



Corso di formazione

CORSO PER MACELLATORI PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE L'ABBATTIMENTO

1 ottobre 2019

Sala Verde Centro Servizi (ingresso 2 – 2° piano) - Strada Martiniana, 21 Baggiovara di Modena

- Ore 8.00 **Registrazione partecipanti**
- Ore 8.30 **Il maneggiamento e la cura degli animali prima della loro immobilizzazione**
Marina Perri Azienda Usl di Modena
L'immobilizzazione degli animali in vista dello stordimento o dell'abbattimento
Ettore Colleluori, Azienda Usl di Modena
- Ore 9.30 **Lo stordimento degli animali e la valutazione dell'efficacia nel suino**
Eros Moscardini, Azienda Usl di Modena
- Ore 10.30 **Lo stordimento degli animali e la valutazione dell'efficacia nel bovino nell'ovicaprino e nell'equino.**
Marchi Stefano, Azienda Usl di Modena
- Ore 11.30 **Pausa**
- Ore 11.45 **La sospensione o il sollevamento degli animali storditi e il loro dissanguamento.**
Marina Perri, Azienda Usl di Modena
- Ore 12.30 **Discussione**
- Ore 13.00 **Pausa**
- Ore 14.00 **La macellazione rituale**
Alessandro de BASSA, Azienda Usl di Modena
- Ore 16.00 **L'abbattimento d'emergenza**
Alessandro de Bassa, Azienda Usl di Modena
- Ore 17.00 **Discussione**
- Ore 17.30 **Compilazione questionari di gradimento e di valutazione**
Chiusura lavori

Novembre – Dicembre 2019

Esecuzione prova pratica (2 ore): abbattimento di animali in macello

Ammissione alla prova pratica e rilascio attestati d'idoneità

Gli operatori dovranno effettuare il questionario con il superamento di almeno l'80% dei quesiti e la prova pratica di abbattimento in un macello.

Criteri di ammissione alla prova pratica

Per poter essere ammessi alla prova pratica, oltre al superamento del questionario di valutazione, occorre:

- la sottoscrizione di un documento di esonero di responsabilità da parte dell'Azienda USL di Modena e del macello ospite in caso di lesioni a persone o cose.

In riferimento alla nota INAIL dell'aprile 2008, non sussiste più l'obbligo di comunicazione all'INAIL di trasferta di personale e/o soci da parte della ditta di appartenenza qualora non cambi la tipologia di rischio assicurativo cui il lavoratore è soggetto.

Pertanto, se il lavoratore è già assoggettato ad uno dei rischi ove è prevista macellazione con mattazione (v.t. 0112 in esercizi di vendita, ovvero v.t. 1451 in caso di mattazione svolta in salumifici, ovvero v.t. 1200 in mattatoi) l'Azienda non ha più la necessità di comunicare la c.d. "trasferta" all'INAIL.

Nel caso in cui il lavoratore sia di fronte a una "nuova tipologia di rischio" tale variazione va comunicata all'INAIL.

Rivolto a

Tutti gli operatori che svolgono attività di macellazione e devono conseguire l'attestato di idoneità in ottemperanza all'applicazione del Reg.1099/2009 e al Decreto Legislativo 333/1998

Referente scientifico

Alessandro de Bassa, Azienda UsI Modena
a.debassa@ausl.mo.it

Segreteria organizzativa



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

Ufficio formazione DSP
059 777018
e-mail: formazionedsp@ausl.mo.it

Modalità di iscrizione

È prevista una quota di iscrizione pari a 50,00 € + IVA

Le modalità di pagamento saranno comunicate dalla segreteria organizzativa unitamente alla conferma dell'avvenuta iscrizione via posta elettronica.

La preiscrizione è obbligatoria ed effettuabile, entro il 25 settembre 2019, esclusivamente on-line. Per l'iscrizione accedere al sito: www.ausl.mo.it/dsp/macellatori