

ACQUISTANDO L'ANIMALE VIVO

ACQUISTO

L'acquisto va effettuato presso ALLEVAMENTI E COMMERCianti AUTORIZZATI.
L'animale deve essere identificato mediante MARCA AURICOLARE (targhetta sull'orecchio) e accompagnato del CERTIFICATO PER IL TRASPORTO (Modello 4, foglio di colore rosa).

TRASPORTO

Il trasporto dell'animale può essere effettuato SOLO CON MEZZI AUTORIZZATI dal Servizio Veterinario USL.
Dopo l'acquisto si deve CONSEGNARE IL CERTIFICATO-MODELLO 4 AL VETERINARIO.

MACELLAZIONE

La macellazione secondo il rito islamico può essere effettuata SOLO PRESSO LE STRUTTURE AUTORIZZATE.
Gli ANIMALI DI ETÀ SUPERIORE ai 18 MESI (con due denti incisivi permanenti) una volta macellati SARANNO TRATTENUTI PER DUE GIORNI al fine di effettuare i test sanitari obbligatori.

**ACQUISTANDO L'ANIMALE GIÀ
MACELLATO**

E' sufficiente rivolgersi al proprio macellaio di fiducia che, attraverso il Servizio Veterinario USL, garantisce prodotti privi di rischi.

BUYING A LIVE ANIMAL

PURCHASE

Purchase is done through AUTHORIZED DEALERS AND FARMS.
The animal must be identified through auricular mark (a sort of nameplate on the ears) and must be accompanied by a TRANSPORT CERTIFICATE (Form 4, rose coloured paper).

TRANSPORTATION

The transport of animals is done only through an AUTHORIZED MEANS by the USL Veterinary Service
After purchase, one must SUBMIT THE CERTIFICATE – FORM 4 TO THE VETERINARIAN

SLAUGHTER

The slaughter according to Islamic rites could be done ONLY THROUGH THE AUTHORISED STRUCTURE
THE ANIMALS MUST BE MORE THAN 18 MONTHS OLD (with two permanent incisors teeth) Ones butchered, IT WILL BE KEPT FOR TWO DAYS so as to undergo obligatory sanitary test.

BUYING A BUTCHERED MEAT

It is sufficient that you go to the butcher's you know well through the USL's Veterinary Service. You will be guaranteed products that are safe from risk.

بشراء الأضحية الحية

عملية الشراء

الشراء يجب أن يكون من عند التجار المرخص لهم بتربية المواشي و الاتجار فيها
الحيوان يجب أن تكون هويته محددة بعلامة بالأذن (لوحة في الأذن) و مرافق بشهادة النقل(النموذج 4 ذات اللون الوردي)

النقل

تنتقل الأضحية فقط بوسائل النقل المخول لها من طرف الخدمة البيطرية لمشروع الوحدة الصحية USL
بعد شراء الأضحية يجب تسليم الشهادة _ نموذج 4 _ إلى البيطري

ذبح الأضحية

الذبح وفقا للتعاليم الإسلامية يمكن تطبيقه بالمؤسسات المرخص و المأذون لها بذلك
الحيوانات التي لديها أكثر من 18 شهرا(عندها اثنين من أسنان القواطع الدائمة) بعد الذبح يتم التحفظ عليها لمدة يومين لأجل إجراء الفحوصات الطبية الإجبارية.

شراء أضحية العيد مذبوحة من قبل

يكفي الاتصال بالجزار الذي تثق فيه و الذي عن طريق الخدمة البيطرية لمشروع الوحدة الصحية USL يضمن لك منتج خالي من الأضرار.

Si ringraziano:

ACABAS-Amici del cuore per dare aiuto ai bambini africani nella scuola

AIAB-Associazione degli Immigrati non comunitari dell'Appennino Bolognese

AMIS-Associazione di amicizia Italia-Siria

Associazione Arcimondo

Associazione culturale islamica della Valle del Samoggia

Associazione donne senegalesi

Associazione Hilal sportiva e cultura marocchina

Centro di cultura islamica di Bologna

Forum Metropolitano-Federazione associazioni cittadini immigrati Bologna e provincia

CHI MACELLA AL DI FUORI DELLE STRUTTURE AUTORIZZATE

Compie un atto illegale
Mette in pericolo la salute sua e della sua famiglia
Rischia una multa da € 250 a € 1.500
(D. lgs 193/2007)

WHO EVER BUTCHERS OUTSIDE THE AUTHORIZED STRUCTURE:
Commits an illegal act
Puts himself and his family in danger
RISKS A FINE OF € 250 to € 1.500
(D.lgs 193/2007)

من يذبح الأضحية خارج المؤسسات المرخص لها
يرتكب عمل غير قانوني
يعرض للخطر صحته و صحة عائلته
يجازف بغرامة مالية قدرها من 250 إلى 1500 يورو
(المرسوم التشريعي 193/2007)

Per informazioni:

Azienda USL di Bologna
Dipartimento Sanità Pubblica
U.O. Sanità Pubblica Veterinaria

Area Città
Bologna
tel. 051 6079711

Area Nord
San Giorgio di Piano
tel. 051 6644711

Area Sud
Casalecchio di Reno
tel. 051 596655

Azienda USL di Imola
tel. 0542 604950



ID AL KABIR IN PROVINCIA DI BOLOGNA

Consumo di carne ovina
Informazioni per la salute

La festa di *Id al Kabir* o *Festa grande*
è un momento importante di gioia e
incontro per la comunità

I controlli sanitari veterinari garantiscono
a tutte le famiglie carne di agnello
sana e priva di rischi

Solo nelle strutture autorizzate
si può trovare carne
sicura e controllata