

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 trasportato 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 al Direttore il numero e la specie di tutti gli animali introdotti durante il giorno, come pure non permetterà che escano 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 d'introduzione 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 e di giuocare, 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 quelli della riproduzione, che dovranno essere conservati nel loro posto naturale anche durante la vendita nelle macellerie.

Non sarà permessa l'uscita del macello delle trippe e degli intestini se non saranno liberati dal loro contenuto e puliti a mezzo di ripetuti 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 delle carretti in uso.

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

Art.23) Ai macellai è vietato in modo assoluto deporre nei locali del pubblico macello: pelli, grasso, unghie o qualsiasi residuo di animale ucciso, e che dovranno essere allontanati subito dopo la macellazione.

Art.24) I macellai nella stalla di sosta avranno cura di mettere gli animali in modo da non danneggiare i locali ed ogni danno sarà a loro addebitato. Essi sono responsabili di tutti gli inconvenienti o danni che possano derivare dagli animali, durante la sosta, come durante la macellazione, dovranno quindi bene affidarli ed assicurarli con tutti i mezzi. Sono altresì responsabili anche di qualsiasi danno causato dai loro dipendenti.

Art.25) E' vietato ai beccai di macellare senza la presenza della guardia di servizio.

SANZIONI PENALI E DISCIPLINARI.

Art.26) Ogni infrazione alle disposizioni del presente regolamento da parte di tutti coloro che per qualsiasi titolo sono stati ammessi a frequentare lo stabilimento di macellazione, sarà punita:

- a) con l'ammonizione;
- b) con la multa da L.10 a L.100;
- c) con l'allontanamento dal mattatoio e sospensione dell'esercizio se beccaio, da giorni 7 a giorni 20;

d) con l'espulsione perpetua dallo stabilimento, previo ritiro della patente di esercizio. Tali sanzioni, su proposta del Veterinario Direttore e rapporti della guardia municipale e di agenti della forza pubblica vengono applicate inappellabilmente dal Podestà.

Art.27) Nell'applicazione delle precedenti sanzioni disciplinari sono sempre fatti, salvo quei provvedimenti penali previsti, ove ne fosse il caso, dagli articoli 226, 227 e 228 della legge comunale e provinciale, T.U., approvato con R.D.4/2/1915 N.148. I contravventori alle disposizioni del presente regolamento sono puniti, salvo il caso previsto dall'art. 114 del T.U. delle leggi sanitarie 1/8/1907 N.636, modificato dall'art. 14 della legge 23/6/1927 N.1070 con le pene comminate dall'art.218 del predetto T.U.. Ciò senza pregiudizio delle maggiori pene sancite dal Codice Penale, e dell'applicazione delle disposizioni in materia di contravvenzioni, contemplate dai regolamenti locali di igiene.

I proventi delle contravvenzioni od oblazioni andranno metà a favore del Comune e l'altra metà all'agente verbalizzante.

Delibera ancora di approvare il seguente

REGOLAMENTO PER LA BASSA MACELLERIA.

Art.1) In applicazione degli articoli II0 e III del Regolamento Generale Sanitario 3/2/1901 1901, degli articoli 15, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 28, 45, 46, 47, 48 e 49 del R.D.20/12/1928 N.3298, che disciplina la vigilanza sanitaria delle carni, è istituito nel Comune di S.Donato lo spaccio di carni per la bassa macelleria.

Art.2) Lo spaccio dovrà funzionare con le norme stabilite in appresso, sotto la sorveglianza del Veterinario Comunale.

Art.3) A cura dell'Amministrazione Comunale il locale adibito ad uso spaccio di bassa macelleria sarà allestito e mantenuto secondo le prescrizioni imposte dal vigente regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni.

Art.4) La custodia del locale sarà affidata alle guardie Comunali, alle quali pure spetta, per turno, di esercitare una costante vigilanza nei giorni di vendita, perchè siano rispettate tutte le disposizioni

sancite da questo regolamento e quelle altre che di volta in volta saranno impartite dal Veterinario Comunale.

Art.5) E' vietato agli esercenti macellai o salumieri di introdurre nei propri esercizi, o laboratori, o locali adiacenti, animali bovini, bufalini, suini o equini in istato evidente di malattia, oppure morti o macellati d'urgenza in seguito a malattia o per accidenti improvvisi.

Art.6) Le carni destinate alla bassa macelleria ai termini degli articoli 15,20;21,22,23,24,26 e 27 del Regolamento 20 Dicembre 1928 N.3298, debbono essere bollate con speciale bollo a patina portante, a grandi lettere, la dicitura "bassa macelleria" e debbono, di regola, essere consumate nel Comune.

Ove ciò non sia possibile e purchè non ostino disposizioni di Polizia Veterinaria, possono essere inviate anche nei Comuni contermini.

Art.7) Le carni assegnate alla bassa macelleria non potranno essere vendute che in apposito locale del pubblico mattatoio a ciò destinato e secondo le norme di cui in appresso:

Art.8) Non è permessa la vendita di quantitativi di carne superiori a due chilogrammi, nè è permessa la vendita diretta o indiretta di qualsiasi quantitativo di carne, ai macellai, osti, trattori o salumieri.

Art.9) Nei periodi estivi, in cui le carni per essere conservate debbono essere poste in locali refrigeranti o in ghiacciaie, la carne invenduta dovrà racchiudersi in sacchi, e la chiusura di questi dovrà munirsi di un bollo a piombo o ceralacca che non potrà levarsi se non alla presenza di una guardia.

Art.10) Le carni di bassa macelleria dovranno essere vendute possibilmente nelle 24 ore della macellazione e se restano invendute potranno, previa nuova visita del Veterinario e a seconda delle stagioni, essere conservate per il relativo smercio per tutto il mattino del giorno successivo.

Art.11) Alla fine della vendita del primo giorno una guardia municipale controllerà il peso della carne rimasta invenduta ed al matti-

no successivo tale peso sarà dalla stessa guardia verificato all'inizio delle operazioni di vendita.

Art.12) Nei giorni di vendita di carne di bassa macelleria, due appositi cartelli esposti l'uno all'esterno dell'esercizio e l'altro in luogo centrale della città, indicheranno al pubblico l'orario e la località della vendita, la specie dell'animale, la categoria ed il prezzo delle carni messe in vendita, come la natura della malattia o l'indicazione dell'accidente dal quale l'animale è stato colpito.

Art.13) Il prezzo delle carni di bassa macelleria viene, di volta in volta, fissato dall'Autorità Comunale su proposta del Sanitario.

Art.14) Le carni rimaste invendute, oltre l'orario stabilito, saranno distrutte a meno che non siano ancora atte all'alimentazione, nel qual caso saranno fatte cuocere e lasciate asportate cotte.

Art.15) I contravventori alle disposizioni del presente regolamento sono puniti, salvo il caso previsto dall'art.115 del T.U. delle leggi sanitarie 1/8/1907 N.636, modificato ~~da~~ dall'art.14 della legge 23 Giugno 1927 N.1070, con le pene comminate dall'art.218 del predetto Testo Unico, ciò senza pregiudizio delle sanzioni di cui agli articoli 319, 320 e 322 del Codice Penale, e dell'applicazione delle disposizioni in materia di contravvenzioni contemplate dai regolamenti locali di igiene.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PODESTÀ

fto Guido Massa

IL SEGRETARIO COMUNALE

fto C.M. De Vecchis

Per copia conforme all'originale esistente nel registro delle deliberazioni del Podestà.

Ad uso amministrativo.

Sandonato, li 4 Dicembre 1933 - Anno XII

Visto: IL PODESTÀ

Massa



IL SEGRETARIO COMUNALE

C.M. De Vecchis

Certificato di Pubblicazione

(Art. 14 della Legge 4 Febbraio 1926, N. 237)

Il presente verbale è stato pubblicato all'Albo pretorio di questo Comune, nel giorno festivo tre Dicembre 1933 ed in merito alla adottata deliberazione Nessun reclam o pervenne..... a quest' Ufficio.

Sandonato, li 4 Dicembre 1933 - Anno XII



IL SEGRETARIO COMUNALE

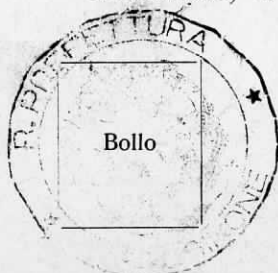
C.M. De Vecchis

R. PREFETTURA DI FROSINONE

Div. 3^a Vet. Prot. N. 1541 -

Visto: ed approvato dalla G.P.A. nella seduta del 14/2/1934 XII-

Frosinone, li 18 febbraio 1934 - Anno XII



N° 1541 Div. 3^a Vet

IL PREFETTO

Visto ed omologato dal Ministero dell'Interno in data 18 giugno 1934 N° N° 24303/25547.

Frosinone, 16 Luglio 1934=XII

IL PREFETTO

Massa

C.M. De Vecchis