

## Il pubblico mattatoio di Campobasso

Fabbricato - È di forma rettangolare, minuzante la lunghezza di circa m. 16, e la larghezza di circa m. 10. È esposto a nord con la sua facciata anteriore d'entrata ed a sud con quella posteriore - Vi si accede con un tratto di stabile, lungo circa m. 60, immettato alla stabile provinciale denominata "Garibaldi" -

Acqua - Vi è pochissima acqua (1) per i lavaggi giornalieri delle carni di mattazione e delle trippie e trippiera, tanto da riuscire incompleti; esiste un incanalamento mal costruito, senza la necessaria pendenza, di brevissima lunghezza, rovente, delle poche acque luride di lavaggio, che fanno sbocco e ristagnano in una fossa, distante dall'ammazzatoio appena 5 o 6 metri, di mediocre profondità, e non impermeabile -

Letamaia - Vicino a questa fossa sorge il deposito di letame o letamaia (addetto al smaltimento delle materie contenute nel tubo gastro-enterico degli animali mattati), consistente pure in una fossa, simile all'altra, che, insieme a quella, costituisce una fonte inscurabile di cattive, incombode e dannose emanazioni, che nella stagione calda in ispecie, non ostante l'uso di disinfettanti ed antipuzze, impregnano anche l'ambiente esterno delle abitazioni fuori Porta S. Paolo, situate in alto dell'ammazzatoio e distanti da questo circa 300 metri -

(1) L'acqua d'estate viene portata con botte dalla città, e d'inverno si attinge da un pozzo -

Trippina - La trippina ha due vasche comuni e piccole anche di pietra, ed un'altra vasca, anche piccola, addeita a serbatoio d'acqua per la lavatura, sempre a freddo, dei ventricoli ed intestini - Il suo pavimento non è impermeabile; è esposta al freddo ed al caldo, ha il canale di scarico delle acque luride, che si versano nell'incanagli della fossa di ristagno; manca essa assolutamente di tavello per la pulizia ed il digrassamento dei detti viscini, ed è lontana dalla botanica, mentre a questa dovrebbe essere vicina -

Sale di macellazione - Le sale di macellazione, non rispondenti per numero alla specie degli animali che sogliono macellarsi, (vi è un'unica sale comune ai bovini e suini, ed una sale per i soli bovini) più che vaste sono alte, frequentemente insufficienti a contenere la carne preparata nella giornata, con poca luce, specie nell'inverno, con pareti e mattoni semplici, che meriterebbero quotidianamente l'imbiancamento per poter mascherare le macchie di sangue che vi cadono durante le operazioni di macellazione, mentre dovrebbero essere, fino all'altezza almeno di 2 metri a partire dal suolo, coperte di lastre di marmo o di altro materiale impermeabile e liscio (art. 103 del Reg. Speciale d'Aprile 1890) - Il tetto di esse è così costruito che nell'inverno il freddo vi governa estremo, e nell'estate il caldo è soffocante, afoso, insistendo in tal modo a piacere sul numero numero di mosche e di altri insetti, che depositandosi sulle carni, oltre a suscitare ripugnanza, possono contaminare - Le finestre di esse non sono munite di reti metalliche - Il loro pavimento, direttamente impermeabile, è di difficile lavatura anche perché puntellato a solchi profondi -

Uncinaie - Le uncinaie sono di ferro non zincate o inossidabile, mal situate in dette sale, infisse a travi antichissime di legno, e non igienici di ferro spalmato

di tinta immensa - sono annerite dal tempo -

Paranchi - Da un anno funzionano per gli animali bovini 3 paranchi differenziali Weston -

Stalle di sosta - Le stalle di sosta o di deposito degli animali (art. 11 del Reg. Speciale 3 agosto 1890) sono anch'esse insufficienti per numero e poco ampie ed ant igieniche (v.è un'unica stalla comune ai cavalli e muni, ed un'altra esclusivamente per i bovini); sono situate al punto estremo delle sale di mattazione, e non in diretta ed immediata vicinanza con queste, e non è a dirsi con quanto pericolo dei conduttori degli animali bovini nell'atto di immergere questi alla relativa sale di mattazione -

### Mancano addirittura

- 1<sup>o</sup>. Una stalla di osservazione (art. 11 del citato Reg. Spec.) per gli animali vivi, che alla visita sanitaria risultassero sospetti di malattia infettiva, e per potere perciò accertare il loro stato d'infettività -
- 2<sup>o</sup>. Una sala per la preparazione o autopsia di animali giunti morti o morti nelle stalle di sosta, oppure da essere macellati d'urgenza. Tale sala sarebbe pure adibita, se volesse farsi uso di altra, per la preparazione delle carni cotte per uso alimentare (fiori circonvitta, panificatura leggera) -
- 3<sup>o</sup>. Una spaziosa e ben illuminata sala, dove vanno depositate le carni ed i visceri tutti degli animali macellati, e dove va praticata la visita sanitaria dopo la loro macellazione, visita che ora va praticandosi assai incomodamente nelle sale di mattazione, dove, nei giorni in cui il cielo è nuvoloso, è necessario di ricorrere alla luce artificiale per la visita sanitaria macroscopica -

H<sup>o</sup>. Una piccola stanza per gli operai beccai, dove vanno depositati  
 dopo la macellazione, i coltelli ed altri utensili del mestiere, nonché  
 le bluse con grembioli da indossarsi dagli operai nell'atto della  
 preparazione degli animali e del trasporto delle carni in città;  
 dove gli operai stessi si pulirebbero e laverebbero per non uscire dallo  
 stabilimento sudici di sangue, di altre sostanze di rifiuto da rendersi  
 sfilofori; dove infine si potrebbe praticare la prima medicatura in  
 caso di ferite -

G<sup>o</sup>. La grotta per la frollatura e conservazione delle carni, se non vuoi  
 procedere ad un apparecchio frigorifero come consiglia la civiltà dei  
 tempi - Attualmente funziona a tale scopo una grotta in città non  
 affatto rispondente alle condizioni di un locale di tal genere, avendosi  
 pure in essa stabile dimora numerosa famiglia di giganteschi topi -

E<sup>o</sup>. Un muro di cinta dell'altezza che non ostacoli la ventilazione e  
 non permetta l'entrata nello stabilimento di fastidiosi miossi e moscelli;  
 nonché eviti lo spettacolo della macellazione (art. 10 del citato Reg.) -

F<sup>o</sup>. Un'abitazione più comoda ed igienica per il custode dello stabilimento, non  
 che una stanzetta di portinaria -

G<sup>o</sup>. Un apparecchio a vapore per le carni che vanno cotte; ed un  
 apparecchio a vapore per la sterilizzazione delle carni da distruggersi,  
 che attualmente vengono distrutte con l'infornamento -

- Portinaria 1000
- Uomini 12 - 5 - 6000
- Uomini 500 - 600
- Corpo di vigilanza 1000 - 8000
- Dirigenti