenuti costantemente in ordine nel pieno rispetto delle norme igieniche;

d) sia effettuata la lotta contro insetti, roditori ed altri animali nocivi.

L'ispezione e la vigilanza sulla produzione, lavorazione, trasporto e commercializzazione dei prodotti di origine animale è di esclusiva competenza del Servizio Veterinario.

La vigilanza sulle mense, ristoranti, trattorie, esercizi in possesso della tabella merceologica I di cui al D.M. 30/8/1971, nei supermercati con esclusione dei reparti destinati alla vendita delle carni e prodotti di origine animale, viene effettuata in accordo con il Servizio di Igiene Pubblica con integrazioni e coordinamento in sede locale per evitare sovrapposizioni e lacune nei controlli dovuti alle diverse competenze.

I predetti servizi segnaleranno reciprocamente le eventuali infrazioni riscontrate per i relativi provvedimenti di competenza.

Art. 96 - Compiti del titolare o gestore o responsabile degli stabilimenti, degli esercizi di vendita e delle comunità

Il titolare o gestore o responsabile degli impianti su indicati, come di qualsiasi deposito, mensa, ristorante etc., qualora dovesse riscontrare, a carico di prodotti di origine animale, alterazioni di dubbia interpretazione circa la idoneità al consumo, deve tempestivamente avvisare il Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente per territorio che provvederà per gli opportuni provvedimenti. In attesa del sopralluogo del Servizio Veterinario, il prodotto alimentare in questio-

ne deve essere ritirato, se posto in vendita, e collocato in apposito contenitore o reparto su cui deve essere apposto un cartello con la scritta: «ALIMENTO NON IN VENDITA ED IN ATTESA DI GIUDIZIO VETERINARIO».

Art. 97 - Norme igienico-sanitarie per il personale, i locali e gli impianti

Gli impianti di macellazione, lavorazione, deposito ed i punti di vendita e somministrazione di alimenti di origine animale, nonché le relative attrezzature, debbono essere conformi ai requisiti igienico-edilizi e di medicina del lavoro previsti dalla normativa vigente.

Tutti i suddetti impianti devono essere autorizzati dal Sindaco su parere del Servizio Veterinario dell'U.S.L. di competenza. Nei suddetti impianti il personale destinato anche temporaneamente ed occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 327/1980.

Nei casi sospetti di malattie infettive e contagiose del personale di cui al comma precedente valgono le disposizioni di cui all'art. 41 del D.P.R. 327/1980.

Nei locali indicati al presente articolo è vietato fumare.

In detti locali è, altresì, vietato l'accesso di animali.

Per l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del personale addetto alla macellazione, deposito, lavorazione, manipolazione e vendita di alimenti di origine animale valgono le norme previste dall'art. 42 del D.P.R. 327/1980.

Il personale operante all'interno degli stabilimenti di macellazione deve indossare, oltre all'abbigliamento indicato al sopracitato comma, soprascarpe o stivali facilmente lavabili e disinfettabili ed essere equipaggiato con idoneo portacoltelli lavabile e disinfettabile.

Negli stabilimenti di macellazione, di lavorazione e di deposito degli alimenti, di origine animale, debbono essere sempre disponibili, in apposito armadio farmaceutico, i presidi sanitari indispensabili per assicurare le prime immediate cure in caso di infortunio o malessere.

Qualora l'approvigionamento idrico venga assicurato, a mezzo pozzi artesiani o non, e comunque sorgenti di proprietà privata (anziché a mezzo di pubblico acquedotto) è necessario che l'acqua sia sottoposta ad analisi chimico-batteriologica con frequenza possibilmente semestrale e comunque, annuale, a cura del Servizio Multizonale, con esito di una dichiaratoria di potabilità.

I risultati dell'analisi dovranno essere immediatamente comunicati, oltre che alla Ditta interessata, al Servizio di Igiene Pubblica, al Servizio Veterinario dell'U.S.L competente.

Qualora le acque non rispondano ai requisiti di potabilità, i suddetti Servizi provvederanno con urgenza a sospenderne l'erogazione proponendo al Sindaco la emissione della relativa ordinanza.

Lo smaltimento delle acque reflue degli impianti di macellazione, lavorazione e vendita degli alimenti di origine animale deve avvenire conformemente a quanto previsto dalla legge 10/5/1976, n. 319 e successive modificazioni e dalla legge regionale 29 gennaio 1983, n. 7 modificata dalla L.R. 23 marzo 1984, n. 13.

Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti di origine animale, devono essere conformi a quanto disposto dal D.M. 21 maggio 1973 e successive modificazioni.

I prodotti di salumeria, i prodotti di origine animale sfusi, le carni macinate nonché i tagli che lo consentono, debbono essere distribuiti usando idonee pinze, palette, forchette od utensili analoghi.

Art. 98 - Disinfezione

Negli impianti di cui al titolo II, i pavimenti, le pareti e le attrezzature dovranno essere, previa pulizia a fondo con acqua calda sotto pressione, disinfettate a norma della Circolare n. 30 del 26 aprile 1976 della Direzione Generale dei Servizi Veterinari e successivi aggiornamenti.

I prodotti, a tale scopo registrati ed autorizzati, dovranno essere utilizzati preferibilmente alla concentrazione massima consigliata ed il tempo di contatto dovrà essere sufficientemente prolungato, tenuto conto dell'azione neutralizzante che hanno le sostanze organiche eventualmente ancora presenti sulla maggior parte dei principi attivi.

L'utilizzazione di tali disinfettanti comporta un accurato risciacquo per l'eliminazione di ogni residuo; in ogni caso i disinfettanti non dovranno mai venire a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti.

In considerazione delle limitazioni precauzionali che impone l'uso delle sostanze disinfettanti, si auspica l'adozione, erogazione di vapore ad oltre 100°C, onde trattare opportunamente le parti idonee e che più delle altre siano soggette a venire a contatto con gli alimenti.

TITOLO III

NORME SANITARIE SULLA SANITÀ ANIMALE E IGIENE DELL'ALLEVAMENTO E DELLE PRODUZIONI ANIMALI

Capitolo XIV - Disposizioni generali

	Art.	Pag.
Norme di Polizia Veterinaria	99	59
Norme per l'esercizio della professione veterinaria	100	59

Capitolo XV - Norme sugli ambulatori, centri di cura e laboratori veterinari

Ambulatori Veterinari	101	59
Procedure per l'autorizzazione	102	59
Requisiti	103	60
Centri di ricovero e cura - Definizione - Requisiti Autorizzazioni	104	61
Laboratori Veterinari	105	61

Capitolo XVI - Spostamento e distruzione animali

Spostamento animali morti	106	62
Infossamento ed incenerimento	107	63
Trasformazione industriale delle spoglie animali	108	63
Carni e rifiuti alimentari destinati all'alimentazione animale ad uso zootecnico	109	63
Requisiti dei depositi e stabilimenti per la lavorazione delle spoglie ed avanzi animali	110	63
Igiene del personale	111	64

Capitolo XVII - Commercio di animali d'affezione, ornamentali selvatici ed esotici

Norma generale	112	64
Commercio di animali selvatici ed esotici	113	64
Importazione animali	114	64
Requisiti	115	65
Segnalazioni	116	65

Capitolo XVIII - Esercizi di toelettatura animali

Autorizzazioni e requisiti	117	66

Capitolo XIX - Stabilimenti per la produzione e la conservazione di esche di origine animale

Norme	118	66
Vendita, conservazione e trasporto di esche animali	119	67

Capitolo XX - Impianti incubazione uova

Autorizzazione Sanitaria	120	67
Registrazione autorizzazione	121	68

	Art.	Pag.
Ubicazione incubatoi	122	68
Caratteristiche	123	68
Servizi	124	68
Caratteristiche strutture murarie	125	68
Temperatura, umidità e ventilazione	126	68
Caratteristiche degli impianti di incubazione e schiusa	127	69
Norme igieniche	128	69
Incubatrici e impianti di schiusa	129	69
Speratura delle uova	130	69
Attrezzature varie	131	69
Tipi di uova da incubare ed accertamenti diagnostici	132	69
Registro incubatoio	133	70
Commercio pulcini	134	70

Capitolo XXI - Ricoveri animali

Richiesta di Licenza edilizia - esame progetti pareri	135	70
Autorizzazione di agibilità o usabilità	136	71
Rilascio dell'autorizzazione di agibilità	137	71
Contenuto della autorizzazione	138	71
Registro delle autorizzazioni	139	71
Ubicazione ricoveri	140	71
Requisiti generali dei ricoveri	141	71
Requisiti particolari dei ricoveri	142	71
Parametri di ricoveri	143	72
Reparto di isolamento	144	72

Capitolo XXII - Ricoveri particolari

Stalle di sosta	145	72
Maneggi - Scuderie - Serragli e Circhi Equestri	146	73
Batterie per pollame a lettiera permanente	147	73
Disinfezione - Disinfestazioni e Derattizzazione dei ricoveri	148	73

Capitolo XXII/bis - Disciplina igienico-sanitaria degli allevamenti d'animali da pelliccia

Autorizzazione	149	73
Requisiti	150	73
Alimentazione	151	73
Soppressione	152	74
Certificato di scorta pelli grezze	153	74

Capitolo XXIII - Esercizi per la vendita di mangimi

Denuncia attività	154	74

Capitolo XXIV - Vigilanza igienica del latte a qualsiasi uso destinato

	Art.	Pag.
Condizioni igienico ambientali	155	74
Denuncia degli animali lattiferi	156	75
Autorizzazione	157	75
Requisiti	158	75
Visita sanitaria	159	76
Igiene della mungitura	160	76
Igiene e controllo delle attrezzature	161	76
Divieti	162	77
Vigilanza	163	77
Pecore e capre	164	77
Lotta contro gli insetti e gli animali nocivi	165	77
Approvvigionamento idrico	166	78
Raffreddamento del latte alla stalla	167	78
Lavaggio contenitori	168	78
Pulizia periodica	169	78
Utensili per mungitura e raccolta del latte	170	78
Trasporto latte	171	79
Trasporto del latte refrigerato	172	79
Condizioni di temperatura durante il trasporto per il latte e prodotti derivati	173	79
Libretto di idoneità sanitaria	174	79
Prescrizioni supplementari e garanzie richieste in caso di malattia del personale	175	80

Capitolo XXV - Anagrafe zootecnica

Istituzione anagrafe zootecnica	176	80
Scheda d'allevamento	177	80
Registro d'allevamento	178	80
Classificazione degli animali	179	80

Capitolo XXVI - Disciplina igienico sanitaria dell'apicoltura

Definizioni	180	81
Denuncia degli alveari e autorizzazione	181	81
Denuncia delle malattie delle api	182	81
Interventi per la tutela dell'apicoltura	183	81
Cessione di alveari e di api	184	81
Distanza degli apiari da edifici e da immobili	185	81

Capitolo XXVII - Disciplina igienico sanitaria della elici coltura

Denuncia allevamenti e autorizzazione	186	82

Capitolo XXVIII - Disciplina igienico sanitaria della lombricoltura

	Art.	Pag.
Denuncia allevamenti e autorizzazione	187	82
Materiale da usare	188	82

Capitolo XXIX - Disciplina igienico sanitaria della bachicoltura

Denuncia allevamenti e autorizzazione	189	83

Capitolo XXX - Allevamenti ittici

Autorizzazione	190	83
Trasporto e destinazione del pesce	191	83
Destinazione del novellame di pesce allevato	192	84
Controlli sanitari negli allevamenti ittici	193	84
Vendita di pesci vivi	194	84
Trattamenti terapeutici	195	84
Pesca a pagamento	196	84
Pesca sportiva - problemi igienici	197	85
Ripopolamento	198	85
Divieto di pesca	199	85

Capitolo XXXI - Profilassi della rabbia

Denuncia di morsicature	200	85
Animali morsicatori	201	86
Animali morsicati	202	86
Sequestro fiduciario animali morsicatori	203	86
Cani sospetti	204	87
Museruole e guinzaglio	205	87
Caratteristiche della museruola	206	87
Esonero della museruola	207	87
Fuga o morte di animali in osservazione	208	87
Strumenti per narcosi ed abbattimento	209	88

Capitolo XXXII - Igiene veterinaria urbana

Detenzione cani e gatti - Obblighi	210	88
Inconvenienti igienici determinati da animali: provvedimenti	211	88
Aree destinate ai cani	212	88
Inconvenienti igienici provocati dai colombi torraioli	213	88

Titolo III:
NORME SANITARIE SULLA SANITA' ANIMALE E IGIENE DELL'ALLEVAMENTO E DELLE PRODUZIONI ANIMALI

Capitolo XIV - Disposizioni generali

Art. 99 - Norme di Polizia Veterinaria

Vale quanto disposto dal Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con D.P.R. 8 febbraio 1954 n. 320 e successive modificazioni ed integrazioni e relativa circolare d'applicazione n. 55 del 25 giugno 1954.

Art. 100 - Norme per l'esercizio della professione veterinaria

La assistenza zooiatrica e l'attività del libero esercizio professionale sono soggette a vigilanza del Servizio Veterinario della U.S.L. ai sensi dell'art. 22 L.R. 19/1982 e successive modifiche. Chiunque intenda esercitare la professione di veterinario sul territorio della U.S.L. deve richiedere la registrazione dei titoli che lo abilitino all'esercizio della professione al Servizio Veterinario.

Il Servizio Veterinario dell'area funzionale di sanità animale, igiene dell'allevamento e delle produzioni animali controlla l'attività degli aventi diritto all'esercizio della libera professione veterinaria nell'ambito del territorio di competenza, per quanto riguarda gli obblighi discendenti da disposizioni legislative.

I liberi esercenti sono tenuti a collaborare con il Servizio Veterinario dell'U.S.L. nella profilassi e nella lotta contro le malattie infettive e diffuse degli animali.

Capitolo XV - Norme sugli ambulatori, centri di cura e laboratori veterinari

Art. 101 - Ambulatori Veterinari

Gli Ambulatori Veterinari sono soggetti ad autorizzazione del Sindaco sentito il parere del Servizio Veterinario dell'U.S.L. di competenza.

E' esonerato da detta autorizzazione l'ambulatorio personale e privato in cui il Medico Veterinario generico e specializzato esercita la propria professione.

Quest'ultimo tuttavia deve essere in possesso del relativo certificato di agibilità come Ambulatorio Veterinario ed il titolare deve segnalare, per l'accertamento dei requisiti dei locali, al Servizio Veterinario competente per territorio, l'inizio dell'attività, corredando la segnalazione con i documenti previsti ai punti 1, 2 del successivo articolo n. 103.

Art. 102 - Procedure per l'autorizzazione

La domanda deve contenere:

a) generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;

b) l'ubicazione dell'ambulatorio;

c) le generalità, i titoli professionali, accademici e di studio del Veterinario responsabile.

Alla domanda devono essere allegati:

1) planimetria dei locali, in scala 1:100, datata e firmata da un tecnico abilitato;

2) elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura se soggette a particolari regolamentazioni;

3) copia dell'atto costitutivo se il richiedente è persona giuridica;

4) dichiarazione a firma autenticata nelle forme di legge di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del Veterinario;

5) generalità e mansioni del personale non sanitario operante nella struttura;

6) certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, qualora si tratti di Ditta gestita individualmente o in forma societaria;

7) licenza d'uso dei locali e ricevuta comprovante l'avvenuto versamento della relativa tassa di concessione regionale. (L.R. 29 dicembre 1980, n. 60, e successive modificazioni ed integrazioni);

8) copia della domanda di autorizzazione per l'installazione dell'apparecchiatura radiologica ove è necessario.

Art. 103 - Requisiti

Gli ambulatori veterinari devono disporre in relazione alle effettive esigenze di servizio di idonei locali e spazi da adibire a:

1) sala d'attesa;

2) una o più sale per l'esecuzione delle prestazioni diagnostiche e terapeutiche;

3) un servizio igienico.

Tali ambienti devono essere adeguatamente areati ed illuminati, di superficie e di altezza regolamentari.

I locali n. 2 e n. 3 devono inoltre avere pavimenti impermeabili e pareti lavabili e disinfettabili almeno fino all'altezza di mt. 2 con chiusino per lo scarico delle acque luride che deve essere assicurato in modo igienico e razionale.

Le sale di visita devono contenere tutta la attrezzatura, strumentario ed apparecchiatura in relazione all'esercizio della specifica attività nonché un lavabo con rubinetteria non azionata a mano e con acqua calda e fredda.

Laddove esiste un apparecchio per la diagnostica radiologica devono essere osservate le norme relative vigenti.

Devono esservi inoltre adeguate attrezzature per lo smaltimento dei materiali patologici, compresi i campioni e le spoglie di animali se si effettuano esami di laboratorio solo per i clienti. In alternativa il titolare dell'ambulatorio deve stipulare apposita convenzione con enti o ditte specializzate allo smaltimento di cui sopra; il trasporto di detti materiali dovrà avvenire secondo le prescrizioni dettate dal Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente.

Nel caso in cui nella stessa struttura coesistano la attività di commercio e toelettatura e quella veterinaria, le due attività devono essere esercitate in locali separati che possiedano individualmente i requisiti richiesti.

Art. 104 - Centri di ricovero e cura - Definizione - Requisiti - Autorizzazioni

I centri di ricovero e cura sono istituzioni sanitarie veterinarie fornite di attrezzature per la degenza degli animali.

Tali centri devono essere dotati di tutte le caratteristiche degli ambulatori integrate da:

- reparto di ricovero animali con attrezzature distinte per ciascuna specie;
- reparto cucina e deposito alimenti;
- reparto o attrezzatura per l'isolamento degli animali infetti.

Le modalità di richiesta e di rilascio dell'autorizzazione sono conformi a quelle indicate per gli ambulatori.

Tali centri dovranno possedere adeguate attrezzature per lo smaltimento dei materiali patologici e delle carogne o convenzioni secondo quanto previsto per gli ambulatori.

Art. 105 - Laboratori Veterinari

Sono Laboratori Veterinari le istituzioni sanitarie ove si effettuano analisi ad uso veterinario a scopo di accertamenti diagnostici per conto terzi.

Per l'apertura, l'esercizio, il trasferimento, la trasformazione e comunque per le variazioni delle condizioni esistenti di un laboratorio l'autorizzazione è concessa dal Sindaco su conforme parere del Servizio Veterinario della U.S.L. competente per territorio.

La domanda deve contenere:

- generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;
- l'ubicazione del laboratorio;
- le generalità, i titoli professionali, accademici e di studio del direttore.

Alla domanda devono essere allegati:

- planimetria dei locali in scala 1:100, datata e firmata da un tecnico abilitato e corredata da una relazione tecnico-illustrativa sulla destinazione dei locali medesimi;
- elenco delle analisi che si intendono svolgere e delle relative attrezzature di laboratorio;
- copia dell'atto costitutivo se il richiedente è persona giuridica;
- dichiarazione a firma autenticata nelle forme di legge di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del direttore sanitario;
- documentazione comprovante i titoli professionali accademici e di studio del direttore e del personale sanitario operante nella struttura;

- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio qualora si tratti di ditta gestita individualmente o in forma societaria;

- licenze d'uso dei locali usabilità e ricevuta comprovante l'avvenuto versamento della relativa tassa di concessione regionale.

L'autorizzazione non è necessaria per le analisi che il Veterinario esegue per i propri clienti nel proprio ambulatorio.

I Laboratori Veterinari devono disporre, in relazione alle effettive esigenze di servizio, di idonei locali e spazi da adibire a:

1) un vano o reparto per il ricevimento dei campioni;

2) un vano o reparto per la classificazione, la preparazione e la conservazione dei campioni da esaminare;

3) uno o più locali o reparti di adeguata superficie per la esecuzione delle analisi;

4) attrezzature per le attività amministrative e per l'archivio;

5) un servizio igienico.

Qualora nel laboratorio si effettui anche il prelievo del materiale da esaminare, questo deve essere effettuato da un veterinario in un vano separato adeguatamente attrezzato per tale scopo.

I locali precedentemente elencati devono essere sufficientemente ampi, con pareti, pavimenti ed infissi facilmente lavabili e disinfettabili e tali da assicurare per areazione, illuminazione, umidificazione e termoregolazione un ambiente di lavoro igienico.

I locali di cui al punto 3) devono essere forniti di lavabo con acqua calda e fredda e rubinetteria non azionata a mano.

I laboratori veterinari devono essere dotati di apparecchiature tecniche in buone condizioni di efficienza, adeguatamente dimensionate per l'esecuzione del numero di analisi da effettuare ed idonee ad eseguirle correttamente.

L'impianto deve essere altresì dotato di attrezzature adeguate per lo smaltimento dei materiali patologici atte ad evitare la propagazione di malattie contagiose.

Al fine di accertare il grado di efficienza e di affidabilità i laboratori veterinari sono soggetti a controlli di qualità che periodicamente saranno disposti dal Servizio Veterinario.

Capitolo XVI - Spostamento e distruzione animali

Art. 106 - Spostamento animali morti

Lo spostamento degli animali morti dai singoli allevamenti agli impianti di trasformazione industriale delle spoglie dovrà avvenire con certificazione del veterinario ufficiale competente per territorio.

Art. 107 - Infossamento ed incenerimento

Per l'eventuale infossamento o incenerimento di spoglie animali valgono le indicazioni di cui all'allegato n.12.

Art. 108 - Trasformazione industriale delle spoglie animali

Per la trasformazione delle carni e degli avanzi animali non idonei al consumo umano è necessario:

1) evitare di mutilare gli animali durante la manipolazione per ridurre al minimo il rischio derivante da dispersione di materiale patologico;

2) utilizzare per il trasporto delle carcasse automezzi chiusi ed impermeabilizzati facilmente lavabili e disinfettabili;

3) che ogni stabilimento tenga aggiornato un apposito registro di carico e scarico degli animali trasformati.

Art. 109 - Carni e rifiuti alimentari destinati all'alimentazione animale ad uso zootecnico

E' consentita l'utilizzazione di carni macellate fresche, non idonee al consumo umano, per l'alimentazione degli animali. In caso di trasporto fuori Comune le stesse dovranno essere accompagnate da un certificato sanitario come da fac-simile (allegato n.13).

Dal momento della raccolta al trasporto e la lavorazione il materiale dovrà essere mantenuto in modo igienico ed a regime di freddo onde evitare la moltiplicazione della carica batterica iniziale e con essa l'eventuale alterazione dei requisiti di commestibilità.

Per la somministrazione agli animali dei rifiuti alimentari e non di qualunque provenienza, e di alcuni prodotti di origine animale valgono le norme previste dall'O.M. 10 maggio 1973 modificate dall'O.M. 21 marzo 1979, integrate da quelle del D.M. 14/9/81.

Per l'utilizzazione delle carni e dei rifiuti alimentari destinati alla alimentazione animale e ad uso zootecnico valgono le norme previste dalla legge 15 febbraio 1963 n. 281 modificata dalla legge 8 marzo 1968 n. 399 sulla «disciplina della preparazione e commercio dei mangimi».

Il materiale utilizzato per la produzione e lavorazione di alimenti per piccoli animali deve essere ottenuto in modo igienico ed a regime di freddo, onde evitare la moltiplicazione della carica batterica iniziale e con essa l'eventuale alterazione dei requisiti di commestibilità.

Per il trasporto di detti prodotti valgono le norme previste dall'art. 8 dell'O.M. 10 maggio 1973 e successive modifiche, dell'art. 18 del D.M. 14/9/81, e dal comma 2 del presente articolo.

Art. 110 - Requisiti dei depositi e stabilimenti per la lavorazione delle spoglie ed avanzi animali

Oltre a rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 320/1954 e successive modificazioni ed integrazioni e alle norme igienico-edilizie tali impianti debbono avere i seguenti requisiti:

a) pavimenti lavabili, impermeabili, disinfettabili e muniti di idonea canalizzazione per il convogliamento delle acque di scarico ai dispositivi di trattamento e di disinfezione;

b) pareti impermeabili, lavabili e disinfettabili per almeno mt. 2 di altezza;

c) dispositivi atti ad impedire l'accesso nei locali di insetti, topi, ed altri animali;

d) netta separazione tra i reparti di lavorazione e quelli di deposito del prodotto finito; il deposito e la salatura delle pelli possono essere consentiti in un unico locale;

e) idoneo impianto di lavaggio e di disinfezione degli automezzi nonchè dei vari reparti ed attrezzature. Inoltre detti impianti devono essere dotati di spogliatoi e servizi igienici come previsto dal D.P.R. 327/1980;

f) dispositivi adeguati per l'eliminazione degli odori.

Art. 111 - Igiene del personale

Il personale dovrà essere protetto durante il lavoro da sopravesti, guanti, stivali, impermeabili, e dovrà avere a disposizione i disinfettanti necessari. Dovranno inoltre essere rispettate le norme previste per il personale addetto ai macelli e laboratori CEE.

CAPITOLO XVII - COMMERCIO DI ANIMALI D'AFFEZIONE, ORNAMENTALI, SELVATICI ED ESOTICI

Art. 112 - Norma generale

Chiunque intenda attivare un impianto per il commercio di animali d'affezione e ornamentali, deve essere in possesso anche della autorizzazione sanitaria del Sindaco su parere del Servizio Veterinario della U.S.L. competente.

Art. 113 - Commercio di animali selvatici ed esotici

Il commercio degli animali selvatici facenti parte della fauna nazionale può avvenire soltanto nel rispetto delle disposizioni contenute nella legge 27/12/1977 n. 968, recante norme sui principi generali e disposizioni per la protezione e la tutela della fauna e la disciplina della caccia nonchè della Legge Regionale 15 maggio 1987 n. 20 e successive modificazioni. Il commercio degli animali appartenenti alla fauna esotica può avvenire soltanto nel rispetto delle norme contenute nella legge 19/12/1975 n. 874 sulla ratifica e l'esecuzione della convenzione sul commercio internazionale delle specie animali e vegetali in via di estinzione, firmato a Washington il 3 marzo 1973, della legge 10 luglio 1982 n. 558 sulla accettazione e l'esecuzione dell'emendamento al paragrafo 5 dell'art. 11 della suddetta convenzione, nonchè nel Regolamento di attuazione approvato con D.M. 31/12/1983. Il commercio degli animali di cui al presente articolo è comunque subordinato al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria del Sindaco del Comune in cui l'attività si svolge. La domanda di autorizzazione deve essere inoltrata al Sindaco. L'autorizzazione è valida esclusivamente per il commercio delle specie animali indicate nella domanda.

Art. 113 bis - Detenzione di animali esotici

I possessori di animali esotici sono tenuti a denunciare il possesso al Sindaco, per il tramite del Servizio Veterinario della U.S.L. territoriale competente. La denuncia deve essere corredata dalle certificazioni e dagli atti che consentono la identificazione degli animali e ne dimostrino la legittima provenienza, anche ai sensi della legge 19.12.75, n.874 e successive modificazioni ed integrazioni e l'indicazione del luogo di dentenzione. La denuncia deve essere presentata entro 8 giorni dal momento in cui ha avuto inizio la detenzione o dalla nascita dell'animale in stato di cattività. I possessori sono altresì tenuti a denunciare al Sindaco entro 8 giorni, la morte o l'alienazione per qualsiasi causa degli animali detenuti.

Art. 114 - Importazione animali

Ogni attività di importazione di animali di cui al presente capo, è soggetta al parere del competente Servizio Veterinario che lo concederà ogni qualvolta il richiedente dimostrerà di aver provveduto ad allestire idonei locali di isolamento per la prescritta quarantena.

Art. 115 - Requisiti

Tutti gli esercizi in cui si vendono e si commercializzano o comunque si detengono animali d'affezione, ornamentali, selvatici ed esotici devono possedere i seguenti requisiti:

a) non devono comunicare direttamente con locali di abitazione;

b) essere forniti di acqua potabile, servizi igienici;

c) devono essere mantenuti sempre puliti e ventilati e, se del caso, provvisti di idonei aspiratori;

d) i locali nei quali vengono tenuti gli animali devono essere sufficientemente ampi in rapporto al numero delle specie animali oggetto di commercio ed alle specie commerciali. Particolari strutture devono essere previste per il ricovero di animali di grossa taglia ivi inclusi i rettili esotici e animali selvatici.

Deve sempre essere garantito un confortevole ed adeguato contenimento degli animali che devono essere messi in condizione di non nuocere alle persone nel rispetto di rigorose norme di sicurezza;

e) i locali devono essere provvisti di box o di idonei recinti sufficientemente ampi e tali da consentire il benessere degli animali;

f) il pavimento dei box, recinti e gabbie dovrà sempre essere tale da consentire il deflusso delle urine e l'igienica raccolta delle feci;

g) le parti interne dei locali di vendita e degli ambienti destinati al ricovero devono essere di colore chiaro, impermeabili e lavabili fino alla altezza di almeno mt. 2 dal suolo;

h) il pavimento di tutti i locali deve essere di materiale lavabile e costruito con adeguata pendenza nonché munito di condutture per gli scoli con chiusura idraulica. Gli esercizi o negozi per il commercio degli animali vivi devono inoltre essere muniti:

1) di adeguato armadio frigorifero per la conservazione di alimenti deperibili per l'alimentazione degli animali;

2) di acquari, rettilari e quant'altro necessari per la stabulazione di animali, muniti di impianti termici adeguati alle necessità fisiologiche delle specie ricoverate;

3) i rifiuti e gli scarti dovranno essere raccolti a mezzo di idonei contenitori, rimossi giornalmente.

I contenitori dovranno periodicamente essere disinfettati.

Negli esercizi di vendita dovranno essere tenuti appositi registri di carico e scarico degli animali.

Art. 116 - Segnalazioni

Ogni caso di morbilità e mortalità dovrà essere segnalato tempestivamente al Servizio Veterinario competente che disporrà per gli eventuali provvedimenti. L'esercizio pertanto deve essere provvisto di apposita cella o armadio frigorifero o contenitore idoneo ove collocare gli animali morti.

Capitolo XVIII - Esercizi di toelettatura animali

Art 117 - Autorizzazione e requisiti

L'apertura di sale da toelettature per cani e gatti (e/o altri animali ornamentali o di affezione) è subordinata all'autorizzazione sanitaria del Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'U.S.L.

Dette strutture devono essere costituite almeno da:

1) sala d'attesa;

2) sala per toelettatura;

3) servizio igienico.

I locali n. 2 e n. 3 devono avere i pavimenti impermeabili con chiusino per lo scarico delle acque luride e di lavaggio che deve essere assicurato in modo igienico e razionale. Le pareti lavabili e disinfettabili almeno sino all'altezza di mt. 2.

Il locale n. 2 deve essere dotato di impianti di acqua calda e di adeguate attrezzature per l'asciugamento e la tosatura degli animali, tenuto sempre in condizioni igieniche atte ad evitare la trasmissione di eventuali malattie.

I locali devono essere tenuti sempre in perfette condizioni igieniche, e devono essere stati autorizzati a tale uso (certificato di usabilità).

Presso gli esercizi suddetti può essere esercitata la professione veterinaria a condizione che vi siano appositi ambulatori autorizzati a norma del precedente art. 102.

Capitolo XIX - Stabilimenti per la produzione e la conservazione di esche di origine animale

Art. 118 - Norme

Le attività di produzione, allevamento e conservazione di larve ed altre esche di origine animale per la pesca sono soggette ad autorizzazione dell'autorità comunale previo parere dei Servizi competenti e nel rispetto delle seguenti norme:

1) che i locali siano sottoposti responsabilmente a permanente custodia;

2) che gli avanzi animali da utilizzare siano trasportati con autoveicolo chiuso e tecnicamente rispondente, il quale dovrà essere lavato e disinfettato sul posto dopo lo scarico, ivi compresi gli eventuali contenitori;

3) che sia istituito un sistematico controllo da parte del veterinario Ufficiale al fine di accertare, oltre al resto, che le carogne e le parti di carne giungano scortate dai documenti sanitari (vedi allegato n. 13).

4) che alla fine della stagione di produzione, ed ogni qualvolta lo ritengano necessario il Servizio di Igiene Pubblica o il Servizio Veterinario, tutti i locali e le attrezzature, ivi compreso le pareti esterne e le immediate adiacenze, siano convenientemente disinfettati e disinfestati;

5) che la ripresa dell'attività all'inizio di ogni stagione sia notificata ai Servizi sopra menzionati, che disporranno per la prescritta vigilanza, secondo le rispettive competenze;

6) che gli allevamenti siano situati a congrua distanza da abitazioni, in modo da evitare fastidi alla popolazione e fondati reclami, e rispondenti alle norme previste per le industrie insalubri;

7) che tutte le aperture dei locali in cui si effettua l'allevamento siano munite di reticella a maglia fitta, atta ad evitare la fuga di mosche nell'ambiente esterno;

8) che gli allevamenti siano dotati di inceneritore per gli scarti con dispositivo per l'eliminazione degli odori secondo tecniche moderne e idonei impianti di lavaggio e disinfezione;

9) che tutta la struttura sia dotata di idonea recinzione atta a non permettere l'accesso di animali randagi;

10) che l'allontanamento dei rifiuti liquidi eventuali sia effettuata in maniera igienica;

11) per l'eventuale colorazione delle esche possono impiegarsi solo coloranti ammessi dalle norme vigenti;

12) che le esche vengano confezionate nel luogo di produzione.

In sede di rilascio della autorizzazione potranno essere prescritti altri adempimenti oltre quelli sopra indicati, a giudizio dei Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario.

L'autorizzazione sarà altresì rilasciata sotto condizione di revoca, qualora non vengano ottemperate le suindicate prescrizioni.

Art. 119 - Vendita, conservazione e trasporto di esche animali

Gli esercizi di vendita sono soggetti ad autorizzazione dell'autorità comunale su parere del Servizio Veterinario.

La conservazione e vendita delle esche animali dovranno avvenire in razionali confezioni originali, sigillate e mantenute a temperatura di refrigerazione. Il trasporto di tali prodotti deve avvenire in regime di freddo e con automezzi ritenuti idonei dal Servizio Veterinario competente che rilascierà attestazione.

Capitolo XX - Impianti incubazione uova

Art. 120 - Autorizzazione Sanitaria

L'attivazione degli impianti di incubazione delle uova di pollame per la produzione a scopo di commercio di materiale avicolo, è soggetta ad autorizzazione sanitaria da rilasciarsi dal Sindaco su parere del Servizio Veterinario, cui gli interessati devono rivolgere domanda, nella quale devono essere indicati il numero e la capacità complessiva delle incubatrici, e corredata da pianta planimetrica in scala 1:100 datata e firmata da un tecnico abilitato.

Art. 121 - Registrazione autorizzazioni

Presso l'ufficio veterinario dell'U.S.L. deve essere istituito un registro nel quale sono trascritti gli estremi dell'autorizzazione prescritta dall'articolo precedente, l'esito dei controlli effettuati ed ogni altra osservazione riguardante le condizioni igienico-sanitarie degli impianti.

Art. 122 - Ubicazione incubatoi

Gli incubatoi devono essere ubicati in luogo idoneo e conformi alle norme vigenti.

Art. 123 - Caratteristiche

Ogni incubatoio deve disporre dei seguenti locali:

1) locali per la ricezione delle uova, la loro selezione, conservazione, disinfezione, l'eventuale locale per la disinfezione, il lavaggio e/o per la bonifica sanitaria delle uova contro la micoplasmosi aviarie, ed il loro incassettamento;

2) camere di incubazione, quelle cioè dotate delle incubatrici e camere di schiusa attrezzate per la speratura delle uova e la loro schiusa;

3) locale per la raccolta dei pulcini dei cestelli di schiusa, la selezione, il controllo del sesso; gli eventuali trattamenti (debecaggio, vaccinazione, ecc.), l'inscatolamento, il confezionamento, lo stoccaggio e la spedizione.

Le tre suindicate sezioni devono essere perfettamente coordinate fra loro, devono permettere una lavorazione ad una sola via e, al tempo stesso, essere il più possibile isolabili sanitariamente. Inoltre l'impianto deve essere recintato e disporre di acqua potabile.

Art. 124 - Servizi

Oltre alle sezioni suindicate dovranno essere previsti degli ambienti per il settore «servizi» ed in particolare i seguenti:

1) spogliatoi e servizi igienici secondo quanto previsto dal D.P.R. 327/1980;

2) condizionamento e filtraggio dell'aria;

3) locali per il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature ed incubazione e schiusa;

4) magazzino per le scatole e il materiale di esercizio e di recupero;

5) uffici.

Art. 125 - Caratteristiche strutture murarie

Per le strutture murarie degli ambienti devono essere impiegati materiali ad alto potere coibente, capaci di garantire il massimo isolamento termico ed acustico e quindi temperature il più possibile costanti.

I pavimenti e le pareti, queste ultime fino a mt. 2 di altezza devono essere impermeabili, lavabili e disinfettabili.

Art. 126 - Temperatura, umidità e ventilazione

I dati riguardanti la temperatura, umidità e ventilazione dei locali, sale, mac-

chine incubatrici ed automezzi adibiti al trasporto sono riportate nell'allegato n.14.

Art. 127 - Caratteristiche degli impianti di incubazione e schiusa

Le incubatrici devono essere costruite con materiali che, oltre a consentire il costante mantenimento delle condizioni di incubazione, permettono l'uso di idonei disinfettanti. Medesime caratteristiche devono avere gli impianti di schiusa.

Art. 128 - Norme igieniche

Al termine di ogni operazione i pavimenti e le pareti devono essere immediatamente puliti e lavati con forti getti di acqua calda e successivamente irrorati con idonee soluzioni disinfettanti.

Una volta alla settimana tutit i locali devono essere opportunamente disinfettati.

Art. 129 - Incubatrici e impianti di schiusa

La pulizia e disinfezione delle incubatrici devono essere fatte il più frequentemente possibile.

Prima del trasferimento delle uova le incubatrici dovranno essere accuratamente pulite, lavate e disinfettate.

Art. 130 - Speratura delle uova

Gli apparecchi per la speratura delle uova devono essere puliti e disinfettati prima e al termine di ogni operazione.

Art. 131 - Attrezzature varie

Ogni attrezzatura che interviene nel ciclo della lavorazione deve essere mantenuta in perfetta efficienza e costantemente disinfettata.

Art. 132 - Tipi di uova da incubare ed accertamenti diagnostici

Negli impianti previsti dall'articolo n. 123 debbono essere incubate soltanto uova provenienti da allevamenti riconosciuti indenni da pullorosi, ai sensi dell'art. 151 del D.P.R. 8/2/54, n. 320, e che non siano colpiti da altre misure restrittive di polizia veterinaria.

Le uova poste ad incubare debbono portare un contrassegno chiaramente leggibile con l'indicazione della sigla di riconoscimento dell'allevamento di origine.

Una percentuale delle uova non schiuse ed i pulcini venuti eventualmente a morte debbono essere inviati, da parte dei gestori degli impianti, agli istituti zooprofilattici sperimentali o relative sezioni per gli accertamenti diagnostici del caso.

L'esito di tali accertamenti deve essere comunicato al Servizio Veterinario dell'U.S.L. nonché ai gestori degli impianti che ne cureranno la trascrizione sul registro di cui all'art. 4 della Ordinanza dell'Alto Commissariato per l'Igiene e la Sanità Pubblica del 10/12/1956.

Art. 133 - Registro incubatoio

Presso ogni incubatoio dovrà essere tenuto, aggiornato un registro di carico e scarico nel quale debbono annotarsi:

- la provenienza e il numero delle uova;
- la data della loro immissione nelle incubatrici;
- la percentuale dischiusa;
- il nominativo e la sede del fornitore delle uova;
- la sede dell'acquirente e degli acquirenti dei pulcini;
- la data della loro spedizione;
- il mezzo con cui viene effettuata la consegna o la spedizione.

Art. 134 - Commercio pulcini

Tutti i rivenditori di pulcini, sotto qualsiasi forma o aspetto, ad eccezione degli scambi a carattere familiare, dovranno registrare la loro attività presso il Servizio Veterinario della competente U.S.L. e dovranno chiaramente indicare:

1) denominazione e ragione sociale della ditta;

2) l'origine dei pulcini;

3) la ditta fornitrice;

4) il mezzo con cui viene effettuata la consegna ai clienti;

5) i nominativi e gli indirizzi dei clienti ed il numero dei pulcini consegnati.

Dovranno altresì tenere a disposizione del Servizio Veterinario, per almeno tre mesi, tutti i certificati di origine e sanità dei pulcini ed in particolare quelli relativi alla immunità da pullurosi.

Qualora negli allevamenti avicoli si verificassero delle mortalità eccedenti la media, gli interessati dovranno darne immediata comunicazione al Servizio Veterinario che provvederà ad accertare a mezzi dei laboratori autorizzati, la causa della morte.

I pulcini morti dovranno essere distrutti secondo le modalità concordate con il Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente.

Capitolo XXI - Ricoveri animali

Art. 135 - Richiesta di licenza edilizia - esame progetti - pareri

Chiunque intenda costruire ricoveri animali, ampliare, modificare o demolire quelli esistenti, deve chiedere apposita autorizzazione al Sindaco e sottostare alle prescrizioni procedurali e tecniche previste dalle vigenti norme regolamentari.

Tutti i progetti attinenti costruzioni di interesse zootecnico o comunque destinate ad attività di allevamento animale dovranno essere obbligatoriamente sottoposti all'esame ed al parere del Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente.

Art. 136 - Autorizzazione di agibilità o usabilità

Per le costruzioni contemplate nell'articolo precedente è necessaria prima del loro utilizzo, l'autorizzazione di agibilità rilasciata dal Sindaco, sentito il parere del Servizio Veterinario, anche per quanto previsto dal successivo art. 144.

Art. 137 - Rilascio dell'autorizzazione di agibilità

Il Sindaco, entro i termini previsti dalla normativa vigente dal ricevimento della comunicazione dell'interessato di avvenuto approntamento dei locali, impianti ed attrezzature contemplati nell'articolo 135, rilascia l'autorizzazione previo accertamento della osservanza delle disposizioni del presente Regolamento, di leggi e regolamenti speciali anche da parte del Servizio Veterinario per quanto di competenza.

Art. 138 - Contenuto della autorizzazione

L'autorizzazione di cui all'articolo precedente deve contenere anche: l'indicazione delle specie, categoria e numero massimo di animali di cui viene autorizzato l'allevamento in relazione all'ampiezza dei locali.

L'impresa titolare dell'autorizzazione deve segnalare all'autorità sanitaria competente ogni eventuale variazione degli elementi sopra riportati.

Art. 139 - Registro delle autorizzazioni

Il Servizio Veterinario annota su apposito registro, o scheda di stalla, gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni intervenute e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza a trasgressione al regolamento od alle normative di legge vigenti in materia.

Art. 140 - Ubicazione ricoveri

I ricoveri animali devono essere ubicati in zona agricola, in zone non comprese in centro abitato e nel rispetto delle prescrizioni urbanistiche nonché delle norme dei vigenti regolamenti comunali di edilizia e di igiene.

Art. 141 - Requisiti generali dei ricoveri

I ricoveri devono assicurare agli animali condizioni ambientali favorevoli alle loro esigenze fisiologiche e produttive. Devono inoltre consentire, oltre ad un sufficiente riparo dalle avversità climatiche, l'esecuzione comoda, igienica e tempestiva di tutte le manualità sanitarie e di profilassi con adeguate strutture di cattura e contenimento oltre che degli interventi richiesti per il loro buon andamento dell'allevamento stesso come alimentazione, abbeverata, afflusso e ricambio d'aria, eliminazione ottimale delle deiezioni e sudiciume.

Art. 142 - Requisiti particolari dei ricoveri

I ricoveri per animali devono avere i seguenti requisiti:

1) essere costruiti rispettando le norme che la moderna tecnica di allevamento prevede al fine di assicurare le migliori condizioni igienico-sanitarie ed in particolare che siano dotati di sufficiente areazione e luminosità naturale o artificiale;

2) i pavimenti saranno comunque di materiale antisdrucciulevole e facilmente lavabili e disinfettabili;

3) i liquami provenienti dagli allevamenti dovranno essere convogliati in apposite vasche a tenuta perfetta, per mezzo di adeguate condotte di scolo e defluire attraverso idonee apparecchiature per lo smaltimento secondo le norme vigenti;

4) qualora dall'allevamento siano asportate frazioni solide delle deiezioni è necessario disporre di apposite concimaie a tenuta perfetta a conveniente distanza dall'allevamento e dalla casa di civile abitazione;

5) idone attrezzatura di lavaggio e disinfezione.

Art. 142 Bis

Per i requisiti generali e particolari dei ricoveri animali devono comunque essere fatte salve le emanande indicazioni regionali siano esse ordinanze, leggi o circolari, che con apposita delibera faranno parte integrante del presente regolamento.

Art. 143 - Parametri di ricoveri

Per il mantenimento di un benessere fisiologico degli animali compatibile con buone produzioni degli stessi si indicano le misure minime da rispettare nella costruzione dei ricoveri per singole specie e categorie (vedi allegati n. 15a - 15b).

Eventuali variazioni di parametri minimi indicati potranno essere approvati sulla base di specifiche relazioni tecniche proposte.

Art. 144 - Reparto di isolamento

I ricoveri destinati all'allevamento animale non familiare di qualsiasi specie oltre a soddisfare alle esigenze igieniche ed essere facilmente lavabili e disinfettabili debbono essere dotati di apposito locale o reparto di isolamento o quarantena.

Il predetto locale, nettamente separato dagli altri, dovrà altresì disporre per gli scarichi delle acque di lavaggio e dei liquami di apposita ed autonoma cisterna. Del pari attrezzi, indumenti personali e quanto utilizzato per gli animali in quarantena sarà strettamente riservato a questo fine e non potrà essere rimosso senza preventivo accurato lavaggio e disinfezione.

CAPITOLO XXII - RICOVERI PARTICOLARI

Art. 145 - Stalle di sosta

L'esercizio delle stalle di sosta ed in genere dei locali da adibirsi a temporaneo ricovero di equini, ovini, bovini, caprini, suini, pollame, conigli come pure di animali di qualsiasi altra specie è subordinata ad autorizzazione del Sindaco su domanda degli interessati e parere favorevole del Servizio Veterinario competente.

Questo provvederà ad accertare, con sopralluogo, che i locali siano anzitutto situati in località idonea e provvisti dei necessari requisiti igienici. Qualora i locali non corrispondano alle esigenze suddette, il Sindaco ordina i lavori necessari ed assegna il termine entro il quale devono essere eseguiti.

Ai gestori di questi ricoveri è fatto obbligo di tenere costantemente aggiornato un registro di carico e scarico di animali.

Art. 146 - Maneggi, scuderie, serragli e circhi equestri

L'attivazione di serragli, maneggi, scuderie e circhi equestri è parimenti subordinata al nulla-osta del Sindaco che lo rilascerà agli interessati sentito il parere favorevole anche del Servizio Veterinario.

Art. 147 - Batterie per pollame a lettiera permanente

Le batterie adibite al deposito ed allevamento del pollame dovranno essere in materiale che possa permettere una facile pulizia e disinfezione ed avere dimensioni come da tabella allegato 15b.

Le lettiere permanenti per gli allevamenti (di pollame e di bovini) dovranno essere periodicamente rinnovate previa idonea pulizia e disinfezione.

Art. 148 - Disinfezioni - Disinfestazioni e Derattizzazione dei ricoveri

Il Sindaco può emanare disposizioni, su proposte del Servizio Veterinario, per il razionale ricorso ad efficaci mezzi di disinfezione, di lotta e di prevenzione contro insetti, roditori ed altri animali nocivi e per la profilassi di malattie infettive.

Capitolo XXII/bis - Disciplina igienico-sanitaria degli allevamenti d'animali da pelliccia

Art. 149 - Autorizzazione

L'attivazione di impianti di qualunque tipo per l'allevamento di animali da pelliccia deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente così come previsto dall'art.24 lettera g) del Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320. Gli animali devono godere di un adeguato stato di benessere in detti allevamenti.

Art. 150 - Requisiti

I locali dove si preparano gli alimenti e dove si procede alla sopressione e scuoiatura devono avere pavimenti e pareti fino all'altezza di metri due facilmente lavabili e disinfettabili con angoli e spigoli arrotondati e con fognolo - a chiusura idrica - al pavimento per il deflusso delle acque di lavaggio.

I servizi igienici e gli spogliatoi - per il personale addetto - devono corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/1980.

L'acqua che alimenta l'allevamento deve essere dichiarata potabile.

Lo strumentario per la preparazione degli alimenti d'origine animale deve essere costantemente tenuto in perfette condizioni igieniche.

Art. 151 - Alimentazione

Gli alimenti di origine animale destinati all'alimentazione dei visoni, volpi, ecc. devono essere conservati a temperatura frigorifera e provenire - scortati da certificato sanitario prescritto dall'art. 109 del presente Regolamento - da stabilimenti sottoposti a vigilanza veterinaria.

Art. 152 - Soppressione

Gli animali da pelliccia devono essere sopressi con metodi eutanasici (anidride carbonica, specialità medicinali ecc.) riconosciuti idonei dal Veterinario Ufficiale.

Art. 153 - Certificato di scorta pelli grezze

Le pelli grezze destinate alle concerie devono essere trasportate in idonei contenitori facilmente lavabili, disinfettabili, disinfestabili, e scortate da una certificazione del Veterinaio Ufficiale, attestante che le pelli da conciare provengono da animali non sottoposti a provvedimenti di Polizia Veterinaria al fine di impedire che esse siano veicolo di malattie contagiose.

Capitolo XXIII - Esercizi per la vendita di mangimi

Art. 154 - Denuncia attività

I rivenditori di mangimi o preparati per l'alimentazione degli animali di qualsiasi specie dovranno comunicare la loro attività al Servizio Veterinario segnalando fra l'altro gli estremi delle licenze di commercio e l'ubicazione della rivendita o fabbrica o mulino.

Tale disposizione si estende agli imprenditori agricoli che producano mangimi anche solo per uso aziendale. Dovranno essere inoltre tempestivamente comunicate al Servizio Veterinario competente eventuali variazioni di indirizzo, di ragione sociale, nonché di cessata attività.

Da parte delle Camere di Commercio dovrà essere segnalato, alla fine di ogni anno all'U.S.L. competente per territorio, l'elenco aggiornato di tutte le ditte produttrici di mangimi.

Le confezioni dei mangimi e degli integratori dei mangimi devono corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente sulla mangimistica (Legge 15 febbraio 1963 n. 281 - Legge 8 marzo 1968 n. 399 e relativi decreti applicativi.

Capitolo XXIV - Vigilanza igienica del latte a qualsiasi uso destinato

Art. 155 - Condizioni igienico ambientali

Spetta al servizio veterinario procedere a periodiche ispezioni di vacche da latte agli allevamenti per controllare l'osservanza delle norme prescritte relativamente alle condizioni igieniche dei locali, allo stato sanitario e di nutrizione degli animali e alla qualità dei foraggi e mangimi utilizzati.

Con particolare cura devono essere esaminate le condizioni igieniche e funzionali delle mammelle.

La produzione del latte deve ubbidire ai principi basilari dell'igiene. Esso deve essere protetto da ogni contatto diretto o indiretto con sorgenti anche

potenziali di inquinamento e contaminazione in tutte le fasi dalla mungitura alla raccolta, deposito e trasporto, lavorazione e confezionamento.

Art. 156 - Denuncia degli animali lattiferi

Tutti gli animali lattiferi appartenenti alle specifiche razze da latte, devono essere denunciati al Servizio Veterinario della U.S.L. competente non più tardi di otto giorni dalla data di immissione nella stalla. Dovranno essere pure denunciate tutte le vendite e le permute che avverranno entro il termine anzidetto.

Art. 157 - Autorizzazione all'esercizio di vaccherie

Per il rilascio dell'autorizzazione da parte del Sindaco per la apertura di una vaccheria il Servizio Veterinario dovrà effettuare idonee ispezioni per accertare le condizioni igieniche dei locali e lo stato sanitario e di nutrizione degli animali e, inoltre per accertare il rispetto delle norme in vigore in materia di smaltimento di letame e liquami.

Art. 158 - Requisiti

I locali da adibire a vaccheria e posta fissa debbono possedere i seguenti requisiti:

a) ampiezza proporzionale al numero degli animali da ricoverare in ragione di non meno di 30 mc. per capo. Può essere consentita una capacità inferiore quando il veterinario giudichi che l'ambiente sia adeguatamente dotato di finestre e di impianti di ventilazione.

b) sufficiente ricambio d'aria a mezzo di finestre comunicanti direttamente con l'esterno;

c) pavimento in materiale ben connesso antisdrucciolevole, impermeabile, con pendenze e scoli regolari e adatti fognoli muniti di chiusini che consentano il facile e completo deflusso dei liquami;

d) pareti interne in materiale agevolmente sanificabile;

e) mangiatoie in materiale idoneo e facilmente lavabile e disinfettabile con angoli e spigoli arrotondati ed idonei abbeveratoi.

Per gli allevamenti a stabulazione libera su lettiere permanenti sono richieste, in quanto applicabili, le norme su indicate. In ogni caso il pavimento sottostante alla lettiera dev'essere costruito in maniera da evitare la dispersione dei liquami.

Della vaccheria devono far parte:

1) un locale attiguo destinato alla filtrazione ed alla refrigerazione del latte.

Detto locale deve avere il pavimento e le pareti lavabili e disinfettabili, queste ultime almeno fino a mt. 2 di altezza;

2) un locale per il deposito, lavaggio e disinfezione dei recipienti ed attrezzature qualora ritenuto necessario;

3) un locale provvisto di servizi igienici, doccie e lavabi, con i requisiti previsti dall'art. 28 del D.P.R. 327/1980.

Tutti i locali suddeti devono essere dotati di abbondante acqua potabile e tenuti costantemente con la massima pulizia.

Art. 159 - Visita sanitaria

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. accerterà lo stato sanitario delle mammelle delle vacche lattifere utilizzando le opportune ricerche sul latte prodotto che possono essere effettuate in allevamento, integrandole, in caso di necessità, con ricerche di laboratorio per accertare stati patologici anche subclinici della mammella.

Il latte prodotto da bovine con problemi di mastite dovrà essere sequestrato e distrutto o destinato ad uso zootecnico.

Art. 160 - Igiene della mungitura

La mungitura deve effettuarsi, qualora non si disponga di apposita sala di mungitura, in ambiente tranquillo e igienicamente idoneo seguendo le norme consuetudinarie anche nel susseguirsi dei lavori di stalla; in particolare l'asportazione del letame e la foraggiata dovranno precedere la mungitura.

Il personale dovrà prepararsi convenientemente ed igienicamente indossando appropriati indumenti da impiegarsi solo per la mungitura.

Prima di iniziare la mungitura, anche se meccanica, il personale dovrà provvedere al lavaggio ed al massaggio delle mammelle e dei capezzoli, nonché al lavaggio, disinfezione e risciacquo delle tettarelle.

I primi getti di latte, munti a mano, non debbono essere spruzzati sulle mani, sulla lettiera o pavimento. Debbono essere raccolti in un recipiente a fondo nero ed osservati attentamente per controllarne la normalità. Compiute le operazioni su menzionate e dopo 1 minuto circa dal massaggio si dovrà iniziare la mungitura.

Art. 161 - Igiene e controllo delle attrezzature

Terminata la mungitura nell'apposito locale di lavaggio le varie attrezzature utilizzate devono essere sottoposte ad un immediato, metodico ed accurato lavaggio, detersione, disinfezione ed abbondante risciacquo.

Le mungitrici meccaniche a fine mungitura devono essere sottoposte ad adeguato lavaggio con apposita soluzione detergente e disinfettante e successivamente con acqua potabile in modo da ottenere una perfetta pulizia e disinfezione della macchina in ogni sua parte evitando il sedimentarsi al suo interno di sostanze chimiche disinfettanti. Le mungitrici dovranno inoltre essere frequentemente sottoposte ad adeguato lavaggio e manutenzione smontando le varie parti in modo da consentire una perfetta pulizia ed eliminando i possibili difetti tecnici che possono determinare nelle lattifere problemi di mastite.

I contenitori del latte devono essere a chiusura ermetica, di materiale idoneo a contenere alimenti, ed essere, dopo l'uso, costantemente sottoposti a lavaggio con soluzione detergente ed antisettica e risciacquo con abbondante acqua potabile e sistemati in modo da assicurarne lo sgocciolamento.

I contenitori vuoti ed i contenitori frigoriferi devono essere sistemati in un locale con pavimento lavabile e disinfettabile e rispondente alle comuni norme dell'igiene.

I contenitori frigoriferi dovranno essere sottoposti a frequenti trattamenti tali da evitare la formazione al loro interno di sedimenti che costituirebbero possibili colonie di germi dannosi anche alla caseificazione.

Art. 162 - Divieti

Il latte non deve contenere residui derivanti da trattamenti di qualsiasi tipo ai quali siano stati sottoposti gli animali.

Per il latte prodotto da animali lattiferi sottoposti a trattamenti con integratori medicati per la chemioterapia o la terapia vanno rispettati i tempi di sospensione previsti rispettivamente dai DD.MM. 14 giugno 1985 e 4 agosto 1969.

Per il latte prodotto da animali lattiferi dopo trattamento con specialità medicinali a scopo terapeutico, vanno rispettati i tempi di sospensione indicati per ogni singola specialità. Tale periodo non potrà comunque essere inferiore a 7 giorni dopo l'ultimo trattamento. Il latte prodotto durante il periodo di sospensione deve essere sottoposto a sequestro e può essere destinato ad uso zootecnico.

Art. 163 - Vigilanza

La vigilanza veterinaria si esercita inoltre:

1) sull'uso e manutenzione, nonché sull'operazione di lavaggio e pulizia dei recipienti adibiti alla raccolta, conservazione e trasporto del latte alimentare;

2) sui mezzi di trasporto del latte alimentare dagli allevamenti ai centri di raccolta, ai caseifici od agli stabilimenti di risanamento. Tali mezzi devono essere tenuti ben puliti e dotati di adatte coperture al di sotto delle quali l'aria circoli liberamente. Quando si tratti di auto-cisterne regolarmente autorizzate, il veterinario dovrà parimenti vigilare sul lavaggio e disinfezione delle medesime;

3) sui caseifici all'interno dei quali nelle varie fasi della lavorazione del latte e dei suoi derivati dovranno essere strettamente rispettate le norme igienico-sanitarie. I prodotti riscontrati in stato di alterazione o adulterati saranno sequestrati e distrutti.

Gli addetti alla lavorazione dovranno essere in possesso del libretto sanitario regolarmente aggiornato.

Art. 164 - Pecore e capre

Per il rilascio dell'autorizzazione per tenere capre e pecore per la produzione del latte, il sindaco fa eseguire dal competente Servizio Veterinario la visita sanitaria per accertare lo stato di salute degli animali da destinarsi alla produzione del latte e le condizioni igieniche dei ricoveri.

A prova di detto accertamento dovrà essere rilasciato un certificato attestante anche la sanità nei riguardi della brucellosi.

Art. 165 - Lotta contro gli insetti e gli animali nocivi

La lotta contro gli insetti, i roditori e gli animali nocivi costituisce un elemento importante per l'igiene del latte. E' pertanto indispensabile proteggere i locali adibiti a depositi del latte, come pure dei recipienti e degli utensili da adibirsi alla sua raccolta e trasporto con idonee difese passive.

Art. 166 - Approvvigionamento idrico

L'acqua per l'approvvigionamento degli allevamenti ed in particolare per quelli adibiti alla produzione di latte deve essere sufficientemente abbondante e presentare qualità fisiche, chimiche e batteriologiche di assoluta potabilità.

Il servizio veterinario dovrà procedere a periodici controlli per gli accertamenti che dovranno tendere soprattutto a conoscere l'origine e modalità dell'approvigionamento nonché la corretta manutenzione dei serbatoi, condutture e degli altri impianti utilizzati a questo fine.

Art. 167 - Raffreddamento del latte alla stalla

Il raffreddamento del latte alla stalla non può sostituirsi alla applicazione delle condizioni igieniche generali che debbono sempre essere rispettate nel corso delle varie fasi dell'attività produttiva di un allevameto ed in particolare nella mungitura. Per il raffreddamento si potrà ricorrere, oltre al metodo della immersione dei bidoni in acqua, richieste da particolari esigenze di lavorazione, a idonei contenitori dotati di gruppo frigorifero, termostato ed agitatore.

I contenitori utilizzati, oltre a dimostrarsi inerti nei confronti del latte, dovranno essere di materiale chimicamente inattaccabile e resistere alla corrosione nei confronti del latte e soprattutto dei detergenti e disinfettanti utilizzati per la loro pulizia e comunque conformi alla normativa vigente in materia.

Art. 168 - Lavaggio contenitori

Ogni volta che si procede allo svuotamento dei contenitori di refrigerazione si procederà al loro lavaggio con acqua corrente potabile e fredda; alla detersione mediante soluzione calda di un prodotto detergente alcalino (ad. es. sodio carbonato al 2%), unito ad una energica azione meccanica (automatica se il serbatoio prevede questo tipo di lavaggio, oppure manuale); infine si procederà alla disinfezione con una soluzione adatta, come ipoclorito sodico a 200 p.p.m. di cloro attivo a freddo e successivo abbondante risciacquo con acqua potabile.

Art. 169 - Pulizia periodica

Per pulizia periodica si deve intendere la eventuale disincrostazione delle pareti dei contenitori dalla cosidetta «pietra del latte» e dai residui impiegando idonei preparati.

Per la pulizia interna dei serbatoi e degli accessori e per quella esterna non si dovranno mai utilizzare spazzole od altri utensili metallici o comunque a superficie dura perché potrebbero rigare e recare abrasioni alle pareti o, lasciarvi residui ferrosi che rapidamente si ossiderebbero provocando inconvenienti al latte e l'inizio di processi corrosivi sulle pareti stesse.

Art. 170 - Utensili per mungitura e raccolta del latte

Immediatamente dopo la mungitura il latte deve essere trasportato fuori dalla stalla, collocato nel locale previsto all'articolo 158, raffreddato in condizioni che gli consentano di soddisfare ai requisiti fissati per quanto concerne la destinazione del prodotto. Tutti gli utensili utilizzati per la mungitura e la raccolta del latte, nonché tutte le installazioni ed i recipienti in contatto con il latte devono essere fabbricati con materiale liscio, resistente alla corrosione, facil-

I contenitori frigoriferi dovranno essere sottoposti a frequenti trattamenti tali da evitare la formazione al loro interno di sedimenti che costituirebbero possibili colonie di germi dannosi anche alla caseificazione.

Art. 162 - Divieti

Il latte non deve contenere residui derivanti da trattamenti di qualsiasi tipo ai quali siano stati sottoposti gli animali.

Per il latte prodotto da animali lattiferi sottoposti a trattamenti con integratori medicati per la chemioterapia o la terapia vanno rispettati i tempi di sospensione previsti rispettivamente dai DD.MM. 14 giugno 1985 e 4 agosto 1969.

Per il latte prodotto da animali lattiferi dopo trattamento con specialità medicinali a scopo terapeutico, vanno rispettati i tempi di sospensione indicati per ogni singola specialità. Tale periodo non potrà comunque essere inferiore a 7 giorni dopo l'ultimo trattamento. Il latte prodotto durante il periodo di sospensione deve essere sottoposto a sequestro e può essere destinato ad uso zootecnico.

Art. 163 - Vigilanza

La vigilanza veterinaria si esercita inoltre:

1) sull'uso e manutenzione, nonché sull'operazione di lavaggio e pulizia dei recipienti adibiti alla raccolta, conservazione e trasporto del latte alimentare;

2) sui mezzi di trasporto del latte alimentare dagli allevamenti ai centri di raccolta, ai caseifici od agli stabilimenti di risanamento. Tali mezzi devono essere tenuti ben puliti e dotati di adatte coperture al di sotto delle quali l'aria circoli liberamente. Quando si tratti di auto-cisterne regolarmente autorizzate, il veterinario dovrà parimenti vigilare sul lavaggio e disinfezione delle medesime;

3) sui caseifici all'interno dei quali nelle varie fasi della lavorazione del latte e dei suoi derivati dovranno essere strettamente rispettate le norme igienico-sanitarie. I prodotti riscontrati in stato di alterazione o adulterati saranno sequestrati e distrutti.

Gli addetti alla lavorazione dovranno essere in possesso del libretto sanitario regolarmente aggiornato.

Art. 164 - Pecore e capre

Per il rilascio dell'autorizzazione per tenere capre e pecore per la produzione del latte, il sindaco fa eseguire dal competente Servizio Veterinario la visita sanitaria per accertare lo stato di salute degli animali da destinarsi alla produzione del latte e le condizioni igieniche dei ricoveri.

A prova di detto accertamento dovrà essere rilasciato un certificato attestante anche la sanità nei riguardi della brucellosi.

Art. 165 - Lotta contro gli insetti e gli animali nocivi

La lotta contro gli insetti, i roditori e gli animali nocivi costituisce un elemento importante per l'igiene del latte. E' pertanto indispensabile proteggere i locali adibiti a depositi del latte, come pure dei recipienti e degli utensili da adibirsi alla sua raccolta e trasporto con idonee difese passive.

Art. 166 - Approvvigionamento idrico

L'acqua per l'approvvigionamento degli allevamenti ed in particolare per quelli adibiti alla produzione di latte deve essere sufficientemente abbondante e presentare qualità fisiche, chimiche e batteriologiche di assoluta potabilità.

Il servizio veterinario dovrà procedere a periodici controlli per gli accertamenti che dovranno tendere soprattutto a conoscere l'origine e modalità dell'approvigionamento nonché la corretta manutenzione dei serbatoi, condutture e degli altri impianti utilizzati a questo fine.

Art. 167 - Raffreddamento del latte alla stalla

Il raffreddamento del latte alla stalla non può sostituirsi alla applicazione delle condizioni igieniche generali che debbono sempre essere rispettate nel corso delle varie fasi dell'attività produttiva di un allevameto ed in particolare nella mungitura. Per il raffreddamento si potrà ricorrere, oltre al metodo della immersione dei bidoni in acqua, richieste da particolari esigenze di lavorazione, a idonei contenitori dotati di gruppo frigorifero, termostato ed agitatore.

I contenitori utilizzati, oltre a dimostrarsi inerti nei confronti del latte, dovranno essere di materiale chimicamente inattaccabile e resistere alla corrosione nei confronti del latte e soprattutto dei detergenti e disinfettanti utilizzati per la loro pulizia e comunque conformi alla normativa vigente in materia.

Art. 168 - Lavaggio contenitori

Ogni volta che si procede allo svuotamento dei contenitori di refrigerazione si procederà al loro lavaggio con acqua corrente potabile e fredda; alla detersione mediante soluzione calda di un prodotto detergente alcalino (ad. es. sodio carbonato al 2%), unito ad una energica azione meccanica (automatica se il serbatoio prevede questo tipo di lavaggio, oppure manuale); infine si procederà alla disinfezione con una soluzione adatta, come ipoclorito sodico a 200 p.p.m. di cloro attivo a freddo e successivo abbondante risciacquo con acqua potabile.

Art. 169 - Pulizia periodica

Per pulizia periodica si deve intendere la eventuale disincrostazione delle pareti dei contenitori dalla cosidetta «pietra del latte» e dai residui impiegando idonei preparati.

Per la pulizia interna dei serbatoi e degli accessori e per quella esterna non si dovranno mai utilizzare spazzole od altri utensili metallici o comunque a superficie dura perché potrebbero rigare e recare abrasioni alle pareti o, lasciarvi residui ferrosi che rapidamente si ossiderebbero provocando inconvenienti al latte e l'inizio di processi corrosivi sulle pareti stesse.

Art. 170 - Utensili per mungitura e raccolta del latte

Immediatamente dopo la mungitura il latte deve essere trasportato fuori dalla stalla, collocato nel locale previsto all'articolo 158, raffreddato in condizioni che gli consentano di soddisfare ai requisiti fissati per quanto concerne la destinazione del prodotto. Tutti gli utensili utilizzati per la mungitura e la raccolta del latte, nonché tutte le installazioni ed i recipienti in contatto con il latte devono essere fabbricati con materiale liscio, resistente alla corrosione, facil-

mente lavabile e disinfettabile e tali da non trasmettere sostanze estranee al latte. Non devono servire per usi diversi dalla mungitura, dalla raccolta del latte o dal trasporto del medesimo.

Dopo l'uso, gli utensili devono essere sottoposti a lavatura, detersione, disinfezione e risciacquo. Tali operazioni, nonché il deposito degli utensili, devono aver luogo nel locale previsto all'articolo n. 158.

Durante il deposito i recipienti devono essere capovolti su una mensola.

Art. 171 - Trasporto latte

I mezzi di trasporto del latte in contenitori mobili rispondenti ai requisiti di legge, devono essere in buon stato di manutenzione e di pulizia.

Il latte non può essere trasportato contemporaneamente a sostanze che possono contaminarlo e trasmettergli un qualsiasi odore.

I contenitori utilizzati per il trasporto del latte devono essere razionalmente chiusi. Sui recipienti deve figurare un numero o una sigla atto alla identificazione dell'azienda produttrice.

Quando il trasporto del latte ha luogo mediante autocisterne o serbatoi dell'azienda, questi devono rispondere ai seguenti requisiti previsti all'art. 48 del D.P.R. 327/1980. Devono essere altresì:

- essere concepito in modo che sia possibile uno scarico totale del latte;
- essere dotati di tubi di riempimento puliti, lavati, detersi e risciacquati.

Le operazioni predette devono effettuarsi con prodotti e secondo modalità ammesse dalle norme vigenti in materia.

Durante il carico e lo scarico del latte si dovranno adottare tutte le misure idonee a far sì che i gas di scarico del motore non abbiano a penetrare nei locali di deposito del latte.

Art. 172 - Trasporto del latte refrigerato

Il trasferimento del latte dalle cisterne di refrigerazione alle autocisterne adibite alla raccolta e trasporto del latte dovrà effettuarsi con tubi di aspirazione funzionanti con il vuoto prodotto dalle stesse autocisterne.

Le medesime dovranno essere sottoposte a razionali lavaggi e disinfezioni che il Servizio Veterinario dovrà periodicamente controllare.

Le cisterne adibite al trasporto sono soggette a preventiva autorizzazione sanitaria.

Art. 173 - Condizioni di temperatura durante il trasporto per il latte e prodotti derivati

Per il trasporto del latte in cisterna, crudo o pastorizzato, destinato agli stabilimenti di trattamento e confezionamento per il consumo diretto nonché per i prodotti lattiero caseari debbono essere rispettate le temperature previste dall'art. 51 del D.P.R. 327/1980.

Art. 174 - Libretto di idoneità sanitaria

Il personale, anche temporaneamente addetto agli animali lattiferi deve esse-

re munito del libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'autorità sanitaria, come previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/1980.

Art. 175 - Prescrizioni supplementari e garanzie richieste in caso di malattia del personale

Valgono le norme previste nell'art. 41 del D.P.R. 327/1980.

Capitolo XXV - Anagrafe zootecnica

Art. 176 - Istituzione anagrafe zootecnica

Il Servizio Veterinario di ogni U.S.L. deve provvedere ad istituire l'anagrafe zootecnica con scopi esclusivamente sanitari e statistici.

Con la stessa debbono essere rilevati gli allevamenti zootecnici e da reddito delle specie animali esistenti nell'ambito del territorio dei Comuni associati. Entro il 31 dicembre di ogni anno il Servizio Veterinario provvede a rilevare o ad aggiornare mediante la scheda di allevamento di cui all'articolo successivo, i dati relativi agli allevamenti stessi.

La predetta scheda, dovrà essere compilata in duplice esemplare di cui uno viene trattenuto dal Servizio Veterinario.

La detenzione anche temporanea di animali di qualunque specie zootecnica ed a qualsiasi titolo deve essere autorizzata dall'Autorità Comunale su parere favorevole del Servizio Veterinario dell'U.S.L.

Art. 177 - Scheda d'allevamento

La scheda d'allevamento dovrà contenere il nome del legale rappresentante dell'allevamento, la località dove lo stesso si effettua, nonché tutti gli altri elementi indicati nella stessa (vedi allegati 16–17–18).

Art. 178 - Registro di allevamento

Ogni allevatore riceverà, a cura del Servizio Veterinario, un registro di allevamento, (vedi allegato 19–20–21) costituito da due sezioni:

1° sez: in essa dovranno essere apportate, a cura dell'allevatore, tutte le variazioni sulla consistenza numerica dell'allevamento stesso.

2° sez: riguarda l'allevamento in generale - in questa parte verranno registrati, tutti gli interventi di carattere igienico-sanitari effettuati nell'allevamento: disinfezione, disinfestazioni, vaccinazioni, sterilizzazioni, esami diagnostici e trattamenti terapeutici singoli o di massa.

Il registro di allevamento, firmato dall'allevatore e controfirmato dal Veterinario aziendale o di fiducia, dovrà essere esibito ad ogni richiesta del Servizio Veterinario.

Art. 179 - Classificazione degli animali

Gli animali, delle varie specie, vengono classificati nelle seguenti categorie:

a) categorie bovine: tori, vacche, buoi, vitelloni, vitelli, vitelle, manzi;

b) categorie suine: verri, scrofe, lattonzoli, magroni, suini da ingrasso;

c) categorie equine: stalloni, cavalli, castrati, cavalle, puledri, asini, muli, bardotti;

d) categorie ovine e caprine: pecore, arieti, agnelli, capre, becchi, capretti;

e) categorie: conigli e pollame;

f) altre.

Capitolo XXVI - Disciplina igienico-sanitaria dell'apicoltura

Art. 180 - Definizioni

a) «apicoltore» chiunque allevi le api sia come attività principale sia come attività secondaria;

b) «alveare» l'arnia contenente più di un favo e la famiglia di api;

c) «apiario» uno o più alveari collocati in una postazione costituenti un insieme unitario;

d) «alveare stanziale» l'alveare che non viene spostato nel corso dell'anno;

e) «alveare nomade» l'alveare che viene spostato una o più volte nel corso dell'anno.

Art. 181 - Denuncia degli alveari e autorizzazione

I possessori di apiari di qualunque tipo devono farne denuncia al Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente per territorio almeno 30 giorni prima della attivazione, specificando le caratteristiche degli apiari.

Art. 182 - Denuncia delle malattie delle api

E' fatto obbligo a chiunque detenga alveari di denunciare, al Sindaco e al Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente per territorio, l'insorgenza di malattie infettive e diffusive delle api, accertata o sospetta, e i casi di mortalità.

Art. 183 - Interventi per la tutela dell'apicoltura

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. vigila sulla attuazione degli interventi sanitari e profilattici in materia di apicoltura e promuove periodici accertamenti sanitari sugli apiari anche in collaborazione con gli esperti delle associazioni apicoltori.

Art. 184 - Cessione di alveari e di api

Chiunque ceda api vive o provveda al trasferimento di alveari deve avere il preventivo assenso del Servizio Veterinario dell'U.S.L. di destinazione e munirsi di certificazione rilasciata dal Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente per territorio, attestante che le api e gli alveari sono indenni da malattie infettive ed infestive.

Art. 185 - Distanza degli apiari da edifici e da immobili

Gli apiari devono essere collocati a non meno di 100 metri rispetto:

a) agli edifici di civile abitazione;

b) agli edifici nei quali una o più persone svolgono la propria attività, anche temporaneamente;

c) alle strade statali, provinciali e comunali, alle autostrade e alle ferrovie;

d) ai confini di proprietà.

L'apicoltore non è tenuto a rispettare le distanze di cui ai punti b)-c)-d) se tra gli apiari e gli immobili di cui al comma precedente sono interposti muri, siepi o altri ripari, senza soluzione di continuità. Tali ripari devono avere altezza di almeno due metri per estendersi per almeno due metri oltre gli alveari posti all'estremo dell'apiario. Gli apicoltori possessori o detentori di alveari stanziali devono adeguarsi alle norme del presente articolo, immediatamente per i nuovi alveari esistenti.

Per gli apicoltori possessori o detentori di alveari nomadi, le norme del presente articolo si applicano immediatamente.

Sono fatte salvo le norme di igiene veterinaria Urbana ed in particolare l'art. 211 del presente Regolamento. La collocazione di apiari nei centri urbani, per rilievi di inquinamento ambientale deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole del Servizio Veterinario.

CAPITOLO XXVII - DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLA ELICI COLTURA

Art. 186 - Denuncia allevamenti e autorizzazione

L'attivazione di impianti di qualunque tipo, per l'allevamento di chiocciole destinate all'alimentazione deve essere denunciata al Sindaco e al Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente per territorio almeno 30 giorni prima dell'inizio dell'attività, specificando le caratteristiche dell'impianto ed è subordinato al rilascio delle autorizzazioni sanitarie.

CAPITOLO XXVIII - DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLA LOMBRICOLTURA

Art.187 - Denuncia allevamenti e autorizzazione

L'attivazione di impianti di qualunque tipo, per l'allevamento di lombrichi per la produzione di vermicomposta deve essere denunciata al Sindaco e al Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente per territorio almeno 30 gg. prima dell'inizio della attività specificando le caratteristiche dell'impianto ed è subordinata al rilascio della autorizzazione sanitaria.

Art.188 - Materiale da usare

Le sostanze organiche utilizzate, come substrato, per l'allevamento dei lombrichi, non devono essere fonte di propagazione di malattie infettive e diffucive.

La maturazione del letame dovrà avvenire in luoghi conformi ed ubicati secondo le norme previste dal Regolamento di Igiene Pubblica.

Capitolo XXIX - Disciplina igienico-sanitaria della bachicoltura

Art. 189 - Denuncia allevamenti e autorizzazione

L'attivazione di impianti di qualunque tipo per l'allevamento dei bachi da seta deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente che fornirà gli opportuni suggerimenti.

Capitolo XXX - Allevamenti ittici

Art. 190 - Autorizzazione

Chiunque intenda iniziare una attività per l'allevamento del pesce ed altri animali acquatici deve farne domanda al Sindaco, specificando la località, la superficie del terreno sommerso espresso in ettari con allegata pianta planimetrica, le specie ittiche che si intendano allevare, la presunta produzione, la durata dell'attività e il tipo di allevamento specificando, con apposita relazione, le caratteristiche tecniche degli impianti che si intende realizzare.

Qualora le acque destinate alla itticoltura abbiano comunicazione con acque pubbliche, nella pianta planimetrica dovranno essere segnalati i punti nei quali si propone di collocare le griglie di separazione previste all'art. 80 della legge regionale n. 25 del 6 agosto 1979.

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. accerterà mediante apposito sopralluogo e con idonei esami di laboratorio chimici e batteriologici, l'idoneità sanitaria delle acque e verificherà che le griglie di separazione delle acque pubbliche vengano collocate in modo da non consentire la fuoriuscita dall'allevameto di pesce per la salvaguardia sanitaria.

L'autorizzazione viene rilasciata fatte salve le vigenti norme di legge ed in particolare l'art.100 quarto comma del D.P.R. 24/7/77 n. 616 e, qualora le acque siano comunque collegate con quelle pubbliche, ne deve essere data comunicazione alla regione e alle provincie territorialmente interessate.

Con l'autorizzazione vengono stabilite le condizioni da osservare per la salvaguardia sanitaria e per la collocazione delle griglie di separazione di cui al punto precedente.

Art. 191 - Trasporto e destinazione del pesce

Chiunque detiene o trasporta, a scopo di commercio, specie ittiche aventi misure non inferiori alla metà di quelle stabilite dall'art. 51, della legge regionale 25/1979 deve essere munito di dichiarazione di provenienza da parte del titolare dell'allevamento. Detta dichiarazione che ha validità 24 ore, ne giustifica il trasporto e deve essere esibita a richiesta delle autorità di vigilanza.

La dichiarazione deve indicare:

a) l'allevamento di provenienza;

b) quantità del pesce ripartito per principali specie;

c) destinazione;

d) data di partenza e ora di carico;

e) generalità ed indirizzo del destinatario;

f) targa del mezzo di trasporto.

Art. 192 - Destinazione del novellame di pesce allevato

Valgono le norme previste dall'art. 80 della legge regionale n. 25 del 6 agosto 1979.

Art. 193 - Controlli sanitari negli allevamenti ittici

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. effettuerà controlli periodici per accertare le condizioni sanitarie delle acque e del pesce in allevamento e adotterà le misure necessarie per prevenire la diffusione di malattie nel bacino idrico.

Il titolare dell'autorizzazione dovrà comunicare al Servizio Veterinario, con almeno 24 ore di anticipo, la partenza dell'allevamento delle varie partite di pesce prodotto affinché possano essere sottoposte a controllo sanitario prima della loro commercializzazione o destinazione alla lavorazione.

Il pesce prodotto in allevamento a norma di quanto previsto dalla legge 9 febbraio 1963, n. 59 può essere venduto direttamente al consumatore purché l'interessato ne faccia apposita richiesta al Sindaco che potrà autorizzarla a condizione che la vendita venga effettuata in un locale in possesso delle caratteristiche previste per gli esercizi di vendita dei prodotti ittici e che l'orario di vendita sia comunicato al Servizio Veterinario.

Il Sindaco, sentito il parere del Servizio Veterinario, potrà comunque autorizzare la vendita in allevamento anche alle condizioni sanitarie previste per la vendita ambulante a posto fisso in quanto applicabili.

Art. 194 - Vendita di pesci vivi

Qualora nell'allevamento vengano prodotti pesci da commercializzarsi come animali d'affezione (a scopo amatoriale) le modaltà di vendita e di ispezione devono essere concordate col Servizio Veterinario che dovrà anche accertarne lo stato sanitario per evitare la possibile diffusione di malattie infettive ed infestive.

Art. 195 - Trattamenti terapeutici

I trattamenti terapeutici e profilattici di massa dovranno avvenire nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia.

Di tali trattamenti dovrà essere data specifica comunicazione al Servizio Veterinario così come previsto dai DD.MM. 14 giugno 1985 e 4 agosto 1969 e successive modificazioni.

Art. 196 - Pesca a pagamento

L'apertura al pubblico di acque comunque destinate alla pesca a pagamento è soggetta ad autorizzazione da parte del Sindaco su parere del Servizio Veterinario.

Qualora le acque siano collegate con quelle pubbliche l'autorizzazione viene

rilasciata fatte salve le vigenti disposizioni di legge e ne viene data comunicazione alla regione e alle provincie limitrofe interessate.

Nel caso di cui al comma precedente con l'autorizzazione vengono stabilite le condizioni da osservare per la salvaguardia sanitaria e per la collocazione di griglie di separazione delle acque nelle quali ha luogo la pesca a pagamento da quelle del bacino idrografico collegato.

Le norme previste dal presente articolo valgono anche per le acque gestite da associazioni private nelle quali l'esercizio della pesca è riservato gratuitamente ai soci.

Il Servizio Veterinario effettua controlli periodici per accertare le condizioni sanitarie del pesce destinato alla pesca a pagamento e propone al Sindaco le misure necessarie per prevenire la diffusione di epizoozie nel bacino idrografico.

Art. 197 - Pesca sportiva - Problemi igienici

E' fatto divieto ai pescatori di abbandonare esche o pasture o pesci o rifiuti lungo gli argini dei corsi d'acqua naturale o artificiale e nelle loro immediate vicinanze (art. 109 L.R. 325/1979).

Art. 198 - Ripopolamento

Il materiale ittico proveniente da catture e da allevamenti deve essere accompagnato da certificato di origine e sanità e, prima di essere immesso nei corpi idrici, deve essere soggetto a preventivo controllo da parte del Veterinario dell'Unità Sanitaria Locale territorialmente competente, al fine di impedire la diffusione di malattie infettive ed infestive.

Il pesce e gli animali acquatici rinvenuti morti nei corpi idrici, od in stato fisico anormale, devono essere consegnati, a cura di chi effettua il ripopolamento, il Servizio Veterinario per il controllo.

Copia dei referti diagnostici deve essere trasmessa alle Provincie ed ai Comuni territorialmente interessati.

In caso di epizoozie, su proposta del Veterinario dell'U.S.L. vengono disposti gli interventi tecnici da adottarsi a salvaguardia del patrimonio ittico.

Delle situazioni rilevate e delle decisioni assunte deve essere data immediata comunicazione ai Dipartimenti Regionali, alle Provincie ed ai Comuni territorialmente competenti.

Art. 199 - Divieto di pesca

E' vietata la pesca in acque inquinate da sostanze organiche, chimiche fisiche o comunque in vicinanza degli sbocchi di fogna o comunque a distanza non inferiore a mt. 200 dagli sbocchi di fogna.

Capitolo XXXI - Profilassi della rabbia

Art. 200 - Denuncia di morsicature

Le denunce fatte a norma degli artt. 253-254 del T.U. delle leggi Sanitarie, e

concernenti casi di rabbia nell'uomo e morsicature dell'uomo da parte di animali, debbono essere inoltrate con urgenza al Servizio di Igiene Pubblica e al Servizio Veterinario per i provvedimenti di rispettiva competenza.

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. provvede, quando non sia già custodito, a far catturare l'animale e sottoporlo al sequestro per il prescritto periodo di osservazione comunicando l'esito al Servizio di Igiene Pubblica.

Il sequestro, di norma, avviene presso il Canile Pubblico, tuttavia su richiesta dell'interessato e se non risultano circostanze epizoologicamente rilevanti, il Sindaco può autorizzare il sequestro fiduciario.

Art. 201 - Animali morsicatori

I cani e gli altri animali morsicatori nonché quelli sospetti di rabbia anche se non morsicatori, non vanno mai abbattuti durante il predetto sequestro. In questi casi si deve cercare, con ogni mezzo, di catturare l'animale, in attesa della visita del Veterinario della U.S.L.

Quando ciò non sia possibile e, per la difesa e la tutela della incolumità pubblica, si renda invece assolutamente necessario abbattere l'animale, perché esso costituisce grave pericolo, deve essere fatta immediata denuncia dell'abbattimento al Servizio Veterinario, che provvede al ritiro dell'animale e a tutti gli accertamenti del caso, per l'adozione delle misure di legge.

Art. 202 - Animali morsicati

Per gli animali morsicati valgono le norme previste dal Regolamento di Polizia Veterinaria approvato dal D.P.R. 320/1954.

Art. 203 - Sequestro fiduciario animali morsicatori

I detentori di cani ed altri animali morsicatori ai quali sia stato concesso di custodire gli animali mediante il sequestro fiduciario, devono sorvegliare costantemente lo stato sanitario dei propri animali e denunciare immediatamente al Servizio Veterinario competente ogni alterazione del carattere o della salute anche se non sembri un sintomo attribuibile alla rabbia.

Per la durata del sequestro devono custodire gli animali ed impedire che essi fuggano od abbiano contatti con persone ed altri animali.

Sono vietati interventi immunizzanti.

L'interessato viene nominato sequestratario di fiducia e deve dichiarare (vedi modello allegato n. 22) di assumersi tutte le responsabilità di legge nella custodia dell'animale e di comunicare tempestivamente ogni cambiamento di carattere o dello stato di salute che dovesse verificarsi nell'animale durante il prescritto periodo di osservazione.

Qualora durante il sequestro fiduciario l'animale sfugga al controllo del proprietario, questi dovrà darne immediata comunicazione al Servizio Veterinario che provvederà per quanto di competenza.

In caso di morte dell'animale in osservazione il proprietario oltre a darne immediata comunicazione al Servizio Veterinario, dovrà tenere a disposizione di questo, l'animale morto per gli accertamenti del caso.

Art. 204 - Cani sospetti

I cani che risultano clinicamente sospetti di rabbia o morsicati da animali rabbiosi, sospetti di esserlo o comunque rimasti sconosciuti debbono sottostare alle disposizioni stabilite dall'art. 87 del vigente Regolamento di Polizia Veterinaria.

Art. 205 - Museruole e guinzaglio

Nelle strade molto frequentate dal pubblico, o comunque molto affollate particolarmente in occasione di mercati, fiere, sagre, feste, nei pubblici esercizi, sui mezzi di trasporto collettivo i cani, oltre che condotti al guinzaglio, dovranno essere costantemente muniti di idonea museruola, tale da impedire all'animale di mordere. Sono esenti dall'uso del guinzaglio e della museruola i cani da guardia esclusivamente entro i limiti dei luoghi da sorvegliare, non aperti al pubblico. In quelli aperti al pubblico i cani dovranno essere tenuti legati oppure muniti di idonea museruola.

Per i cani tenuti a catena è resa obbligatoria la comoda collocazione di un idoneo ricovero che consenta all'animale di ripararsi dagli eventi atmosferici. La lunghezza della catena dovrà essere tale da assicurare agevoli movimenti all'animale.

Sono pure esenti dall'uso del guinzaglio e della museruola i cani pastori e da caccia quando vengono rispettivamente utilizzati per la guardia dei greggi, delle mandrie e per la caccia, nonché i cani delle forze armate e della Polizia quando sono utilizzati per servizio.

Art. 206 - Caratteristiche della museruola

La museruola dovrà essere costruita di metallo, di solide strisce di cuoio o di altro materiale idoneo a terminare nella parte corrispondente alla bocca del cane con una crociera formata da due asticelle metalliche o altro materiale idoneo che si intreccino ad angolo retto nella parte anteriore della museruola stessa o con altro dispositivo atto ad impedire in modo assoluto che il cane possa mordere.

Essa dovrà inoltre essere assicurata alla testa del cane in modo tale che il cane non possa liberarsene.

Art. 207 - Esonero della museruola

Esoneri dall'obbligo della museruola sono concessi dal Sindaco, a richiesta del proprietario e con il parere del Servizio Veterinario dell'U.S.L., il quale accerta lo stato che non consente l'uso della museruola senza danno per l'animale. I cani esenti dalla museruola debbono però essere condotti al guinzaglio.

Art. 208 - Fuga o morte di animali in osservazione

In caso di fuga di animale morsicatore l'incaricato della custodia a qualsiasi titolo dovrà darne immediata comunicazione al Servizio Veterinario dell'U.S.L. il quale informerà dell'accaduto il servizio di Igiene Pubblica per i provvedimenti di competenza. Per i casi di morte o di abbattimento improcrastinabile, durante il periodo di osservazione o a diagnosi clinica non accertata, sarà provveduto con debite precauzioni alla necroscopia ed al prelievo del materiale per ulteriori accertamenti.

Art. 209 - Strumenti per narcosi ed abbattimento

Qualora animali vaganti ritenuti pericolosi non possano essere catturati con il normale sistema del laccio, il Veterinario Ufficiale può incaricare gli agenti, autorizzati dall'autorità competente, all'uso di strumenti idonei per narcosi a distanza, può chiedere l'intervento delle Forze dell'Ordine, può altresì chiedere al Sindaco l'emissione di ordinanza di abbattimento.

CAPITOLO XXXII - IGIENE VETERINARIA URBANA

Art. 210 - Detenzione cani e gatti - Obblighi

Nei centri urbani i possessori di cani sono tenuti ad adottare tutte le misure necessarie affinchè il suolo pubblico e specialmente le zone frequentate da bambini (parchi, giardini pubblici,) restino pulite.

Art. 211 - Inconvenienti igienici determinati da animali: provvedimenti

Qualora la presenza di animali nei centri abitati determini inconvenienti igienici o rechi disturbo alla quiete pubblica i proprietari o possessori saranno contravvenuti a norma del presente Regolamento e qualora non provvedano ad eliminare gli inconvenienti lamentati, il Sindaco provvederà con propria ordinanza al sequestro coattivo degli animali ed allo loro custodia presso il canile pubblico o in altro luogo idoneo secondo la specie animale, a spese degli interessati.

Art. 212 - Aree destinate ai cani

Il Comune metterà a disposizione attrezzate aree per le necessità fisiologiche dei cani.

Art. 213 - Inconvenienti igienici provocati dai colombi torraioli

Qualora i colombi torraioli o altri volatili con la loro eccessiva presenza siano causa di inconvenienti igienico-sanitari o qualora risultino affetti da malattie infettive trasmissibili all'uomo si dovrà provvedere al loro diradamento mediante mezzi biologici o farmacologici ed eventualmente anche con la cattura con mezzi consentiti dalle disposizioni vigenti.

La cattura dovrà essere effettuata da ditte appositamente attrezzate e autorizzate dall'Amministrazione Comunale sotto la vigilanza del Servizio Veterinario che potrà avvalersi della collaborazione degli organi di Polizia Municipale.

I colombi catturati dovranno essere sottoposti a controllo veterinario e i capi che risultino sospetti da forme patologiche dovranno essere portati alle sezioni zooprofilattiche per gli accertamenti del caso.

Gli altri colombi catturati potranno essere avviati alla macellazione in macelli appositamente attrezzati e autorizzati.

E' comunque vietata la loro destinazione al tiro a volo.

Art. 213 BIS

Per esercitare l'attività, anche a scopo amatoriale, di allevamento dei colombi viaggiatori occorre richiedere apposita autorizzazione al Sindaco, che la rilascerà sentito il parere del Servizio Veterinario della USL competente. Dovrà pure richiedere la medesima autorizzazione chi detiene colombi a qualunque titolo allevati in locali posti all'interno dei centri abitati.

TITOLO IV

NORME RELATIVE ALLE GUARDIE ZOOFILE E ALLE ASSOCIAZIONI DI VOLONTARIATO PER LA VIGILANZA SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI E PER LA DIFESA DEL PATRIMONIO ZOOTECNICO

	Art.	Pag.
Delega per la istituzione del Servizio di vigilanza volontaria e gratuita sulla protezione degli animali	214	93
Compiti delle Guardie Zoofile Volontarie e degli appartenenti alle Associazioni di volontariato	215	93

Capitolo XXXIII - Canili privati

Autorizzazione canili	216	93
Requisiti canili	217	94
Vigilanza	218	94
Alimentazione	219	94

Capitolo XXXIV - Disciplina igienico sanitaria dei cimiteri per piccoli animali d'affezione - Cremazione

Autorizzazione	220	95
Requisiti dei cimiteri	221	95
Inumazione	222	95
Tumulazione	223	95
Disposizioni particolari	224	95
Esumazione	225	96
Cremazione	226	96
Sanzioni Amministrative	227	96
Allegati		97

Titolo IV:
NORME RELATIVE ALLE GUARDIE ZOOFILE E ALLE ASSOCIAZIONI DI VOLONTARIATO PER LA VIGILANZA SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI E PER LA DIFESA DEL PATRIMONIO ZOOTECNICO.

Art. 214 - Delega per la istituzione del Servizio di vigilanza volontaria e gratuita sulla protezione degli animali

Il Sindaco, a norma dell'art. 3 del D.P.R. 31 marzo 1979 che attribuisce ai Comuni singoli e associati, la funzione già esercitata dall'Ente Nazionale Protezione Animali, di Vigilanza sull'osservanza delle leggi e dei regolamenti generali e locali, relativi alla protezione degli animali ed alla difesa del patrimonio zootecnico; a norma dell'art. 45 della Legge 23 dicembre 1978, n. 833; a norma dell'art. 16 della Legge Nazionale 4 maggio 1982, n. 19 e dell'art. 6 della Legge 14 ottobre 1985, n. 623 che prevedono la partecipazione di associazioni di volontariato a certe attività, delega il Servizio Veterinario dell'Unità Sanitaria Locale ad istituire il Servizio di Vigilanza volontaria e gratuita relativo alla protezione degli animali ed alla difesa del patrimonio zootecnico.

Art. 215 - Compiti delle Guardie Zoofile Volontarie e degli appartenenti alle Associazioni di volontariato

Le Guardie Zoofile Volontarie (G.Z.V.) e gli appartenenti alle Associazioni di volontariato, selezionati fra le domande dei residenti nell'U.S.L., vengono coordinate dal Servizio Veterinario dell'U.S.L. competente per territorio; ad essi incombe l'obbligo di fare osservare tutte le disposizioni di Legge e di Regolamenti generali e locali riguardanti la protezione degli animali e la difesa del patrimonio zootecnico comunicando al Servizio Veterinario le eventuali infrazioni.

Dovranno, mediante opera di informazione e di educazione, collaborare ad elevare il livello culturale-zoofilo della popolazione.

Capitolo XXXIII - Canili privati

Art. 216 - Autorizzazione canili

Per l'apertura, esercizio, trasformazione o trasferimento di un canile o comunque per la variazione delle condizioni esistenti, l'autorizzazione è concessa dal Sindaco su conforme parere del Servizio Veterinario dell'U.S.L.

La domanda per ottenere l'autorizzazione deve contenere:

1) generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;

2) l'ubicazione.

Alla domanda devono essere allegati:

1) planimetria dei locali, in scala 1:100, firmata da un tecnico abilitato e corredata da una relazione tecnico-illustrativa sulla destinazione dei locali medesimi;

2) elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura;

3) copia dell'atto costitutivo se il richiedente è persona giuridica;

4) certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, qualora si tratti di ditta gestita individualmente o in forma societaria;

5) licenza d'uso dei locali;

6) il nominativo del veterinario di fiducia o responsabile sanitario dell'impianto.

Art. 217 - Requisiti canili

I canili devono disporre, in relazione alla effettiva presenza di cani, di idonei locali e spazi da adibire a:

a) reparto per il ricovero dei cani con box, ben areati, ed illuminati direttamente dall'esterno con pareti di materiale lavabile e disinfettabile e dotate di attrezzature idonee a contenere l'alimento e con erogazione di acqua potabile. continuamente rinnovabile.

Detti box devono essere forniti di canali di scarico per lo smaltimento dei liquami a norma delle vigenti disposizioni di legge;

b) reparto di isolamento per cani ammalati o sospetti o di nuova introduzione, costituito da box per singoli animali, nettamente separati dal reparto ricovero.

Il canile deve essere ubicato in idonea località, essere discosto dai locali di abitazione e non avere comunicazione con essi. Tutti i box dovranno inoltre essere forniti di canali di scarico per lo smaltimento dei liquami e corredati con dispositivi anti-ratto. Il canile dovrà inoltre essere dotato di servizi igienici, per il personale dipendente, con docce, armadietti a doppio scomparto per il deposito rispettivamente degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

Il personale addetto dovrà indossare guanti a perdere, tuta o vestaglia e stivali o soprascarpe facilmente lavabili e disinfettabili.

I canili devono essere dotati anche di un ambulatorio-infermeria riservato agli animali ospitati, con requisiti previsti dall'articolo del presente Regolamento con esclusione della sala di attesa e dei servizi igienici.

E' comunque facoltà del Sindaco, sentito il Servizio Veterinario dell'U.S.L, di ordinare la esecuzione di tutte quelle opere che si potranno ritenere opportune ai fini dell'igiene e della Polizia Veterinaria, nonché ordinare interventi vaccinali o terapeutici che si rendessero necessari per evitare la diffusione di malattie nell'interno dell'impianto.

Art. 218 - Vigilanza

Gli impianti di cui agli articoli precedenti sono sottoposti a vigilanza da parte del Servizio Veterinario dell'U.S.L competente per territorio.

Art. 219 - Alimentazione

La vigilanza veterinaria si eserciterà anche sulla alimentazione degli animali

ricoverati nei canili privati, e particolarmente sulle carni, sui residui della macellazione, di latteria e di cucina.

Le carni e i residui della macellazione saranno somministrati previa cottura ed a norma delle vigenti disposizioni in materia.

I residui di cucina dovranno essere sottoposti a nuova cottura. Il latte sfuso ed il siero di latte non sottoposto ad alcun trattamento termico, dovranno essere somministrati previa bollitura.

Capitolo XXXIV - Disciplina igienico-sanitaria dei cimiteri per piccoli animali d'affezione -cremazione

Art. 220 - Autorizzazione

Per l'attivazione dei cimiteri per piccoli animali d'affezione necessita l'autorizzazione del Sindaco previo parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario.

Art. 221 - Requisiti dei cimiteri

Valgono le norme previste dal Titolo 10 del Regolamento di Polizia mortuaria D.P.R. 21 ottobre 1975, n. 803.

Art. 222 - Inumazione

I campi comuni destinati alla sepoltura per inumazione devono essere ubicati in suolo idoneo per struttura geologica e mineralogica per proprietà meccaniche e fisiche e per il livello della falda freatica. Ciascuna fossa deve essere scavata a due metri di profondità dal piano di superficie del cimitero e, dopo che vi sia stato deposto l'animale, deve essere colmata in modo che la terra scavata alla superficie sia messa attorno alla cassa e quella affiorata dalla profondità venga alla superficie.

Per le inumazione non è consentito l'uso di casse di metallo, ma solo di legno.

Art. 223 - Tumulazione

Nei colombari destinati alla tumulazione ogni cassa deve essere posta in loculo (o tumulo o nicchia) separato, scavato in roccia compatta e costruito con buona opera muraria, intonacato all'interno con cemento.

Gli animali destinati alla tumulazione devono essere racchiusi in duplice cassa, l'una di metallo a chiusura ermetica, l'altra esterna di legno.

Art. 224 - Disposizioni particolari

Quando la morte è dovuta ad una delle malattie infettive diffusive di cui all'art. 1 del Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320, la carogna deve essere avvolta con un lenzuolino imbevuto di soluzione disinfettante.

Se l'animale è portatore di radioattività vanno osservate le necessarie misure protettive al fine di evitare la contaminazione ambientale.

Art. 225 - Esumazione

Le esumazioni si eseguono dopo un decennio dalla inumazione. Le fosse, liberate dai resti dell'animale, si utilizzano per nuove inumazioni.

Art. 226 - Cremazione

La cremazione,metodo da preferire e da incentivare, viene eseguita in idoneo impianto di incenerimento.

Le ceneri derivanti dalla cremazione di ciascun animale devono essere raccolte in apposita urna cineraria portante all'esterno le generalità del proprietario, con le caratteristiche segnaletiche dell'animale. Nel cimitero deve essere predisposto un colombaio per raccogliere queste urne. Le urne possono essere accolte presso i singoli proprietari.

Art. 227 - Sanzioni amministrative

Le infrazioni alle disposizioni contenute nel presente regolamento, quando non riguardino leggi, regolamenti e/o disposizioni altrimenti sanzionate, verranno punite ai sensi dell'art. 346 del T.U.LL.SS. R.D. 27/07/1934 n. 1265, modificato dall'art. 31 del D.P.R. 10/06/1955 n. 854, e dall'art. 113 della L. 24/11/1981 n. 689, con sanzione pecuniaria da L. 20.000 a L. 200.000.

Ai sensi della L.R. 28/04/1984 n. 21:

- i proventi delle sanzioni amministrative pecuniarie derivanti da infrazioni a norme igienico-sanitarie spettano alle UU.SS.LL. (art. 18, 2° comma);
- l'attività istruttoria e preparatoria concernente le sanzioni amministrative in materia igienico-sanitaria, applicate dal Sindaco, è svolta dal competente Servizio dell'U.S.L. (art. 23, 2° comma).

ALLEGATI

UNITÀ SANITARIA LOCALE N. .....
COMUNE DI .....
MACELLO PUBBLICO

VERBALE DI SEQUESTRO E DI ASSEGNAZIONE ALLA DISTRUZIONE

In data odierna nella sede sopraindicata, il sottoscritto/i sottoscritti (1) Veterinar_, Ispettor_ dott. .... ha ..... sottoposto ad accurata visita sanitaria le carni e i visceri del (2) ..... di proprietà del Sig. .... abitante a ..... macellato regolarmente - di necessità - d'urgenza - morto (3) in ..... addì ..... peso vivo kg. ..... peso morto kg. ..... Il ..... di cui sopra è stato riscontrato affetto da ....

Esame batteriologico eseguito il ..... Esito .....
Laboratorio .....
Le carni non sono state ritenute atte al consumo alimentare umano per il seguente motivo: .....
.....
e poste perciò sotto sequestro a norma dell'art. .....
in attesa di procedere alla distruzione che sarà eseguita mediante .... in data .....
È (non è) concesso l'uso della pelle.
Parma, lì .....

FIRMA DEL VETERINARIO
ISPETTORE

(4) ....

(1) in caso di visita collegiale - (2) Specie e categoria dell'animale - (3) Sottolineare il caso che ricorre - (4) Firma del Veterinario chiamato per la visita collegiale.

ORDINANZA DI DISTRUZIONE

Vista la dichiarazione di cui sopra, in applicazione dell'art. 28 del Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni (R.D. 20 dicembre 1928 n. 3298) e dell'art. 10 lettera e) del Regolamento di Polizia Veterinaria (DPR 8/2/54 n. 320) e del Capo III lettera f) delle istruzioni ministeriali SI ORDINA la distruzione di quanto e come sopra segnato.

IL SINDACO

.....

DICHIARAZIONE DI AVVENUTA DISTRUZIONE

N. ..... registro
Le carni di cui sopra sono state distrutte in ottemperanza alle vigenti disposizioni ....
.....
(data)

L'INCARICATO DEL COMUNE
.....

Visto: IL DIRETTORE
.....

timbro

ART.35 - All. n.2)

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
COMUNE DI .....
(Provincia di ..... U.S.L. n. .....

IL SINDACO

Vista la domanda del Sig. .....
Vista la circolare regionale n. 16 del 2/3/1973;
Visto il D.P.R. 26/3/1980 n. 327;
Visto il Regolamento di vigilanza delle carni 30/12/1928 n. 3298 e successive modificazioni:
Visto il Regolamento Comunale del servizio veterinario;
Vista l'attestazione dell'ufficio competente che, sottoposto il contenitore ad accertamento, lo ha ritenuto ai requisiti previsti per il particolare trasporto che qui si autorizza;
Sentito il parere del Veterinario ufficale

AUTORIZZA

Il Signor .... residente a .....
in via ..... nella qualità di gestore del .....
..... sito in ..... via ..... n. .....
ad effettuare il trasporto di piccole quanitità di carni nell'apposito contenitore mobile per alimenti sistemato all'interno dell'automezzo (tipo) .....
targa ; ciò a condizione che il trasporto venga effettuato in contiguità temporale al carico dal punto di prelievo all'apposita cella di conservazione e che durante tutto il trasporto il prodotto abbia la temperatura richiesta dal DPR 327/1980 e successive modifiche.
La presente autorizzazione può essre revocata in qualsiasi momento.
VALEVOLE DUE ANNI DALLA DATA DEL RILASCIO

lì .....

IL SINDACO

.....

ART.51 - All. n.3B)

DENOMINAZIONE CENTRO DI RACCOLTA
CENTRO DI RACCOLTA N°
DECRETO REGIONALE N°
STABILIMENTO
SEDE

SPECIE: NOME ITALIANO E SCIENTIFICO

PESO DA RISCONTRARE ALLA VENDITA
TARA G. .....)

PRODOTTO DA CONSUMARE ENTRO IL:

PURCHE CONSERVATO ALLA TEMPERATURA DI + 6 °C

1

B

colorata in verde

ARTT.37-39 - All.n.3

N° NATANTE

NOME E COGNOME DEL PESCATORE

SERIE N° C.F./P. IVA

MOLLUSCHI EDULI LAMELLI BRANCHI
NON IDONEI
AL CONSUMO DIRETTO

A

colorata in rosso

1) Parte riservata all'indicazione della data da apporre mediante punzonatura
Tala data deve corrispondere al 5° giorno successivo a quello del confezionamento.

SERIE (CODICE FISCALE/PARTITA IVA)

N. PROGRESSIVO

FOGLIO N° .....

ANNO ☐☐☐☐

TIMBRO USL

REGISTRO DI CARICO MOLLUSCHI DEPURABILI
(L. 2.5.1977 n. 192, ART. 6)

NOME O RAGIONE SOCIALE
DELL'IMPIANTO DI DEPURAZIONE

N. PARTITA IN ARRIVO	DATA E ORA DI CONSEGNA	N. CAMPIONE PRELEVATO IN ARRIVO PER RICERCA COLITITOLO E SALMONELLA	PROVENIENZA				ESTREMI DOCUMENTI ACCOMPAGNAMENTO				SPECIE MOLLUSCHI	PESO LORDO IN ARRIVO (Kg)	NUMERO O LETTERA IDENTIF. VASCA	OSSERVAZIONI DEL RESPONSABILE DELL'IMPIANTO	ESTREMI VERBALE CONTROLLO U.S.L.
							BOLLA		ATT. SCORTA						
			PA	PB	PC	CR	SIGLA	N.	SIGLA	N.					

FOGLIO N° .....

ANNO ☐☐☐☐

TIMBRO USL

REGISTRO DI SCARICO MOLLUSCHI DEPURABILI
(L. 2.5.1977 n. 192, ART. 6)

NOME O RAGIONE SOCIALE
DELL'IMPIANTO DI DEPURAZIONE

NUMERO O LETTERA IDENTIF. VASCA	SPECIE MOLLUSCHI	N. CAMPIONE PRELEVATO IN VASCA PER ACCERTAMENTO MICROSOLOGICO RAPIDO			DATA DI ESTRAZIONE DALLA VASCA	PESO LORDO AVVIATO A LAVORAZIONE (Kg)	N. CAMPIONE MOLLUSCO DETENUTO PRELEVATO PER COLITITOLO E RICERCA SALMONELLA	TIPO E SPECIE (No)	DATA DI CONFEZIONAMENTO	IDENTIFICAZIONE DELLA PARTITA, STICERTE		N. ATTESTAZIONE DI SCORTA (Art. 9, L. 192)	OSSERVAZIONI DEL RESPONSABILE DELL'IMPIANTO	ESTREMI VERBALE CONTROLLO U.S.L.
		FD	KD	DO						DA N.	A N.			

ART. 40 - All.n.5)

ART. 44 - All.n.6)

	NOME ITALIANO	NOME LATINO	SIGLA
1	OSTRICA CONCAVA	CRASSOSTREA GIGAS	OC
	OSTRICA PIATTA	OSTREA EDULES	OP
	MITILE, COZZA, PECCIO	MYTILUS GALLOPROVINCIALIS	M
	MODIOLA, COZZA PELOSA	MODIOLA BARBATA	CP
	VONGOLA VERACE	TAPES DECUSSATUS	VV
	TARTUFO DI MARE	VENUS VERRUCOSA	T
	CUORE	CARDIUM EDULE	CU
	TELLINA	DONAX TRUNCULUS	TL
2	CONCHIGLIA DI S. GIACOMO		
	CAPPASANTA	PECTEN JACOBAROS	CS
	PETTINE, CANESTRELLO	CHLAMIS OPERCULARIS	CA
	DATTERO DI MARE	LITOPHAGA	DT
	ARCA DI NOÈ, MUSSOLO	ARCA NOAE	MU
	PIE' D'ASINO	GLYCYMERIS GLYCIMERIS	P
	LUPINO	TAPES AUREUS	L
	VONGOLA	VENUS GALLINA	V
	FASOLARO	MERETRIX CEYONE	F
	CANNOLICCHIO, CAPPALUNGA	SOLEN VAGINA	CL
	SCAFARCA	SCAPHARCA INAEQUIVALVIS	S

1 MOLLUSCHI DEPURABILI

2 MOLLUSCHI NON DEPURABILI

FOGLIO N° .....

ANNO ☐☐☐☐

TIMBRO USL

REGISTRO DELLE ANALISI DEI MOLLUSCHI
(L. 2.5.1977 n. 192, ART. 6)

NOME O RAGIONE SOCIALE
DELL'IMPIANTO DI DEPURAZIONE

COLLETTOLO E RICERCA SALMONELLA DEL CAMPIONE PRELEVATO IN ARRIVO				ACCERTAMENTO MICROBIOLOGICO RAPIDO (ricerca Glicerolfosfato-riduttasi) SU CAMPIONI PRELEVATI IN VASCA									COLLETTOLO E RICERCA SALMONELLA SUL PRODOTTO SALVATO				OSSERVAZIONI DEL RESPONSABILE DEL CONTROLLO	ESTREMI VERBALE CONTROLLO USL
				FD			XD			DD								
NUMERO CAMPIONE	DATA E ORA INIZIO ESAME MICROBIOLOGICO	XYH E COLI/m	VALORE SALMONELLE IN 85/ml	N. CAMPIONE	DATA E ORA INIZIO ESAME MICROBIOLOGICO	VALORE	N. CAMPIONE	DATA E ORA INIZIO ESAME MICROBIOLOGICO	VALORE	N. CAMPIONE	DATA E ORA INIZIO ESAME MICROBIOLOGICO	VALORE	N. CAMPIONE	DATA E ORA INIZIO ESAME MICROBIOLOGICO	VALORE	VALORE SALMONELLA IN 85/ml		

ART. 46 – All.n.7)

FOGLIO N° .....

ANNO □□□□

TIMBRO U.S.L.

ELENCO DELLE ANALISI DELLE ACQUE
(L. 2.5.1977 n. 192, ART. 6)

NOME O RAGIONE SOCIALE DELL'IMPIANTO DI DEPURAZIONE

CONTROLLO MICROBIOLOGICO DELLE ACQUE					CONTROLLI MICROBIOLOGICI DA RIPETERE PRIMA DELLA ISPEZIONE DELLE VASCHE DI DISINFEZIONE						CONCENTRAZIONE OSSIGENO ALLA VISITA DELLA VASCA DI DISINFEZIONE (mg e ml/l)				OSSERVAZIONI DEL RESPONSABILE DELL'IMPIANTO	ESTREMI VERBALE CONTROLLO U.S.L.
PRIMA DELLA ISPEZIONE DELLE VASCHE DI RISERVA O DI POSITI (PRIMA DELLA DISINFEZIONE)		ALL'USCITA DELLE VASCHE DI RISERVA O DEPOSITO (DOPO LA DISINFEZIONE)			DATA E ORA	RESIDUI DISINFETTANTE ADOPERATO	TEMPERATURA	CONCENTRAZIONE OSSIGENO		SALINITÀ	pH	DATA E ORA	N./LETTERA DELLA VASCA	E_{ct}	
DISINFEZIONE COLIFITTOLO		RICERCA COLI, ENTEROCOCCHI, CLOSTRIDI SOLFITO-RIDUTTORI IN 50 ml						mg/l	ml/l					mg/l	ml/l	
DATA E ORA INIZIO ESAME MICROBIOLOGICO	XIH E. coli 100 ml.	DATA E ORA INIZIO ESAME MICROBIOLOGICO	E. COLI	ENTERO-COCCHI	GLOSTRIDI S.M.											

FOGLIO N° .....

ANNO ☐☐☐☐

TIMBRO USL

REGISTRO DI CARICO E SCARICO DEI MOLLUSCHI DEPURABILI E NON DEPURABILI PER I CENTRI DI RACCOLTA E DEI MOLLUSCHI NON DEPURABILI PER GLI IMPIANTI DI DEPURAZIONE (L. 2/3/1977 N. 192)

NOME O RAGIONE SOCIALE DEL CENTRO DI RACCOLTA E IMPIANTO DI DEPURAZIONE

N. PARTITA IN ARRIVO	DATA E ORA	PROVENIENZA			ESTREMI DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO		NUMERO DI MOLLUSCHI	PESO LORDO ENTRATA (KG)	CALI E MORIE (N)	PESO NETTO PRODOTTO COMPL. (KG)	IDENTIFICAZIONE DELLA PARTITA STICERTE		TEMPO E DATA ATTESTAZIONE DI SCORTA	DESTINAZIONE			PESO DA SCARTARE O DISTRUTTO (KG)	OSSERVAZIONI DEL RESPONSABILE DEL CENTRO	CONTROLLO DEL N. CAMPIONE BBBB IN ARRIVO PER COLIFITOLO E RICERCA SALMONELLA
					DALLA	ATT. DI SCORTA													
		PA	PB	PC	SIGLA N.	SIGLA N.					DA N.	A N.		C	B	I			

ART. 49 - All.n.9)

Socio/ N. C.F. P.IVA N.

ATTESTAZIONE DI RICERCA PER IL TRASPORTO E LA SPEDIZIONE DI MOLLUSCHI EDULI LAMELLIBRANCHI CONFEZIONATI DESTINATI AL CONSUMO ALIMENTARE (L. 2/5/77, n. 192, art. 9).

SPEDITORE (CENTRO RACCOLTA O IMPIANTO DI DEPURAZIONE)

NOME E DENOMINAZIONE SOCIALE
SEDE - INDIRIZZO (VIA, CITTÀ, PROVINCIA)
N. DI REGISTRAZIONE CON ESTREMI DEL DECRETO DI AUTORIZZAZIONE REGIONALE

DESTINATARIO

NOME E DENOMINAZIONE SOCIALE
SEDE - INDIRIZZO (VIA, CITTÀ, PROVINCIA)
LOCALITÀ O PAESE DI DESTINAZIONE

SPECIE DEL PRODOTTO	PA	PB	PC	N. COLLI	PESO COMPLESSIVO IN KG.

PA = PROVENIENZA DA IMPIANTO DI COLTIVAZIONE E DEPOSITO IN ACQUE MARINE O SALMESTRE
PB = PROVENIENZA DA ZONE ACQUEE DI LIBERA RACCOLTA APPROVATE
PC = PROVENIENZA DA ZONE ACQUEE DI LIBERA RACCOLTA CONDIZIONATE SE AUTORIZZATE AI SENSI DELL'ART. 4, V° COMMA, L. 192/77.

LOCALITÀ
DATA DI SPEDIZIONE

IL RESPONSABILE

Socio/ N. C.F. P.IVA N.

SCONTRINO DI FRAZIONAMENTO/ATTESTAZIONE DI SCORTA NOME O DENOMINAZIONE SOCIALE DELLO SPEDITORE

SPECIE PRODOTTO	QUANTITÀ KG.

IL RESPONSABILE

DATA SPEDIZIONE

Socio/ N. C.F. P.IVA N.

SCONTRINO DI FRAZIONAMENTO/ATTESTAZIONE DI SCORTA NOME O DENOMINAZIONE SOCIALE DELLO SPEDITORE

SPECIE PRODOTTO	QUANTITÀ KG.

IL RESPONSABILE

DATA SPEDIZIONE

Socio/ N. C.F. P.IVA N.

SCONTRINO DI FRAZIONAMENTO/ATTESTAZIONE DI SCORTA NOME O DENOMINAZIONE SOCIALE DELLO SPEDITORE

SPECIE PRODOTTO	QUANTITÀ KG.

IL RESPONSABILE

DATA SPEDIZIONE

Socio/ N. C.F. P.IVA N.

SCONTRINO DI FRAZIONAMENTO/ATTESTAZIONE DI SCORTA NOME O DENOMINAZIONE SOCIALE DELLO SPEDITORE

SPECIE PRODOTTO	QUANTITÀ KG.

IL RESPONSABILE

DATA SPEDIZIONE

Socio/ N. C.F. P.IVA N.

SCONTRINO DI FRAZIONAMENTO/ATTESTAZIONE DI SCORTA NOME O DENOMINAZIONE SOCIALE DELLO SPEDITORE

SPECIE PRODOTTO	QUANTITÀ KG.

IL RESPONSABILE

DATA SPEDIZIONE

Unità sanitaria locale n. .....
SERVIZIO VETERINARIO

Comune di .....

CERTIFICATO SANITARIO PER IL TRASPORTO, ENTRO IL TERRITORIO DELL'U.S.L. N° DI ANIMALE MORTO O MACELLATO D'URGENZA

SPECIE E CATEGORIA ..... Età ..... Peso v. Kg. ....

MACELLATO D'URGENZA, MORTO il giorno [1] .... ore .....

PRESSO [2] .....

STATO DI LAVORAZIONE IN CUI TROVASI: ..... (intero, in canale, in mezzene, sottopelle, scuoiato ecc.)

DIAGNOSI (accertata o sospetta) e/o BREVE STORIA CLINICA .....

.....

.....

.....

Eviscerazione ..... (pronta o ritardata) Dissanguamento ..... (completo, sufficiente, insufficiente)

NOTIZIE SUI VISCERI che - per causa di forza maggiore - non possono essere inviati a corredo (specialmente apparato gastro-enterico e urogenitale) .....

.....

.....

PROPRIETARIO ..... (nome, cognome, indirizzo, telefono)

.....

Si esclude la presenza di malattie infettivo-contagiose, a norma del Regolamento di Polizia veterinaria 8-2-54 n. 320.
Si autorizza il TRASPORTO AL PUBBLICO MACELLO COMUNALE di .....
e si propone l'ASSEGNAZIONE DELLE CARNI (preceduta - se necessario - dagli accertamenti del caso):

- ALLA BASSA MACELLERIA [1]

- ALLA DISTRIBUZIONE [1]

[1] Cancellare la dizione non richiesta.
[2] Indicare il luogo in cui è avvenuta la macellazione d'urgenza o la morte.

Il Veterinario Ispettore dell'U.S.L.
(qualifica)

Data ....

Timbro dell'U.S.L.

Modalità di infossamento ed incenerimento

Infossamento

È il metodo di distruzione da utilizzare ogni qualvolta risulti praticabile. È opportuno prima di scavare la fossa stabilire la località d'intesa con i servizi competenti.
Le dimensioni della fossa debbono avere come minimo una larghezza di m 2,20 ed una profondità di m 3. Una carcassa bovina occupa una superficie di M. 1,30 circa; le carcasse di quattro suini o di cinque ovini occupano, all'incirca, la stessa superficie.
Per ogni metro di profondità in più, la trincea può contenere un numero di animali doppio per unità di superficie.
La fossa, ove si possono introdurre anche alimenti contaminati, deiezioni, etc... va ricoperta con terriccio per almeno metri 1,80 e la sua superficie va livellata senza compattare il terreno.

Incenerimento

L'incenerimento va effettuato, previo parere del Servizio di Igiene Pubblico, in modo da evitare la formazione di una eccessiva quantità di fumo e di odori nauseanti tenendo conto dell'eventuale vicinanza di agglomerati abitati.
Il luogo ove effettuare l'incenerimento deve essere facilmente accessibile ai veicoli lontano da edifici, pozzi e sorgenti, da cumuli di paglia e fieno, da depositi di mangimi, da linee elettriche o telefoniche e da turbare sotterranee superficiali o da fonti di gas; deve inoltre essere lontano dalla vista del pubblico.

Materiale combustibile necessario

Paglia o fieno: per ogni carcassa bovina sono necessarie tre balle di paglia o di fieno.
Tavole di legno pesante: per ogni carcassa bovina sono necessarie almeno tre tavole di legno lunghe circa metri 2,50 e con una sezione di 9,2 cmq.
Particolarmente adatte a questo scopo sono le traversine di rotaie o simili. Qualora venga utilizzato materiale di minori dimensioni è necessario aumentarne proporzionalmente la quantità.
Gomme: per ogni bovino sono necessari quattro-cinque copertoni d'auto.
Legname per l'accensione: per ogni carcassa bovina sono necessari almeno 20-25 kg di legname leggero, reperibile o presso l'allevamento stesso o anche presso segherie, ecc...
Carbone: per ogni carcassa di bovino sono necessari 230 kg di carbone di buona qualità ed in pezzi di 15-20 cm di diametro; la carcassa di un bovino giovane richiede una quantità di carbone proporzionalmente minore. Per ogni carcassa bovina possono essere inceneriti, ponendole sopra di esse, 2 carcasse ovi-caprine o suine senza l'aggiunta di altro combustibile. Per ogni carcassa di piccolo animale in più è necessario aggiungere 45 kg di carbone.
Combustibile liquido: prima di accendere il fuoco è necessario imbibire tutto il materiale di cui è formata la pira con olio lubrificante di scarto o olio pesante o gasolio. Ogni carcassa bovina richiede almeno 4 l di combustibile liquido, di cui è consigliabile avere qualche riserva nel caso di difficoltà.

Numero animali (trasformazioni in bovino equivalenti)

1 bovino adulto (vacca o toro)	= 1C
5 suini adulti	= 1C
5 pecore adulte	= 1C

Calcolare il numero degli animali utilizzando come unità di misura il bovino equivalenti (C).

Lunghezza della pira

Per ogni C la pira deve essere lunga da 0,90 a 1 metro. Si potranno porre sopra ciascun C o 2 suini o 2 ovi-caprini.

Quantità di materiale combustibile per C

Paglia o fieno	= 3 balle x C
Tavole di legno pesante (2,50 cm x 9,2 cmq)	= 3 tavole x C
Legname leggero per l'accensione	= 20-25 kg x C
Copertoni	= 4 x C
Carbone	= 230 kg x C
Olio combustibile	= 4 litri x C

Esempio: 500 bovini	= 500 C
1000 suini	= 200 C
700 pecore	= 140 C
TOTALE	840 C

Da 840 C possono essere sottratti 200 C poiché sulla carcassa di ciascun bovino possono essere posti, senza aggiunta di combustibile, 2 suini o 2 ovi-caprini; da cui 840 C - 200 C = 640 C.

Lunghezza della pira (0,90 metri x 640 C)	= 576 metri
Paglia (3 balle x 640 C)	= 1920 balle
Tavole di legname pesante (3 tavole x 640 C)	= 1920 tavole
Legname leggero per accensione (20-25 kg x 640 C)	= 12,8-16 t.
Copertoni (4 x 640 C)	= 2560 copertoni
Carbone (230 kg x 640 C)	= 147 t.
Combustibile liquido(4,0 x 640 C)	= 25 ettolitri

Preparazione della pira

La base della pira è costituita da 3 file parallele di balle di paglia poste ad una distanza di circa 30 cm tra loro. In ciascuna fila la stessa distanza viene rispettata tra una balla e l'altra. Gli spazi vuoti vanno riempiti con paglia sciolta. Su ciascuna fila e per tutta la sua lunghezza vanno appoggiate le tavole di legno pesanti; sopra di esse, perpendicolarmente, vanno distribuite a 15-30 cm di distanza tra loro le tavole rimanenti. Infine vanno sistemati i copertoni e la legna piccola utile per l'accensione, insieme a della paglia che va sparsa sopra ad essi.

Fine all.n.12)

Tutta la superficie della pira va ricoperta di carbone (2,5 q.li x m) in modo da creare un letto livellato; a questo punto potrebbe essere utile una pala meccanica. Sempre con una pala meccanica si possono mettere sul rogo le carcasse degli animali in modo che le zampe siano rivolte verso l'alto e che la testa e la coda siano distribuite alternativamente; è opportuno porre altra paglia negli spazi vuoti e sopra ai corpi.
Dopo aver versato con secchi o apparecchi adatti o ancor meglio con una pompa il combustibile liquido (si raccomanda di non usare benzina) su tutta la pira, si accende in più parti il fuoco con una torcia a combustione lenta. Quanto le condizioni del tempo sono favorevoli ed il vento è costante, l'incenerimento delle carcasse avviene in circa 48 ore.
È necessario sorvegliare costantemente il fuoco, rimuovendolo occasionalmente, aggiungendovi, eventualmente, altro combustibile e riappoggiando sulla pira i pezzi che via via cadono. Quando tutte le carcasse sono state bruciate ed il fuoco si è spento, è necessario interrare le ceneri e quindi ripulire livellare ed arare il terreno preparandolo per la semina.

Comune di .....
U.S.L. n. ..... di .....
Al Veterinario ufficiale del Comune di .....
e.p.c.

Data .....

All'U.S.L. n. ..... di ..... Servizio Veterinario
All'U.S.L. n. ..... di ..... Servizio Veterinario

CERTIFICATO SANITARIO

per trasporto fuori Comune di carni macellate fresche destinate all'alimentazione di animali
(Capo V - Istruzioni annesse al Regolamento di Polizia Veterinaria 8.2.1954, n. 320 e O.M. 10 maggio 1973)

Riproduzione del bollo con cui sono marcate le carni

Il Sig. .....
spedisce al Sig. .....
nel Comune di .....
a mezzo .....
i seguenti quantitativi di carne

(1)	(2)	N. pezzi	peso lordo	peso netto

(1) Indicare la specie: bovina, equina, ovina, ecc.
(2) Specificare se trattisi di carcasse, quarti, sacchi, cartoni o altra confezione
Dette carni non sono commestibili per l'uomo - debbono solo essere somministrate ad animali (da circo, zoo, ecc.)
Non rappresentano pericolo ai fini di trasmissione di malattie contagiose.

Timbro

Il Veterinario ufficiale

Si assicura che la carne di cui sopra è stata introdotta in questo Comune il giorno ...
Timbro

Il Veterinario ufficiale

In duplice copia con preghiera di ritorno di una copia firmata al Veterinario ufficiale del Comune di spedizione.

ART. 143 - All.n.15A)

ALLEVAMENTI CONIGLI

	Femmine Genitr. con Maschi senza prole (fino 8° sett. o 1° accoppiam.)	Femmine Genitrici e loro figliata alla svezzam.	Allev. finale tra svezzamento e la vendita
Temperatura	12 - 14° C	12 - 18°	12 - 14° C
Umidità richiesta	65 - 75%	65 - 75%	65 - 75%
Ventilazione	Estate: 7-8 m³/Kg. peso vivo/ora Inverno: 1.5 - 2 m³/Kg. peso vivo/ora Media: 4 m³/Kg. peso vivo/ora	Estate: 7-8 m³/Kg. peso vivo/ora Inverno: 1.5 - 2 m³/Kg. peso vivo/ora Media: 4 m³/Kg. peso vivo/ora	Estate: 7-8 m³/Kg. peso vivo/ora Inverno: 1.5 - 2 m³/Kg. peso vivo/ora Media: 4 m³/Kg. peso vivo/ora
Velocità aria	Massima: 0.5 m/sec. Ottima: 0.20 m/sec.	Massima: 0.5 m/sec. Ottima: 0.20 m/sec.	Massima: 0.5 m/sec. Ottima: 0.20 m/sec.
Cubatura = rapporto fra capacità totale della stanza e N. animali accas.	1.5 m³ come minimo per capo	2 m³ come minimo per capo	Minimo: 2m³ per 10-12 capi
Densità del gruppo (in gabbie)	0.35 m² di spazio/ per capo	0.25 m² + 0.15 m²/ nido all'esterno della conigliera a gabbia per capo	1 m² di spazio per 10 - 12 capi
N. piani nelle gabbie	1	1	1 - 2
Spazio nelle mangiatoie	Minimo: 10 cm.	Minimo: 24 cm	Minimo: 8 cm.
N. abbeveratoi	1	1	1 ogni 8-10 conigli
Programma luce	1 lampada ogni 10 m² di pavimento	1 lampada ogni 10 m² di pavimento	1 lampada ogni 10 m² di pavimento
Ore luce al giorno	8-17 sett.: 12 ore ogni 24 ore dalla 18° settimana 14 ore ogni 24 ore	14 ore	8 - 12 ore
Intensità luce	4 Watt/m²	4 Watt/m²	da 2 a 3 Watt/m²

ART. 126 - All.n.14)

Dati riguardanti le condizioni ottimali di temperatura, umidità relativa e ventilazione per il funzionamento di un incubatoio

	Temp. (°C)	umidità (%)	Ventilazione (Mc/ora)
Locali immagazinamento uova	13-18	70-75	0,5-1/100 uova
Sale incubazione schiusa	23-25	50-60	1/100 uova (*)
Sale trattamento pulcini	24-26	55-65	2-3/100 pulc.
Macchine incubatrici	37,5-37,8	55-60	1/100 uova
Macchine per la schiusa	36,2-37,0	70-80	3/100 uova
Camion trasporto uova	16-18	75-80	1/100 uova
Camion trasporto pulcini	27-30	50-60	3-4/100 pulc.

(*) Nelle sale di schiusa i valori sono 2-3 volte superiori.

TAB. N. 1 - MISURE MINIME

SPECIE ANIMALI	MT. DI SUPERFICIE PER SOGGETTO	MT. DI CUBATURA PER SOGGETTO
Bovini adulti in poste tradizionali	6,5	19,0
Giovani soggetti c.s.	4,0	11,5
Vitelli c.s.	1,8	5,0
Bovini adulti a stabulazione libera	5,5	16,0
Giovani soggetti	3,5	10,0
Vitelli	1,5	4,5
0,2 mq per i suini di peso medio pari o inferiore a 20 kg		1,1
0,3 mq per i suini di peso medio compreso tra 20 kg. e 30 kg		1,8
0,4 mq per i suini di peso medio compreso tra 30 kg. e 50 kg		2,4
0,65 mq per i suini di peso medio compreso tra 50 kg. e 110 kg		2,4
1,0 mq per i suini di peso medio compreso tra 110 kg. e 140 kg		3
1,2 mq per i suini di peso superiore a 140kg.		3,5
Scrofa senza lattonzi	3,5	7,0
Scrofe con lattonzi	10,0	20,0
Pollame allevato a terra	0,17	0,42
Pollame allevato in batteria	0,16	0,15

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
UNITÀ SANITARIA LOCALE n. .....
COMUNE di .....

SCHEDA DI ALLEVAMENTO
Specie BOVINA
indirizzo produttivo $\frac{\text{latte}}{\text{carne}}$

IDENTIFICAZIONE DELL'ALLEVAMENTO

n. cod. (1) .....

Ditta .... località/via .....

Tel. .....

tipo di conduzione .....

addetti n. ..... di cui appartenenti al nucleo familiare n. .....

superficie aziendale coltivata ha..... di cui a foraggere poliennali ha .....

STRUTTURE

tipo di stabulazione (carattere dei ricoveri, descrizione dei reparti ecc) .....

.....

.....

.....

.....

mungitura (sistema di mungitura ed eventuale descrizione della sala di muntigitura) .....

.....

.....

ricoveri o reparti	superficie mq	anno di costruz.	anno di ristrutturaz. o ampliamento	condizioni igieniche
- per animali in produzione	.....	.....	.....	.....
- per vitelli in allattamento	.....	.....	.....	.....
- sala di mungitura	.....	.....	.....	.....
- sala parto o infermeria	.....	.....	.....	.....

capienza massima capi n. .....

approvvigionamento idrico: da acquedotto ☐
da pozzo ☐ certificato di potabilità in data .....

sistema di pulizia e di smaltimento delle deiezioni .....

.....

.....

.....

.....

strutture ed attrezzature per deposito foraggi e mangimi e per preparazione mangimi

.....

.....

.....

---

(1) per allevamenti da latte riportare il codice della scheda risanamento

(2) pessime, mediocri, buone, ottime

ANIMALI (vedi registro allevamento Sez. 1)
consistenza allegato del sopralluogo

- vacche n. .....
- manze gravide n. .....
- tori da riprod. n. .....
- vitelloni e manzette di più di un anno n. .....
- come sopra fra 3 mesi ed un anno n. .....
- vitelli inferiori ai tre mesi n. .....

rimonta - di produzione propria ☐
acquistata ☐
mista ☐

Provenienza animali acquistati (1) .....

.....

PRODUZIONI

latte ad uso caseario
ad uso alimentare

produzione media annua q.li/capo .....

stabilimento al quale viene conferita la produzione .....

.....

carne

macelli o mercati di prevalente destinazione degli animali .....

.....

Fine All.n.16)

ALIMENTAZIONE (2) .....

.....

.....

.....

.....

RIPRODUZIONE

bovine fecondate conF.A. n. ..... % .....

Veterinario che pratica gli interventi di F.A. Dr. .....

Operatore che pratica gli interventi di F.A. .....

RILEVAZIONI SANITARIE
l'allevamento aderisce a piani:
- mastiti - latte qualità ☐
- lotta ipofecondità ☐
- lotta mortalità neonatale ☐
- lotta parassitosi ☐
- altri ..... ☐

(1) indicare la Provincia, la Regione o la Nazione di provenienza
(2) Uso di insilati, di foraggi extraziendali, di alimenti medicati.

TBC - allevamento "ufficialmente indenne"
allevamento infetto
allevamento risanato ma non "ufficialm. indenne"
BRUCELLOSI - allevamento "ufficialmente indenne"
allevamento "indenne"
allevamento infetto
allevamento risanato ma non "ufficialmente indenne" né "indenne"
LUCOSI B. E. - allevamento "ufficialmente indenne"
allevamento infetto
allevamento risanato ma non ufficialmente indenne

Interventi alle strutture

	periodiche	annuali	saltuarie	in caso di necessità
disinfezioni	☐	☐	☐	☐
disinfestazioni	☐	☐	☐	☐
derattizzazioni	☐	☐	☐	☐

con attrezzatura propria ☐ .....
con attrezzatura di altri ☐ .....

ASSISTENZA VETERINARIA
Veterinariodi fiducia Dr. .....
Veterinario dipendente o
convenzionato Dr. .....

data .....

IL VETERINARIO UFFICIALE
.....

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
UNITÀ SANITARIA LOCALE n. .....

Servizio Veterinario
SCHEDA DI ALLEVAMENTO
(1) .....

COMUNE di .....

IDENTIFICAZIONE DELL'ALLEVAMENTO

Ditta .....

Via/località .... tel. .....

addetti n. ..... di cui appartenenti al nucleo familiare n. .....

tipo di allevamento (2) .....

STRUTTURE

distanza dal centro abitato Km. .....

n. ricoveri ..... capacità massima ricoveri capi n. .....

			anno costr.	anno amplimento o ristrutturazione	condizioni igieniche
reparto	isolamento	mq.	.....	.....	.....
reparto	.....	mq.	.....	.....	.....
reparto	.....	mq.	.....	.....	.....
reparto	.....	mq.	.....	.....	.....

approvvigionamento idrico: da acquedotto ☐
da pozzo ☐ certificato potabilità in data .....

sistema di pulizia .....

smaltimento deiezioni .....

.....

.....

.....

.....

PRODUZIONI

allevamento o incubatoio di provenienza degli animali .....

.....

carne: macelli di prevalente destinazione .....

.....

fine All.n.17)

uova: 1) da consumo; centro di imballaggio proprio ☐

centro di imballaggio di destinazione ☐ .....

.....

2) da cova: n. identificazione allevamento .....

incubatoio proprio n. .....

incubatoio destinazione .....

n. data autorizzazione al commercio di materiale avicolo (art. 150 RPV - PULLOROSI)

ANIMALI

razze o ibridi .....

consistenza al momendo del sopralluogo

categoria	n. capi
.....	.....
.....	.....
.....	.....

(1) avicolo, conigli, altri

(2) da uova per consumo, da uova per riproduzione, da carne

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
UNITÀ SANITARIA LOCALE n. .....
COMUNE di .....

SCHEDA DI ALLEVAMENTO
Specie SUINA

IDENTIFICAZIONE DELL'ALLEVAMENTO

n. cod. .....

Ditta ..... località/via .....

Tel. .....

n. addetti ..... di cui appartenenti al nucleo familiare n. .....

annesso al caseificio .....

tipo di allevamento (1) .....

STRUTTURE

distanza dal centro abitato Km. .....

ricoveri o reparti	superficie mq	anno di costruz.	anno di ristruttu-raz. o ampliamen-to	condizioni igieniche
- di isoamento	.....	.....	.....	.....
- sala parto	.....	.....	.....	.....
- gestanti	.....	.....	.....	.....
- svezzamento	.....	.....	.....	.....
- ingrasso	.....	.....	.....	.....
-	.....	.....	.....	.....

approvvigionamento idrico: da acquedotto ☐
da pozzo ☐ esame potabilità in data .....

smaltimento deiezione (2) .....

.....

.....

.....

.....

locali (o silos) per deposito e preparazione mangimi (descrizione e stato di manutenzione) .....

.....

.....

.....

ALIMENTAZIONE

mangimi utilizzati e modalità di somministrazione (1) .....

.....

.....

.....

.....

specialità medicinali utilizzate .....

.....

.....

siero (utilizzazione e provenienza) .....

.....

.....

---

(1) da ingrasso, produzione lattonzoli, ciclo chiuso

(2) impianto di depurazione, tampe, capacità tampe, destinazione liquami ecc.

ANIMALI

consistenza iniziale (all'atto del sopralluogo)

- lattonzoli n. .....
- magroni n. .....
  grassi n. .....
- scrofe n. .....
- verri n. .....

macelli e allevamenti di prevalente destinazione degli animali .....

.....

allevamenti dai quali vengono acquistati prevalentemente gli animali .....

.....

RIPRODUZIONI

adozione F.A. - Veterinario Dr. .....

Operatore pratico .....

scrofe fecondate con F.A. n. ..... % .....

INTERVENTI SANITARI

Vaccinazioni: schema generalmente adottato .....

.....

.....

.....

fine All.n.18)

Interventi alle strutture

	periodiche	annuali	saltuarie	in caso di necessità
disinfezioni	☐	☐	☐	☐
disinfestazioni	☐	☐	☐	☐
derattizzazioni	☐	☐	☐	☐

con attrezzatura propria ☐ .....

con attrezzatura di altri ☐ .....

ASSISTENZA VETERINARIA

Veterinario dipendente o

convenzionato Dr. .....

Veterinario di fiducia Dr. .....

data .....

IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

UNITÀ SANITARIA LOCALE n. .....
Servizio Veterinario
Comune di .....

REGISTRO DI ALLEVAMENTO
SPECIE BOVINA

Ditta .... n. cod. .....
via/loc. .....

Sez. 1 - MOVIMENTO ANIMALI (carico e scarico)

data	ENTRATE						USCITE											
	nascite		acquisti				vendite								morti			
	maschi n.	femminile n.	manzette n.	manze grav. n.	vacche n.	tori n.	vitelli m.	vitelli f.	manzette n.	manze n.	vacche n.	tori n.	vitelli m.	vitelli f.	manzette n.	manze n.	vacche n.	tori n.	causa di morte

IL VETERINARIO UFFICIALE

data del controllo .....

.....

segue All.n.19)

Sez. 2 - INTERVENTI SANITARI

A) trattamenti profilattici, vaccinali e terapeutici (da compilarsi da parte del Veterinario di fiducia)

data o periodo	malattia da trattare o prevenire	animali trattati		farmaco		vaccino	destinazione produzione durante periodo sospensione	firma del Veterinario di fiducia
		categ.	capi n.	prodotto (1)	sospens. fino al (2)			

(1) specialità medic., mangime, integratore - nome del prodotto
(2) termine del "tempo di sospensione"

data del controllo .....

IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

segue All.n.19)

B) Interventi alle strutture

data	struttura trattata	trattamento periodico	dopo infezione e infestazione (1)	disinfezione		disinfestazione		derattizzazione prodotto e p.a.	firma del veterinario di fiducia o di chi ha effettuato il trattamento
				prodotto e p.a.	diluizione	prodotto e p.a.	diluizione		

(1) indicare quale

data del controllo .....

IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

UNITÀ SANITARIA LOCALE n. .....
Servizio Veterinario
Comune di .....

REGISTRO DI ALLEVAMENTO
SPECIE (1) .....

Ditta ..... n. cod. .....
via/loc. .....

Art.178 - All.n.20)

Sez. 1 - MOVIMENTO ANIMALI (carico e scarico)

data	ENTRATE						USCITE								
	nascite			acquisti			vendita				morti				
	M.	F.	capi	(1)	capi	(1)	capi	(1)	capi	(1)	capi	(1)	capi	(1)	causa di morte

(1) categoria: indicare quale

data del controllo .....

IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

Sez. 2 - INTERVENTI SANITARI

A) trattamenti profilattici, vaccinali e terapeutici (da compilarsi da parte del Veterinario di fiducia)

data o periodo	malattia da trattare o prevenire	animali trattati categ.	animali trattati capi n.	farmaco prodotto (1)	farmaco sospens. fino al (2)	vaccino	destinazione produzione durante periodo sospensione	firma del Veterinario di fiducia

(1) specialità medic., mangime, integratore - nome del prodotto
(2) termine del "tempo di sospensione"

data del controllo .....

IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

segue All.n.20)

B) Interventi alle strutture

data	struttura trattata	trattamento periodico	dopo infezione o infestazione (1)	disinfezione		disinfestazione		derattizzazione prodotto e p.a.	firma del veterinario di fiducia o di chi ha effettuato il trattamento
				prodotto e p.a.	diluizione	prodotto e p.a.	diluizione		

(1) indicare quale

data del controllo .....

IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Provincia di Modena

Unità Sanitaria Locale n. .....

Comune di .....

SERVIZIO VETERINARIO

(D.M. 14-9-1981 - Circ. Reg. n. 40 del 26-8-1983 - O.M. 27-4-1983 -
D.P.G.R. n. 3919 del 25-7-1989 e relativa Circolare Applicativa n. 40 del 27-11-1989)

Art.178 - All.n.21)

segue All.n.21)

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Provincia di Modena

Unità Sanitaria Locale n. .....

Comune di .....

SERVIZIO VETERINARIO

REGISTRO DI CARICO E SCARICO DEGLI ANIMALI ALLEVATI

ALLEVAMENTO ..... Contrassegno: .....

Sito in .....

Al momento dell'istituzione del registro, in data ....., sono presenti n. ..... suini così suddivisi per reparto e categoria:

	SUINETTI	MAGRONI	GRASSI	SCROFE	VERRI'
Gestanti					
Sala parto					
Svezzamento					
Ingrasso					
TOTALE					

Nominativo del Veterinario di Fiducia (Art. 3 D.P.G.R. 3919 del 25-7-1989) .....

Il presente registro è composto da n. ..... pagine numerate.

Il presente Registro deve essere vidimato dal Servizio Veterinario dell'USL competente per territorio

RIEPILOGO MENSILE

Mese di ..... anno ..... Totale Generale .....

REPARTO	CATEGORIA				
	SUINETTI	MAGRONI	GRASSI	SCROFE	VERRI
Gestanti					
Sala parto					
Svezzamento					
Ingrasso					
TOTALE					

Mese di ..... anno ..... Totale Generale .....

REPARTO	CATEGORIA				
	SUINETTI	MAGRONI	GRASSI	SCROFE	VERRI
Gestanti					
Sala parto					
Svezzamento					
Ingrasso					
TOTALE					

Mese di ..... anno ..... Totale Generale .....

REPARTO	CATEGORIA				
	SUINETTI	MAGRONI	GRASSI	SCROFE	VERRI
Gestanti					
Sala parto					
Svezzamento					
Ingrasso					
TOTALE					

segue All.n.21)

Pag. N. [illegible]

VACCINATI				CARICO						
				Nati		Acquistati				
Data	N.°	Contrassegno di Identificaz.	Firma del Veterinario	Data	N.°	Data	N.°	Categoria	Contrassegno di Identificaz.	Nome e Domicilio del venditore

SCARICO

Morti					Venduti				Macellati per uso familiare	
Data	N.°	Categoria	Causa della Morte	Modalità di distruzione	Data	N.°	Categoria	Nome e Domicilio del compratore	Data	N.°

segue All.n.21)

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Provincia di Modena

Unità Sanitaria Locale n. .....

Comune di .....

SERVIZIO VETERINARIO

REGISTRO DEGLI INTERVENTI VETERINARI

(D.P.G.R. 3919 del 25-7-1989 - Circ. Reg. n. 40 del 27-11-1989)

ALLEVAMENTO .....

Sito in .....

Contrassegno n.° .....

Nominativo del Veterinario di Fiducia (Art. 3 D.P.G.R. 3919 del 25-7-1989) .....

Il presente registro è composto da n. ..... pagine numerate.

Il presente Registro deve essere vidimato dal Servizio Veterinario dell'USL competente per territorio

Data	Intervento	Firma del Veterinario

fine All.n.21)

COMUNE DI .....

OGGETTO: Osservazione a domicilio cane morsicatore.

IL SINDACO

Vista la denuncia di morsicatura da cane in data ..... del Responsabile dell'Igiene Pubblica;
Visto l'art. 86 del Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 8 Febbraio 1954, n. 320;
Visto l'art. 152 del T.U.L.C.P. del 4 febbraio 1915, n. 148;
Sentito il parere favorevole del Veterinario Dirigente dei Servizi Veterinari;

AUTORIZZA

Il Signor ..... residente a .....
in via ..... proprietario del cane di razza .....
che il giorno ..... ha morsicato il sig. .....
residente a ..... in via .....
a tenere in osservazione presso il suo domicilio il cane suddetto sino al periodo di tempo previsto dal D.P.R. 8.2.1954, n. 320 a condizione che l'interessato si impegni, sotto la sua responsabilità ad osservare le seguenti norme:

a) tenere il cane ben custodito in ambiente chiuso e lontano da ogni contatto con persone od animali;
b) non sottoporre l'animale a trattamenti immunizzanti durante il predetto periodo d'osservazione;
c) metterlo a disposizione dell'Autorità Sanitaria ogni qual volta si presenterà per il controllo;
d) fare in modo che durante le eventuali uscite, con l'obbligo della museruola e del guinzaglio, e solo per necessità fisiologiche, non morda più alcuno, non venga a morte per incidente o vada disperso;
e) non allontanarlo dalla propria abituale residenza, venderlo o abbatterlo;
f) segnalare immediatamente ai servizi Veterinari dell'U.S.L. N. 2 qualunque anomalia dovesse rilevare nel comportamento e nello stato di salute dell'animale;
g) l'onere per la vigilanza da parte del Veterinario Incaricato.

I CONTRAVVENTORI SARANNO PUNITI A TERMINE DI LEGGE.

p. IL SINDACO

.....

DATI SEGNALETICI DELL'ANIMALE

Razza .....
sesso ..... età .....
Mantello .....

DATE DELLE VISITE DI CONTROLLO

1ª visita .....
2ª visita .....
3ª visita .....

Esito del controllo .....

IL VETERINARIO INCARICATO

.....

RELAZIONE DI NOTIFICA.

Copia della presente è stata notificata al sig. .....
consegnandola a mani di ..... che qui ha firmato in calce.

lì .....

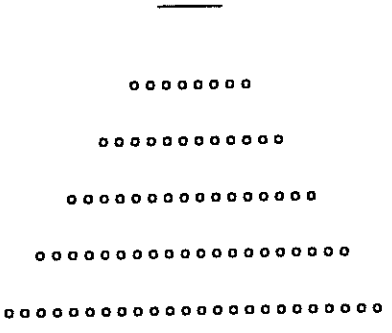
IL RICEVENTE

.....

L'AGENTE DI POLIZIA VETERINARIA

.....

ANIMALI ESOTICI SOGGETTI AD AUTORIZZAZIONE SANITARIA ALLA DETENZIONE

MAMMIFERI	- LEPORIDAE (conigli e lepri) - RODENTIA (roditori)	specie di cui alle Appendici I e II della CITES
	ALTRI MAMMIFERI	tutte le specie
UCCELLI	- ANATIDAE (cigni, oche, anatre)	specie di cui alle Appendici I e II della CITES tranne: - Branta sandvicensis (oca delle Hawaii) - Anas laysanensis (germano di Laysan)
	- PHASIANIDAE (quaglie, pavoni, pernici, fagiani)	specie di cui alle Appendici I e II della CITES
	- PSITTACIFORMES (pappagalli)	specie di cui all'Appendice I della CITES tranne: - Aratinga guarouba (parrocchetto dorato) - Cyanoramphus novaezelandiae (kakariki a fronte rossa) specie dei generi Ara, Nestor, Eclectus
	- COLUMBIDAE (colombi e tortore) - PASSERIFORMES (passeriformi)	specie di cui alle Appendici I e II della CITES
	- ALTRI UCCELLI	tutte le specie
RETTILI E ANFIBI	specie di cui alle Appendici I e II della CITES	

COMUNE di CASTELFRANCO EMILIA
Provincia di Modena