



PROVINCIA DI FROSINONE

COMUNE DI SANDONATO VALCOMINO
DELIBERAZIONE DEL PODESTA'

Verbale N. 220

Data 1-12-933 XII

L'anno millenovecentotrenta tre XII addi
primo del mese di Dicembre nella Casa
Comunale.

IL PODESTA'

Cav. Dott. Guido Massa

OGGETTO

Regolamento speciale per
il servizio del pubblico
macello. e per la bassa
macelleria

assistito dal sottoscritto Segretario.

Ritenuto che per il disposto dell'art.8 del vigente regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni 20 Dicembre 1928 N.3298, i Comuni hanno l'obbligo di disciplinare con apposito regolamento il servizio dei pubblici macelli, di quelli privati e della bassa macelleria;

Ritenuto che non avvenendo nel Comune la macellazione per uso industriale di nessuna specie di bestiame da compiersi fuori del mattatoio, debba il Comune provvedere a disciplinare soltanto il servizio del macello pubblico, di recente istituzione ed attrezzato in conformità delle leggi sanitarie in materia, nonchè quello di bassa macellazione;

Ritenuto che la R.Prefettura della Provincia ha predisposto uno schema di regolamento tipo che il Comune può adottare, con facoltà di apportarvi delle lievi variazioni, per adeguarlo alle esigenze locali, ma sempre beninteso nei limiti consentiti dalle leggi in vigore;

Con riserva di provvedersi con separato atto amministrativo all'approvazione del Regolamento pel servizio di bassa macelleria da compilarsi in base allo schema preparato dalla R. Prefettura ed approvato dalla G. P.A. di Frosinone il 23/8/1933 N. 4014/1369;

DETERMINA

Approvare, come approva il seguente

REGOLAMENTO DEL PUBBLICO MACELLO
DELIBERAZIONE DEL PODESTÀ
Disposizioni generali.

Art.1) Il Direttore del macello è il Veterinario condotto 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. 10/5/914 N. 533;

Art.3) Sono considerati come carni da macello i muscoli e le altre parti molli dei bovini, bufalini, ovini, caprini, suini ed equini.

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 vietato 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 di ogni specie, ad eccezione di quelli destinati ai vari servizi dell'ammazzatoio, i quali però non debbono 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 uso, i quali sono sempre responsabili di ogni guasto che si potesse verificare ai detti carretti 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 aver pronti, all'apertura dell'orario di macellazione tutti gli animali che devono macellare: come pure le operazioni di macellazione dovranno terminare un'ora prima della chiusura del macello.

cellazione dovranno terminare un'ora prima della chiusura del macello.

Art.9)- E' 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 prestazioni sanitarie nell'interesse privato approvata con Decreto Prefettizio 9/12/1932 A.XI 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'imbianchimento e disinfezione d'indole generale, oltre la giornaliera pulizia dei locali, saranno praticati a periodi durante l'anno ed a criterio del Direttore del Macello. E' vietato l'uso di ~~esse~~ sostanze velenose per la distruzione dei topi.

Art.12) Per qual che riguarda la introduzione degli animali da macello, la loro preparazione, la loro ammissione al consumo alimentare, si osserveranno le prescrizioni di leggi e regolamenti vigenti e quelle che potessero in avvenire essere emanate.

Art.13) Per i bovini macellati, anche di bassa ~~gradazione~~ macelleria, saranno pagate dai beccai, oltre le eventuali tasse di macellazione imposte dall'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 da un Medico Veterinario, Direttore, da una guardia municipale, con funzioni 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 al corrente i seguenti registri:

a) Registro di macellazione di cui all'art.17 del suddetto R.D.20/12/1928 N.3298; e e e e

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, o il suo Delegato per l'igiene e all'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.

Art.16) La guardia municipale che si recherà al macello un'ora prima della macellazione, e che sarà sempre presente 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 delle imposte 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.