



SISTEMA SANITARIO REGIONALE

ASL
ROMA 5



REGIONE
LAZIO

Dipartimento di Prevenzione
U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria Degli Alimenti di O.A
Via Tenuta del Cavaliere n.1-Guidonia Montecelio (RM)

Guidonia Montecelio, 14/10/2024

Ai Comuni compresi nel territorio di competenza di ASL
ROMA 5

OGGETTO: Corso di informazione e formazione sulle buone pratiche di macellazione a domicilio per uso domestico privato, anno 2024-2025

In allegato si trasmette la lettera di presentazione del corso di cui all'oggetto pregando di darne massima diffusione a tutti i portatori di interesse.

Distinti Saluti

Il Direttore della UOC Tutela Igienico Sanitaria degli A.O.A.

Dott. Giuseppe Muratore



Dipartimento di Prevenzione

U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria Degli Alimenti di O.A

Via Tenuta del Cavaliere n.1-Guidonia Montecelio (RM)

CORSO DI INFORMAZIONE E FORMAZIONE SULLE BUONE PRATICHE DI MACELLAZIONE A DOMICILIO PER USO DOMESTICO PRIVATO ANNO 2024-2025

Il decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 ha abrogato il Regio Decreto n. 3298 del 1928, norma di riferimento nazionale per la macellazione degli ungulati al di fuori del mattatoio, e con l'articolo 16 individua principi, criteri e limiti per consentire alle regioni e province autonome di disciplinare l'attività in continuità con le tradizioni locali.

In applicazione al Piano della Prevenzione 2020-2025 ed in un'ottica One-health, la U.O.C. tutela igienico sanitaria A.O.A. di Asl Roma 5, ha programmato un corso di formazione rivolto agli operatori che intendono effettuare operazioni di macellazione domestica ad uso familiare a partire dalla stagione 2024/2025.

Il corso è **gratuito e sarà effettuato il giorno 19.11.2024 dalle ore 14.30 alle ore 17.30 presso Cooperativa Produttori Latte Casilina, situata in via Casilina km 45,600, Valmontone 00038, Roma.**

L'intervento formativo è rivolto ai portatori di interesse su:

- Anagrafe animale;
- gli aspetti normativi relativi alla macellazione e protezione all'abbattimento degli animali;
- le misure igienico-sanitarie da adottare;
- le principali lesioni anatomo-patologiche riscontrabili nelle diverse specie all'atto della macellazione;
- il corretto smaltimento dei sottoprodotti;
- la corretta lavorazione e conservazione delle carni;
- l'attività divulgativa finalizzata alla prevenzione di zoonosi e malattie a trasmissione alimentare (MTA).
- Aggiornamento sulla situazione epidemiologica relativa alla presenza di PSA sul territorio di Asl Roma 5.

La registrazione dei partecipanti sarà effettuata direttamente in sede prima dell'inizio dei lavori.

Tutti coloro che intendono effettuare una macellazione domestica a uso privato, dovranno quindi seguire il suddetto corso e conseguire la relativa attestazione.



Il Direttore U.O.C. Tutela Igienico Sanitaria A.O.A.

Dr. Giuseppe Muratore

