DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE
UF SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE
Zona Distretto Aretina-Casentino-Valtiberina
Responsabile dr. Fabio Parca
Via Campo di Marte 27/28 - 52100 – Arezzo
tel. 0575 2551 fax 0575 255955 - PEC ausltoscanasudest@postacert.toscana.it

Struttura Organizzativa certificata ISO 9001 :2015

Comune di Talla prot. n. 0004616 del 25-11-2025 arrivo Cat. 10 Cl. 1

COMUNICAZIONE MACELLAZIONE DOMICILIARE (suini/agnelli) PER CONSUMO FAMILIARE

Il/La sottoscritto/a la Sig./Sig.r a _____ nato/a _____ il _____,

residente nel Comune di _____ (AR) loc./via _____,

Telefono _____ Codice Fiscale _____ cod. az. _____

comunica che macellerà n. _____ **[ ]** suino/i **[ ]** agnello/i di sua proprietà, contrassegnato/i con il/i numero/i di identificazione-tatuaggio_____ destinati al consumo familiare.

La macellazione verrà effettuata il giorno _____ in località _____ alle ore_____

Con la presente **il sottoscritto si impegna a:**
1) non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso delle operazioni di macellazione;
2) utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
3) macellare animali in buono stato di salute e qualora vi siano segni di sospetta malattia sugli animali, non effettuare la macellazione e richiedere la visita sanitaria;
4) procedere allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo, prima del dissanguamento, nel rispetto del benessere animale;
5) procedere al completo dissanguamento;
6) a rendere disponibili per la visita veterinaria, nelle località indicate dal Servizio Veterinario, i seguenti VISCERI INTERI: LINGUA, TONSILLE, ESOFAGO, TRACHEA, CUORE, POLMONE, DIAFRAMMA E FEGATO COMPLETI E CONNESSI ANATOMICAMENTE, MILZA E RENI;
7) non spandere liquami o contaminare fossi e corsi di acqua;
8) smaltire i sottoprodotti secondo la normativa vigente;
9**) Nel caso di suini in attesa del risultato dell'analisi per la ricerca di Trichinella spp, EVITARE IL CONSUMO DI CARNE SUINA CRUDA O POCO COTTA:** la temperatura interna che deve essere raggiunta dalle carni con la cottura deve essere di almeno 71°C (completa cottura fino in profondità): non sono considerati sicuri la cottura nel forno a microonde o i processi di salatura, affumicatura, essiccamento.

Dichiara, inoltre, sotto la propria responsabilità, che la carne sarà destinata ad esclusivo consumo familiare.
Per gli animali acquistati in un allevamento, Cod Allevamento /__ /__ /__ /__ /__ /__ /__ /__ / presentare alla visita sanitaria anche il modello 4 unificato, completo della **"DICHIARAZIONE PER IL MACELLO"** debitamente firmata dall'allevatore.

Data _____ firma del Dichiarante _____

…… ■ ⋈ ■ ……

ATTESTATO DI AVVENUTO CONTROLLO SANITARIO

Il sottoscritto Veterinario Dr. _____ dichiara che in data ……. / …. . /…….. ha eseguito:
a) l'esame delle carni / dei visceri di n. _____ suino/i, agnello/i effettuato presso _____ non ha evidenziato alterazioni segni di malattie che rendano le carni non adatte al consumo umano;
b) è stato effettuato il prelievo del /i campione/i per la ricerca di Trichine, e che il risultato dell'esame verrà notificato, se positivo, o comunque comunicato al proprietario, se negativo.
Osservazioni _____

Data _____ IL MEDICO VETERINARIO _____