



REGOLAMENTO PER LA GESTIONE DEL MACELLO COMUNALE

Approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 23 del 29.3.2010

Art. 1 Oggetto

1) Il presente regolamento disciplina la gestione del servizio del Macello comunale.

Art. 2 Modalità di gestione

1) Il macello può essere gestito in una modalità prevista dal TUEL per la gestione dei pubblici servizi.
2) L'Amministrazione comunale stabilisce la modalità di gestione sulla base del criterio dell'efficienza, dell'efficacia e dell'economicità.

Art. 3 Responsabile del servizio e operatore-custode

1) La gestione ed organizzazione della struttura sono demandate al Responsabile del Servizio, il quale coordina anche le attività operative di macellazione svolta dai macellai accreditati ai sensi dell'art. 6 e le attività svolte dall'operatore-custode.
2) Nel caso di gestione diretta il Responsabile viene nominato dal Sindaco, che lo individua tra i propri dipendenti aventi qualifica dirigenziale o direttiva; Negli altri casi il Responsabile, che deve comunque possedere la necessaria professionalità, viene individuato dal soggetto titolare concessionario del servizio.
3) Svolge le funzioni di operatore-custode del macello il dipendente comunale individuato dal responsabile del servizio, o, nel caso di gestione in concessione, dalla ditta concessionaria.

Art. 4. Funzioni del responsabile del servizio

1) Il Responsabile del servizio svolge le seguenti funzioni:

- a) mantiene i rapporti con il Veterinario Ufficiale;
- b) vigila sul buon andamento delle attività, sull'osservanza del presente regolamento, sull'uso delle strutture ed attrezzature, nonché della loro manutenzione;
- c) coordina gli addetti alla macellazione e alla custodia del macello;
- d) approva il manuale di autocontrollo HACCP, emana disposizioni e controlla che venga correttamente attuato;
- e) cura che sia assicurato il recapito telefonico per le macellazioni d'urgenza;
- f) emana tutti gli atti di gestione, organizzativi e di impegno di spesa che sono riferiti al servizio.
- g) esercita la funzione di autorità competente in materia sanzionatoria ai sensi dell'art. 15 del presente regolamento.

2) Il responsabile del servizio risponde della puntuale esecuzione delle attività indicate nel presente articolo avvalendosi, ove necessario, di collaboratori di propria fiducia.

Art. 5. Funzioni dell'operatore-custode del macello

1) L'operatore-custode del macello, sotto la direzione del responsabile del servizio, svolge le seguenti mansioni e funzioni:

- a) verifica il corretto scarico degli animali ed il corretto uso dei recinti;
- b) esplica le pratiche inerenti il controllo della pesatura e controllo documentale degli animali in arrivo ed in partenza;
- c) cura il trasferimento delle mezzene nelle celle frigorifere e la loro presa in consegna;
- d) compila e conserva i registri e le check-listes del programma di autocontrollo in accordo alla normativa vigente;
- e) cura il corretto smaltimento dei residui, la loro raccolta, lo stoccaggio ed il conferimento alla ditta specializzata compilando i relativi registri;
- f) effettua le operazioni di pulizia, disinfezione, e disinfestazione dei locali, impianti ed attrezzature, degli spogliatoi del personale e della raccolta e trasporto dello stallatico, in conformità alle indicazioni del Veterinario Ufficiale;
- g) cura che lo stabilimento sia aperto e chiuso secondo l'orario stabilito;
- h) appone il bollo alle carni sotto la supervisione del veterinario ufficiale
- i) detiene la consegna degli edifici, del materiale fisso e mobile e delle chiavi;
- l) introita i proventi delle tariffe di macellazione di cui al successivo art. 13, tramite la gestione di bollettari consegnati dall'economista comunale;

- m) versa all'economo, mensilmente entro l'ultimo giorno del mese, i proventi incassati.
 - n) segnala per iscritto al responsabile del servizio ogni violazione al presente regolamento indicando i nominativi dei soggetti interessati.
- 2) Nulla è dovuto da parte degli utenti, clienti ed operatori esterni, all'operatore-custode per lo svolgimento della propria attività.
- 3) L'operatore-custode non può accettare regali, sia in denaro che in natura, per l'attività svolta presso il macello.

Art. 6 Operatori esterni abilitati alle operazioni di macellazione

- 1) Tutte le funzioni inerenti le attività del Mattatoio potranno eseguirsi solamente in presenza fisica dell'operatore-custode o suo sostituto idoneo individuato dal Responsabile del servizio.
- 2) L'attività di macellazione è svolta esclusivamente da soggetti autorizzati dal Comune ai sensi del presente articolo; Tali soggetti autorizzati procedono alla macellazione di propri animali o di animali di terzi.
- 3) In caso di macellazione di animali di terzi i soggetti autorizzati non possono pretendere dai committenti alcun diritto, compenso o corrispettivo per l'utilizzo delle strutture comunali del macello, salvo che per il pagamento delle tariffe comunali di cui al successivo art. 13 e dei diritti veterinari spettanti all'ASL.
- 4) Possono procedere alla macellazione i seguenti operatori esterni:
- a) esercenti l'attività di macellaio o loro dipendenti;
 - b) titolari o dipendenti di aziende di macellazione, commercio all'ingrosso o al minuto;
 - c) allevatori esercenti l'attività di imprenditore agricolo o loro dipendenti;
 - d) proprietario degli animali o suo delegato in possesso dei requisiti di cui al comma 5).
- 5) I soggetti di cui al comma precedente devono essere in possesso dei seguenti titoli e requisiti:
- a) dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà attestante la conoscenza dei rischi connessi all'attività di macellazione e l'impegno a rispettare le misure di sicurezza previste, redatta su modello predisposto dall'amministrazione comunale;
 - b) attestato di frequenza di un corso di ore 2 tenuto presso il macello dall'amministrazione comunale sull'uso corretto delle attrezzature di sollevamento in dotazione dell'impianto.
 - c) attestato di formazione per alimentaristi a seguito dell'abolizione del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 4 della legge Regionale Lombardia n. 12 del 4 agosto 2003, attestante l'adeguata preparazione igienico sanitaria del richiedente (soggetto a validità biennale).
 - d) attestato di qualificazione per il personale che esegue operazioni relative allo stordimento rilasciato dall'A.S.L. competente ai sensi dell'art. 7, comma 1 del D.Lgs n. 333/1998, come introdotto dalla Legge n. 526/1999.
 - e) copia conforme di polizza assicurativa in corso di validità volta a coprire la responsabilità civile del richiedente verso terzi con un massimale minimo di € 1.000.000,00, per il rischio specifico di attività di macellazione in impianti di terzi.
 - f) idonea documentazione attestante l'esistenza di assicurazione INAIL, o di altro istituto assicurativo, per l'attività di macellazione svolta dal richiedente presso il macello comunale.
- 6) Gli operatori esterni, per potere svolgere operazioni presso il macello comunale, sono tenuti a presentare apposita istanza al responsabile del servizio, con l'attestazione del possesso dei requisiti di cui al comma 4 e delle attestazioni di cui al comma 5; Il responsabile del servizio, entro 30 giorni dal ricevimento, autorizza o nega motivatamente la possibilità di operare nel macello.
- 7) Gli operatori esterni autorizzati all'uso del Mattatoio sono tenuti:
- a) al rispetto delle norme del presente regolamento e della normativa nazionale in campo igienico sanitario;
 - b) al rispetto delle norme per la sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008;
 - c) al rispetto ed alla conservazione dei locali e degli impianti;
 - d) a lasciare in ordine e liberi da ogni effetto personale, una volta usati, gli spogliatoi ed i servizi igienici;
 - e) a raccogliere i residui e i sottoprodotti delle lavorazioni ed a depositarli negli appositi contenitori;
 - f) a svolgere le operazioni inerenti la macellazione con continuità e in tempi proporzionali al numero dei capi macellati.
- 8) Ogni danno provocato alle strutture ed agli impianti sarà addebitato ai diretti responsabili, i quali sono inoltre impegnati alla corresponsione delle eventuali sanzioni amministrative emesse dal responsabile del servizio per mancato rispetto del presente regolamento.
- 9) L'operatore esterno risponde direttamente dei danni causati a terzi, a cose ed animali, nello svolgimento della propria attività presso il macello.
- 10) Il Comune non risponde degli infortuni degli operatori esterni, in quanto gli stessi nello svolgimento della loro attività non rivestono la qualifica di dipendenti e/o collaboratori dell'amministrazione comunale.

Art. 7 Accesso ai locali e ai servizi

1) Gli utenti autorizzati dal responsabile del servizio per effettuare le macellazioni dovranno prenotarsi nei tempi stabiliti , presso l'ufficio del macello comunale.

2) Le macellazioni verranno programmate dal responsabile del servizio nel rispetto dei limiti quantitativi annuali, mensili, settimanali e giornalieri vigenti e secondo l'ordine cronologico di prenotazione.

3) L'area recintata attorno al locale di macellazione è interdetta al parcheggio dei mezzi privati non autorizzati.

4) È vietato agli estranei alle attività lavorative l'accesso alle sale di lavorazione, alle celle frigorifere ed ai locali di caricamento; Tale divieto si applica ad ogni soggetto non espressamente autorizzato compresi i proprietari degli animali ed i committenti che non sono abilitati alle attività di macellazione.

5) Ai proprietari ed ai committenti delle macellazioni è consentito esclusivamente l'accesso alle aree esterne ai locali di macellazione ed alle celle frigorifere con mezzi di carico per il trasporto degli animali e delle mezzene per il tempo strettamente necessario allo scarico degli animali ed al carico delle mezzene.

6) Le operazioni di carico dovranno essere effettuate esclusivamente da soggetti autorizzati.

Art. 8 Prescrizioni di sicurezza, possesso ed utilizzo dei dispositivi di protezione individuale obbligatori:

1) Tutti i soggetti presenti, anche in transito all'interno della sala di mattazione, sono obbligati ad indossare un idoneo casco di protezione del capo.

2) Gli utenti autorizzati dal responsabile del servizio ad effettuare le macellazioni dovranno rispettare le seguenti prescrizioni ed essere in possesso ed utilizzare i seguenti dispositivi di protezione individuale per ciascuna delle seguenti lavorazioni:

a) Ricevimento bovini, scarico ed avvio alla gabbia di mattazione:

- 1) contatti accidentali traumatici con gli animali: è assolutamente vietato salire all'interno degli autocarri tra gli animali. Nessun operatore deve trovarsi sulle vie di transito dei bovini e gli eventuali spazi liberi devono essere segregati. L'assistenza agli animali deve essere effettuata all'esterno, devono essere assolutamente evitate manovre brusche e violente .
- 2) rischio da rumore: gli operatori addetti all'utilizzo della pistola captiva devono utilizzare adeguati tappi o cuffie antirumore.
- 3) rischio di caduta per scivolamento: devono essere utilizzare scarpe antinfortunistiche con suola antiscivolo e puntale rinforzato.
- 4) rischio biologico: devono essere utilizzati dispositivi di protezione individuale quali, guanti protettivi, mascherine facciali o semifacciali, occhiali e grembiule plastificato per evitare contatti accidentali.

b) Abbattimento, jugulazione e dissanguamento degli animali:

- 1) rischio di caduta e mobilità del carico: gli operatori che stazionano o transitano sul piano di calpestio della sala di mattazione, delle celle frigorifere e della zona di spedizione devono tassativamente indossare il caschetto protettivo.
- 2) rischio di ferite da taglio: utilizzare guanti antitaglio.
- 3) rischio di caduta per scivolamento: utilizzare scarpe antinfortunistiche con suola antiscivolo e puntale rinforzato; durante l'utilizzo delle piattaforme predisposte per la divisione delle mezzene è obbligatorio agganciarsi alle barre di protezione con un moschettone ed omologate idonee imbracature ammortizzate di propria appartenenza.
- 4) rischio biologico: utilizzare dispositivi di protezione individuale quali, guanti, mascherine facciali o semifacciali, occhiali e grembiule plastificato per evitare contatti accidentali.

c) Eviscerazione, scuoiamento, divisione in mezzene e trasporto nella cella frigorifera:

- 1) rischio di ferita da taglio: utilizzare guanti antitaglio
- 2) rischio meccanico: non entrare tassativamente nella zona segregata sotto le piattaforme per evitare contatti accidentali con gli apparecchi in movimento quando ci si trova a terra.
- 3) rischio di proiezione violenta da parti di carcassa: le carcasse durante il trasporto nella cella frigorifera non devono essere assolutamente lanciate ma rigorosamente accompagnate; è necessario accertarsi che nessuno si trovi sulla traiettoria delle carcasse.
- 4) rischi ergonomici: è vietato effettuare movimenti bruschi o in situazioni ergonomiche non favorevoli.

- 5) rischi di caduta per scivolamento: utilizzare scarpe antinfortunistiche con suola antiscivolo e puntale rinforzato;
 - 6) rischio biologico: utilizzare dispositivi di protezione individuale quali, mascherine facciali o semifacciali, occhiali, guanti e grembiule plastificato per evitare contatti accidentali.
 - 7) Rischio da microclima sfavorevole: utilizzare dispositivo di protezione quale giubbotto termico.
 - 8) Durante l'utilizzo delle piattaforme predisposte per la divisione delle mezzene è obbligatorio agganciarsi alle barre di protezione con un moschettone ed idonee imbracature ammortizzate di propria appartenenza.
- d) Carico delle mezzene:
- 1) scivolamento dell'operatore : utilizzare scarpe antinfortunistiche con suola antiscivolo e puntale rinforzato
 - 2) rischi ergonomici: è vietato effettuare movimenti bruschi o in situazioni ergonomiche non favorevoli, se necessario effettuare l'operazione con l'aiuto di un altro operatore.
 - 3) Rischio biologico: utilizzare dispositivi di protezione individuale quali, mascherine facciali o semifacciali, occhiali e grembiule plastificato per evitare contatti accidentali.
 - 4) rischio di caduta e mobilità del carico: gli operatori addetti al carico delle mezzene devono tassativamente indossare il caschetto protettivo.
- e) All'interno di tutti i locali del macello è vietato inoltre:
- 1) fumare e mangiare durante le varie fasi di lavorazione;
 - 2) utilizzare le piattaforme in modo improprio o salire in più di un operatore per piattaforma;
 - 3) superare il carico massimo ammissibile previsto dei paranchi e delle guidovie ;
 - 4) effettuare tiri obliqui con i paranchi: il carico deve essere sollevato perpendicolarmente;
 - 5) Azionare le piattaforme quando un altro operatore si trova nella zona sottostante;

Art. 9 Orario di servizio e programmazione delle attività

- 1) L'orario di servizio e di apertura al pubblico del Macello saranno stabiliti dal Sindaco, sentito il responsabile del servizio e il Veterinario Ufficiale.
- 2) Gli animali dovranno pervenire all'impianto nel periodo compreso tra l'orario di apertura del macello e le ore 8,30 del mattino, salvo deroga motivata e concordata con il responsabile del servizio; Per eventuali ritardi nella consegna oltre tale orario, la macellazione verrà posticipata al primo turno disponibile secondo la programmazione delle attività.
- 3) Il numero massimo giornaliero, settimanale ed annuale di animali da sottoporre a macellazione è stabilito dall'autorizzazione dell'Azienda Sanitaria Locale (ASL); il custode è tenuto a vigilare sul rispetto di tali limiti di abbattimento ed a riferire anticipatamente al responsabile del servizio ogni possibile superamento.
- 4) Le richieste di macellazione potranno pervenire esclusivamente dai soggetti autorizzati ai sensi dell'art. 6 e l'attività verrà programmata tenendo conto esclusivamente dell'ordine cronologico delle prenotazioni pervenute.

Art. 10 Modalità di macellazione

- 1) Tutte le operazioni attinenti le attività proprie del Macello debbono essere svolte esclusivamente dagli operatori di cui all'art. 6, espressamente autorizzati dal Responsabile del servizio.
- 2) L'introduzione nel Mattatoio degli animali destinati alla macellazione può aver luogo, nell'orario di apertura, il giorno stesso delle operazioni, con turni prestabiliti dall'operatore-custode, salvo eventuali necessità di ordine sanitario e di benessere animale rappresentate dal Veterinario Ufficiale.
- 3) Il bestiame introdotto nel mattatoio viene avviato nei recinti di sosta prima della macellazione.
- 4) Gli animali conferiti come sopra sono considerati sotto la responsabilità oggettiva del conduttore fino al momento della consegna nel recinto di sosta.
- 5) La durata della sosta viene stabilita dal Veterinario Ufficiale il quale può ritardare la macellazione per tutto il tempo ritenuto necessario.
- 6) Le spese di stallaggio, custodia, assistenza sanitaria e disinfezione sono a carico del proprietario o committente.
- 7) E' vietato l'abbattimento del bestiame prima del nulla osta del Veterinario che ha effettuato la visita ante mortem.
- 8) E' vietato maltrattare gli animali durante le operazioni precedenti l'abbattimento; Essi non possono essere lasciati senza alimenti e bevande per un periodo di tempo superiore alle 12 ore consecutive. Nel caso di sosta protratta i proprietari provvederanno all'alimentazione.

9) Per l'abbattimento degli animali si devono adottare procedimenti previsti dalla vigente normativa atti a procurare la morte nel modo più rapido ed indolore possibile. Sarà punito a termini di legge chi non rispetta la normativa vigente in materia di benessere degli animali.

10) Tutte le operazioni eseguite sugli animali abbattuti devono avvenire nel rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e delle istruzioni impartite dal Veterinario Ufficiale, ed in particolare:

il dissanguamento deve avvenire immediatamente dopo l'abbattimento; L'incisione della cute deve essere fatta con apposito coltello, mentre per la recisione dei grossi vasi del collo deve essere usato altro idoneo coltello. Al fine di evitare l'inquinamento della carne, l'incisione dei vasi del collo non deve interessare la trachea e l'esofago.

11) Durante le operazioni di macellazione il cancello di ingresso deve rimanere chiuso

Art. 11 Visita ispettiva e controlli

1) Al termine delle operazioni di macellazione e dopo la visita ispettiva di ciascun capo il Veterinario Ufficiale fa apporre dall'operatore-custode sulla carcassa e sui visceri edibili il numero di timbri che riterrà opportuno. Le caratteristiche del bollo sono quelle stabilite dalla normativa vigente.

2) I sequestri eseguiti dal Veterinario Ufficiale durante il controllo ispettivo sono custoditi, secondo le prescrizioni impartite dallo stesso, a cura dell'operatore-custode, in attesa del ritiro per la distruzione.

Art. 12 Residui della macellazione

1) I sottoprodotti ed i residui della macellazione devono essere collocati direttamente dai soggetti autorizzati alla macellazione, quanto prima, in idonei contenitori e negli appositi locali, in attesa della consegna alle ditte incaricate della raccolta.

2) Le pelli dell'animale macellato, a seguito della macellazione, sono cedute a titolo gratuito al macello. I proventi della vendita delle pelli sono di competenza del gestore del macello.

Art. 13 Macellazioni non programmate

1) Possono essere autorizzate macellazioni al di fuori della programmazione dell'attività e dell'orario di servizio di cui all'art. 8 del presente regolamento, per motivi di urgenza, purché gli interessati ne diano, per tempo, avviso al Veterinario Ufficiale e da questi, constatata la necessità, abbiano avuto debita autorizzazione.

2) In tali giornate e fasce orarie il Comune, o il concessionario, attivano un servizio di reperibilità telefonica. Nei casi stabiliti dal presente articolo saranno applicate le maggiorazioni stabilite dal tariffario comunale.

3) Qualora non risulti dimostrata l'urgenza ed appaia evidente il dolo, il responsabile del servizio applicherà le sanzioni previste, sentito il parere del veterinario ufficiale.

Art. 14 Tariffe

1) Si applicano le tariffe del servizio approvate annualmente dall'amministrazione comunale.

2) La tariffa di macellazione è dovuta anticipatamente. Nel caso di mancato pagamento, l'animale non viene macellato.

3) La tariffa di sosta in cella è pagata prima del ritiro della mezzena. In caso di mancato pagamento la mezzena non può essere ritirata.

4) Le tariffe sono modificate annualmente con deliberazione della Giunta Comunale; In caso di mancata deliberazione si applicano le tariffe dell'anno precedente.

5) Per cause straordinarie o per motivi di bilancio, le tariffe possono essere modificate anche in corso d'anno; In tale caso le stesse entrano in vigore dalla data di esecutività della deliberazione.

6) Le tariffe sono pubblicate sul sito internet del Comune e affisse presso il macello.

Art. 15 Ritiro degli animali macellati

1) Alla fine della sosta il proprietario è tenuto al ritiro delle mezzene degli animali macellati.

2) Nel caso di ritiro parziale, è dovuta la tariffa di sosta per l'intero animale.

3) Il caricamento delle mezzene può essere effettuato esclusivamente dai soggetti autorizzati ai sensi dell'art.6.

4) Le eventuali operazioni di sezionamento dovranno essere effettuate esclusivamente dai soggetti abilitati ai sensi dell'art. 6); In ogni caso è vietato il sezionamento degli animali in parti inferiori al quarto.

5) Il ritiro delle frattaglie potrà essere effettuato esclusivamente all'uscita della zona di spedizione negli orari determinati dal responsabile del servizio esposti all'esterno dell'edificio; in nessun caso è consentito accedere ai locali di mattazione per il ritiro delle frattaglie.

Art. 16 Sanzioni

1) Fatte salve le sanzioni comminate dall'ASL per violazioni alle norme igienico sanitarie, la violazione delle disposizioni del presente regolamento è punita con una sanzione amministrativa pecuniaria comminata dal responsabile del servizio secondo il seguente schema:

a) accesso alle sale di macellazione ed alle celle da parte di personale non autorizzato:

€ 25,00 per la prima infrazione

€ 50,00 per la seconda infrazione

€ 200,00 per la terza infrazione

b) Mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale obbligatori o mancato rispetto delle norme di sicurezza o igieniche o relative al benessere animale:

€ 25,00 per la prima infrazione

€ 50,00 per la seconda infrazione

€ 200,00 per la terza infrazione e sospensione di 7 giorni dell'autorizzazione all'uso del mattatoio

c) insufficiente e/o inadeguata raccolta negli appositi contenitori dei sottoprodotti di lavorazione:

€ 25,00 per la prima infrazione

€ 50,00 per la seconda infrazione

€ 200,00 per la terza infrazione e sospensione di 7 giorni dell'autorizzazione all'uso del mattatoio

d) accertamento della non urgenza per macellazioni fuori orario: € 250,00

2) Qualora la gravità del fatto lo richieda o in caso di recidiva oltre la terza infrazione, il responsabile del servizio può disporre l'immediato allontanamento dell'autore della violazione e disporre la sospensione o la revoca dell'autorizzazione ad operare nel macello stesso.

Art. 17 Norme finali

1) Per quanto non previsto dal presente regolamento si applicano le normative generali e speciali riguardanti il servizio.

2) Il presente regolamento entra in vigore il trentesimo giorno dalla sua approvazione.