

MACELLAZIONE E FESTA DEL SACRIFICIO

COSA NON SI PUO' FARE IN ITALIA

Pecore, agnelli, capretti e montoni non possono essere macellati nel rispetto del rito islamico al di fuori di strutture specificatamente autorizzate a macellare con rito religioso.

COSA SI PUO' FARE IN ITALIA

Gli allevatori registrati possono richiedere all'Autorità Comunale di essere autorizzati a macellare ovi-caprini presso la propria azienda e per il proprio fabbisogno familiare previo idoneo stordimento e controllo veterinario, come previsto dalle specifiche Ordinanze Sindacali

PERCHE' LE CARNI DEVONO ESSERE CONTROLLATE PRIMA DEL CONSUMO

Gli animali che sono allevati per il consumo umano (bovini, ovini, pollame ecc.) possono essere, anche se apparentemente in buona salute, portatori di malattie non solo pericolose per l'animale, ma anche per i consumatori.

COME AVVIENE IL CONTROLLO IN ITALIA?

Il medico veterinario ispettore controlla che nelle carni e negli organi interni (fegato, polmone, intestini, stomaci ecc.) non siano presenti alterazioni che possono riferirsi a malattie trasmissibili all'uomo dovute a parassiti e a germi che provocano alterazioni nelle carni che solo chi è esperto può riconoscere. Il veterinario ispettore, a comprova dell'avvenuta visita sanitaria con esito favorevole al consumo umano, contrassegna le carni con una bollatura sanitaria veterinaria.

SENZA UN CONTROLLO CHE COSA PUO' SUCCEDERE?

L'omissione dei controlli veterinari previsti per legge sugli animali macellati pregiudica la sicurezza alimentare delle carni ed espone al rischio di contrarre gravi malattie chi ne consuma le carni.

COME COMPORTARSI PER CONTRASTARE LA DIFFUSIONE DEL COVID-19 ?

- Prenota e concorda per tempo con il gestore dell'impianto la macellazione dei tuoi capi ovi-caprini;
- Accordati con il gestore del macello per la consegna delle carni;
- Non accedere direttamente allo stabilimento ma incarica un solo rappresentante del tuo nucleo familiare per evitare l'afflusso eccessivo di persone all'impianto di macellazione;
- Rispetta le norme del distanziamento e delle misure igienico-sanitarie, come previsto dalle norme nazionali e regionali sia per addetti alla macellazione sia per gli utenti;
- Rispetta tutte le ulteriori indicazioni fornite dal gestore del macello.