



Comunità Montana
del **Montefeltro**

Zona - B - Sede **Carpegna** (PU)

REGOLAMENTO
PER LA GESTIONE DEL
MATTATOIO MONTEFELTRO

Approvato con atto di GE n. 28 del 23/09/2010
Modificato con atto di GC n. 52 del 30/12/2011
Modificato con atto di GC n. 65 del 31/12/2012
Modificato con atto di GC n. 67 del 30/12/2013

Settembre 2010

TITOLO PRIMO – NORME GENERALI.....	3
ARTICOLO 1 – ISTITUZIONE E FINALITÀ	3
ARTICOLO 2 – GESTIONE	3
ARTICOLO 3 - DIREZIONE	4
ARTICOLO 4 – COMPITI DEL DIRETTORE	4
ARTICOLO 5 – ISPEZIONE SANITARIA.....	6
ARTICOLO 6- ACCESSO ALLA STRUTTURA.....	6
ARTICOLO 7 -AUTOCONTROLLO	7
TITOLO SECONDO - DISCIPLINA DELLE OPERAZIONI.....	7
ARTICOLO 8 – GESTIONE DEI SERVIZI.....	7
ARTICOLO 9 - DOCUMENTO PER L'ACCESSO AL MACELLO	7
ARTICOLO 10 – CUSTODE/RESPONSABILE MATTATOIO.....	8
ARTICOLO 11 - INTRODUZIONE DEL BESTIAME NEL MACELLO.....	8
ARTICOLO 12 – PARATURA	9
ARTICOLO 13 – PULIZIA MEZZI TRASPORTO BESTIAME	9
ARTICOLO 14 - OPERAZIONI DI MACELLAZIONE	10
ARTICOLO 15 - PERSONALE ADDETTO ALLE OPERAZIONI DI MACELLAZIONE	10
ARTICOLO 16 - DISCIPLINA DELLE OPERAZIONI DI MACELLAZIONE	11
ARTICOLO 17 – ABBATTIMENTO CAPI	11
ARTICOLO 18 - RACCOLTA PELLI	12
ARTICOLO 19 - RACCOLTA DEL SANGUE.....	12
ARTICOLO 20 - RACCOLTA RIFIUTI	12
ARTICOLO 21 - REPARTO DI CONSEGNA CARNI E FRATTAGLIE	12
ARTICOLO 22 – REFRIGERAZIONE CARCASSE.....	13
TITOLO TERZO - NORME GENERALI	13
ARTICOLO 23 - NORME PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI MACELLAZIONE	13
ARTICOLO 24 - TARIFFE E NORME PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ CONTABILI NEL MATTATOIO.....	13
ARTICOLO 25 - PULIZIA DEI LOCALI E DELLE PERTINENZE DEL MATTATOIO.....	14
ARTICOLO 26 – TRASPORTO DELLE CARNI	14
ARTICOLO 27- INGRESSO E CIRCOLAZIONE VEICOLI	15
ARTICOLO 28 - SPOGLIATOIO.....	15
ARTICOLO 29 - CENTRALE TERMICA, FRIGORIFERA, IDRICA ED ELETTRICA.....	15
ARTICOLO 30 - CUSTODIA DEGLI INGRESSI.....	15
ARTICOLO 31 – DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE.....	16
ARTICOLO 32 - NORME DI POLIZIA E D'ORDINE	16
ARTICOLO 33 - PERSONALE ADDETTO ALLA VIGILANZA.....	17
ARTICOLO 34 – MACELLAZIONI D'URGENZA E D'EMERGENZA.....	17
ARTICOLO 35 - NORME TRANSITORIE	17

TITOLO PRIMO – norme generali

Articolo 1 – Istituzione e finalità

1.1. La Comunità Montana del Montefeltro istituisce il servizio di macellazione nel quadro di una politica di sostegno alle attività agricole ed alle attività connesse quale servizio pubblico avente finalità sociali allo scopo di:

- favorire l'allevamento, la produzione e la commercializzazione dei prodotti locali fornendo garanzia di immissione sul mercato di carni destinate al consumo umano nel rispetto delle condizioni sanitarie determinate dalla normativa vigente;
- generare un circuito allevamento – macellazione – consumo più accessibile agli allevatori, operatori e consumatori locali.

1.2. Il Mattatoio Montefeltro, o stabilimento comprensoriale di mattazione pubblico, è ubicato in Mercatale di Sassocorvaro -Zona Artigianale- ed è il luogo ove avviene la trasformazione di un animale in carne

1.3. Il Mattatoio Montefeltro è costituito dagli edifici, dalle aree, dalle attrezzature, dai servizi destinati alle operazioni di macellazione e controllo igienico sanitario degli animali della specie bovina, equina, suina, caprina ed, eventualmente, di animali di altre specie soggetti all'ispezione ed alla vigilanza sanitaria; fanno parte del mattatoio le stalle di sosta, le aree di scarico e di disinfezione mezzi, le aree di carico ed altre annesse come da allegata planimetria.

Articolo 2 – Gestione

2.1. Il Mattatoio Montefeltro è gestito direttamente dalla Comunità Montana del Montefeltro , SOGGETTO GIURIDICO RESPONSABILE che assume il ruolo di OPERATORE SETTORE ALIMENTARE - O.S.A. nella persona del legale rappresentante dell'Ente ai sensi del vigente Statuto

2.2. Il mattatoio Montefeltro è strutturato in tre linee di macellazione:

- Bovina e solipedi
- Suina
- Ovi-caprina

Esso è classificato mattatoio CE con bollo n 1935/M

Lo stabilimento, in relazione all'allegata planimetria, è diviso in reparti particolari, a seconda della diversa funzionalità, comprendenti:

- a) area di macellazione;
- b) sale vuotatura, pelli e ossa, tripperia eteste frattaglie;
- c) zona refrigerazione e ventilazione;
- d) celle frigorifere
- e) uffici e laboratorio veterinario
- f) locale tecnologico e centrale termica
- g) locale deposito e officina
- h) Aree esterne di lavaggio automezzi

Inoltre nello stabilimento sono comprese:

- 1) box di sosta;
- 2) celle frigorifere per la conservazione delle carni;
- 3) uffici per il veterinario ufficiale e per il custode;

- 4) spogliatoio docce e gabinetti per gli operai macellatori;
- 5) luogo di disinfezione automezzi;
- 6) piano di scarico animali, bilance e pese.

2.3. L'inventario dei beni mobili ed immobili è compilato a cura del personale tecnico del settore territorio della CM.

Articolo 3 - Direzione

3.1. La direzione dello stabilimento di macellazione, ai sensi dell'art. 107 D.L.vo 267/2000, è affidata al Segretario Generale della Comunità Montana del Montefeltro il quale, per l'espletamento delle attività gestionali connesse, può avvalersi del personale dell'ente al quale può assegnare o delegare specifiche attività in relazione al loro profilo professionale o tecnico.

Articolo 4 – Compiti del Direttore

4.1. Il Direttore/dirigente dello stabilimento è responsabile del regolare andamento di tutti i servizi svolti nello stabilimento stesso, e ciò al fine della indispensabile uniformità di indirizzo e di coordinamento delle attività svolte, alla cui organizzazione egli deve provvedere in ottemperanza alle disposizioni di legge e del presente regolamento nonché agli indirizzi impartiti dall'Amministrazione Comunitaria e dalle Autorità Sanitarie competenti.

4.2. Il Direttore/dirigente dello stabilimento ordina e regola i servizi di tutto il personale preposto sia per quello in rapporto di lavoro diretto che per quello in rapporto di lavoro esternalizzato, (Interinale – appalto/affidamento servizi) definendo:

- a) l'individuazione del fabbisogno di personale in relazione alle esigenze dei servizi e il loro reclutamento;
- b) l'affidamento dei compiti a ciascun dipendente;
- c) la definizione degli orari di lavoro;
- d) le eventuali procedure sanzionatorie;

4.3. Il Direttore/dirigente dello stabilimento vigila inoltre sull'ordine e la disciplina degli utenti dello Stabilimento, del loro personale, e ne regola i servizi.

4.4. Al Direttore/dirigente sono anche attribuiti i seguenti particolari compiti:

- 1) accertare il possesso dei requisiti per l'ammissione dei diversi soggetti ad operare nel Macello, in base alla certificazione prevista dal presente Regolamento;
- 2) far osservare gli orari di apertura e di chiusura del Macello;
- 3) curare il regolare svolgimento delle attività del Macello;
- 4) accertare che tutte le operazioni si effettuino nel rispetto delle norme di legge e di regolamento;
- 5) intervenire per dirimere equamente le eventuali divergenze sorte nell'ambito del Macello;
- 6) autorizzare, in caso di necessità, operazioni oltre l'orario prescritto;
- 7) proporre, anche su segnalazione degli operatori, le iniziative atte a favorire lo svolgimento delle attività del Macello;
- 8) eseguire e disporre, ispezioni, nelle ore di chiusura ed in particolare in quelle notturne, per accertare la perfetta normalità del Macello;

9) in casi particolari ed urgenti adottare i provvedimenti che si rendono necessari riferendone ai competenti organi della Amministrazione Comunitaria;

10) predisporre i mezzi, nel quadro delle attrezzature esistenti nel Macello, per ottenere un razionale ed igienico svolgimento delle operazioni che si eseguono nel Macello;

11) nei casi gravi ed urgenti disporre la sospensione cautelativa di coloro i quali contravvengono alle disposizioni che disciplinano l'attività del Macello, con obbligo di immediato referto ai fini dei provvedimenti definitivi, e nei casi di lieve infrazione, diffidare i colpevoli o sospenderli per un periodo massimo di tre giorni;

12) emanare ordini di servizio per il regolare svolgimento delle operazioni nel Macello, in conformità e nei limiti delle proprie attribuzioni ed in particolare individuare i referenti per l'assolvimento dei seguenti compiti:

- a) custodire con diligenza tutti i beni mobili, immobili e le attrezzature costituenti il macello, rispondendo personalmente della consistenza e conservazione di tutti i beni affidatigli sulla base dell'inventario di cui gli deve essere consegnata una copia debitamente sottoscritta;
- b) curare la buona conservazione dei serramenti e degli accessi al macello, vigilando sul funzionamento degli impianti d'illuminazione, di refrigerazione, di riscaldamento, approvvigionamento idrico, scarico acque e liquami provvedendo direttamente alla piccola e ordinaria manutenzione o chiamando appositi specialisti;
- c) provvedere, all'orario prestabilito, alla apertura e chiusura del macello, eseguendo al momento della chiusura una accurata ispezione a tutti i locali e depositando tutte le chiavi di accesso in apposito armadietto;
- d) provvedere all'apertura e chiusura dello stabilimento nei casi di macellazione d'urgenza
- e) sorvegliare l'entrata e l'uscita delle persone e dei mezzi, accertando che chiunque entri nei locali abbia ottenuto la prescritta autorizzazione di accesso sotto la diretta sorveglianza del veterinario ufficiale o del custode ;
- f) apporre, sotto il controllo veterinario, i timbri sanitari e verificare che le carni che escono dal macello siano munite di prescritto timbro di visita veterinaria;
- g) impedire la clandestina asportazione di carni sprovviste di timbri od il trafugamento di residui di macellazione;
- h) controllare che non vengano sottratti materiali o utensili dal macello. Verificandosi una infrazione a tali norme il personale preposto dovrà provvedere all'immediato fermo dei pacchi e degli oggetti sospetti, avvertendo immediatamente il referente ufficiale per le determinazioni di sua competenza;
- i) curare la tenuta del registro giornaliero, mensile ed annuale delle macellazioni, dei dati statistici e generali di carico e scarico degli animali e delle carni
- j) accendere gli impianti di riscaldamento e di illuminazione degli uffici e dei servizi;
- k) disimpegnare ogni altra mansione d'ordine che venga disposta dal veterinario ufficiale e dall'Amministrazione della Comunità Montana,
- l) presenziare le operazioni di pesatura
- m) apporre nelle mezzene in entrata nelle celle frigo la numerazione di riconoscimento per garantire la rintracciabilità nel rispetto delle norme vigenti
- n) autorizzare la consegna dei quarti macellati agli operatori economici autorizzati
- o) sorvegliare sulla regolare asportazione dei rifiuti solidi e liquidi previa verifica dei pesi
- p) eseguire le operazioni e le registrazioni previste per l'autocontrollo comprese le attività previste dal reg. CE 178/2002 sulla rintracciabilità degli alimenti e gli obblighi e attività previste per gli O.S.A. dal reg. CE 2075/2005 nei riguardi delle analisi da effettuarsi su carcasse macellate di suini, cinghiali ed equini per la ricerca di "trichinella spiralis", ecc..
- q) ogni altra attività prevista dalle vigenti normative igienico-sanitarie

13) proporre all'Amministrazione Comunitaria le tariffe relative ai vari servizi;

14) svolgere ogni altra funzione demandatagli da disposizioni legislative e regolamentari, nonché dal presente regolamento al fine di consentire un corretto e regolare utilizzo da parte degli utenti dei servizi pubblici resi nello stabilimento di macellazione:

4.5. L'entità della macellazione giornaliera dovrà essere programmata tenendo costantemente presenti i seguenti parametri:

- Potenzialità dell'impianto stabilita
- Numero di addetti disponibili.
- Capacità delle celle frigorifere nel caso in cui le carni non vengano esitate a caldo.

4.6. Contro i provvedimenti disposti dal Direttore/dirigente è ammesso ricorso al Presidente della Comunità Montana.

Articolo 5 – Ispezione sanitaria

5.1 La vigilanza sulla macellazione, sia pubblica che privata, all'interno del mattatoio Montefeltro è compito d'istituto del Veterinario ufficiale nominato dell'ASUR.

All'infuori del veterinario ufficiale nessun altro potrà utilmente, agli effetti di legge, procedere alla ispezione delle carni.

5.2. I veterinari ufficiali sorvegliano la macellazione degli animali ed ispezionano le carni ed i visceri nel rispetto delle vigenti norme sanitarie.

5.3. Nessuna parte e nessun viscere devono essere sottratti all'ispezione sanitaria.

5.4. Per ogni animale sequestrato viene redatto regolare verbale, ai sensi delle disposizioni vigenti. I visceri riconosciuti affetti e parti di carni riconosciute improprie alla alimentazione vengono sequestrati, pesati e destinati alla distruzione. Anche di tali sequestri deve essere fatta regolare registrazione.

5.5. A visita sanitaria ultimata il veterinario ispettore, sotto la sua responsabilità, fa apporre alle carni ed ai visceri ammessi al libero consumo i prescritti bolli sanitari, in applicazione delle vigenti disposizioni in materia.

5.6. Il Veterinario ufficiale

a) informa l'amministrazione della CM del servizio e può formulare eventuali proposte di miglioramento dei servizi sotto l'aspetto sanitario.

b) provvede alla verifica della corretta applicazione, da parte dell'OSA e dei suoi operatori, delle disposizioni igienico-sanitarie vigenti in materia e di quanto previsto nel Piano di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP);

c) custodisce sotto la propria responsabilità i bolli sanitari;

d) vigila sulla applicazione delle norme che disciplinano l'introduzione degli animali e le operazioni di abbattimento e di macellazione;

e) ordina e coordina le macellazioni di urgenza o di necessità sanitarie ciò anche in assenza dei singoli proprietari.

Articolo 6- Accesso alla struttura

6.1 Al mattatoio comprensoriale si applicano le normative europee e nazionali vigenti in materia.

6.2 Ai sensi della normativa vigente, la macellazione di tutti gli animali bovini, bufalini, ovini, suini ed equini, destinati all'umana alimentazione, deve essere di norma eseguita esclusivamente nel pubblico macello comprensoriale (eccezione per la macellazioni speciali d'urgenza)

6.3 L'accesso alla struttura di macellazione è riservato esclusivamente al personale munito di apposita autorizzazione della direzione del mattatoio e sotto il controllo del veterinario responsabile. Eccezionalmente e previa specifica autorizzazione del veterinario responsabile è consentito l'ingresso all'impianto a persone estranee alla gestione del mattatoio. L'ingresso è comunque vietato:

a) ai ragazzi di età inferiore ai 16 (sedici) anni;

b) a chi si trovi in Stato di ubriachezza o che manifesti l'intenzione di provocare disordini;

c) a tutti coloro i quali per gravi motivi, il Veterinario ritenga opportuno d'inibirlo.

I visitatori autorizzati all'ingresso sono tenuti al rispetto di tutte le norme contenute nel presente Regolamento nonché alle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti in materia.

Gli autorizzati devono comunque indossare idoneo abbigliamento e tenere un comportamento corretto

Articolo 7 -Autocontrollo

7.1 Nello stabilimento di macellazione, viene praticato il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

7.2 Sull'intero ciclo produttivo, individuati i punti a rischio, questi dovranno essere controllati e, per quanto possibile, rimossi e comunque sottoposti a continuo monitoraggio attraverso ispezioni visive ed esami strumentali e /o di laboratorio.

7.4 Per rendere operativo il protocollo in questione, vengono fissati con apposito Decreto del Dirigente/direttore i ruoli e le responsabilità che gli addetti dovranno avere nelle diverse fasi del processo produttivo. In particolare verranno individuate tutte le figure del Team dell'Autocontrollo ed affidati a ciascuna i relativi compiti.

7.5 Per la valutazione dell'efficacia del sistema di autocontrollo adottato, per la sua periodica revisione e per la formazione degli addetti il direttore/dirigente potrà avvalersi di servizi specializzati esterni.

TITOLO SECONDO - Disciplina delle operazioni

Articolo 8 – Gestione dei servizi

8.1. L'esercizio dei servizi inerenti al Macello e l'uso dei locali per scopi attinenti i servizi medesimi potranno essere esternalizzati nelle forme di legge, dal direttore/dirigente. Gli affidamenti, regolati da apposita convenzione tra la Comunità Montana del Montefeltro e le Ditte selezionate, sono strettamente personali e revocabili per esigenze di pubblico servizio.

8.2 Le Ditte appaltatrici non possono in nessun caso subappaltare il servizio assunto.

Articolo 9 - Documento per l'accesso al macello

9.1. Oltre al personale della Comunità Montana del Montefeltro hanno diritto di ingresso al Macello gli addetti alla macellazione, di cui agli articoli seguenti.

9.2. Il Direttore/dirigente, accertato il possesso dei requisiti richiesti per l'ammissione, - rilascia a tutte le persone ammesse un apposito permesso. Il Direttore può negare il rilascio del permesso e/o ne dispone il ritiro per accertati precedenti penali.

9.3. Il Direttore/dirigente può autorizzare eccezionalmente e temporaneamente l'ingresso di altre persone che ne facciano richiesta, ritenuta giustificata.

9.4. Tutti coloro che a qualsiasi titolo intendono operare nel Macello devono essere in possesso del libretto sanitario previsto dalla legge 30 aprile 1962 n. 283 e di adeguata formazione.

9.5. Il rilascio dei permessi sopra citati è subordinato al possesso dei requisiti professionali e sanitari previsti .

Articolo 10 – Custode/responsabile mattatoio

10.1 Con provvedimento del direttore/dirigente vengono affidate a personale, in possesso di adeguata qualificazione professionale, le attività di

- Sorveglianza, custodia e manutenzione della struttura di macellazione e degli impianti ed attrezzature del mattatoio
- Apertura e chiusura dello stabilimento
- Controllo del benessere animale e della documentazione di ammissione alla macellazione compresa quella relativa ai mezzi di trasporto
- Assistenza al servizio di veterinario per ispezione carni
- Supervisione della regolare effettuazione del servizio pubblico di macellazione
- Responsabilità generale dell'autocontrollo.
- Responsabile della pulizia/manutenzione di impianti e strutture edilizie.
- Responsabile della lotta contro le infestazioni da roditori, insetti ed infestanti in genere
- Sorveglianza e custodia dei capi macellati e del ciclo di refrigerazione
- Controllo sul ritiro e trasporto dei capi macellati
- Compiti d'ordine nelle fasi della macellazione a garanzia della sicurezza e regolarità delle attività svolte sia nei confronti degli altri operatori che dell'utenza

10.2 Le modalità di espletamento del servizio sono definite nel presente regolamento e nell'ordine impartito dal direttore/dirigente

Articolo 11 - Introduzione del bestiame nel Macello

11.1 L'orario di apertura e di chiusura del Macello, nonché il calendario e gli orari da osservare per i diversi servizi ad esso inerenti, saranno fissati dal Direttore, in conformità alle esigenze dei servizi medesimi previ accordi con il servizio veterinario.

11.2 Tutti gli animali bovini, suini, ovini, caprini ed equini da macellare devono essere sottoposti prima della macellazione, negli appositi posti di transito, a visita sanitaria al fine della verifica dell'idoneità alla macellazione, nonché ai fini fiscali. Ogni animale entrando nel Macello dovrà essere correttamente identificato ed accompagnato dalla necessaria documentazione correttamente compilata come prevede la vigente normativa (dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali)

11.3 I veterinari ispettori dovranno avviare al reparto sanitario i capi non ammessi alla normale macellazione e quelli esclusi.

11.4 Gli animali da macello vengono introdotti ordinatamente nello stabilimento di mattazione nell'orario fissato dalla Comunità Montana del Montefeltro. Fuori da detto orario l'entrata può essere consentita solo in casi eccezionali ed è soggetta al diritto di fuori orario.

11.5 Agli animali destinati alla macellazione dovrà essere evitata, durante il trasporto, lo scarico e l'attesa dell'abbattimento, ogni sofferenza. Gli animali da macello devono essere scaricati nei box dello stabilimento seguendo scrupolosamente le norme che garantiscono il benessere animale e la sicurezza generale dei lavoratori nello stabilimento onde evitare possibili fughe di capi indocili.

11.6 Gli animali ricoverati nei box, quando presentano sintomi di malattia, devono essere dal proprietario, dai loro dipendenti, dagli addetti alla macellazione e dagli inservienti denunciati al Veterinario ufficiale il quale provvede a termine di legge.

11.7 Il bestiame autorizzato alla sosta breve nei box è abbeverato a cura dei soggetti a ciò preposti dal gestore. Qualora il numero dei capi presentati superi la capacità dei box, il personale preposto, è tenuto a non autorizzare ulteriori ricoveri.

11.8 I privati potranno macellare solo nei giorni stabiliti dal gestore.

Ogni macellaio o proprietario di animali deve osservare le norme del presente regolamento e sarà responsabile dei danni e degli inconvenienti causati da negligenza propria o dei propri dipendenti o provocati dagli animali di sua proprietà, ai sensi del vigente Codice civile.

Articolo 12 – Paratura

12.1 L'attività di scarico viene anche definita "paratura" e potrà essere affidata dalla Comunità Montana o a proprio personale o affidata a imprenditori singoli o associati, con procedure conformi alle vigenti disposizioni di legge. In ogni caso il personale chiamato ad eseguire le attività di paratura dovrà essere in possesso dei prescritti requisiti di idoneità e dimostrare la conoscenza, delle norme e delle tecniche, acquisita o con apposita formazione o da esperienza almeno triennale-

12.2 Prima di intraprendere ogni operazione di scarico dell'animale dal veicolo di trasporto, l'OSA, con personale addetto, accerterà:

- a) la conformità dei documenti di accompagnamento dell'animale
- b) la conformità dei documenti relativi al mezzo di trasporto animali
- c) le condizioni generali dell'animale (salute e pulizia)

In caso di difformità di alcuno dei detti requisiti alle norme di legge e/o Regolamentari, l'addetto né dà immediata notizia al custode e/o al veterinario in relazione alla specifica competenza. Dette autorità, ciascuno per la propria competenza, potranno disporre la non accettazione dell'animale alla procedura di macellazione.

12.3 Disposta l'autorizzazione allo scarico l'addetto alla paratura dovrà verificare :

- che lo scarico e la conduzione degli animali avvenga sempre nel rispetto delle norme sul benessere animale
- provvedere a numerare gli animali e a sistemarli nei box
- avere cura degli animali in sosta sia sotto il profilo del benessere che della sicurezza.

12.4 L'addetto alla paratura, ultimate le operazioni sopra definite, e comunque entro la chiusura della giornata di macellazione, dovrà provvedere a ripulire le aree di sosta e i box, l'area di lavaggio dei mezzi di trasporto animali e lo spogliatoio/servizi igienici assegnato in via esclusiva.

12.5 Il personale preposto ha l'obbligo di indossare durante le attività di paratura adeguato vestiario conforme alle norme igienico-sanitarie ed antiinfortunistiche.

Articolo 13 – pulizia mezzi trasporto bestiame

13.1. Nel rispetto della normativa vigente gli automezzi adibiti al trasporto bestiame devono essere autorizzati dall'Autorità sanitaria competente e gli autisti devono esibire, a richiesta, lo speciale permesso rilasciato

13.2. Nel rispetto della normativa vigente gli automezzi che hanno trasportato animali vivi debbono potranno lasciare lo stabilimento solo dopo aver ottenuto dall'OSA il cartello **LAVATO E DISINFETTATO**.

13.3. Le operazioni di lavaggio e disinfezione del mezzo, smaltimento corretto dei rifiuti (paglia e sterco rimossi dopo il trasporto) avvengono a cura del conducente subito dopo eseguito lo scarico utilizzando spazi ed attrezzature messe a disposizione della Comunità Montana. Il controllo sulla corretta esecuzione delle operazioni è demandata ad apposito personale .

Il pagamento del servizio avverrà in base alle tariffe stabilite dalla Comunità Montana.

Articolo 14 - Operazioni di macellazione

14.1 Per macellazione si intende l'insieme delle operazioni che vanno dallo stordimento dell'animale alla divisione in mezzene (jugolazione e dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione, eventuale divisione in mezzene, toelettatura, ecc...), che devono essere esclusivamente compiute nelle apposite aree del Macello

14.2 La macellazione avverrà, di norma, o secondo l'ordine di presentazione degli animali o secondo turni e con modalità fissate da apposito ordine di servizio del Direttore/dirigente.

14.3 Il Direttore/dirigente potrà anche fissare giornate, ore e turni in cui le sale di macellazione potranno essere messe a disposizione di cooperative di produttori di bestiame, consorzi di produttori, commercianti all'ingrosso di carni, che macellano grosse partite di animali. Ogni operatore ammesso alle attività di macellazione dovrà dare dimostrazione dei requisiti tecnici e professionali posseduti e del rispetto delle vigenti norme sanitarie e di sicurezza.

14.4 L'ordine di tutte le operazioni, previste nel presente regolamento o definite dall'OSA, da compiersi nel macello sono regolate dal Piano di autocontrollo igienico-sanitario adottato (HACCP) nonché dalla normativa europea in materia,

Articolo 15 - Personale addetto alle operazioni di macellazione

15.1. Le operazioni per la macellazione degli animali devono essere eseguite, per l'intera serie delle fasi occorrenti, da squadre di operai macellatori dipendenti da imprese o riunite in cooperative, con l'osservanza delle norme emanate dalle competenti Autorità anche in materia di lavoro.

15.2 I posti di macellazione e le attrezzature devono essere convenientemente mantenute pulite dai singoli addetti. Pure puliti debbono risultare gli indumenti indossati dagli addetti conformemente alle norme igienico sanitarie e di sicurezza sul lavoro. Le attrezzature, gli utensili e gli indumenti venuti a contatto con materiale infetto, devono essere sterilizzati prima di venire ulteriormente impiegati. Gli utensili destinati al dissanguamento, alla scuoiatura degli animali, nonché alle altre eventuali manipolazioni sulle carni, debbono essere scrupolosamente puliti. In particolare si deve curare che detti attrezzi non siano stati in precedenza imbrattati.

15.3 Durante l'intero ciclo di macellazione, i macellatori debbono curare che le carni non vengano in contatto con sostanze estranee, che le possano inquinare; debbono provvedere in particolare, alla pronta estrazione degli stomaci e dei visceri, dei corpi, volgarmente chiamati carcasse. Le carni ed i visceri non debbono, inoltre, venire a contatto neppure temporaneamente con il pavimento della posta di macellazione.

15.4 Durante l'intero ciclo di macellazione, i macellatori debbono mantenere la propria postazione di lavoro evitando di transitare nei diversi settori e linee di macellazione. Comportamenti non conformi alle disposizioni sanitarie e regolamentari vigenti potranno essere censurati e sanzionati dal direttore anche con il pagamento di somme i cui importi saranno diversamente definiti in relazione alla gravità del comportamento.

15.5 Qualora, durante le operazioni di macellazione, il personale addetto riscontri una qualsiasi alterazione, sia nelle carni che nei visceri, deve interrompere l'opera sua e darne immediato avviso all'OSA ed al Veterinario del macello per gli accertamenti e per i provvedimenti del caso.

Articolo 16 - Disciplina delle operazioni di macellazione

16.1. In ogni sala di macellazione le operazioni di abbattimento e susseguenti sono sorvegliate da personale dell'OSA sotto la vigilanza del veterinario ufficiale allo scopo di assicurare l'osservanza di ogni norma sanitaria, regolamentare e di legge.

16.2 Il personale individuato ha l'obbligo:

- a) di coadiuvare il veterinario ufficiale nella visita degli animali macellati e di ottemperare a tutte le sue prescrizioni;
- b) di osservare puntualmente gli orari di lavoro stabiliti;
- c) di osservare tutte le disposizioni di ordine igienico, sanitario, disciplinate dal presente Regolamento e dal sistema di autocontrollo, nonché tutte quelle norme ed istruzioni che il Direttore riterrà di impartire nell'interesse del buon andamento del servizio;
- d) di attenersi al regolamento di gestione e all'applicazione delle tariffe stabilite per il servizio di macellazione;

16.3 Nelle sale di macellazione non sarà consentito l'accesso ai proprietari degli animali.

16.4 Verrà tollerato l'accesso, qualora muniti di apposita autorizzazione e munito di idoneo abbigliamento per il rispetto delle norme igienico/sanitarie e di sicurezza, di un delegato:

- 1) delle associazioni di categoria dei macellai;
- 2) dei commercianti all'ingrosso di bestiame e cani;
- 3) di consorzi e cooperative di produttori;
- 4) di aziende che provvedono alla lavorazione ed alla raccolta dei sottoprodotti;

Articolo 17 – Abbattimento capi

17.1 L'abbattimento degli animali deve avvenire a cura di macellatori (squadra) di comprovata abilità, accertata dal Direttore, con idonei strumenti .

17.2. Lo stordimento del suini e ovi-caprini deve effettuarsi con la pinza elettrica o pistola a proiettile captivo

17.3. Allo stordimento deve subito far seguito il dissanguamento a mezzo della iugulazione

17.4. Le operazioni di macellazione da eseguirsi in osservanza di precetti religiosi, potranno avvenire, col rispetto delle norme stabilite dai precetti medesimi, **solo** su espressa autorizzazione del direttore e sentito il veterinario competente.

17.5 La squadra macellatori è chiamata ad effettuare

- a) La macellazione degli animali secondo le vigenti leggi in materia, nel rispetto del Piano di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP) e secondo quanto previsto dal presente regolamento del mattatoio;
- b) La sistemazione, garantendo sempre la rintracciabilità di:
 - pelli bovine ed ovine nel settore a ciò predisposto
 - teste e frattaglie bovine e suine negli appositi carrelli, cestelli o ganciere mantenendo l'ordine di abbattimento e loro deposito nella cella frigo a fine macellazione;
 - trippe bovine negli appositi ganci della tripperia secondo l'ordine progressivo sia prima che dopo la loro pulizia e deposito nella cella frigo a fine macellazione;

- metacarpi e metatarsi bovini negli appositi cestelli e deposito nella cella frigo a fine macellazione;
- stomaci ed intestini suini negli appositi contenitori dopo loro svuotatura e deposito nella cella frigo a fine macellazione;
- rifiuti solidi e liquidi derivanti dalla macellazione negli appositi contenitori e nella zona della tripperia predisposta fino al loro ritiro;
- c) Il lavaggio accurato, a fine macellazione degli utensili utilizzati e dei lavabi/sterilizzatori
- d) Il pre-lavaggio a fine macellazione con acqua, previa asportazione di materiale grossolano e sistemazione dello stesso negli appositi contenitori, delle singole appostazioni di lavoro e delle sale e spazi utilizzati per le attività secondo quanto definito nello specifico disciplinare allo scopo di ottimizzare le operazioni di pulizia previste nel sistema di autocontrollo;
- e) La pulizia completa degli spogliatoi e dei servizi igienici assegnati in uso esclusivo
- f) Le macellazioni d'urgenza e/o d'emergenza garantendo anche un servizio di reperibilità.

Il personale preposto alle attività di macellazione ha l'obbligo di indossare durante le attività adeguato vestiario conforme alle norme igienico-sanitarie ed antinfortunistiche

Articolo 18 - Raccolta pelli

18.1 Le pelli, contrassegnate e numerate, dovranno essere periodicamente allontanate dai locali di deposito

18.2 La raccolta e la vendita delle pelli, quale sottoprodotto della macellazione, viene affidata a ditta specializzata individuata dal direttore/dirigente.

Articolo 19 - Raccolta del sangue

19.1 Il sangue degli animali abbattuti destinato all'utilizzazione industriale o allo smaltimento verrà raccolto nell'apposita cisterna refrigerata e dovrà essere di volta in volta asportato dal Macello a cura di ditta specializzata individuata dal direttore/dirigente fra le ditte idonee .

Articolo 20 - Raccolta rifiuti

20.1 I prodotti di cat. 3 (Grasso, unghie, corna, ecc.) devono essere periodicamente asportati dai depositi relativi da ditta specializzata individuata dal direttore/dirigente fra ditte idonee

20.2 I rifiuti di cat. 1 devono essere periodicamente asportati dai depositi relativi da ditta specializzata individuata dal direttore/dirigente fra ditte idonee.

20.3 Il contenuto ruminale separato e raccolto in apposito contenitore esterno potrà essere destinato ad idonea concimaia esterna allo stabilimento, conformemente alle norme vigenti.

Articolo 21 - Reparto di consegna carni e frattaglie

21.1. La consegna ai proprietari delle carni, dei visceri parenchimatosi toracoaddominali (polmone, cuore, fegato, milza), delle teste scuoiate, avverrà nella apposita zona di carico/spedizione a ciò destinata secondo le modalità e l'orario stabiliti dal Direttore a cura del personale preposto.

Articolo 22 – Refrigerazione carcase

22.1. Per la conservazione delle carni e delle frattaglie fresche sono messi a disposizione degli operatori appositi locali refrigerati e celle frigorifere. L'uso dei servizi di refrigerazione, escluso il giorno di macellazione, è concesso dietro pagamento dei diritti stabiliti nelle apposite tariffe.

22.2. Le celle di refrigerazione sono destinate allo stoccaggio carni per il periodo di tempo che i proprietari ritengono opportuno, compatibilmente con le esigenze di servizio ma comunque mai oltre le tre settimane. Le carni devono essere appese senza aver contatto con il pavimento e le pareti, oppure devono essere contenute in recipienti idonei.

TITOLO TERZO - Norme generali

Articolo 23 - Norme per lo svolgimento del servizio di macellazione

23.1 Al disbrigo sollecito di tutte le operazioni descritte, l'O.S.A. dovrà provvedere a mezzo di personale di provata capacità in relazione alle esigenze dei vari servizi. A tale scopo il personale addetto, prima di assumere servizio sarà sottoposto a visita medica, e dovrà essere in possesso del libretto sanitario. Non potranno comunque essere adibiti, ai servizi anzidetti, operai macellatori di età inferiore a 16 anni o superiore ai 65, e coloro i quali si trovano in condizione di incompatibilità per l'assunzione di pubblici impieghi.

23.2 Per l'esercizio della loro attività i macellatori devono fare uso della attrezzature e degli impianti esistenti nello stabilimento.

23.3. Il personale chiamato ad espletare i servizi di macellazione è responsabile in solido con il gestore dei danni che potessero causare agli impianti ed alle attrezzature, per imperizia o negligenza. I macellatori sono personalmente responsabili dei danni arrecati ai proprietari degli animali, per irregolare o difettosa esecuzione dei lavori o per appropriazione indebita di carni, visceri o grassi. In caso di furto il gestore deve allontanare immediatamente dal macello e denunciati all'Autorità giudiziaria, in caso di omissione sarà ritenuto responsabile in solido.

23.4 I macellatori –singoli e/o associati- devono avere idonea copertura assicurativa contro il rischio di infortuni che potessero verificarsi nell'esercizio della loro attività;

23.5. Il personale addetto alle attività di macellazione dovrà:

- essere dotato di idonea polizza di assicurazione contro i rischi di responsabilità civile verso i terzi, che potessero derivare dall'attività di macellazione effettuate nello stabilimento;
- essere in regola con le iscrizioni sotto il profilo previdenziale e infortunistico (iscrizione INPS e INAIL).
- Essere in possesso del libretto sanitario e documentare gli aggiornamenti professionali
- rispettare tutte le norme che disciplinano i servizi del mattatoio;
- adottare le misure di prevenzione previste dalla normativa vigente sugli infortuni sui luoghi di lavoro

23.6. A tutto il personale (dipendente e non) è fatto totale divieto di svolgere, sotto qualsiasi forma, attività commerciale all'interno dello stabilimento e/o nelle sue pertinenze. In particolare quelle che dovessero avere per oggetto il bestiame in esso macellato (anche riguardo solo ad alcune parti di esso, anche di scarto).

Chi venisse trovato a svolgere tale attività verrà allontanato dallo stabilimento e nei suoi confronti dovrà essere presa ogni iniziativa necessaria a tutelare l'onorabilità, la reputazione e l'interesse dello stabilimento e della Comunità Montana.

Articolo 24 - Tariffe e norme per lo svolgimento delle attività contabili nel mattatoio

24.1 Le tariffe annualmente approvate dall'Amministrazione Comunitaria sono esposte in apposita bacheca presso lo stabilimento di macellazione

24.2 Non possono essere richiesti pagamenti di servizi se non su tariffe approvate, le quali non sono soggette a discrezionalità.

24.3 Personale appositamente designato, munito di cartellino di riconoscimento, effettua nei giorni di macellazione le fatturazioni dei servizi richiesti e la riscossione dei relativi importi (se non pagati tramite bonifico, ecc.).

24.4 Le fatture debbono contenere tutte le voci dei servizi effettuati e riportare per ciascuno di essi il dettaglio del relativo costo.

24.5 Nelle fatture deve essere indicata la modalità di pagamento. I pagamenti, di norma, debbono essere contestuali all'emissione della fattura, salvo che l'azienda non sia un commerciante che abbia scelto una modalità di pagamento con RID a 30 giorni. Non possono essere accettati pagamenti non accompagnati da documenti fiscali. La riscossione può avvenire solo presso lo stabilimento di macellazione e da parte del personale formalmente autorizzato e segnalato alla Comunità montana.

Articolo 25 - Pulizia dei locali e delle pertinenze del mattatoio

25.1 Il servizio di pulizia dei locali e delle pertinenze del mattatoio viene svolto nel rispetto del Piano aziendale di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP):

- durante le fasi di macellazione e a fine ciclo di produzione giornaliera;
- il giorno successivo la macellazione;
- il venerdì per quanto attiene le pulizie di fondo

25.2 In caso di eventuali variazioni al calendario di macellazione, le giornate di pulizia saranno ridefinite dal direttore.

25.3 Il Servizio comprende le seguenti prestazioni:

- 1) prelavaggio da effettuarsi durante le fasi di macellazione e subito a fine ciclo;
- 2) lavaggio e disinfezione delle sale e delle celle frigo da effettuarsi conformemente al piano di autocontrollo
- 3) pulizia di uffici, spogliatoi, sala d'attesa e servizi igienici

25.4. Il direttore/dirigente individua il personale a cui assegnare lo svolgimento dei servizi sopraccitati.

Articolo 26 – Trasporto delle carni

26.1. Il trasporto delle carni e dei visceri avviene a cura degli utenti dei servizi di macellazione. Ogni trasporto dovrà essere effettuato unicamente con automezzi che abbiano i requisiti previsti dalla normativa vigente e nel rispetto del Piano aziendale di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP) adottato da ciascun autotrasportatore; ogni autotrasportatore dovrà fornire adeguata certificazione all'O.S.A dello stabilimento del possesso di "piano di autocontrollo" HACCP secondo quanto previsto dal reg. CE 852/2004 e 178/2002)

26.2 Il personale adibito al servizio di trasporto, con incarico anche di facchinaggio è responsabile delle singole partite di carne dal momento del prelievo fino alla consegna.

26.3 Gli orari di prelievo degli animali per il trasporto vengono definiti dal direttore/dirigente in relazione all'organizzazione generale dello stabilimento.

Articolo 27- Ingresso e circolazione veicoli

27.1. E' esclusivamente permesso l'ingresso nello stabilimento:

- a) ai veicoli attrezzati per il trasporto delle carni e delle frattaglie, previa apposita autorizzazione;
- b) ai veicoli addetti al ritiro dei sottoprodotti della macellazione convenzionati con l'OSA

27.2. La circolazione e la sosta dei veicoli sono regolate dal Direttore con apposito ordine di servizio.

27.3. Nell'interno dello stabilimento i veicoli debbono procedere a passo d'uomo. I veicoli dovranno essere lavati e disinfettati nel luogo previsto.

27.4. I trasportatori per conto terzi devono presentare all'addetto incaricato dalla Direzione l'elenco dei dipendenti per i quali viene richiesto il rilascio della tessera di ingresso nello stabilimento.

Articolo 28 - Spogliatoio

28.1. Tutto il personale è tenuto ad indossare e togliere i vestiti da lavoro esclusivamente nei reparti adibiti a spogliatoio e non nei posti di lavoro.

28.2. Il personale non dovrà consumare i pasti all'interno della sala di macellazione dello stabilimento.

28.3. All'uso degli spogliatoi potrà essere ammesso personale esterno appositamente autorizzato all'accesso nello stabilimento

Articolo 29 - Centrale Termica, Frigorifera, Idrica ed Elettrica

29.1. L'accesso alla centrale termica, frigorifera, idrica ed elettrica è esclusivamente riservato agli addetti agli impianti ed ai soggetti individuati alla manutenzione ordinaria e straordinaria.

29.2. Al funzionamento della suddetta centrale provvederà, di regola, il personale individuato dal Direttore, oppure ne verrà data concessione mediante apposita convenzione a ditta specializzata.

Articolo 30 - Custodia degli ingressi

30.1. Al personale addetto alla custodia degli ingressi del Macello spetta il compito:

- di sorvegliare e custodire gli ingressi stessi per escludere l'accesso a coloro che siano privi di tesserino e contrassegno,
- di regolare il transito dei veicoli ammessi in relazione agli orari stabiliti dal direttore per il funzionamento del mattatoio
- di controllarne il contenuto ed i documenti di idoneità dei mezzi in entrata ed uscita
- di controllare l'interno dei veicoli ai fini del rispetto delle disposizioni igienico sanitarie e dettate dal presente regolamento
- di controllare la corretta conservazione delle carni nelle celle
- di controllare i materiali, sia in ingresso che in uscita dallo stabilimento.

Articolo 31 – Derattizzazione e disinfestazione

31.1. Applicando le regole degli appalti pubblici e del regolamento interno, la derattizzazione viene esternalizzata ad apposita e specializzata ditta; I punti di posizionamento delle esche ratticide verranno indicati in una mappa planimetrica dello stabilimento di macellazione

31.2. Per ciò che riguarda la lotta contro gli insetti, con la ditta specializzata verranno fissati i tempi programmati di intervento delle azioni insetticide, a seconda delle condizioni climatiche favorevoli allo sviluppo degli insetti nocivi.

Tutta l'attività dovrà conformarsi a quanto definito nel Piano di Autocontrollo adottato

Articolo 32 - Norme di polizia e d'ordine

32.1. Nel Macello è proibito:

- a) portare armi di qualsiasi genere
- b) circolare fuori dei locali di lavorazione con coltelli e strumenti per lo stordimento normalmente usati nei locali stessi;
- c) attendere alle varie lavorazioni effettuate nel Macello senza indossare vestiti e calzature di servizio puliti;
- d) attendere alle operazioni di facchinaggio e di trasporto delle carni senza indossare vestiti di servizio, ogni giorno lavati e sterilizzati;
- e) fumare nelle sale di lavorazione e dovunque si manipoli carne;
- f) esercitare qualsiasi commercio, industria, negozio estraneo alla macellazione.
- g) uscire, anche momentaneamente, con gli indumenti usati per il lavoro
- h) ingombrare i luoghi di passaggio od ostacolare comunque la circolazione;
- i) introdurre cani e gatti od altri animali non destinati alla macellazione;
- l) ingombrare comunque le bocchette ed i canali di scolo;
- m) sputare per terra e sulle pareti;
- n) sprecare acqua, vapore, luce;
- o) guastare, insudiciare, deteriorare i muri esterni ed interni, praticarvi delle affissioni o delle iscrizioni;
- p) entrare in qualunque locale per il quale vi sia divieto di accesso
- q) toccare od azionare qualsiasi impianto del Macello;

32.2. Sono pure vietati il turpiloquio, le bestemmie, i canti, i giochi di qualsiasi genere, gli schiamazzi, le provocazioni, gli atti e le parole offensive, le dispute, le risse, nonché ogni atto contrario alla decenza, all'ordine, alla sicurezza e al buon costume.

32.3. I funzionari dell'OSA e gli agenti di polizia possono visitare in qualunque momento, previa intesa con la Direzione, tutti i locali del macello.

Articolo 33 - Personale addetto alla vigilanza

33.1. L'ordine pubblico ed il servizio di Polizia amministrativa e sanitaria nel Macello sono assicurati dal Direttore a mezzo del personale addetto.

33.2. Il Direttore, o per esso il personale delegato, può espellere i contravventori dal Macello.

33.3. Il Direttore, con provvedimento motivato, può vietare l'accesso al Macello per tempo determinato, ai recidivi abituali ed a coloro che si rendono colpevoli di fatti di notevole gravità.

33.4. Il mancato rispetto da parte degli utenti delle disposizioni regolamentari comporterà l'applicazione di una sanzione pecuniaria di €. 50,00. Il mancato rispetto, da parte del personale operante e/o dipendente delle ditte affidatarie dei servizi, delle disposizioni regolamentari comporterà l'applicazione di una sanzione pecuniaria nei limiti e con le modalità definite nelle rispettive convenzioni/contratti.

Articolo 34 – Macellazioni d'urgenza e d'emergenza

34.1. Nell'ambito della politica di sostegno alle attività agricole come da art.1 del presente regolamento, presso lo stabilimento "Mattatoio Montefeltro" vengono garantite le macellazioni d'urgenza e di emergenza delle aziende agricole i cui allevamenti ricadono nel comprensorio territoriale della Comunità Montana del Montefeltro.

34.2. La richiesta di macellazioni d'urgenza o di emergenza potranno essere attivate dall'allevatore, su conforme disposizione del veterinario ufficiale, previa telefonata al numero indicato nel sito web dello stabilimento e nella bacheca dello stabilimento.

Articolo 35 - Norme transitorie

La Comunità Montana può autorizzare il direttore/dirigente a sperimentare nuove forme organizzative anche valutando la concessione d'uso di linee di lavorazione ai macellai o allevatori che intendano macellare personalmente, o con personale regolarmente assunto, gli animali di loro esclusiva proprietà.

Dette concessioni dovranno essere precedute da verifica dei registri professionali e sanitari previsti dal vigente regolamento e dalle norme vigenti.

Detta eventuale forma organizzativa dovrà essere prevista nel manuale di autocontrollo