

Allegato "B"

Programma

Autorizzazione Evento Formativo: "Corso di IIº livello per la formazione degli operatori addetti alla macellazione al fine del conseguimento dei certificati di idoneità previsti dal regolamento CE1099/2009"

Il presente allegato è composto da nº) fogli di nº } pagine

IL RESPONSABILE AREA FORMAZIONE

Dott. Ireneo Picciau

ALLEGATO ALLA DELIBERAZIONE

N. 1108 DEL - 1 400 2014

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO (Dott. Sergio Salis) I L DIRETTORE SANITARIO (Dott. Ugo Sporelli)

IL DIRETTORA GENERAL (Dott. Emilio Simeene)



Dipartimento di Prevenzione Servizio Veterinario Igiene Alimenti di Origine Animale - SIAOA

Via Nebida n. 21 - Cagliari Segretzna tel. 070/5092705 – Fax 070/6092755 e-mail: asl8servel@tiscali.it

ASL8

NP/2013/ 0047414

del 10/12/2013 ore 12,44

Mittente ligiene debe Price zilasti ligiani co

Assegnation - Area Formations

Dassifina 15 Pascocci as a 2013

Cagliari 12-12-2013

Direzione Generale ASL 8 Area Formazione Via Caravaggio Cagliari

Oggetto: Corso di II° livello per la formazione degli operatori addetti alla macellazione al fine del conseguimento dei certificati di idoneità previsti dal regolamento CE 1099/2009.

Vista la nota del ministero della salute DGSAF213/P del 07-01-2013 e la nota RAS 13224 del 14-05-2013, si comunica la necessità di procedere all'organizzazione del corso in oggetto mediante l'effettuazione di 2 moduli (carni rosse e bianche) per circa 60 operatori dei macelli di competenza della ASL8, coinvolti a vario titolo nell'abbattimento degli animali.

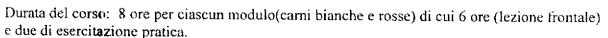
In allegato alla presente si inviano

-programma del corso

-curriculum vitae del responsabile scientifico Dott. Pisu Antonio e dei docenti Dott, Incollu Fiorenzo, Dr.ssa Melis Cecilia e Dott, Espa Sisinnio Antonello.

Programma

Corso di IIº livello per la formazione degli operatori addetti alla macellazione di animali a carni rosse e bianche, al fine del conseguimento dei certificati di idoneità previsti dal regolamento CF 1099/2009.



Responsabile scientifico: Dott. Antonio Pisu

Docenti

Dr.ssa Melis Cecilia (vedi CV allegato)

Dott. Fiorenzo Incollu (vedi CV allegato)

Dott. Espa Sisinnio Antonello (vedi CV allegato)

Dott. Antonio Pisu (vedi CV allegato)

2



Dipartimento di Prevenzione Servizio Veterinario Igiene Alimenti di Origine Animale - SIAOA

Via Nebida n. 21 - Cagliari Segretoria tei: 070/6092705 -- Fax 070/6092755 e-mail: aslBservei@liscali il

Programma corso

- 1- Introduzione al corso (concetti generali di benessere degli animali da reddito, descrizione del regolamento, importanza della formazione);
- 2- Maneggiamento e cura degli animali allo scarico e durante la stabulazione;
- 3- Maneggiamento e immobilizzazione degli animali in vista dello stordimento o dell'abbattimento;
- 4- Lo stordimento degli animali (principi generali e metodiche);
- 5- La valutazione dell'efficacia dello stordimento;
- 6- Dissanguarnento degli animali;
- 7- La macellazione rituale;
- 8- Esercitazione pratica in macello 2 ore. L'attività comprende il percorso completo dallo scarico alle operazioni di macellazione con particolare attenzione alla dimostrazione dei metodi di stordimento, apparecchiature di stordimento, verifica dello stesso;
- 9- Test finale.

Cordiali saluti

g/boi

Il Direttore del Servizio
Igiene degli alimenti
di origine animale
Po Dr Renzo Mereu