



COMUNE DI S. DONATO VAL DI COMINO
PROVINCIA DI FROSINONE

DELIBERAZIONE DEL PODESTÀ

L'anno millenovecentotrenta sette Anno XV addì sedici
del mese di Gennaio nella sede municipale.

Verbale N. 2

OGGETTO

Approvazione del T.U. per
il servizio del pubblico
macello per la vendita
delle carni di bassa ma-
celleria.

Il Commissario Prefettizio Dott. Luigi Fabiani inca-
ricato da S.E. il Prefetto con decreto in data 7/I/
1937 N.3630 Div. ~~3~~ **PODESTÀ** Vet. di adottare in
T.U. il Regolamento per il pubblico macello e per la
vigilanza sanitaria delle carni assegnate alla base
sa macelleria per questo Comune.
con l'assistenza del Segretario Comunale Sig. Alfredo
Reaacci.

Vista la precedente deliberazione in data 1/12/1933
N.220 con la quale veniva approvato il predetto Re-
golamento ratificato dalla G.P.A. nella seduta del
14/2/1934 N.1541 Div.3 Vet. ed omologato dal Mini-
stero dell'Interno in data ~~18~~ 18/6/1934 N.24303
N.25547;

Visto l'art.8 del R.D. 20/12/1928 N.3298 sulla vi-
gilanza sanitaria delle carni;

Vista la circolare prefettizia N.3642 Div.3 Vet. in
data 28/2/1935;

Visto l'art.338 del T. della legge comunale e pro-
vinciale del 3/3/1928 N.383;

DELIBERA

E' approvato l'unito T.U. per il servizio del pub-
blico macello e per la vendita delle carni di bas-
sa macelleria.

15 MAR 37 XVI

V. M.

DISPOSIZIONI GENERALI

- Art.1) Il Direttore del macello è il Veterinario consorziale che è alla immediata dipendenza del Podestà o di chi per esso.
- Art.2) La macellazione degli animali destinati all'alimentazione umana deve aver luogo nel pubblico macello, tranne nei casi contemplati dal Regolamento di polizia veterinaria, approvato con R.D.10/5/1914 N.533.
- Art.3) Sono considerate come carni da macello i muscoli e le altre parti molli dei bovini, bufalini, ovini, caprini, equini e suini.
- Art.4) Tutti gli animali delle suddette specie che dovranno essere macellati saranno introdotti nel mattatoio entro un orario fissato dal Podestà, sentito il Direttore del macello.
- Art.5) È proibito asportare dal macello le carni macellate senza eseguire le prescrizioni indicate dall'Autorità Municipale.
- Art.6) È proibito l'ingresso ai cavalli ed ai ~~veicoli~~ veicoli di ogni specie, ad eccezione di quelli destinati ai veri servizi dell'ammazzatoio, i quali però non devono staccarsi dai relativi carri.
- Art.7) I carretti destinati al trasporto delle carni macellate saranno forniti dal Comune, il quale imporrà ai beccai una tassa di nolo, i quali sono sempre responsabili di ogni guasto che si potesse verificare ai detti carri per loro incuria, negligenza od altro. Il Comune può concedere ai beccai che il trasporto delle carni macellate si effettui ai loro spacci con veicoli propri, purchè i medesimi corrispondano ai requisiti igienici voluti.
- Art.8) La macellazione e la relativa visita avranno luogo entro i limiti di un orario diurno stabilito dall'Autorità Comunale d'accordo col Direttore del macello tranne la domenica e i giorni festivi riconosciuti. I beccai dovranno avere pronti, all'apertura dell'orario di macellazione tutti gli animali che si debbono macellare; come pure le operazioni di macellazione dovranno terminare un'ora prima della chiusura del macello.
- Art.9) È consentita la macellazione fuori orario purchè se ne dia avviso preventivo al Direttore del macello. Per le macellazioni fuori orario

saranno corrisposte dai beccai o dai privati al Direttore del macello le indennità per ogni capo di bestiame stabilite dalla tariffa per le prestazioni sanitarie nell'interesse privato approvato con decreto Prefettizio il 9/12/1932 N.17887.

Art.10) Nella stalla di sosta non sarà consentito depositare animali per oltre 24 ore ed il numero di essi sarà quello strettamente necessario alla macellazione della giornata, come pure le carni macellate non potranno essere tenute in deposito oltre 24 ore dall'avvenuta macellazione.

Art.11) Nel caso che nella stalla di sosta muoia qualche animale colpito da malattia infettiva o sospetta, le spese di disinfezione, di espurgo e di distruzione saranno a carico del Comune. L'imbiancamento e disinfezione di indole generale, oltre la giornaliera pulizia dei locali, saranno praticati a periodi durante l'anno ed ~~al~~^a criterio del Direttore del macello. È vietato l'uso di sostanze velenose per la distruzione dei topi.

Art.12) Per quel che riguarda la introduzione degli animali da macello, la loro preparazione, la loro ammissione ad consumo alimentare, si osserveranno le prescrizioni di legge e regolamenti vigenti e quelli che potessero in avvenire essere emanati.

Art.13) Per i bovini macellati, anche di bassa macelleria, saranno pagate dai beccai oltre le eventuali tasse di macellazione imposte dalla Amministrazione Comunale, le tasse governative di cui alla legge 6/7/1917 N. 1596 e R.D. Aprile 1920 N.577. Dopo regolare visita il Direttore farà proposta all'Autorità Comunale del prezzo di vendita per le carni di bassa macelleria.

PERSONALE DI VIGILANZA.

Art.14) Il personale addetto al pubblico macello è composto di un medico veterinario, direttore, da una guardia municipale con funzione anche di custode.

Art.15) Il Direttore è tenuto alla rigorosa osservanza delle leggi sanitarie del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni 20/12/1928 N.3298 e delle disposizioni che dovranno essere date sempre per iscritto dall'Autorità Comunale? Egli nei giorni in cui vi è la macellazione; si

recherà al macello prima dell'orario di macellazione, almeno mezz'ora prima. Il Veterinario Direttore terrà ai concorrenti i seguenti registri:

a) Registro di macellazione di cui all'art.17 del suddetto R.D. 20/I2/928 ~~N.3298~~ N.3298;

b) Elenco dei capi che si respingono dal macello con le indicazioni dei motivi che giustificano tale provvedimento;

c) Elenco degli organi sequestrati con cenno delle lesioni anatomo-patologiche riscontrate negli animali distrutti o destinati alla bassa macelleria. Avrà il dovere di avvertire il Podestà, il suo delegato per l'igiene e l'ordine interno, e compilerà il bollettario di macellazione, che a mezzo della guardia municipale di servizio, si invierà all'ufficio di polizia urbana. Curerà inoltre che nel mattatoio sia organizzata ed effettuata la lotta contro le mosche con tutti i mezzi indicati dall'Autorità Sanitaria.

d) Registro dei certificati Mod.I e 2 per l'esportazione di carne macellata fuori comune (art.40 e 42 del R.D. 20/I2/1928 N.3298).

Art.16) La guardia municipale che si recherà durante l'orario, avrà cura di far mantenere l'ordine tra i beccai e personale addetto, come fare eseguire da questi gli ordini dati dal Direttore del macello, elevando in ogni caso verbale di contravvenzione a carico dei contravventori. Essa deve apporre, alla presenza del direttore i bolli sulle carni animali macellati e riconosciuti commestibili dall'ispezione sanitaria; bolli che dovranno essere applicati sempre prima di quelli dell'Ufficio imposta di consumo. I timbri ed inchiostri speciali, non a base di colori di anilina, saranno custoditi dal Direttore. Il Veterinario direttore deve vigilare a che il custode adempia agli obblighi stabiliti dal presente regolamento, riferendone all'Autorità Comunale.

Art.17) Alla nettezza di tutti i locali del macello ed alla pulizia dei carri destinati al trasporto delle carni macellate provvedono i macellai stessi non appena terminata la macellazione e trasportate le carni, il custode ha in consegna tutti gli oggetti ed attrezzi necessari per la macellazione e dei quali deve curarne la perfetta funzionalità. Ha l'obbligo di riferire la Direttore il numero e la specie di tutti gli animali introdotti durante il giorno come pure non permetterà che esca-

no dal macello carni che non siano state riconosciute sane e che non siano regolarmente bollate. Egli non potrà mai abbandonare il macello in tutte le ore del giorno; e quando è costretto ad assentarsi dovrà farsi supplire da persona riconosciuta. Il custode non permetterà che, sia durante le ore della macellazione, sia in qualsiasi altro tempo, entri nel macello persona estranea al servizio, che non sia stata autorizzata o dall'Autorità Comunale o dal Direttore del macello.

DISPOSIZIONI PER I MACELLAI.

Art.18) I macellai, all'atto di introdurre animali nel macello, dovranno informare il custode affinché questi ne prenda nota. Essi dovranno far trovare nel macello gli animali da mattarsi almeno otto ore prima della visita in vita ove esista la stalla di sosta. I macellai ed i garzoni aiutanti maggiorenni (14 anni in su) da risultare da regolare certificato medico immuni da malattie trasmissibili dovranno mantenere nel pubblico macello la massima decenza e pulizia, occupare il posto loro assegnato, ed obbedire a tutti gli ordini che potrà dare il direttore del macello direttamente od a mezzo della guardia o del custode.

Art.19) E' vietato in ogni caso di cantare, di schiamazzare, di giocare nonchè di fumare o di fare atti illeciti durante la mattazione degli animali e di condurre nel mattatoio armi e cani. Non è permesso di uscire dallo stabilimento con i coltelli in mano.

Art.20) Degli animali macellati hanno l'obbligo di non asportare qualsiasi organo, e specie quello della riproduzione, che dovranno essere conservati nel loro posto naturale anche durante la vendita nelle macellerie. Non sarà permessa l'uscita dal macello delle trippe e degli intestini se non saranno liberate dal loro contenuto e puliti a mezzo di rispettivi lavaggi.

Art.21) E' dovere dei macellai alla visita sanitaria, far trovare presso ogni animale macellato i visceri estratti, come pure hanno il dovere di non incidere con i coltelli le carni prima della visita sanitaria. Non potranno asportare carni che non siano state bollate, e se non a mezzo della carretta in uso.

Art.22) I macellai potranno disporre del sangue degli animali, ma dovranno raccoglierlo in recipienti ben puliti indicandone l'uso da destinarsi.