



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DELLA LOMBARDIA ED EMILIA ROMAGNA "BRUNO UBERTINI"

PROGRAMMA FORMATIVO

PROTEZIONE DEGLI ANIMALI ALLA MACELLAZIONE: LE CARNI BIANCHE (FAD)

Categorie professionali: Operatori di Macello – Responsabili del benessere animale

Durata dell'evento ore: 6

Obiettivi: Acquisizione delle competenze teoriche relative alle operazioni di macellazione di cui all'articolo 7, paragrafo 2, secondo quanto prescritto in Allegato IV, di cui all'art. 21 del Regolamento 1099/2009.

Acquisizione competenze tecnico-professionale:

I principali argomenti trattati sono:

- principi generali del regolamento 1099/2009
- comportamento animale, coscienza e sensibilità;
- la figura del responsabile del benessere nel macello;
- principi generali dello stordimento: meccanico, elettrico gassoso;
- maneggiamento e cura degli animali prima della loro immobilizzazione
- immobilizzazione degli animali in vista dello stordimento o dell'abbattimento
- lo stordimento degli animali
- la valutazione dell'efficacia dello stordimento
- la sospensione o il sollevamento di animali vivi
- il dissanguamento di animali vivi
- la macellazione conformemente all'articolo 4, paragrafo 4

Lezioni:

- Comportamento animale, coscienza e sensibilità. Concetti importanti per la movimentazione, socialità di alcuni animali, diversi spettri dell'udibile. **Sara Rota Nodari**
- Regolamento 1099/2009. Protezione al macello. **Guerino Lombardi**
- Principi generali dello stordimento meccanico, elettrico, gassoso. **Stefano Giacomelli, Leonardo James Vinco**
- La figura del responsabile del benessere nel Regolamento 1099/2009 **Guerino Lombardi**
- Protezione dei conigli alla macellazione **Sara Rota Nodari**
- Protezione dei volatili alla macellazione **Leonardo James Vinco**
- Macellazione conformemente all'art.4 par.4 **Sara Rota Nodari**
- Manutenzione degli storditori a stilo captivo **Simone Berera**

Materiale formativo

Per una completa acquisizione delle competenze teoriche relative all'applicazione della normativa Regolamento 1099/2009 si consiglia la lettura del Regolamento 1099/2009, del relativo decreto sanzionatorio (D.Lgs. 6 novembre 2013, n. 131) e delle linee guida di applicazione emanate dal Ministero.

Materiale disponibile per la consultazione:

- Regolamento 1099/2009
- D.Lgs. 6 novembre 2013, n. 131
- Linee guida per l'applicazione del Regolamento 1099/2009

Ulteriore materiale formativa sulla protezione degli animali alla macellazione è reperibile sul sito istituzionale <http://crenbaprotezionealmacello.izsler.it>

RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI:

- *E' necessario visualizzare il corso al 100%, rimanendo collegati per un tempo massimo di 1 h e 30'. Alla scadenza scollegarsi e accedere di nuovo alla piattaforma per riprendere il corso (anche in tempi diversi);*
- *E' necessario completare il test di apprendimento on line: il test si considera superato rispondendo correttamente ad almeno il 70% delle domande.*
- *E' necessario compilare il questionario di gradimento entro la fine del percorso formativo;*
- *Agli aventi diritto, l'attestato sarà visibile e scaricabile dal Portale Formazione –Portfolio Formativo (<http://formazione.izsler.it/>) in corrispondenza del corso effettuato.*