

LOCALE MACELLAZIONE PER ANIMALI DI BASSA CORTE

Presso Aziende Agrituristiche

LA NORMATIVA VIGENTE CONSENTE ALLE AZIENDE AGRITURISTICHE DI MACELLARE ANIMALI DI BASSA CORTE PROVENIENTI DALL'AZIENDA:

VOLATILI DA CORTILE,
SELVAGGINA DA PENNA ALLEVATA
CONIGLI.

TALE ATTIVITA' DEVE ESSERE EFETTUATA IN LOCALI AUTORIZZATI

IL LOCALE PER LA MACELLAZIONE DEVE ESSERE PARTE INTEGRANTE DELL'AZIENDA AGRITURISTICA.

Tipologia dei locali e condizioni minime obbligatorie

A. LOCALE DI MACELLAZIONE

B. SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE

C. DOCUMENTAZIONE PER L'AUTORIZZAZIONE SANITARIA

A. LOCALE DI MACELLAZIONE

REQUISITI RICHIESTI	RIFERIMENTO NORMATIVO
<p>IL LOCALE NON DEVE ESSERE INTERRATO</p> <ul style="list-style-type: none">• ILLUMINAZIONE/AERAZIONE: Il locale deve possedere un sufficiente grado di illuminazione ed aerazione min 1/16 della superficie in pianta del locale• DIMENSIONI: Devono essere proporzionate alla tipologia e al n° dei capi macellati;• ALTEZZA: Media non inferiore a mt. 2.40 con altezza minima non inferiore a mt. 2.00;• CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE: pavimenti e rivestimenti dovranno essere realizzati con materiali facilmente lavabili e disinfettabili. I pavimenti dovranno avere una pendenza minima che consenta lo scolo delle acque di lavaggio in apposito pozzetto per la raccolta dei reflui; dovranno essere predisposte attrezzature per la protezione contro gli insetti i ratti ed i volatili; le finestre dovranno essere dotate di idonee reticelle antinsetto; il pozzetto di scolo dovrà essere sifonato e protetto da griglia <ul style="list-style-type: none">• ATTREZZATURE Lavello con acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e distributore di asciugamani di carta a perdere; contenitori per la raccolta, prima dello smaltimento, di sangue, interiora, pelli e/o penne; contenitori che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso; idonea attrezzatura per la sterilizzazione dei coltelli,	<ul style="list-style-type: none">• L. R. n°26 del 28/06/1994 - Norme per l'Esercizio dell'Agriturismo e del turismo rurale ed interventi per la loro promozione;• Deliberazione del Consiglio Regionale 29/07/1999 n°1227;• Circolare R.E.R. – Indirizzi in materia igienico edilizia in applicazione della L.R. 28/06/1994;• Decreto Legislativo del 01/09/1998 n° 333 – Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento;• Circolare del Ministero della Sanità n°43 del 30/10/1993- Applicazione dell'art, 4 del D.P.R. 559/92;• Regolamento Comunale di Igiene

B. SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE

REQUISITI RICHIESTI	RIFERIMENTI NORMATIVI
E' AMMESSA LA POSSIBILITA' DI UTILIZZARE I SERVIZI IGIENICI DELL'AZIENDA AGRITURISTICA	<ul style="list-style-type: none">• Circolare N°19 R.E.R. – Indirizzi in materia igienico-edilizia in applicazione della L.R.28/06/1994

C. DOCUMENTAZIONE RICHIESTA PER AUTORIZZAZIONE SANITARIA

- Planimetria del locale di macellazione ;
- Relazione tecnico –descrittiva dell'attività