



A.D. 1308
unipg

DIPARTIMENTO
DI MEDICINA VETERINARIA

**Evento di chiusura del master in Sanità pubblica e controllo
ufficiale degli alimenti a.a 2020/2021**
**IL RAPPORTO CONSAPEVOLE DELL'UOMO CON GLI ANIMALI DA
REDDITO. ANALISI CRITICA DELLE DISPOSIZIONI VIGENTI IN TEMA
DI PROTEZIONE DEGLI ANIMALI NELLA FILIERA AGROALIMENTARE**



**ECM 8 crediti
Euro 30 iva compresa**

17 GIUGNO 2022
Aula Magna Dipartimento di
Medicina Veterinaria

Obiettivi formativi

Il regolamento UE n. 625/2017 sui controlli ufficiali e in particolare l'art.18, che stabilisce compiti e responsabilità del veterinario ufficiale e degli assistenti specializzati ufficiali (ASU) per i controlli sugli alimenti di origine animale, è oggetto di discussione sul ruolo, sul riconoscimento e sul mantenimento del ruolo esclusivo del veterinario ufficiale. Nel corso sarà trattato in maniera organica l'insieme ragguardevole di norme, comunitarie prima e unionali poi, applicabili alla protezione degli animali e sulle modalità adottate dal legislatore unionale per procedere alla loro sistematizzazione, chiarendone al contempo scopo e finalità. Completa disamina sulla più recente disposizione in tema di macellazione e di macellazione d'urgenza, comprese le macellazione rituali.

- 8.30 - **Saluti istituzionali. Magnifico Rettore** Professore **Maurizio Oliviero**, Direttore del Dipartimento di Medicina Veterinaria Prof. **Fabrizio Rueca**, Direttore Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche Dr. **Vincenzo Caputo**, Presidente Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche Prof. **Luca Mechelli**
- 8:45
- 8.30 - **Beniamino Cenci Goga** - Unipg
La protezione degli animali nelle produzioni zootecniche, presentazione del corso
- 8:45
- 10.00 - **Alessandro Fantini** - Editore di Ruminantia
La precision farming come risposta olistica all'etica e alla sostenibilità delle produzioni animali
- 11.00
- 11.00 - 11.30 Pausa caffè
- 11.30 - **Alberto Viganò OP** - Direttore Centro Culturale San Tommaso D'Aquino, Perugia
L'etica animale nella prospettiva cristiana
- 12.30
- 12.30 - **Fabrizio de Stefani** - Direttore servizio veterinario di igiene degli alimenti aulss n. 7 pedemontana - La protezione degli animali alla macellazione. Analisi critica delle disposizioni vigenti
- 13.30
- 13.30 - 15.00 Pausa pranzo
- 15.00 - **Martina Crociati** - Unipg
Il monitoraggio del parto in remoto per la sanità animale e la tutela dell'ambiente
- 16.15
- 16.15 - **Pasqualino Santori** - Presidente Istituto di Bioetica per la Veterinaria e l'Agroalimentare
Bioetica e veterinaria
- 17.30
- 17.30 - **Luca Grispoli** - Unipg
Il progetto PSR «applicazione di nuovi paradigmi per la macellazione etica sulla
- 18.45
- 18.45 - 19.00 Test finale

La protezione degli animali alla macellazione

Analisi critica delle disposizioni vigenti



Fabrizio de Stefani



Indice

- *Introduzione*
- *La, dove inizia la tutela degli animali produttori di alimenti*
- *La formazione per uccidere*
- *In macello*
- *Fuori dal macello, per casa*
- *Fuori dal macello, per emergenza*
- *Radici giudaico cristiane*
- *Casi nostri*
- *Il futuro prossimo*

Quando la vita diventa alimento

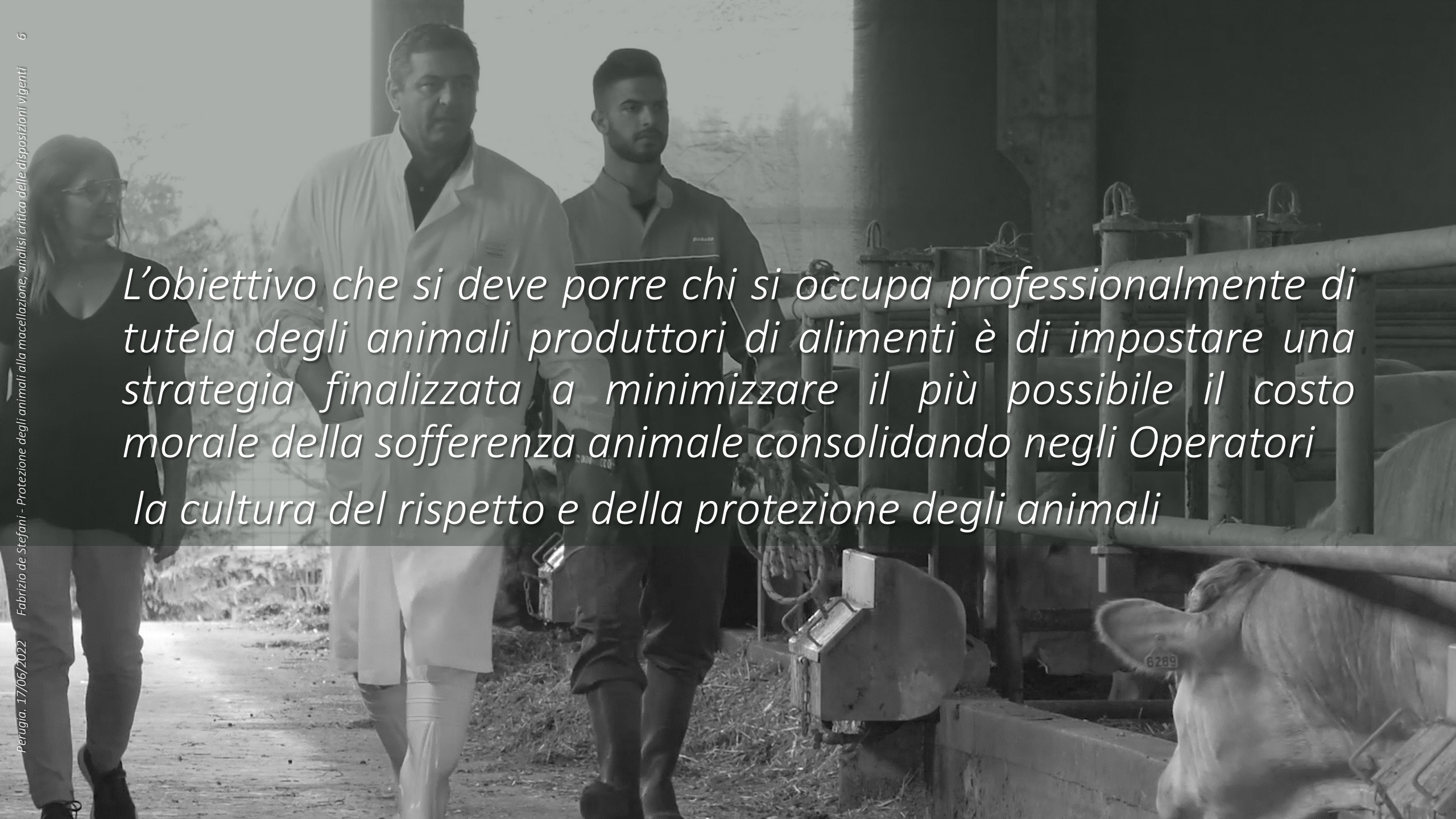
Si può parlare di benessere degli animali al momento della macellazione?

Quando la vita diventa alimento

La protezione degli animali durante la macellazione è una questione di rilevante interesse pubblico, in grado di incidere sulle scelte alimentari dei consumatori, di condizionare lo stato di salute di importanti fasce della popolazione e di influire sull'andamento dei mercati

Quando la vita diventa alimento

I consumatori, hanno sviluppato un orientamento morale che sempre di più li porta a pretendere che le carni che acquistano siano ottenute da animali a cui non sono state inflitte inutili sofferenze, dal momento che la maggioranza di essi considerano il benessere animale come una parte imprescindibile della qualità di questi alimenti



L'obiettivo che si deve porre chi si occupa professionalmente di tutela degli animali produttori di alimenti è di impostare una strategia finalizzata a minimizzare il più possibile il costo morale della sofferenza animale consolidando negli Operatori la cultura del rispetto e della protezione degli animali

La tutela degli animali inizia in allevamento



Obblighi dei proprietari, dei custodi o dei detentori degli animali in materia di protezione degli animali negli allevamenti sono richiamati nel [Decreto Legislativo 26 marzo 2001, n. 146 "Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti"](#) di interesse per questa trattazione:

Art. 2. Obblighi dei proprietari, dei custodi dei detentori degli animali

1. Il proprietario o il custode ovvero il detentore deve:

a) adottare misure adeguate per garantire il benessere dei propri animali e affinché non vengano loro provocati dolore, sofferenze o lesioni inutili;

b) allevare e custodire gli animali diversi dai pesci, rettili e anfibi, in conformità alle disposizioni di cui all'allegato.

Art. 7. Sanzioni amministrative

1. Salvo che il fatto costituisca reato, il proprietario o il custode ovvero il detentore che violino le disposizioni di cui all'articolo 2, comma 1, sono puniti con la sanzione pecuniaria amministrativa da lire tre milioni a lire diciotto milioni.

2. Nel caso di reiterazione delle violazioni di cui al comma 1, la sanzione amministrativa pecuniaria è aumentata sino alla metà ed è disposta la sospensione dell'esercizio dell'allevamento da uno a tre mesi facendo comunque obbligo a chi spetti di salvaguardare il benessere degli animali.

Allegato previsto dall'art. 2, comma 1, lettera b)

Personale

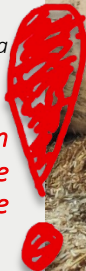
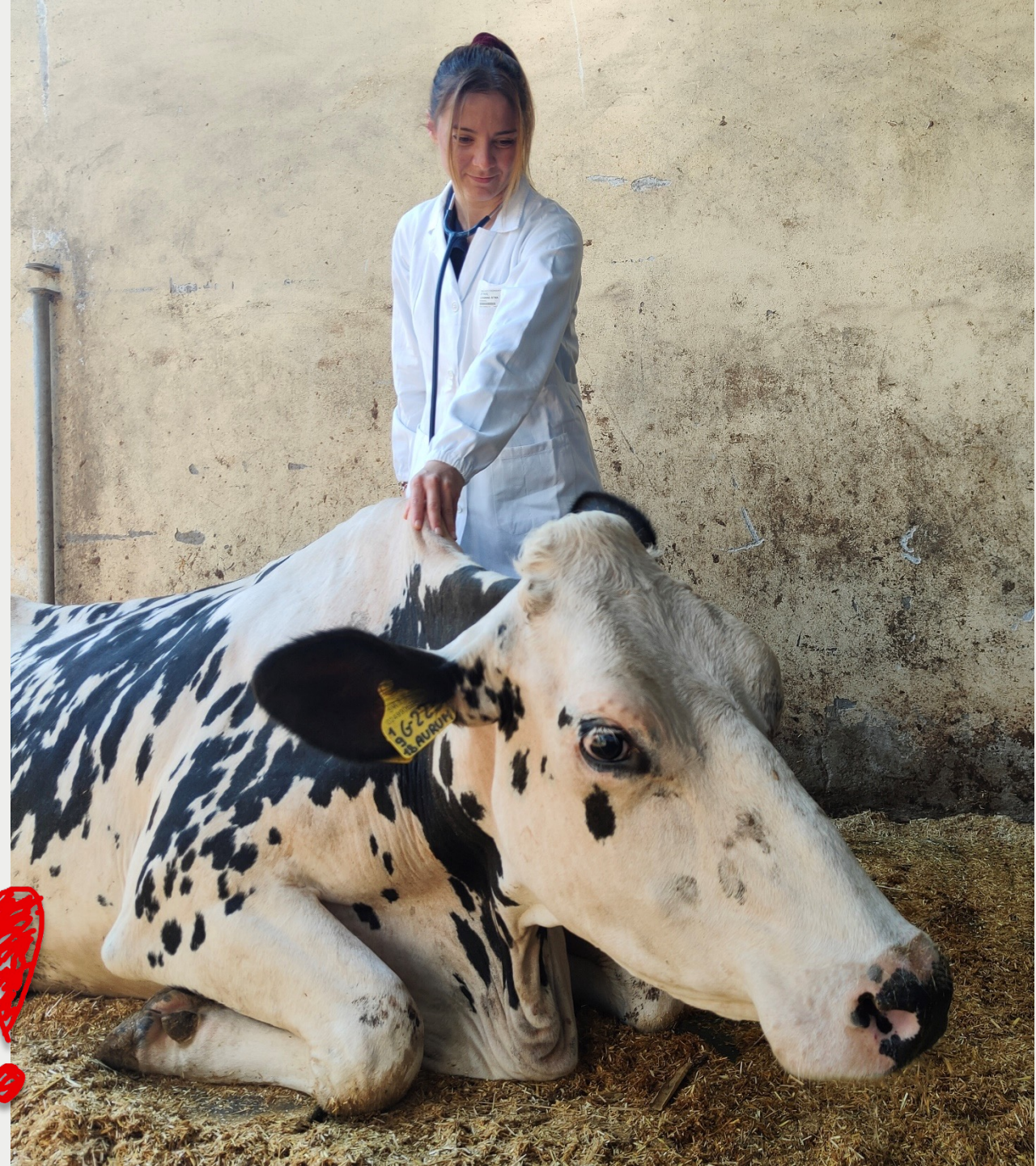
1. Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti aventi adeguate capacità, conoscenze e competenze professionali.

Controllo

1. Tutti gli animali tenuti in sistemi di allevamento, il cui benessere richieda un'assistenza frequente dell'uomo, sono ispezionati almeno una volta al giorno. Gli animali allevati o custoditi in altri sistemi sono ispezionati a intervalli sufficienti al fine di evitare loro sofferenze.

2. Per consentire l'ispezione completa degli animali in qualsiasi momento, deve essere disponibile un'adeguata illuminazione fissa o mobile.

3. Gli animali malati o feriti devono ricevere immediatamente un trattamento appropriato e, qualora un animale non reagisca alle cure in questione, deve essere consultato un medico veterinario. Ove necessario gli animali malati o feriti vengono isolati in appositi locali muniti, se del caso, di lettieri asciutte o confortevoli.





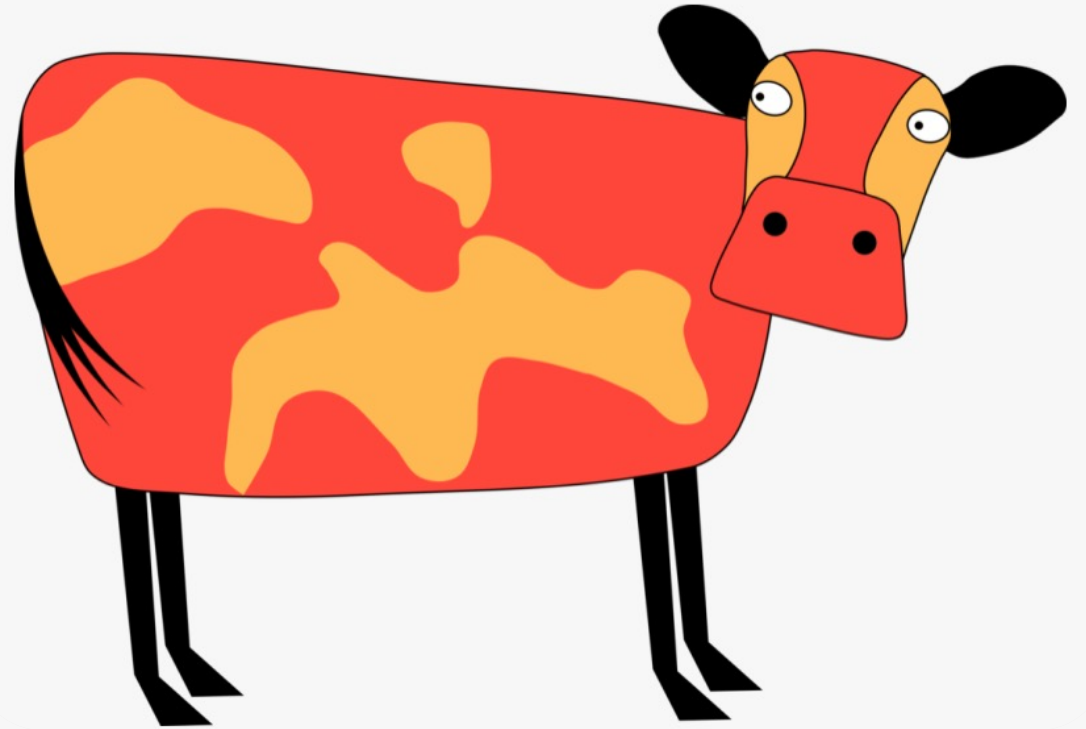
La tutela degli animali continua con il trasporto

SCHEDA TEMATICA N. 3: Trasportabilità degli animali da reddito



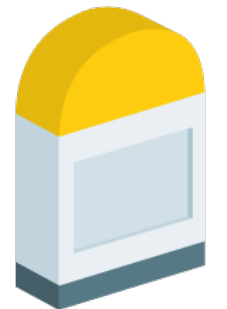
Nessuno è autorizzato a trasportare o a far trasportare animali in condizioni tali da esporli a lesioni o a sofferenze inutili (articolo 3).

Tuttavia il [Regolamento \(CE\) 1099/2009](#) (Allegato I, Capo I, Punto 3) prevede la possibilità di trasporto per animali che presentano lesioni o malattie lievi, quali , ad esempio, **animali sottoposti a decornazione o a castrazione, le cui ferite sono cicatrizzate**



Formazione e ricerca sul benessere animale:

- Il regolamento richiede che il personale addetto alla movimentazione degli animali nei macelli sia in possesso di un certificato di competenza per quanto riguarda gli aspetti di benessere delle proprie mansioni. L'ottenimento del certificato è sottoposto ad esame indipendente da organismi riconosciuti dall'autorità competente.



Formazione e ricerca sul benessere animale:

Il CReNBa, mette a disposizione un corso FAD online destinato agli operatori di macellazione che vogliono ottenere il certificato di idoneità alla macellazione, necessario per svolgere attività di macellatore in Italia o in EU ai sensi del Regolamento 1099/2009.

Sono previste due tipologie di corso:

- PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE: animali a carni ROSSE
- PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE: animali a carne BIANCHE

In entrambi i casi il corso teorico, che prevede video lezioni e materiale formativo, ha una durata di 6 ore.

Espletata la parte teorica, l'aspirante operatore di macellazione dovrà svolgere online l'esame finale con 10 domande a risposta multipla.

Chi supera il test (almeno 7 risposte corrette sulle 10 domande proposte) acquisisce un attestato di superamento del corso con il quale dovrà recarsi alla propria ATS di competenza, che provvederà ad espletare la parte pratica della durata di 2 ore e al rilascio del certificato di espletamento del corso, definendo le specie e le attività di macellazione per le quali l'operatore è stato formato.

Con tale certificato l'operatore potrà richiedere all'ATS il rilascio del certificato di idoneità alla macellazione.



Il CReNBA

Materiale Formativo

Protezione degli animali alla macellazione >

Video

Pubblicazioni

Eventi

Ricerche

Database Certificati di idoneità

Corsi per il rilascio dei certificati di idoneità

Personale

Normativa e linee guida

CReNBA » [Materiale Formativo](#) » Protezione degli animali alla macellazione

Protezione degli animali alla macellazione

- [Macellazione Introduzione Generale](#)
- [Macellazione Suini](#)
- [Macellazione Bovini](#)
- [Macellazione Ovi-Capriani](#)
- [Macellazione Equini](#)
- [Macellazione Conigli](#)
- [Macellazione Pollame](#)
- [Macellazione Bibliografia Indice](#)



Il CReNBA

Materiale Formativo

Protezione degli animali alla macellazione

Video >

Avicoli

Bovini

Suini

Equini

Conigli

Pubblicazioni

Eventi

Ricerche

Database Certificati di Idoneità

Corsi per il rilascio dei certificati di idoneità

Personale

Normativa e linee guida

Video

[Avicoli](#)

[Bovini](#)

[Suini](#)

[Equini](#)

[Conigli](#)



Il CReNBA

Materiale Formativo

Protezione degli animali alla macellazione

Video >

Avicoli

Bovini

Suini

Equini

Conigli

Pubblicazioni

Eventi

Ricerche

Database Certificati di Idoneità

Corsi per il rilascio dei certificati di idoneità

Personale

Normativa e linee guida

Video Avicoli

- [Avicoli intro](#)
- [Avicoli scarico sosta](#)
- [Aviari stordimento elettrico](#)
- [Aviari stordimento a gas](#)
- [Aviari agganciamento](#)
- [Aviari dissanguamento](#)
- [Aviari metodo alternativo](#)
- [Aviari finale](#)



Il CReNBA

Materiale Formativo

Protezione degli animali alla macellazione

Video >

Avicoli

Bovini

Suini

Equini

Conigli

Pubblicazioni

Eventi

Ricerche

Database Certificati di Idoneità

Corsi per il rilascio dei certificati di idoneità

Personale

Normativa e linee guida

Video Bovini

- [**Bovini 1**](#)
- [**Bovini Scarico**](#)
- [**Bovini stabulazione**](#)
- [**Bovini stordimento**](#)
- [**Bovini dissanguamento**](#)
- [**Bovini finale**](#)



Il CReNBA

Materiale Formativo

Protezione degli animali alla macellazione

Video >

Avicoli

Bovini

Suini

Equini

Conigli

Pubblicazioni

Eventi

Ricerche

Database Certificati di Idoneità

Corsi per il rilascio dei certificati di idoneità

Personale

Normativa e linee guida

Video Suini

- **Suini 1**
- **Suini stabulazione**
- **Suini stordimento con stilo captivo**
- **Suini stordimento elettrico**
- **Suini dissanguamento Suini finale**

Per tutte le categorie è ammessa l'elettronarcosi con applicazione limitatamente alla testa...





Il CReNBA

Materiale Formativo

Protezione degli animali alla macellazione

Video >

Avicoli

Bovini

Suini

Equini

Conigli

Pubblicazioni

Eventi

Ricerche

Database Certificati di Idoneità

Corsi per il rilascio dei certificati di idoneità

Personale

Normativa e linee guida

Video Equini

- **[Equini stordimento](#)**
- **[Equini dissanguamento](#)**



Il CReNBA

Materiale Formativo

Protezione degli animali alla macellazione

Video >

Avicoli

Bovini

Suini

Equini

Conigli

Pubblicazioni

Eventi

Ricerche

Database Certificati di Idoneità

Corsi per il rilascio dei certificati di idoneità

Personale

Normativa e linee guida

Video Conigli

- [Conigli 1](#)
- [Conigli scarico](#)
- [Conigli stordimento](#)
- [Conigli dissanguamento](#)
- [Conigli finale](#)



Certificati di idoneità per la macellazione

SERVIZI ON-LINE

Accesso all'area protetta

Utente:

Password:

[Log In](#)

-- INFORMAZIONE --

Facendo click qui E' possibile accedere all'informativa sul rilascio dei certificati mediante corso FAD

Versione Software: 1.0.0.0 - Raffaello

<http://certificatoidoneitamacellazione.berenice.it/CityFormsAdmin/Login.aspx>

TrafficoWeb » Home » Certificati sospesi/revocati

CITYFORMS ADMIN

SERVIZI ON-LINE

- Home
 - Nuovo certificato
 - Certificati inseriti
 - Certificati sospesi/revocati**
- STATISTICHE
 - Statistiche
- MANUALE D'USO
 - Download
- GESTIONE UTENTI
 - Elenco utenti
 - Utente corrente
- Esci

Id Cert	Oggetto	Stato	Inseritore	Richiedente
32661	Modulo carni rosse	ok		
27659	Modulo carni rosse	ok		
29146	Modulo carni rosse	ok		
2454	Modulo carni rosse	ok		
34381	Modulo carni rosse	ok		
29149	Modulo carni rosse	ok		
4723	Modulo carni rosse	ok		
1053		Manca la modalita di conseguimento		
9855	Modulo carni rosse	ok		
2966		Manca la modalita di conseguimento		
31701	Modulo carni rosse	ok		
31808	Modulo carni rosse	ok		
31724	Modulo carni rosse	ok		
31702	Modulo carni rosse	ok		
31146	Modulo carni rosse	ok		
31134	Modulo carni rosse	ok		
31137	Modulo carni rosse	ok		
31437	Modulo carni rosse	ok		
31392	animali da pelliccia	ok	DE STEFANI FABRIZIO	MACULAN LUCIO
31259	modulo carni bianche	ok		



N. Certificato: 31.392



Certificato di idoneità ai sensi dell'art. 21 del REGOLAMENTO 1099/2009 UE per la macellazione di animali delle seguenti specie:

REVOCATO

Il presente certificato è stato sospeso su richiesta di DE STEFANI FABRIZIO AULSS N. 7 PEDEMONTANA di VENETO per: IL CERTIFICATO, ATTRIBUITO AD IL COLLEGA VETERINARIO LUCIO MACULAN, è STATO GENERATO PER PROVA PER TESTARE LA VIOLABILITÀ DEL SISTEMA IN CASO DI SOTTRAZIONE DELLE CREDENZIALI DI ACCESSO. IL CORSO A CUI AVREBBE PARTECIPATO è STATO SCELTO CASUALMENTE SULLA BASE DI QUELLI DISPONIBILI PER LA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI DA PELLICCIA, NELLO SPECIFICO DELLE NUTRIE ABBATTUTE MEDIANTE "MARTELLATA IN TESTA" CHE PARE SIANO CANDIDATE AD ESSERE CONSUMATE IN SAGRE PAESANE E RISTORANTI DELLA PIANURA PADANA. SCUSATE IL DISAGIO EVENTUALMENTE ARRECATO. FABRIZIO DE STEFANI Fabrizio de Stefani DVMDirettore del Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti dell'AULSS n. 7 PedemontanaE-mail: sicurezza.alimentare@aulss7.veneto.it Ufficio: Via Boldrini, n. 1 (36016) Thiene - Tel. +39 0445 389137 / 428 / Mobile +39 349 1815371

preso atto della dichiarazione dell'interessato di non aver commesso infrazioni gravi alla normativa comunitaria e/o nazionale in materia di protezione degli animali nei tre anni che precedono la data della domanda (art.21 comma 6)

Si attesta che:

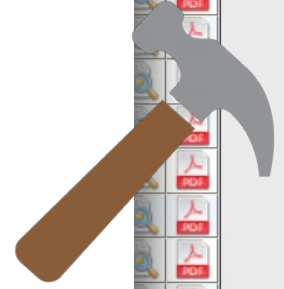
il sig. **MACULAN LUCIO** nato a **THIENE** Cod.Fisc. **MCLLCU64C28L1571** ha conseguito l'idoneità prevista per gli operatori addetti alla macellazione a seguito di SUPERAMENTO ESAME DEL CORSO DI FORMAZIONE: svoltosi a Lodi in data 29/01/2016 organizzato da ASL Lodi Lodi con resp scientifico Dr. Maraschi Francesco

secondo il programma previsto dalla nota DG...

Il richiedente è autorizzato per le seguenti operazioni scritte allo svolgimento delle seguenti operazioni:

- Maneggiamento e cura degli animali
- Immobilizzazione degli animali
- Sospensione o sollevamento degli animali
- Dissanguamento degli animali vivi
- Macellazione conformemente all'articolo 4 del reg. 1099/2009 UE
- Tutte le operazioni per la macellazione di animali da pelliccia
- Stordimento e Valutazione dell'efficacia dello stordimento

Abitilitato ai seguenti metodi di stordimento **Metodi meccanici (pistola a proiettile captivo e non) Martellata in testa**



Il benessere animale al macello



- Tutelare il benessere degli animali al macello vuol dire ridurre al minimo dolore, angoscia o sofferenza degli animali d'allevamento al momento dell'abbattimento.
- A tal fine il personale dei macelli deve mettere in atto una serie di procedure, ad esempio deve effettuare controlli periodici per garantire che gli animali non presentino segni di coscienza o sensibilità tra la fine della procedura di stordimento e il decesso.
- Nel caso gli animali vengano macellati senza essere storditi, occorreranno controlli accurati per garantire che essi non mostrino alcun segno di coscienza o sensibilità prima di essere liberati dal sistema di immobilizzazione per essere sottoposti a toelettatura o scottatura.

Macellazione e stordimento



Responsabilità dell'operatore:

- Ogni operatore deve sapere cosa sta facendo attraverso l'uso di una procedura operativa standard.
- Gli operatori sono tenuti a valutare l'efficienza del loro metodo di stordimento attraverso indicatori basati sugli animali, di conseguenza, gli animali storditi devono essere regolarmente monitorati per garantire che non riprendano conoscenza prima della macellazione.
- Ogni macello deve nominare un responsabile del benessere degli animali che è responsabile dell'attuazione delle misure per il benessere degli animali. Ciò non sostituisce l'ispezione ufficiale ed è prevista una deroga per i piccoli macelli (sotto 1000 UGB o 150 mila avi-cunicoli anno).
- Inoltre, il regolamento richiede ai produttori di apparecchiature per lo stordimento di fornire istruzioni sull'uso delle proprie apparecchiature, su come controllarne l'efficienza e mantenerle in ordine.

Autocontrollo e SOP: un esempio

PROCEDURA OPERATIVA STANDARD PER IL MONITORAGGIO DEL BENESSERE ANIMALE AL MACELLO AVICOLO

Modello di riferimento per il territorio dell'aulss n. 7 Pedemontana



PROCEDURA OPERATIVA STANDARD PER IL MONITORAGGIO DEL BENESSERE DEI SUINI AL MACELLO

Modello di riferimento per il territorio dell'aulss n. 7 Pedemontana



PROCEDURE OPERATIVE STANDARD PER IL MONITORAGGIO DEL BENESSERE ANIMALE AL MACELLO DEGLI UNGULATI DOMESTICI

Modello di riferimento per il territorio dell'aulss n. 7 Pedemontana



CU benessere animale durante la macellazione e le operazioni correlate

Attuare un piano di verifica della conformità delle procedure predisposte ed attuate dagli OSA relativamente al rispetto del benessere animale durante tutte le fasi correlate alla macellazione, tali verifiche entrano a pieno titolo nel piano Nazionale Benessere Animale (PNBA).

CU benessere animale durante la macellazione e le operazioni correlate

Tipo di controllo (*una tantum*) e numerosità:

Controlli relativi al benessere durante il trasporto, limitati alla parte relativa all'arrivo al macello, in combinato disposto con le disposizioni alla sosta e allo scarico (ex [Reg. CE n. 1/2005](#)) e controlli specificatamente dedicati alla fase di macellazione (ex [Reg. UE n. 1099/2009](#))

CU benessere animale durante la macellazione e le operazioni correlate

Tabella verifiche legate alla macellazione ([Reg. UE n. 1099/2009](#))

Capacità produttiva macello	Benessere animale	
	Controllo Strutturale (punto 4 della CL)	Controllo Gestionale
Produzione superiore a 20 UGB/settimana o 150.000 volatili/anno	Annuale	Semestrale
Produzione inferiore a 20 UGB/settimana o 150.000 volatili/anno	Annuale	Annuale

Tabella verifiche rispetto nelle fasi di trasporto ([Reg. CE n. 1/2005](#))

Specie/ categoria	Primo scaglione	N. minimo controlli/ anno	Secondo scaglione	N. minimo controlli/ anno	Terzo scaglione	N. minimo controlli/ anno	Quarto scaglione	N. minimo controlli/ anno
Ruminanti + equini + ratiti	≥20.000	8	< 20.000 ≥10.000	6	<10.000 ≥1.000	4	<1.000	2
Suidi	≥ 20.000	8	<20.000 ≥10.000	6	<10.000 ≥1.000	4	<1.000	2
Avicoli	≥10.000.000	8	<10.000.000 ≥1.000.000	6	<1.000.000 ≥100.000	4	< 100.000	2

ATTIVITA' DI CONTROLLO

Le verifiche per la protezione degli animali avviati alla macellazione non si fanno solo *una tantum*.

La presenza del veterinario in sede di macellazione è fondamentale per verificare la conformità normativa dell'attività che si svolgono con animali coscienti e per mantenere in *tensione positiva* gli operatori.



I veterinari sono i sacerdoti di questa religione laica che si celebra nei macelli.



ATTIVITA' DI CONTROLLO

Nei macelli a CL, tuttavia, il veterinario non può garantire sempre la sua presenza e in quelli più grandi può essere impegnato in altri punti di ispezione o nei flussi informativi







DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 27

Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.

Art. 16

Disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato



**LA MACELLAZIONE DEGLI
ANIMALI DOMESTICI AL DI
FUORI DEL MACELLO
NELL'AULSS 7 PEDEMONTANA**

Regolamento 1099 /2009

Articolo 10 Consumo domestico privato

Alla macellazione di animali diversi dai volatili da cortile, conigli e lepri e alle operazioni correlate effettuate al di fuori dei macelli dal loro proprietario o da una persona sotto la responsabilità ed il controllo del proprietario a fini di consumo domestico privato si applicano le prescrizioni dell'articolo 3, paragrafo 1, dell'articolo 4, paragrafo 1, e dell'articolo 7, paragrafo 1, ma anche le prescrizioni stabilite all'articolo 15, paragrafo 3.

Regolamento 1099 /2009

Articolo 10 Consumo domestico privato

- articolo 3, paragrafo 1: “durante l’abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili”;
- **articolo 4, paragrafo 1: “gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento, conformemente ai metodi e alle relative prescrizioni di applicazione di cui all’allegato 1. La perdita di coscienza e di sensibilità è mantenuta fino alla morte dell’animale”;**
- articolo 7, paragrafo 1: “l’abbattimento e le operazioni correlate sono effettuati esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenza per l’esecuzione di dette operazioni senza causare agli animali dolori, ansie o sofferenze inutili;
- articolo 15, paragrafo 3: “Sono vietati i seguenti metodi di immobilizzazione:
 - a) sospendere o sollevare gli animali coscienti;
 - b) stringere meccanicamente o legare gli arti o le zampe dell’animale;
 - c) recidere il midollo spinale, per esempio per mezzo di un pugnale o di una daga;
 - d) utilizzare scariche elettriche per immobilizzare l’animale che non stordiscano o lo uccidano in circostanze controllate, in particolare corrente elettrica che non sia applicata intorno al cervello.”
- nonché, ove applicabili, le prescrizioni ai punti da 1.8 a 1.11 bis, 3.1 e, nella misura in cui esso concerne il semplice stordimento, al punto 3.2 dell’Allegato III NORME OPERATIVE RELATIVE AI MACELLI (di cui all’articolo 15).

Non è pertanto previsto il rilascio dello specifico certificato di idoneità, ma il proprietario degli animali deve assicurare che chi svolge le operazioni di abbattimento abbia un adeguato livello di competenza.





COME STORDIRE/ABBATTERE SUINI PRESSO L'AZIENDA AGRICOLA

I suini che non possono essere trasportati devono essere abbattuti presso l'azienda agricola. Il loro abbattimento in azienda può rendersi necessario anche per altri motivi, quali la malattia o la crescita lenta. In tutti i casi è obbligatorio lo stordimento previo. È necessario stordirli per far perdere loro i sensi e **abbatterli entro 15 secondi** in modo da provocare una morte indolore. Per uno stordimento efficace è fondamentale manipolarli e immobilizzarli in modo appropriato. Tale informazione non prevale sulle **regole nazionali** che possono vietare o limitare queste procedure.

Le operazioni di stordimento e abbattimento devono essere eseguite da operatori con un adeguato livello di competenza.

QUANDO I SUINI SONO AGITATI

COSA FARE

- ◆ Mantenere la calma
- ◆ Rassicurarli con movimenti e voce delicati

COSA NON FARE

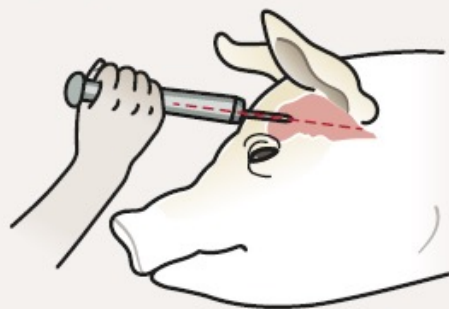
- ◆ Gridare o usare la violenza – ciò peggiorerebbe la situazione

INFORMAZIONI SUI SUINI

- ◆ I suini sono animali socievoli, sensibili ed espressivi
- ◆ **Non possiedono una buona vista**, ma hanno un ottimo udito
- ◆ Le scrofe e i verri possono essere aggressivi
- ◆ **Cosa conviene:** zone ben illuminate
- ◆ **Cosa non conviene:** oscurità e ombre, riflessi, oggetti in movimento, forti correnti d'aria, rumori forti, movimenti improvvisi, lasciarli soli in un angolo, pavimenti scivolosi, farli muovere in modo frettoloso
- ◆ Ogni suino può reagire in modo diverso

STORDIMENTO/ABBATTIMENTO

Una volta che il suino è immobilizzato, si può procedere nei seguenti modi.



1. PISTOLA A PROIETTILE CAPTIVO PENETRANTE

Essendo un metodo che può non uccidere il suino, è necessario sempre confermarne l'abbattimento enervandolo entro 15 secondi.

Controllo dei parametri variabili

- ◆ Diametro/lunghezza del proiettile e carica/pressione d'aria della pistola
- ◆ Tali parametri variano a seconda del tipo di suino
- ◆ Leggere le istruzioni del produttore per assicurarsi di utilizzare le impostazioni corrette
- ◆ Per scrofe e verri adulti utilizzare la carica raccomandata più alta

Posizionare la pistola

- ◆ Posizionare la canna 2 cm sopra il punto dove s'incrociano le 2 linee. **Puntare in direzione della coda**
- ◆ Prima di sparare assicurarsi che lo storditore sia in contatto con la testa



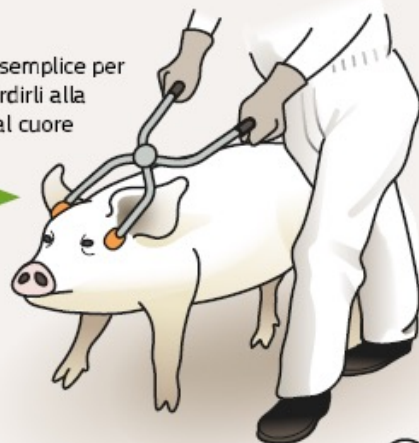
2. STORDIMENTO/ABBATTIMENTO ELETTRICO

Non utilizzare questo metodo con i suinetti.

- Una volta immobilizzato il suino, il metodo più semplice per abbatterli con le pinze elettriche è quello di stordirli alla testa e applicare successivamente la corrente al cuore (fibrillazione).

Fase 1: Stordimento «solo testa»

- Collocare gli elettrodi
- Tra la parte esterna degli occhi e la base delle orecchie
- O appena sotto le orecchie
- O uno sotto un orecchio e l'altro sopra l'occhio opposto
- Non collocarli mai dietro le orecchie

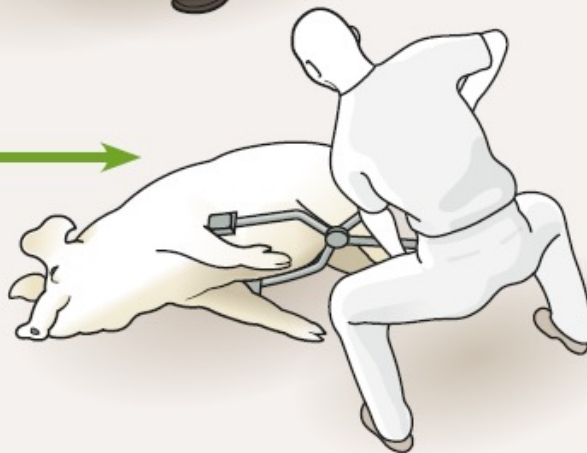


Fase 2: Fibrillazione e arresto cardiaco

Arresterà il cuore del suino uccidendolo. Assicurarsi che il suino sia incosciente prima di iniziare la fase 2.

Controllare il corretto posizionamento

- Per lo stordimento al cuore bisogna agire su entrambi i lati del petto del suino, giusto dietro le zampe anteriori



PARAMETRI RACCOMANDATI PER LO STORDIMENTO / ABBATTIMENTO ELETTRICO

Tensione minima (volt - V)	Corrente minima (ampere - A)	Frequenza (hertz - Hz)	Durata minima - solo testa (secondi)	Durata - abbattimento (secondi)
>250	1,3 Fino a 2 per suini grandi	50	3	3

3. COLPO DA PERCUSSIONE ALLA TESTA

Questo metodo, se eseguito correttamente, ucciderà il suino.

- Solo per suinetti sotto i 5 kg di peso vivo
- Con questo metodo si possono abbattere non più di 70 suinetti al giorno

Posizionamento

- Sostenerlo dalle zampe posteriori
- Utilizzare un oggetto pesante ma facile da maneggiare (ad esempio una mazza, una sbarra di ferro)
- Colpirlo sulla parte superiore della testa, dietro le orecchie



DOPO LO STORDIMENTO/ ABBATTIMENTO

Per confermare il decesso del suino, controllare che:

- Non ci sia alcun movimento spontaneo
- Il corpo sia collassato
- Non reagisca se pizzicato al naso/orecchio
- Non emetta alcun rumore
- Non respiri regolarmente - i suini possono rantolare giusto prima del decesso
- Non apra e chiuda gli occhi al toccarli
- Gli occhi siano rotati verso l'alto
- Le pupille siano dilatate
- Il sanguinamento si sia arrestato
- Non ci sia battito cardiaco



Ufficio delle pubblicazioni

Lussemburgo: Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea, 2018
© Unione europea, 2018
Riutilizzo autorizzato con citazione della fonte.
Printed in Belgium.

Per maggiori informazioni consultare il sito <http://europa.eu/110674dw>
(disponibile solo in inglese)



COME STORDIRE/ABBATTERE OVINI E CAPRINI PRESSO L'AZIENDA AGRICOLA

Gli ovini e i caprini che non possono essere trasportati devono essere abbattuti presso l'azienda agricola. Il loro abbattimento in azienda può rendersi necessario anche per altri motivi, quali la malattia o la crescita lenta. In tutti i casi è obbligatorio lo stordimento previo. È necessario stordirli per far perdere loro i sensi e **abbatterli entro 15 secondi** in modo da provocare una morte indolore. Per uno stordimento efficace è fondamentale manipolarli e immobilizzarli in modo appropriato.

Tale informazione non prevale sulle **regole nazionali** che possono vietare o limitare queste procedure.

Le operazioni di stordimento e abbattimento devono essere eseguite da operatori con un adeguato livello di competenza.

INFORMAZIONI SU OVINI E CAPRINI

- ◆ Gli ovini e i caprini sono animali da branco che amano stare in gruppo e, se separati, entrano in uno stato d'ansia
- ◆ Gli ovini/caprini da latte sono generalmente calmi, ma quelli da carne/lana possono essere più ansiosi
- ◆ Gli arieti/ i caprini maschi possono essere imprevedibili e devono essere maneggiati con cura
- ◆ Le capre/pecore possono diventare aggressive se separate dai loro capretti/agnelli
- ◆ Ogni ovino o caprino può reagire in modo diverso

PRIMA DELLO STORDIMENTO

Preparare l'ovino o il caprino

- ◆ Assicurarsi che la lana dell'animale sia asciutta
- ◆ Controllare che gli spilli dell'elettrodo siano bagnati oppure rimuovere la lana dall'area in cui verranno collocati gli elettrodi
- ◆ Assicurarsi che l'area in cui verranno collocati gli elettrodi sia bagnata
- ◆ Assicurarsi che le pinze non siano corrose e siano della misura giusta
- ◆ Indossare guanti e stivali di gomma

STORDIMENTO/ABBATTIMENTO ELETTRICO

Una volta immobilizzato l'ovino o il caprino, il metodo più semplice per abbatterli con le pinze elettriche è quello di stordirli alla testa e applicare successivamente la corrente al cuore (fibrillazione).

FASE 1: STORDIMENTO «SOLO TESTA»

Collocare gli elettrodi

- ◆ Se si utilizzano pinze manuali: posizionare gli elettrodi tra la parte esterna degli occhi e la base delle orecchie
- ◆ Se si utilizza l'applicatore di corrente a testa e corpo: posizionare l'applicatore tra le orecchie con gli elettrodi sulla sommità della testa
- ◆ Non collocarli mai dietro le orecchie

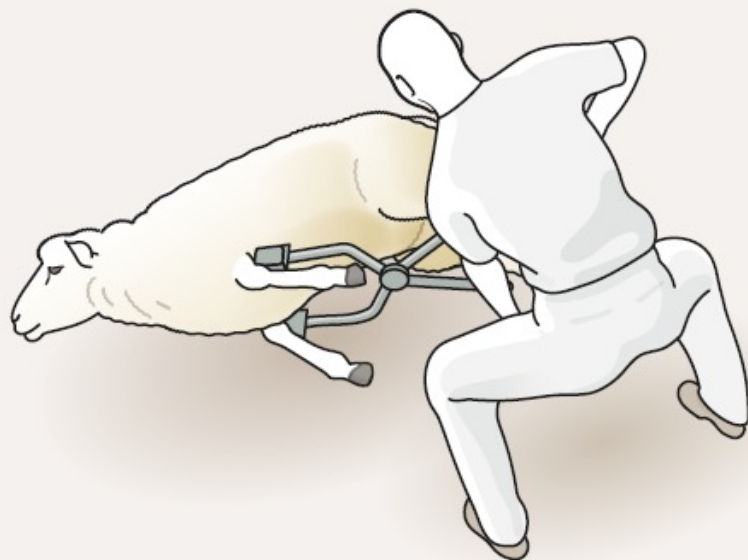


FASE 2: FIBRILLAZIONE E ARRESTO CARDIACO

Arresterà il cuore dell'ovino/caprino uccidendolo. Assicurarsi che l'ovino/caprino sia incosciente prima di iniziare la fase 2.

Controllare il corretto posizionamento

- ◆ Applicare la corrente su entrambi i lati del torace, giusto dietro le zampe anteriori in modo che giunga fino al cuore



DOPO LO STORDIMENTO

Se l'ovino o il caprino è ancora cosciente:

- ◆ Non applicare la corrente al cuore (fase 2)
- ◆ Stordirlo nuovamente in un'altra posizione e con un altro dispositivo
- ◆ Valutare quale procedura era stata realizzata in modo sbagliato
- ◆ Posizionarlo correttamente prima di procedere nuovamente con lo stordimento

Abbatte l'ovino o il caprino

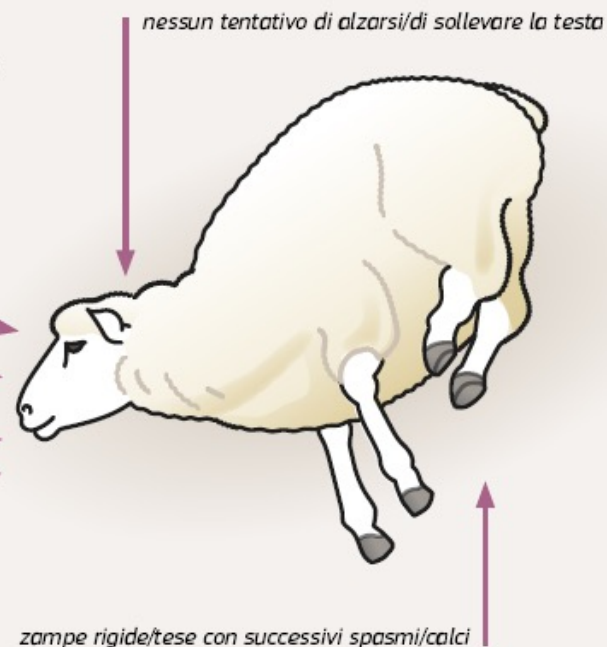
Procedere con la fase 2 entro 15 secondi dallo stordimento

nessuna apertura e chiusura d'occhi (sia spontaneamente che al toccarli)

nessuna reazione al pizzicare o punzecchiare il naso/orecchio

assenza di respiro regolare

nessuna emissione di rumore



PARAMETRI RACCOMANDATI PER LO STORDIMENTO/ABBATTIMENTO ELETTRICO

Tensione minima (volt - V)	Corrente minima (ampere - A)	Frequenza (hertz - Hz)	Durata minima - solo testa (secondi)	Durata - stordimento del corpo (secondi)
>150	1,0	50	2	3

CONFERMARE IL DECESSO

Controllare che:

- ◆ Non ci sia alcun movimento spontaneo
- ◆ Il corpo sia senza vigore/totalmente collassato
- ◆ Non reagisca se pizzicato o punzecchiato al naso/orecchio
- ◆ Non faccia alcun rumore/respiro ansimante
- ◆ Non respiri
- ◆ Le pupille siano dilatate
- ◆ Il sanguinamento si sia arrestato
- ◆ Non ci sia battito cardiaco



COME STORDIRE/ABBATTERE I VOLATILI PRESSO L'AZIENDA AGRICOLA

I volatili che non possono essere trasportati devono essere abbattuti presso l'azienda agricola. L'abbattimento in azienda può avvenire anche per ragioni quali malattia, crescita lenta o per fornire la carne direttamente ai consumatori o ai rivenditori. In tutti i casi è obbligatorio lo stordimento previo. È necessario procedere stordendoli e **abbattendoli il più velocemente possibile** in modo da provocare una morte indolore. Tale informazione non prevale sulle **regole nazionali** che vietano o limitano queste procedure.

Le operazioni di stordimento e abbattimento devono essere eseguite da operatori con un adeguato livello di competenza.

INFORMAZIONE SUI VOLATILI

- ◆ I volatili sono animali socievoli ma entrano in panico facilmente
- ◆ **Cosa conviene:** zone ben illuminate
- ◆ **Cosa non conviene:** luce diretta del sole, correnti d'aria

RICORDARE

- ◆ I volatili feriti potrebbero non essere in grado di muoversi senza dolore. Sarà necessario stordirli e abatterli nel posto in cui si trovano **il più velocemente possibile**



STORDIMENTO/ABBATTIMENTO

Una volta che il volatile è immobilizzato, si può procedere nei seguenti modi:

1. STORDIMENTO ELETTRICO «SOLO TESTA»

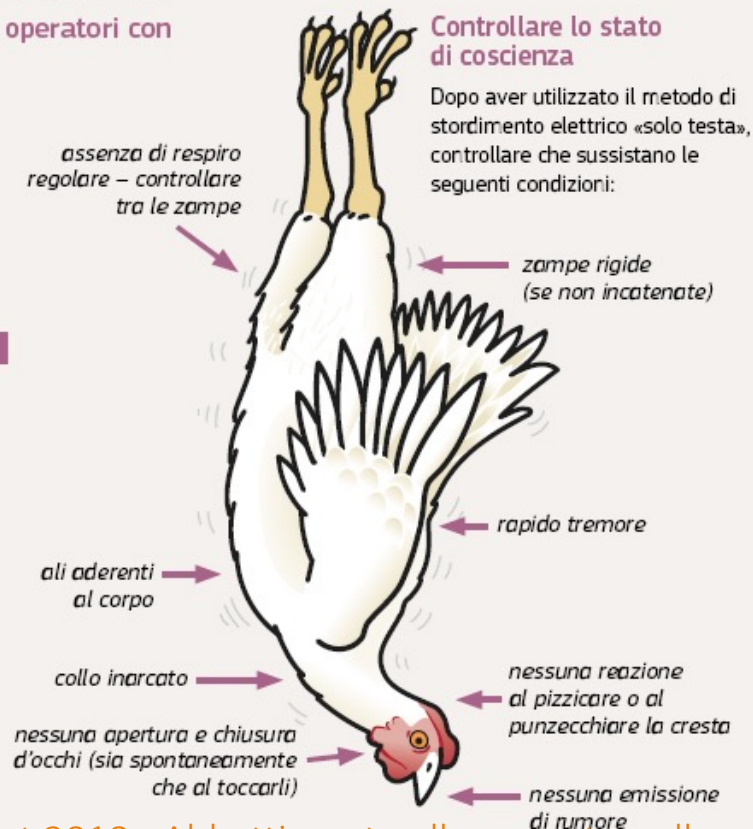
Essendo un metodo che può non uccidere il volatile, è necessario procedere con il dissanguamento entro 15 secondi.

Collocare gli elettrodi

Gli elettrodi devono essere collocati attorno alla testa del volatile, **tra l'occhio e l'orecchio**

Controllare i parametri

- ◆ Corrente: polli 240 mA; tacchini 400 mA o superiore
- ◆ Tensione: sopra i 110V
- ◆ Durata: almeno 7 secondi



Controllare lo stato di coscienza

Dopo aver utilizzato il metodo di stordimento elettrico «solo testa», controllare che sussistano le seguenti condizioni:

2. PISTOLA A PROIETTILE CAPTIVO PENETRANTE/NON PENETRANTE

Un proiettile captivo penetrante viene sparato sul cranio per raggiungere il cervello. Un proiettile captivo non penetrante colpisce la fronte senza penetrare nel cranio.

Posizione della pistola

- ◆ Posizionare la pistola sulla testa, **puntando verso il basso**

Controllare i parametri

- ◆ Leggere le istruzioni del produttore per verificare che il proiettile, la carica e la pressione siano adeguati
- ◆ Non penetrante: testa piatta per polli; convessa per anatre, oche e tacchini
- ◆ Procedere al dissanguamento entro 1 minuto

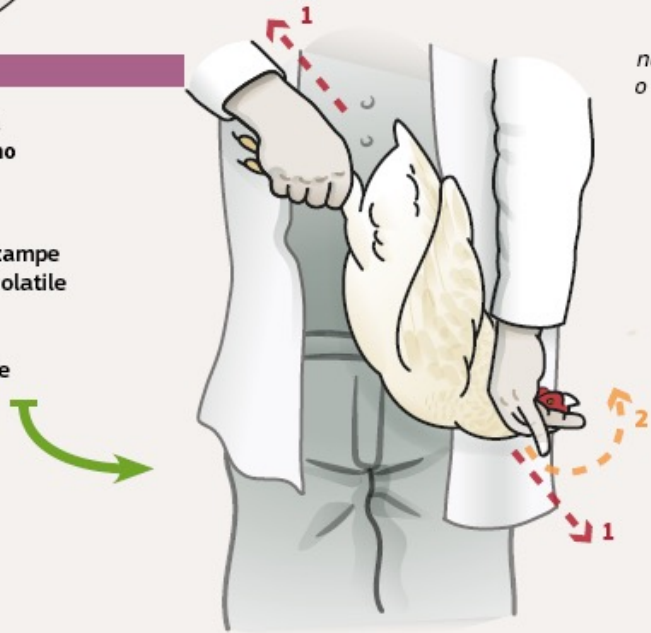


3. DISLOCARE IL COLLO

La dislocazione cervicale (tirare il collo) separa la colonna vertebrale dalla testa. **Con questo metodo non si possono abbattere più di 70 volatili al giorno.**

Immobilizzare e posizionare il volatile

- ◆ Con una mano sollevare e **sostenere il volatile dalle zampe**
- ◆ Avvolgere le dita dell'altra mano **attorno al collo del volatile** dalla parte posteriore del cranio
- ◆ Con un unico movimento continuo:
 1. Tirare entrambe le mani **velocemente e saldamente** nelle direzioni opposte
 2. Ripiegare bruscamente la testa all'indietro



4. PROVOCARE UN COLPO DA PERCUSSIONE ALLA TESTA

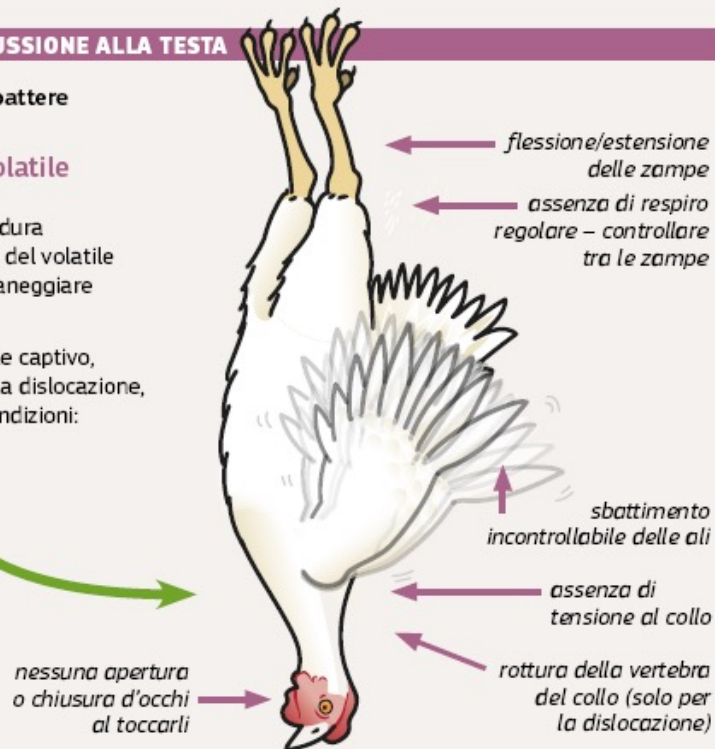
Con questo metodo non si possono abbattere più di 70 volatili al giorno.

Immobilizzare e posizionare il volatile

- ◆ Sostenere il volatile dalle zampe
- ◆ Appoggiare la testa su una superficie dura
- ◆ Colpisci la parte posteriore della testa del volatile con un oggetto pesante e facile da maneggiare

Controllare lo stato di coscienza

Dopo aver utilizzato i metodi del proiettile captivo, del colpo da percussione alla testa o della dislocazione, controllare che sussistano le seguenti condizioni:



DOPO LO STORDIMENTO

Se il volatile è ancora cosciente:

- ◆ Non procedere con il dissanguamento
- ◆ **Stordire nuovamente con un metodo alternativo**
- ◆ Individuare quale procedura era stata realizzata in modo sbagliato
- ◆ Correggere eventuali problemi prima di procedere nuovamente con lo stordimento

Per confermare il decesso del volatile, controllare che:

- ◆ Non ci sia alcun movimento spontaneo
- ◆ La carcassa/Le ali siano prive di vigore
- ◆ Non respiri
- ◆ Il sanguinamento si sia arrestato



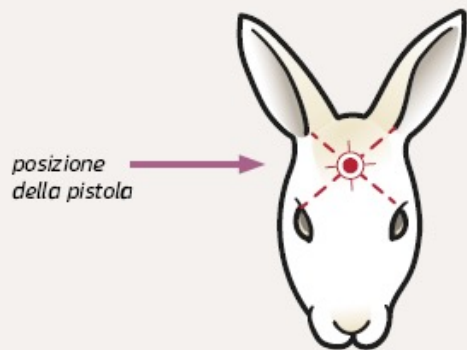
COME STORDIRE/ABBATTERE I CONIGLI PRESSO L'AZIENDA AGRICOLA

I conigli che non possono essere trasportati o che non si sviluppano adeguatamente devono essere abbattuti presso l'azienda agricola. L'abbattimento in azienda può avvenire anche per fornire la carne direttamente ai consumatori o ai rivenditori. In tutti i casi è obbligatorio lo stordimento previo. È necessario procedere stordendoli e **abbattendoli il più velocemente possibile** in modo da provocare una morte indolore. Tale informazione non prevale sulle **regole nazionali** che vietano o limitano queste procedure.

Lo stordimento e l'abbattimento devono essere eseguiti da operatori con un adeguato livello di competenza.

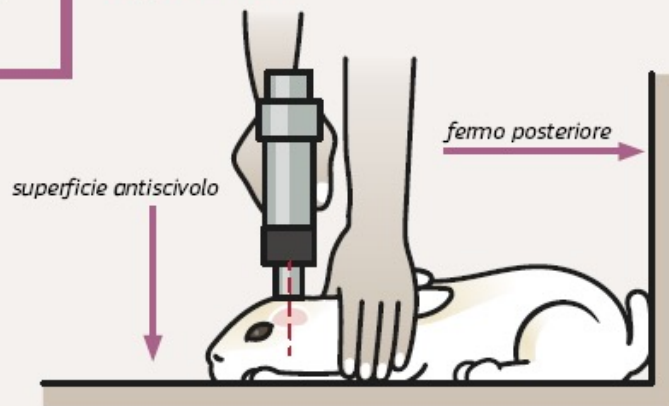
INFORMAZIONI SUI CONIGLI

- ◆ In caso di timore, dolore o stress, i conigli tendono a «congelarsi», portandoli a non mostrare alcuna reazione visibile
- ◆ Maneggiare i conigli agitati **con cura** per evitare di causare ferite sia al coniglio che all'operatore
- ◆ Sollevarlo **dalla collottola** o dalla **pelle delle spalle** (non sollevarlo mai dalle orecchie – sono molto sensibili)



STORDIMENTO/ABBATTIMENTO

Per uno stordimento efficace è fondamentale **maneggiarli e immobilizzarli in modo appropriato**. Una volta che il coniglio è immobilizzato, si può procedere nei seguenti modi.



1. PISTOLA A PROIETTILE CAPTIVO PENETRANTE/NON PENETRANTE

Un proiettile captivo penetrante viene sparato sul cranio per raggiungere il cervello. Un proiettile captivo non penetrante colpisce la fronte senza penetrare nel cranio. Dopo aver stordito il coniglio, procedere con il **dissanguamento entro 10 secondi** in modo da non farlo soffrire.

Immobilizzare e posizionare

- ◆ Posizionare il coniglio su una superficie antiscivolo con un fermo posteriore in modo che non possa indietreggiare
- ◆ Sostenere il coniglio con una mano sul collo e sulle spalle, con il pollice e l'indice sui due lati del collo
- ◆ Maneggiare la pistola con l'altra mano

Parametri

- ◆ Leggere le istruzioni del produttore per assicurarsi che la pistola a proiettile captivo sia adeguata per conigli
- ◆ I proiettili captivi penetranti devono avere un **diametro di almeno 6 mm**

2. STORDIMENTO ELETTRICO «SOLO-TESTA»

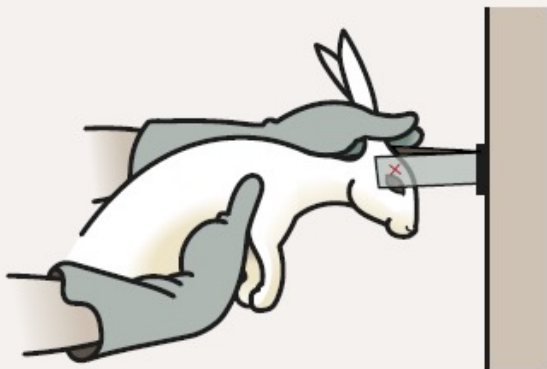
Questo metodo non abbatte il coniglio. Dopo aver stordito il coniglio, procedere con il dissanguamento entro 10 secondi in modo da non farlo soffrire

Preparare l'attrezzatura

- ◆ Bagnare l'area della testa del coniglio dove verranno applicati gli elettrodi
- ◆ Indossare guanti e stivali di gomma

Posizionare il coniglio

- ◆ Con una mano sostenere il coniglio dalla pancia o dalle zampe posteriori e con l'altra posizionare la testa tenendola dalle orecchie
- ◆ Oppure, tenere entrambe le zampe posteriori del coniglio con una mano mentre con l'altra si posiziona la testa tenendola dalle orecchie
- ◆ Posizionare gli elettrodi tra la parte esterna degli occhi e la base delle orecchie, lontano dal naso



Controllare i parametri

PARAMETRI RACCOMANDATI PER LO STORDIMENTO/ABBATTIMENTO ELETTRICO

Tensione (volt - V)	Corrente (ampere - A)	Frequenza (hertz - Hz)	Durata (secondi)
100-117	140-400	50	1-3

3. COLPO DA PERCUSSIONE ALLA TESTA

Utilizzato correttamente, questo metodo produce l'abbattimento. Con questo metodo non si possono abbattere più di 70 conigli al giorno.

Posizionare il coniglio

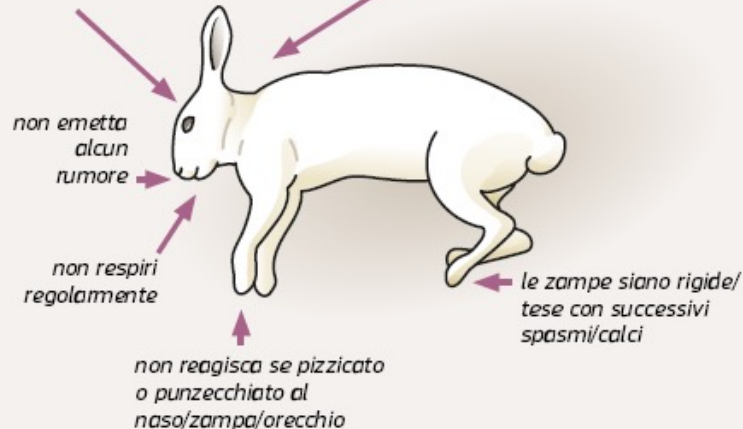
- ◆ Sostenere il coniglio dalle zampe posteriori
- ◆ Utilizzare un oggetto pesante ma facile da maneggiare (ad esempio una mazza, una sbarra di ferro)
- ◆ Colpire il coniglio sulla parte superiore della testa, dietro le orecchie

Controllare che sia incosciente

Assicurarsi che i conigli siano incoscienti prima di provvedere al dissanguamento. Controllare che:

non apra e chiuda gli occhi (sia spontaneamente che al toccarli)

non cerchi di alzarsi/di sollevare la testa



DOPO LO STORDIMENTO

Se il coniglio è ancora cosciente

- ◆ Non procedere con il dissanguamento
- ◆ Stordire nuovamente con un metodo alternativo
- ◆ Valutare quale procedura era stata realizzata in modo sbagliato
- ◆ Correggere eventuali problemi prima di procedere nuovamente con lo stordimento

Confermare il decesso

- ◆ Non deve esserci alcun movimento spontaneo
- ◆ Non deve reagire se pizzicato o punzecchiato al naso/zampa/orecchio
- ◆ Il corpo deve essere privo di vigore/totalmente collassato
- ◆ Le pupille devono essere dilatate
- ◆ Non deve fare alcun rumore/respiro ansimante
- ◆ Non deve respirare
- ◆ Non deve esserci battito cardiaco
- ◆ Non deve esserci sanguinamento



Ufficio delle pubblicazioni

Lussemburgo: Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea, 2018
 © Unione europea, 2018
 Riutilizzo autorizzato con citazione della fonte.
 Printed in Belgium.

Per maggiori informazioni consultare il sito
<http://europa.eu/11X74dw> (disponibile solo in inglese)

Tutti i rischi della deregulation delle macellazioni

/ di Maria Caramelli +

18 Maggio 2021



La Corte di giustizia europea ha affermato che protezione e benessere degli **animali** sono priorità comuni degli Stati membri. Principio che tutti si guardano da mettere in discussione. Salvo emanare in Italia, il **D.Lvo n. 27**, entrato in vigore il 26 marzo scorso, che assesta uno sconcertante colpo di spugna a un principio consolidato, per cui durante la macellazione agli animali devono essere risparmiati dolore, ansia o sofferenze.

L'**articolo 16** stabilisce infatti che per uso personale chiunque d'ora in poi potrà macellare praticamente senza alcun vincolo vitelli, pecore e maiali ove riterrà meglio: nella stalla, in un bosco, in una roulotte.

Stupisce perché sono quasi cent'anni che grazie a un Regio Decreto la soppressione degli animali che diventano alimento deve avvenire nel macello, luogo certificato.

Come sarà possibile assicurare che tali sofferenze vengano effettivamente evitate se tali operazioni verranno fatte a qualunque ora da chiunque nel cortile di casa?



Catherine Falls Commercial via Getty Images

Come sottolinea Fabrizio de Stefani, direttore del Servizio veterinario di igiene degli alimenti dell'azienda ULSS Pedemontana, con la macellazione casalinga diventa quasi del tutto improbabile eseguire qualsiasi controllo sanitario sulle carni e sulla tutela del benessere alla macellazione.

Preoccupa in particolar modo la macellazione rituale, che è consentita in Italia ed è in costante aumento per la crescente richiesta di carne halal. La macellazione rituale richiede che, contrariamente alla macellazione convenzionale, l'animale sia cosciente e al pieno della sua sensibilità al momento della morte.

Sebbene non formalmente consentita fuori dal macello, con il nuovo articolo diventa quasi impossibile controllare che questa modalità non venga usata nella macellazione casalinga, soprattutto durante le migliaia di macellazioni halal che avvengono giornalmente in prossimità delle feste islamiche.



MACELLAZIONE D'URGENZA DEGLI UNGULATI DOMESTICI
AL DI FUORI DEL MACELLO NELL'AULSS N. 7 PEDEMONTANA

GESTIONE OPERATIVA **MSU SVIA7**

REVISIONE MAGGIO 2022

Occasionalmente, capita che gli animali si ammalino o si feriscano seriamente, spesso a causa di sistemi di gestione negli allevamenti non ottimali.

Se la prognosi *quoad functionem* è sfavorevole è necessario prendere una decisione rapida che consenta di risparmiare sofferenze agli animali e di limitare le perdite economiche degli operatori.

L'uccisione compassionevole dell'animale è in molti casi la soluzione inevitabile.

Se le condizioni lo consentono, tuttavia, gli animali colpiti da un accidente possono essere inviati al macello per la macellazione d'emergenza nel caso siano giudicati trasportabili da un veterinario, in caso contrario, previo giudizio favorevole di un veterinario incaricato dall'autorità competente, è possibile destinarli alla macellazione d'urgenza in loco.



COMMISSIONE EUROPEA
DIREZIONE GENERALE SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE

Audit e analisi in materia di salute e prodotti alimentari

DG(SANTE) 2021-7186

RELAZIONE FINALE SU UN AUDIT

CONDOTTO IN

ITALIA

DAL 18 GENNAIO 2021 AL 29 GENNAIO 2021

AL FINE DI

VALUTARE I SISTEMI DI CONTROLLO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
APPLICATI ALLA PRODUZIONE E ALL'IMMISSIONE IN COMMERCIO DELLE
CARNI BOVINE, IVI COMPRESA LA TRACCIABILITÀ

AC nazionali, regionali e locali.

Il sistema soddisfa ampiamente le prescrizioni normative dell'OCR, ad eccezione delle procedure che consentono la macellazione d'urgenza di bovini che non rispondono ai criteri stabiliti dalla normativa dell'UE. Determinate procedure e linee guida non erano tuttavia aggiornate e sono pertanto risultate contrarie a talune disposizioni della normativa dell'UE. Di conseguenza, un numero ridotto di animali sottoposti a macellazione d'urgenza non risponde ai requisiti applicabili (vale a dire gli animali che soffrono di disturbi del metabolismo o femmine gravide con difficoltà a partorire (distocia), considerati non idonei al trasporto).

*L'autorità competente, sono stati rettificati gli
getti di relazione; i chiarimenti figurano come
di pagina.*

Abbattimento eutanasico

Qualora il veterinario ufficiale accerti che non ricorrono le condizioni per consentire la macellazione dell'animale - ove l'operatore dello stabilimento di origine dell'animale non intenda intraprendere o proseguire con un percorso di cura - in caso di indifferibilità dell'intervento, dispone l'abbattimento eutanasico d'emergenza per considerazioni relative al benessere dell'animale.

Per approfondimenti si veda: [SCHEDA TEMATICA N. 4: Eutanasia degli animali da reddito](#)

Raccomandabile



*Figura 1: The rods cost 1.00 GBP each plus shipping.
(Pithingrods.com)*

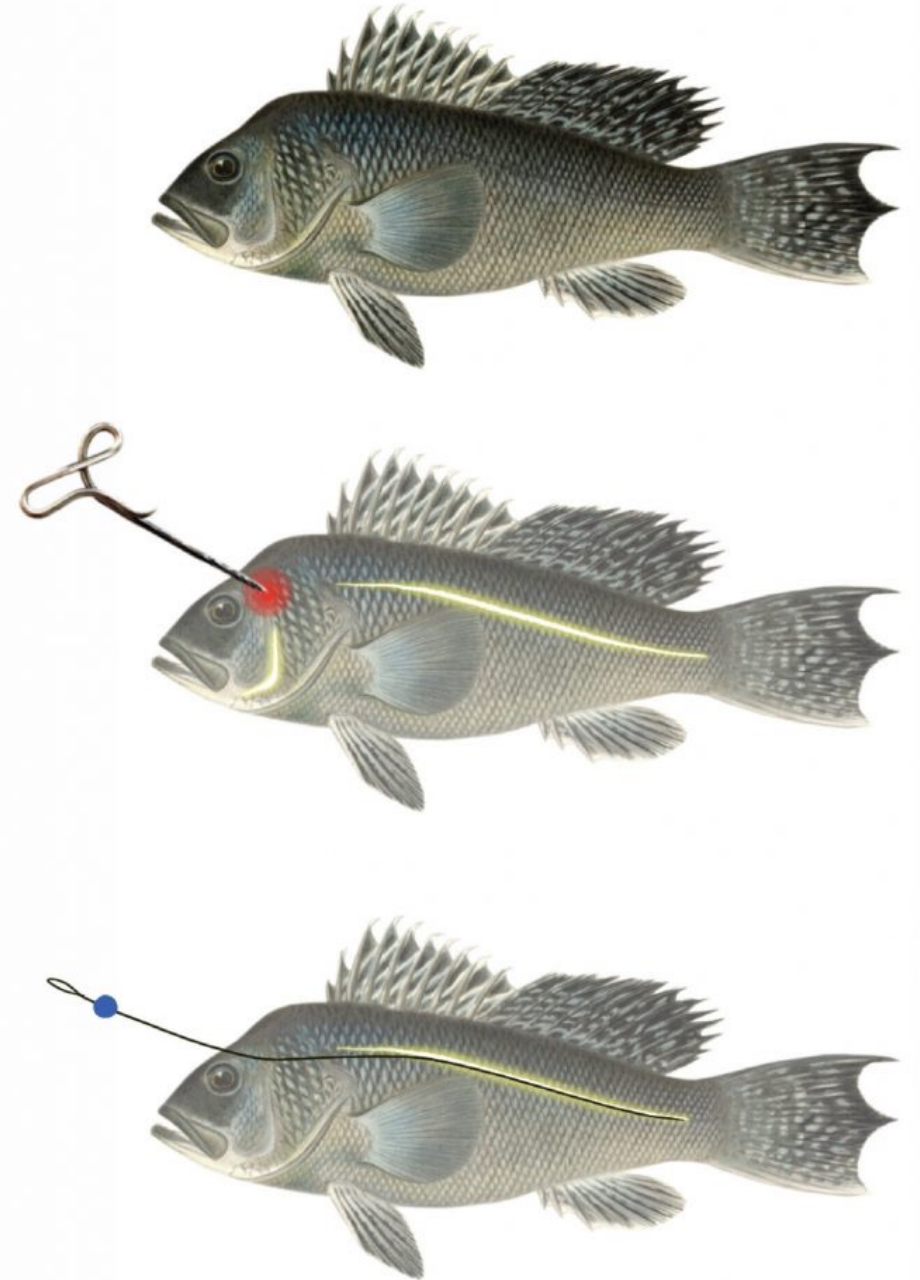


Figura 2: da “Stunning and killing cattle humanely and reliably in emergency” CVJ / VOL 48 / MAY 2007

Ikejime

Pratica ancestrale giapponese che **consiste nel neutralizzare il sistema nervoso del pesce, per evitare stress e dolore**

L'animale muore istantaneamente senza contrarre i muscoli e dona la propria carne, conservando intatte le qualità gustative.







Il sacrificio di Isacco

Isacco

Abramo, sul punto di uccidere suo figlio Isacco per dimostrare la propria fede in Dio, viene fermato da un angelo del Signore che gli indica di sacrificare un ariete al suo posto.

Michelangelo Merisi da Caravaggio, 1598
Galleria degli Uffizi – Firenze

Macellazione rituale



La macellazione rituale si basa sul rispetto di precetti ben precisi imposti da alcune religioni. Sia la legge islamica che i precetti ebraici prescrivono una serie di regole da seguire per rendere la carne commestibile ai fedeli di queste religioni. Le caratteristiche del procedimento di abbattimento dell'animale sono riassunte nel termine Halal (lecito), per i musulmani, e Kosher per gli ebrei.

Nel rispetto della libertà di religione, così come stabilito nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea, il Regolamento 1099/2009 (CE) concede un certo grado di sussidiarietà a ciascun stato membro.

In Italia è stata concessa la deroga purché la macellazione rituale avvenga in macelli autorizzati e sotto controllo delle autorità sanitarie locali (Art.4, comma 4 REG 1099/2009).

Il Servizio veterinario territorialmente competente effettuerà un sopralluogo per verificare il possesso dei requisiti richiesti dal regolamento ed emetterà, qualora tali requisiti siano rispettati, parere favorevole alla macellazione rituale.

Il parere favorevole deve essere trasmesso alla Regione che provvederà a inserire tale informazione sul portale dei sistemi informativi del ministero della Salute "S.INTE.S.I.S".

La macellazione con rito religioso deve rispettare determinati obblighi secondo il Regolamento 1099/2009 (CE).

Consulta:

➤ **macelli autorizzati al rito religioso** (tabella 2)

Macellazioni rituali (anche occasionali)

[Nota 24856 del 01.10.2015: Regolamento \(CE\) n. 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento. Indicazioni riguardanti il rilascio del parere favorevole per la macellazione rituale \(ebraica e islamica\) e la registrazione delle informazioni nel sistema informatizzati S.INTE.S.IS.](#)

Le macellazioni rituali (ebraiche e islamiche) possono essere effettuate solamente presso un impianto di macellazione autorizzato. L'operatore responsabile dello stabilimento di macellazione dovrà presentare la richiesta presso il servizio veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente (ASL), utilizzando l'[allegato VII](#) contenuto nelle linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE n°1099/2009 dichiarando di essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa comunitaria.

Macellazioni rituali anche occasionali

La presentazione della domanda è obbligatoria anche nel caso in cui tali pratiche religiose venissero effettuate sporadicamente o in coincidenza con la “festa del sacrificio”. Il Servizio veterinario della ASL, ai fini del rilascio del parere favorevole, utilizzando l'[allegato VIII](#), dovrà effettuare un’attenta valutazione di seguenti requisiti:

- operatore addetto alla pratica della jugulazione in possesso di certificato d’idoneità;
- sistemi meccanici di immobilizzazione adeguati a contenere gli animali durante la jugulazione;
- operatore addetto a praticare tali macellazioni a conoscenza dei controlli sistematici da fare su tutti gli animali per verificare l’assenza dei “segni di coscienza o sensibilità”
- operatore a conoscenza delle misure da applicare nel caso di persistenza dei “segni di vita”.

Macellazioni rituali anche occasionali

Tali requisiti dovranno essere descritti nella “procedura operativa standard” dell’impianto di macellazione.

L’Autorità Regionale provvede poi a inserire tale informazione nell’apposito sistema informatizzato “S.INTE.S.I.S.”.

Fine della storia.





EID-AL-ADHA MUBARAK

Dalla sera del giorno:
sabato 9 luglio 2022

fino alla sera del giorno:
mercoledì 13 luglio 2022

Le date potrebbero variare



CASE STUDY

Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
 PER LA TUTELA DELLA SALUTE PUBBLICA
 DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' ANIMALE E DEI FARMACI VETERINARI

UVAC – PIEMONTE, VENETO, FRIULI VENEZIA GIULIA, TRENTINO ALTO ADIGE, VERONA, UVAC

BOVINI - OVICINI



REG. (CE) 1/2005 CASI PRATICI: BOVINI - OVICAPRINI

ALLEGATO I

SPECIFICHE TECNICHE

[di cui all'articolo 6, paragrafo 3, all'articolo 8, paragrafo 1, all'articolo 9, paragrafo 1 e paragrafo 2, lettera a)]

CAPO I

IDONEITÀ AL TRASPORTO

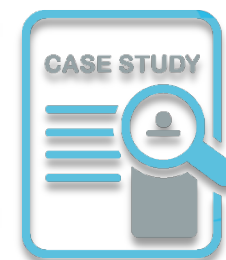
1. Non può essere trasportato nessun animale che non sia idoneo al viaggio previsto, né le condizioni di trasporto possono essere tali da esporre l'animale a lesioni o a sofferenze inutili.
2. Gli animali che presentano lesioni o problemi fisiologici ovvero patologie non vanno considerati idonei al trasporto, in particolare se:
 - a) non sono in grado di spostarsi autonomamente senza sofferenza o di deambulare senza aiuto;
 - b) presentano una ferita aperta di natura grave o un prolasso;



REG. (CE) 1/2005 CASI PRATICI: BOVINI - OVICAPRINI

3. Tuttavia, animali malati o che presentano lesioni possono essere ritenuti idonei al trasporto se:
- a) presentano lesioni o malattie lievi e il loro trasporto non causerebbe sofferenze addizionali; nei casi dubbi si chiede un parere veterinario;
 - b) sono trasportati ai fini della direttiva 86/609/CEE del Consiglio ⁽¹⁾ se la malattia o la lesione è parte del programma di ricerca;
 - c) sono trasportati sotto supervisione veterinaria per o in seguito a trattamento o diagnosi veterinaria. Tuttavia, tale trasporto è consentito soltanto se ciò non causa all'animale sofferenze o maltrattamenti inutili; e
 - d) sono animali che sono stati sottoposti a procedure veterinarie in ordine a pratiche zootecniche, quali la decornazione o la castrazione, purché le ferite siano completamente cicatrizzate.

PERO'...



REG. (CE) 1/2005 CASI PRATICI: BOVINI - OVICAPRINI



**SOSPETTO! NOTA PER
VETERINARIO UFFICIALE**



REG. (CE) 1/2005 CASI PRATICI: BOVINI - OVICAPRINI

ESITO DEL CONTROLLO E OSSERVAZIONI (check's result and notes):

NOTA & MEDICO VETERINARIO UFFICIALE: PREGASI VERIFICARE SE LA
BOVINA CON MARCA AURICOLARE IT058990213646 POSTA AL PIANO SUPERIORE
DELLA MOTRICE E' IN GRADO DI SOSTARSI AUTONOMAMENTE O DI
DEAMBULARE SENZA AIUTO.

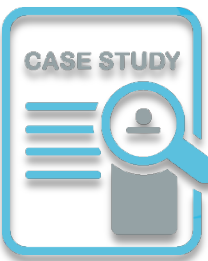
~~RICHIESTA DI INFORMAZIONE O ESIBIZIONE DI DOCUMENTI~~



SOSPETTO!
NOTA PER
VETERINARIO
UFFICIALE


Ministero della Salute
Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari Compartimento del Veneto
Via Sommacampagna 61 - 37137 Verona VR
tel. 0039.06.59944777 fax 0039.0458082315-7
e.mail uvac.veneto@sanita.it

VERBALE ACCERTAMENTO (control report) n.....
CONTROLLO (check) Data: 21/11/15 **Ora:** 840.
 Località presso la quale è stato effettuato il controllo (place of the control)
VISITA CASO AUTOSTRADA VICENZA OVEST



REG. (CE) 1/2005 CASI PRATICI: BOVINI - OVICAPRINI

[redacted], 13 novembre 2015

Ministero della Salute
UVAC Verona
c.a. dr. Spezzani

Prot.62/2015

Oggetto: bovina IT058990213646 – accertamenti al macello

A seguito del Verbale Accertamento [redacted] del 12.11.2015 si comunica che la bovina in oggetto è giunta presso il macello Inalca di [redacted] alle ore 13.30 del giorno 12.11.2015.

Alla vista ante mortem il bovino in oggetto:

- era in decubito sternale con stato del sensorio vigile e attento,
- gli arti posteriori erano abbotti e tentava di rialzarsi sugli arti anteriori;
- non manifestava segni o stati di sofferenza,
- sul mantello non erano presenti di segni di trascinamento,
- dopo lo stordimento, avvenuto sull'automezzo, si è provveduto alla macellazione.

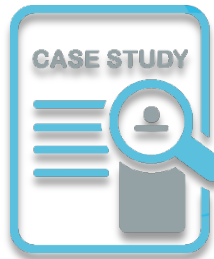
Alla visita ispettiva post mortem:

- non sono state rilevate lesioni sistemiche,
- la carcassa è stata immessa al libero consumo previa rimozione della coscia destra che mostrava un recente coagulo di sangue a carico la muscolatura interna degli adduttori e una lesione di carattere cronico degenerativa alla muscolatura esterna.

Sempre a disposizione, cordiali saluti

Dr. Di [redacted] Il Veterinario Ufficiale

RISPOSTA VETERINARIO UFFICIALE

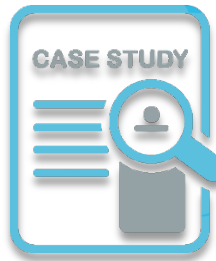


RISPOSTA VETERINARIO UFFICIALE



Alla vista ante mortem il bovino in oggetto:

- era in decubito sternale con stato del sensorio vigile e attento,
- gli arti posteriori erano abdotti e tentava di rialzarsi sugli arti anteriori;
- non manifestava segni o stati di sofferenza,
- sul mantello non erano presenti di segni di trascinamento,
- dopo lo stordimento, avvenuto sull'automezzo, si è provveduto alla macellazione.



RISPOSTA VETERINARIO UFFICIALE



Alla visita ispettiva post mortem:

- non sono state rilevate lesioni sistemiche,
- la carcassa è stata immessa al libero consumo previa rimozione della coscia destra che mostrava un recente coagulo di sangue a carico la muscolatura interna degli adduttori e una lesione di carattere cronico degenerativa alla muscolatura esterna.

Sempre a disposizione, cordiali saluti

OV. DI

Il Veterinario Ufficiale



Dicono di noi a BXL



COMMISSIONE EUROPEA
DIREZIONE GENERALE SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE

Audit e analisi in materia di salute e prodotti alimentari

DG(SANTE) 2021-7186

RELAZIONE FINALE SU UN AUDIT

CONDOTTO IN

ITALIA

DAL 18 GENNAIO 2021 AL 29 GENNAIO 2021

AL FINE DI

VALUTARE I SISTEMI DI CONTROLLO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
APPLICATI ALLA PRODUZIONE E ALL'IMMISSIONE IN COMMERCIO DELLE
CARNI BOVINE, IVI COMPRESA LA TRACCIABILITÀ

In seguito alle informazioni fornite dall'autorità competente, sono stati rettificati gli eventuali errori materiali rilevati nel progetto di relazione; i chiarimenti figurano come note a piè di pagina.

Altri controlli ufficiali presso i macelli

97. Le "Linee guida nazionali per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) n. 882/2004 e n. 854/2004" forniscono orientamenti per le AC a tutti i livelli sulla priorità nei controlli ufficiali.
98. In base all'esame della documentazione, il gruppo incaricato dell'audit ha osservato che in tutti e tre i macelli esaminati la frequenza dei controlli ufficiali si basa sulla valutazione del rischio. La frequenza minima delle ispezioni, delle verifiche e degli audit è stabilita annualmente dalle ASL e, in via generale, durante le visite vengono utilizzate liste di controllo. Le relazioni sui controlli ufficiali sono state messe a disposizione del gruppo incaricato dell'audit.
99. Tali verifiche riguardano tra l'altro le procedure di igienizzazione prima delle operazioni, le buone prassi igieniche, i principi HACCP, la tracciabilità, il rispetto da parte dell'OSA dei criteri microbiologici, la bollatura sanitaria, il rispetto delle prescrizioni del paese terzo che effettua l'importazione (se del caso) e il benessere degli animali al momento della macellazione (cfr. capitolo 5.4.3).

5.4.3 Benessere degli animali durante il trasporto e al momento della macellazione o dell'abbattimento

Prescrizioni normative

Articolo 18, paragrafo 2, lettera d), punto vi), del regolamento (UE) 2017/625.

Regolamento (CE) n. 1099/2009.

Articoli 38 e 44 del regolamento (UE) 2019/627.

Risultanze

100. Il MS ha emanato linee guida nazionali relative all'applicazione del regolamento (CE) n. 1099/2009. Tali linee guida contengono disposizioni riguardanti i controlli ufficiali che devono essere svolti dai VU e riportano una lista di controllo da utilizzare. Tali controlli devono essere svolti sulla base della lista di controllo almeno una volta all'anno oppure ogniqualvolta sia ritenuto necessario in base alla valutazione del rischio.
101. Il gruppo incaricato dell'audit ha rilevato che la frequenza minima dei controlli sul benessere degli animali al momento della macellazione è stata raggiunta nel 2020 in tutti e tre i macelli esaminati (la frequenza di tali controlli variava tra una e quattro volte all'anno).
102. Il gruppo incaricato dell'audit ha inoltre constatato che i controlli ufficiali individuano gli animali non idonei al trasporto che non hanno subito incidenti e valutano altresì l'idoneità al trasporto prima delle operazioni di scarico degli animali dal veicolo. In conformità alle procedure previste, gli animali sono macellati sul camion se debilitati o sono sottoposti a eutanasia se ritenuti non idonei alla macellazione durante le IAM.

103. Sono stati rilevati casi in cui l'operato dei VU ha portato all'avvio di indagini e all'imposizione di sanzioni (in conformità a quanto disposto dal decreto legislativo 25 luglio 2007, n. 151) nei confronti dei trasportatori e/o degli allevatori interessati. Nei casi posti all'attenzione del gruppo incaricato dell'audit la sanzione imposta è stata pari a circa 2 000 EUR. Le relazioni sui controlli ufficiali riportavano la descrizione dettagliata della situazione, ivi compresi i risultati delle IAM e delle IPM, illustrati con fotografie degli animali feriti.
104. In un macello a capacità elevata, il gruppo incaricato dell'audit ha constatato che è stato ritenuto non idoneo al trasporto solo un numero limitato di animali (nel 2019, 14 animali su 188 152 e, nel 2020, 19 animali su 172 896). In tale contesto, il gruppo incaricato dell'audit ha peraltro osservato che la maggior parte degli animali considerati non idonei al trasporto sono stati sottoposti a macellazione d'urgenza nell'allevamento e le carcasse sono state portate al macello (cfr. paragrafo 91).
105. Per quanto concerne i controlli sul benessere degli animali durante il trasporto, nel 2019 sono state nel complesso 34 le non conformità rilevate in relazione ai bovini. I controlli sono stati effettuati all'arrivo presso i macelli per i trasporti sia a breve che a lunga distanza, come pure alla partenza per i trasporti a lunga distanza.
106. I controlli su strada per monitorare il benessere degli animali durante il trasporto sono svolti dalle autorità di contrasto in collaborazione con le ASL.
107. Una delle AC regionali ha fornito al gruppo incaricato dell'audit una relazione su un audit regionale, condotto nel 2019, riguardante i controlli ufficiali nel quadro del Piano regionale per il benessere degli animali durante la macellazione e l'abbattimento (ivi compresa la verifica dei controlli ufficiali sull'idoneità degli animali al trasporto e sui documenti correlati). Durante tale audit è stato valutato l'operato dei VU in un macello a capacità elevata e dei servizi veterinari locali competenti in relazione a dette verifiche sul benessere degli animali. L'audit ha concluso che quanto emerso dimostrava l'efficacia dei controlli ufficiali e il fatto che tali controlli erano in linea con le linee guida nazionali e regionali.

Conclusioni sull'organizzazione e sull'attuazione dei controlli ufficiali

AC nazionali, regionali e locali.

Il sistema soddisfa ampiamente le prescrizioni normative dell'OCR, ad eccezione delle procedure che consentono la macellazione d'urgenza di bovini che non rispondono ai criteri stabiliti dalla normativa dell'UE. Determinate procedure e linee guida non erano tuttavia aggiornate e sono pertanto risultate contrarie a talune disposizioni della normativa dell'UE. Di conseguenza, un numero ridotto di animali sottoposti a macellazione d'urgenza non risponde ai requisiti applicabili (vale a dire gli animali che soffrono di disturbi del metabolismo o femmine gravide con difficoltà a partorire (distocia), considerati non idonei al trasporto).



Before the audit

During the audit

After the audit

Diciamo di noi

nell'era della sfiducia istituzionale





ANIMALI
COME NOI

Diciamo di noi

Gli orrori del mattatoio di Torino, tra urla strazianti e bestie malate

di OTTAVIA GIUSTETTI

I verbali del processo ai gestori del mattatoio di via Traves

14 NOVEMBRE 2019 PUBBLICATO PIÙ DI UN ANNO FA

3 MINUTI DI LETTURA



Sono la rassegna dei dettagli raccapriccianti di una vicenda di maltrattamenti di animali destinati alla macellazione nel mattatoio di via Traves, ma non solo. Potrebbero essere d'ispirazione per un manifesto del consumo consapevole di carne, i verbali delle udienze del processo ai gestori del macello di Torino, di cui il 20 novembre è attesa la sentenza. Una moderna inchiesta italiana sul modello di " Se niente importa" di Jonathan Safran Foer, o una saga noir come " La famiglia Winshaw" di Jonathan Coe: animali gravemente ammalati caricati sui camion e portati alle gabbie di macellazione, nonostante le precarie condizioni; dissanguamenti estenuanti prima della morte delle bestie; veterinari minacciati se chiedono un po' di pietà per gli animali docciati a - 3° sul camminamento che li porta alla morte. " Quando si fanno male si incastrano lì, ho delle foto dove...

Leggi anche

Torino, i veterinari che denunciarono i maltrattamenti al mattatoio relegati a lavorare nei container

Presidio degli animalisti davanti al tribunale aspettando la sentenza sugli orrori al mattatoio di Torino

Diciamo di noi

ANIMALI • ALLEVAMENTI

Macello degli orrori nel Cremonese: il titolare dell'impianto finisce in tribunale per maltrattamento di animali (ma non basta)

Rosita Cipolla

Pubblicato il 26 Maggio 2022



A seguito dell'inchiesta shock di Animal Equality Italia, che ha mostrato le torture inflitte ai suini, il titolare dell'impianto di macellazione cremonese Zema S.r.l. è finito in tribunale per maltrattamento di animali. Ma è una vittoria a metà, servono pene più severe per chi compie questo reato



@Animal Equality Italia

Ricordate **l'inchiesta shock realizzata da Animal Equality Italia** che ha mostrato cosa accadeva nell'impianto di macellazione di suini **Zema S.r.l.** nel Cremonese? Le immagine divulgate lo scorso giugno, erano rimbalzate sulle principali testate italiane, suscitando un'ondata di indignazione. Nei filmati si vedevano scene raccapriccianti: **maiali presi a calci, mutilati e colpiti con bastoni di ferro.**

Era della sfiducia istituzionale



In Italia, non esiste invece ad oggi alcuna misura volta alla prevenzione degli abusi nei macelli. Le norme che dovrebbero garantire gli standard – seppur minimi – di prevenzione della sofferenza nel momento della macellazione non sono infatti solo disattese, ma spesso completamente ignorate proprio da chi dovrebbe assicurare la loro corretta applicazione.

Tutto questo non è soltanto disumano. È illegale.

[Fonte CIWF Italia](#)

animaleQUALITY

DONAZIONE DA RADDOPPIARE

Una volta al mese

10 €

18 €

29 €

47 €

I TUOI DATI



E-mail *

Faccio una donazione a nome di una organizzazione o di una società

Cognome *

ITALIA

Inizia a digitare il tuo indirizzo... *

Accetto le [condizioni di privacy](#) *

SCEGLI COME DONARE

Piattaforma di pagamento 100% sicura



CARTA DI CREDITO



DONA CON PAYPAL

DONA ORA

L'etica non ha prezzo
Ma tutto ha un costo

Ipotesi di lavoro

Are
you
ready?

Telecamere nei macelli

La possibilità che i macelli italiani mettano a disposizione dei servizi veterinari pubblici i filmati delle telecamere a circuito chiuso – da installare nelle aree dei macelli dove sono presenti gli animali vivi (punti di stallo, di immobilizzazione, stordimento, abbattimento e uccisione) – è a tutt’oggi remota. Tale ipotesi, nel nostro Paese, è condizionata alla maturazione di un consenso che deve coinvolgere le maestranze e che dovrebbe essere garantita da una policy ancora tutta da scrivere (vedi [Telecamere nei macelli italiani? La legge, per ora, non lo consente](#))

Un’apertura, tuttavia, è stata fatta dall’Ispettorato nazionale del lavoro in condivisione con il Ministero del lavoro e delle politiche sociali, con la [circolare n. 5/2018 del 19 febbraio 2018](#) con la quale si forniscono indicazioni operative in ordine alle problematiche inerenti l’installazione e l’utilizzazione di impianti audiovisivi e di altri strumenti di controllo sul luogo di lavoro consentendone l’impiego in determinate situazioni anche senza l’obbligo di preventivo accordo sindacale.

Telecamere nei macelli: la legge per ora non lo consente. La difficoltà di rispettare lo statuto dei lavoratori e la tutela della privacy. L’analisi di Fabrizio de Stefani

Redazione Il Fatto Alimentare · 26 luglio 2017 · Controlli e Frodi

Commenti disabilitati
su Telecamere nei macelli: la legge per ora non lo consente. La difficoltà di rispettare lo statuto dei lavoratori e la tutela della privacy. L’analisi di Fabrizio de Stefani



Si parla spesso di installare telecamere nei macelli per prevenire abusi e maltrattamenti sugli animali

Si sente parlare spesso di installare telecamere nei macelli, proposte che giungono dalle associazioni animaliste e da alcuni fronti politici. Fabrizio de Stefani, direttore del servizio veterinario di igiene degli alimenti dell’Ulss 7 del Veneto, analizza gli ostacoli a un provvedimento di questo tipo (qui la versione integrale dell’articolo).

Telecamere nei macelli

Questa innovazione può costituire un'occasione importante, per assicurare il rispetto delle prescrizioni a carico degli operatori. Con il duplice obiettivo di garantire la riduzione della sofferenza animale e ottimizzare i controlli ufficiali veterinari pubblici nei macelli. In particolare, negli stabilimenti dove non è possibile assicurare la presenza continua di veterinari ispettori nei c.d. 'punti di morte.'

Bisogna perciò augurarsi che la sfida 'Telecamere nei macelli' venga accolta con favore dalle imprese italiane della carne, in accordo con i propri dipendenti e collaboratori.

Nell'era della dilagante 'sfiducia istituzionale', la possibilità di offrire alimenti a elevato contenuto etico – e accettati come tali dai consumatori, in quanto ottenuti da animali il cui sacrificio compassionevole è documentato da videoregistrazioni verificabili dalle autorità competenti – può consentire alle imprese di recuperare la fiducia dei consumatori.



Home > Progresso > Telecamere nei macelli, l'esempio inglese

Telecamere nei macelli, l'esempio inglese

Di Dario Dongo 11/05/2018

👁 99 💬 0



Telecamere nei macelli, l'esempio inglese. Il governo conservatore di Downing Street rispetta le promesse elettorali e introduce per legge, a partire dal 4.5.18, l'obbligo di installare sistemi di telecamere a circuito chiuso (CCTV, *Closed Circuit Television*) in tutte le aree ove sono presenti animali vivi. Alcune riflessioni a seguire.

Telecamere nei macelli, l'esempio inglese

In Inghilterra – come in molti altri Paesi, in UE e nel mondo – sono emersi gravi scandali, negli ultimi anni, in relazione alla crudeltà verso gli animali in alcuni impianti di macellazione.

La legislazione europea è all'avanguardia, sul fronte della sicurezza come su quello del benessere animale, (1) ma le sue violazioni da parte di singole organizzazioni delinquenti hanno minato la fiducia del grande pubblico nei confronti del settore.



Federation
of Veterinarians
of Europe

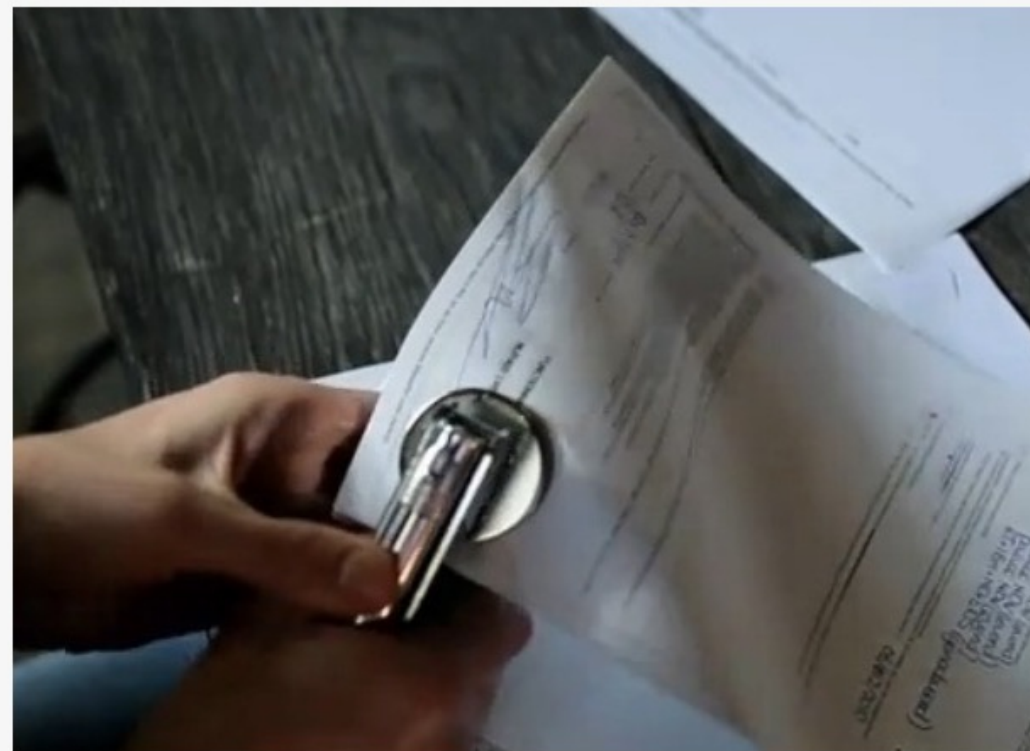
Tue, 02 Oct 2018

POSITION PAPERS | Public Health & Food Safety

Use of Closed Circuit Television (CCTV) in the supervision and verification of animal welfare standards in approved premises

CCTV is a useful additional tool to further assist an FBO and their staff (AWO) and Competent Authority staff (OV and OA) in carrying out their responsibilities to protect animal welfare and ensure adequate food safety standards. It can provide a number of different benefits to employers, employees, and the public as well as animal welfare. However, it can never be a replacement for on-going, physical, on-site inspection by Official Veterinarians.

UEVH/FVE recommend that, if a country introduces mandatory CCTV recording in slaughterhouses, the development of “Codes of Best Practice” documents would support effective and consistent deployment of this developing technology.



 042_cctv___combined_final_g
a_adopted

#Televeterinaria e Controlli Ufficiali off site

L'ineludibile futuro prossimo

Telemedicina e assistenza domiciliare

In Gazzetta le linee guida del ministero. Dalle visite on line col medico al controllo dei pazienti da remoto

- *Il provvedimento fornisce indicazioni sui diversi aspetti assistenziali di monitoraggio clinico possibili a distanza tra medico e paziente a casa. Come funzionerà la visita on line col medico, tutto sul monitoraggio da remoto delle terapie e il controllo dei parametri vitali e clinici dei pazienti attraverso dei sensori ma anche la valutazione a distanza del corretto utilizzo di ausili, ortesi e protesi durante le normali attività di vita condotte all'interno dell'ambiente domestico o lavorativo. IL TESTO*

**CONTROLLI UFFICIALI AGILI
PER LA SICUREZZA ALIMENTARE
NELLE IMPRESE ALIMENTARI RICONOSCIUTE CE**

MEET del 24/06/2020 | Ore 14:30



Faranno meglio di noi?



Il CReNBA

Materiale Formativo

Pubblicazioni

Eventi

Ricerche

Database Certificati di
Idoneità

Corsi per il rilascio dei
certificati di idoneità

Personale

Normativa e linee guida

CReNBA » Normativa e linee guida

Normativa e linee guida

Normativa:

[REGOLAMENTO 1099 CONSOLIDATO](#)

Linee guida:

[LINEE GUIDA SULL'APPLICAZIONE DEL REG.\(CE\) N. 1099/2009 - VERSIONE COMPLETA](#)

[Indicazioni generali](#)

Allegato I	Disposizioni transitorie
Allegato II	Formazione del Personale
Allegato III	Certificazione del personale
Allegato IV	Manuale buone pratiche di macellazione
Allegato V	Spopolamento
Allegato Va	Procedure operative spopolamento
Allegato VI	Check-list controlli
Allegato VII	Istanza macellazione con rito religioso
Allegato VIII	Parere istanza macellazione con rito religioso
Allegato IX	Check-list benessere alla macellazione
Allegato X	Modello rendicontazione

Pareri:

[Parere attrezzature immobilizzazione Rev00](#)

Linee Guida Europee e Factsheets:

[Buone pratiche per la protezione degli animali all'abbattimento CE2017](#)

[Factsheet 2018 - Maneggiamento bovini](#)

[Factsheet 2018 - Maneggiamento pollame](#)

[Factsheet 2018 - Maneggiamento suini](#)

[Factsheet 2018 - Stordimento bovini](#)

[Factsheet 2018 - Stordimento pecore](#)

[Factsheet 2018 - Stordimento pollame](#)

[Factsheet 2018 - Stordimento suini](#)

[Factsheet 2018 - Abbattimento allevamento conigli](#)

[Factsheet 2018 - Abbattimento allevamento pecore](#)

[Factsheet 2018 - Abbattimento allevamento pollame](#)

[Factsheet 2018 - Abbattimento allevamento suini](#)

Grazie per l'ascolto

FDS

