



ISTRUZIONI OPERATIVE DA CONSEGNARE AGLI UTENTI

Nell'esecuzione delle operazioni di macellazione dei suini, si richiama lo scrupoloso rispetto delle seguenti indicazioni:

Operazioni preliminari: corretta manutenzione, controllo e pulizia delle attrezzature ed utensili da lavoro; accurata pulizia preventiva delle aree esterne, ambienti e superfici di macellazione e lavorazione; in particolare le carni lavorate sul posto debbono essere manipolate in ambienti preventivamente ed adeguatamente puliti.

Abbattimento dell'animale: si richiama uno scrupoloso rispetto delle norme sul benessere animale nelle fasi di cattura e contenimento del suino.

L'abbattimento deve avvenire previo stordimento, effettuato mediante pistola a proiettile captivo o altro metodo idoneo applicato esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenze/esperienza per l'esecuzione di dette operazioni senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili.

Allo stordimento deve seguire immediatamente la jugulazione (taglio dei grossi vasi sanguigni del collo).

Tutte le parti della carcassa e le frattaglie (corata) degli animali macellati devono essere collocate in ambiente pulito a disposizione del veterinario per la visita ispettiva e il successivo giudizio di idoneità al consumo.

Sezionamento e lavorazioni delle carni: procedere alle fasi di sezionamento e lavorazione solo dopo che il Veterinario Ufficiale abbia provveduto alla visita con esito favorevole.

Si raccomanda, particolarmente in questa fase, l'uso di un abbigliamento pulito ed il frequente lavaggio delle mani e dei coltelli con acqua calda pulita; si consiglia caldamente l'utilizzo di materiale di pulizia a perdere (es. rotoli di carta assorbente)