

CARTA DEI SERVIZI MATTATOIO COMUNALE DI SPOLETO

OBIETTIVO DELLA CARTA DEI SERVIZI

Lo scopo della presente carta dei servizi è quello di fornire agli utenti del servizio di macellazione uno strumento di trasparenza attraverso il quale verificare costantemente il rispetto degli standard di qualità prefissati dalla Cooperativa Macellatori Spoleto, responsabile dell'erogazione del servizio, ed dar loro la possibilità di fornire eventuali suggerimenti o presentare reclami attraverso i recapiti presenti nella sezione contatti.

LA COOPERATIVA MACELLATORI SPOLETO

Il Mattatoio Comunale di Spoleto è attualmente gestito dalla Cooperativa Macellatori Spoleto, una società cooperativa a mutualità prevalente fondata il 12/01/1990 ed iscritta all' Albo Società Cooperative al n. A 146955 dal 13/01/2005 nella categoria cooperativa di produzione e lavoro.

La Cooperativa è costituita da n. 9 soci, tutti soci-lavoratori, di cui 5 addetti all'attività di macellazione, 2 addetti al trasporto delle carni lavorate e 2 addetti all'attività amministrativa.

Il legale rappresentante della Cooperativa è il sig. Marco Gabbarini, che esercita i poteri decisionali di indirizzo e di organizzazione circa lo svolgimento dell'attività lavorativa.

La Cooperativa esercita la sua attività professionale in autocontrollo e a tale scopo si avvale della consulenza di un professionista esterno.

Anche per quanto riguarda il rispetto della normativa sulla sicurezza sul lavoro è coadiuvata da un consulente esterno.

Per tutti gli adempimenti contabili e fiscali si avvale della professionalità dello Studio Professionale Lupacchini- Bizzaglia di Spoleto.

LA STRUTTURA

Il mattatoio è collocato in Spoleto, via dei Filosofi 4-10 ed è così composto:

- la sala macellazione suddivisa al suo interno in una zona di macellazione per suini, una per bovini ed una per ovi caprini, zona carico carni lavorate e celle frigorifere, locali wc, antibagno e locali spogliatoio.
- una zona esterna per lo scarico del bestiame vivo,
- stalle di sosta adiacenti alla zona di scarico del bestiame.
- una seconda zona esterna adibita al lavaggio e disinfezione dei mezzi di trasporto.
- un locale per le attività amministrative
- un locale a disposizione del Servizio Veterinario.

SERVIZI EROGATI

Il mattatoio comunale offre un servizio completo di macellazione delle specie suina, bovina, ovina ed equina e nello specifico si occupa di:

- accettazione bestiame;
- macellazione;
- deposito dei capi macellati presso le celle frigorifere
- riconsegna delle carni macellate a mezzo apposito camion frigorifero
- unitamente ai medici del servizio veterinario, si occupa della sorveglianza e tracciabilità dei capi in ognuna delle fasi sopra elencate

CALENDARIO MACELLAZIONE

L'attività di macellazione viene effettuata dal lunedì al venerdì dalle ore 7.30 alle ore 15.30 secondo il seguente calendario:

LUNEDÌ – macellazione suini

MARTEDÌ – macellazione bovini e ovini

MERCOLEDÌ – macellazione bovini uso privato (esclusivamente su prenotazione)

GIOVEDÌ – macellazione bovini e ovini

VENEDÌ – macellazione bovini (esclusivamente su prenotazione)

La prenotazione è sempre raccomandata per una migliore organizzazione dell'attività lavorativa.

Il seguente calendario può subire variazioni in particolari periodi dell'anno ovvero in occasione di festività o periodi di maggior richiesta dell'utenza

L'ATTIVITÀ

Durante tutte le fasi del processo di macellazione sono presenti i Dottori del Servizio Veterinario e, dalle ore 8.30 di ogni giorno, è presente altresì il personale degli uffici amministrativi.

L'accesso ai locali dello stabilimento di macellazione è consentito unicamente al personale della Cooperativa Macellatori Spoleto, al personale del Servizio Veterinario ed agli operatori della ditta addetta allo smaltimento degli scarti di macellazione nonché eventuali tecnici per la manutenzione degli impianti.

I trasportatori del bestiame vivo possono accedere alla zona di scarico nonché alle stalle di sosta ed agli uffici.

Gli utenti del servizio di macellazione possono accedere al piazzale antistante la sala di macellazione ed agli uffici amministrativi.

Gli animali vivi devono giungere presso lo Stabilimento entro le ore 10.45 del giorno previsto per la macellazione. Ogni eventuale deroga all'orario stabilito dovrà essere preventivamente autorizzata dal Veterinario in servizio o, in caso contrario, l'abbattimento del capo verrà rimandato al giorno successivo.

Il servizio di macellazione deve essere necessariamente prenotato per le giornate di mercoledì, venerdì e nei periodi a ridosso delle festività. Per tutte le altre giornate la prenotazione è comunque vivamente raccomandata.

Prima dello scarico i trasportatori devono presentare presso gli uffici amministrativi tutta la documentazione necessaria per la macellazione.

In presenza di irregolarità documentali o condizioni anomale del bestiame viene sospeso lo scarico ed informato il Veterinario in servizio.

Ogni eventuale scarico effettuato in assenza della documentazione prevista per legge avverrà sotto la piena responsabilità del trasportatore stesso.

È fatto obbligo ai trasportatori di provvedere al lavaggio ed alla disinfezione dell'automezzo dopo ogni scarico e/o comunque dopo l'ultimo scarico della mattinata presso la zona di lavaggio messa a disposizione nel piazzale esterno alla sala di macellazione, a meno che non intendano provvedere in autonomia presso un lavaggio esterno.

Terminato il lavaggio, sarà cura dei trasportatori provvedere al ritiro dell'attestato di avvenuta disinfezione presso gli uffici della struttura.

Il Mattatoio di Spoleto è l'unico presente in Umbria in cui, per la sola specie bovina, viene praticata la macellazione rituale islamica (l'animale non è stordito prima della iugulazione) secondo quanto previsto dal Reg.CE 853/2004 cap.IV, punto 7, lett. a.

La Cooperativa Macellatori Spoleto fornisce agli utenti la possibilità di far sostare la carne macellata presso le celle frigorifere presenti nella struttura. a temperatura controllata, Terminato il processo di macellazione sarà cura degli utenti concordare con il personale amministrativo la data per la riconsegna della merce che avverrà con il camion frigorifero di proprietà della Cooperativa.

E' possibile il ritiro in proprio delle carni lavorate, da effettuarsi tramite mezzo autorizzato ed in presenza degli operatori dello Stabilimento e previo ritiro del documento di trasporto che sarà a disposizione presso l'ufficio amministrativo della struttura.

TARIFFE

Le tariffe di macellazione sono calcolate in base alla specie, al numero di capi macellati, al peso della carcassa ed ai giorni di sosta in cella frigorifera.

Incide inoltre sulla formazione del prezzo anche la distanza dal luogo di riconsegna della merce.

Possono essere applicati sconti o maggiorazioni ai prezzi standard in presenza di particolari condizioni (ad esempio in base alla frequenza delle macellazioni o riconsegna di un singolo capo) .

I prezzi sono a disposizione presso l'ufficio amministrativo dello stabilimento.

CONTATTI

La Cooperativa è reperibile ai seguenti recapiti per informazioni, prenotazioni o suggerimenti:

Uffici Amministrativi siti in Via dei Filosofi n. 10

Tel 0743 223228 (solo la mattina)

E-mail macellatorispoletto@libero.it

Pec cooperativamacellatorispoletto@pec.it