

Dipartimento di Prevenzione

UOC Igiene degli Alimenti di Origine Animale

e-mail: sicurezza.alimentare@ausl.latina.it

pec: dipprevenzione@pec.ausl.latina.it

**CORSO DI FORMAZIONE PER CACCIATORI IN MATERIA DI IGIENE E SANITA'
Reg. (CE) 853/04 All.III – Sezione IV**

DESTINATARI

CACCIATORI SINGOLI O IN BATTUTA.

ASSOCIATI ATC e AZIENE FAUNISTICHE VENATORIE

Partecipanti: massimo n°50 per sessione per singola sessione

RAZIONALE

Scopo del corso è formare le figure previste dal Regolamento (CE) 853/2004, All. III, Sez.IV, Capitolo 1 al fine di garantire le necessarie condizioni di igiene per la commercializzazione delle carni e di fornire utili strumenti di gestione igienica degli animali abbattuti a caccia per l'autoconsumo o la cessione diretta di piccoli quantitativi, come definiti nell'ACSR prot. Atti n.34/CSR del 25/03/2021.

Il corso è coerente nei contenuti e nell'articolazione con quanto previsto dal capitolo 11 del predetto accordo Stato/Regioni e si rivela, in questa particolare situazione epidemiologica, strategico ai fini della diffusione di informazioni e conoscenze inerenti alla Peste Suina Africana. Ciò ancora più evidente alla luce di quanto previsto dall'Ordinanza n.4 dell'11/07/2023 in materia di controllo della catena di commercializzazione e somministrazione delle carni di cinghiale, attività strategica al fine di evitare la diffusione della malattia in relazione a flussi non controllati da zone sottoposte a restrizione e senza il rispetto delle misure igienico-sanitarie.

E' prevista la trattazione di uno specifico modulo inerente alle misure di biosicurezza per la prevenzione della peste suina africana valevole ai fini della qualificazione dei bioregolatori.

STRUTTURA DEL CORSO

1. Introduzione al corso e finalità
2. Sicurezza delle carni di selvaggina: disposizioni legislative
3. Normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica
4. Modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina, a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo
5. Peste Suina Africana
6. Gestione del capo abbattuto
7. Igiene delle carni di selvaggina
8. Gestione degli scarti e delle parti non commestibili
9. Esame finale
10. Parte pratica

METODI DIDATTICI

- lezioni frontali d'aula, discussione guidata e lezioni pratiche da svolgersi nei centri di raccolta selvaggina.
- Test di verifica dell'apprendimento
- Attestato di partecipazione e superamento del test finale.

DURATA DEL CORSO

n°10 ore in aula, escluso l'esame finale; n°1 ora di pratica sul posto

ESAME FINALE E RILASCIO DELL'ATTESTATO

Al termine delle lezioni frontali è previsto un esame finale (test a risposta chiusa)

Quanti avranno superato favorevolmente il test finale parteciperanno alla parte pratica al termine della quale sarà rilasciato l'attestato di persona formata.

AGGIORNAMENTO DELLE PERSONE FORMATE

ASL Latina
Viale Pierluigi Nervi Torre G2
04100 Latina

Tel +39.0773.6551
www.ausl.latina.it
p.iva 01684950593

UOC Igiene degli Alimenti di Origine Animale
C.C. "Le Corbusier", Viale Le Corbusier, scala C, 2° piano
04100 Latina
Tel. +39 07736556862



Quanti in possesso di precedenti attestati rilasciati dalla ASL potranno ricevere l'attestato di aggiornamento al termine della frequenza del modulo 1 per le parti relative a *"Sicurezza delle carni di selvaggina: disposizioni legislative"* e *"Peste Suina Africana"*.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

A copertura dei costi è prevista una quota di partecipazione pari a €30,00 per partecipante a favore della ASL

PERSONALE COINVOLTO

- Medici Veterinari della UOC Igiene alimenti di O.A.
- Altro personale ASL

COSTI

- Docenti
- Progettazione/Coordinamento/Segreteria
- Cancelleria

Sono esclusi dai costi gli adempimenti relativi allo smaltimento dei SOA

Tabella 1: Articolazione del corso e programma

Modulo	Argomenti	Obiettivi	Orario	Data
0	Introduzione al corso e finalità	Illustrare scopi, metodi e strumenti		14/11/2023 (21/11/2023)
1	Sicurezza delle carni di selvaggina: disposizioni legislative	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni su normativa dell'Unione, nazionale e regionale di riferimento • Reg. (CE) 852/2004: responsabilità OSA, produzione primaria, centri di raccolta e piccoli quantitativi, requisiti minimi produzione primaria (CRS); • Reg. (CE) 853/2004: trattamento selvaggina, persona formata, requisiti CLS; • Reg. (CE) 178/2002: rintracciabilità; • Reg. (UE) 2015/1375: trichine; • Linee guida selvaggina; • Approfondimenti relativi alla Peste Suina Africana [normativa, biosicurezza e campionamento] 	17-20	14/11/2023 (21/11/2023)
	Normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica	<ul style="list-style-type: none"> • valutazione della salute animale in vita; 		14/11/2023 (21/11/2023)
	Modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina, a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo	<ul style="list-style-type: none"> • contaminazioni ambientali (pesticidi e metalli pesanti) • principali malattie virali, batteriche e parassitarie; • principali malattie zoonotiche; 		14/11/2023 (21/11/2023)
	Peste Suina Africana	<ul style="list-style-type: none"> • modalità di trattamento carcassa e prelievo organi, segnalazione e gestione della carcassa in biosicurezza; • Procedure di biosicurezza durante l'attività venatoria 	17-20	15/11/2023 (22/11/2023)
2	Gestione del capo abbattuto	<ul style="list-style-type: none"> • norme igienico sanitarie e tecniche adeguate: <ul style="list-style-type: none"> ○ per la manipolazione di recupero ○ per il dissanguamento e per l'eviscerazione; ○ manipolazione per il trasporto fino al centro di raccolta/lavorazione selvaggina; 		15/11/2023 (22/11/2023)
	Igiene delle carni di selvaggina	<ul style="list-style-type: none"> • Esame visivo di carcasse e visceri: <ul style="list-style-type: none"> ○ quadro normale ○ principali lesioni riscontrabili in visceri e carcassa con particolare riferimento alle malattie rilevanti per il settore zootecnico • Norme igienico sanitarie e tecniche adeguate per la toelettatura, il sezionamento, la conservazione e la frollatura delle carni 	9-12	16/11/2023 (23/11/2023)
	Gestione degli scarti e delle parti non commestibili	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa smaltimento e materiali da utilizzare in campo e negli appositi locali ; 		16/11/2023 (23/11/2023)
E	Esame finale	<ul style="list-style-type: none"> • Test a risposta chiusa 	12-12:30	16/11/2023 (23/11/2023)
3	Parte pratica :	<ul style="list-style-type: none"> • Esame visivo della carcassa e visceri, • Modalità di prelievo dei campioni e compilazione di relativa modulistica: • modalità di prelievo dei principali organi, in presenza di lesioni anatomo patologiche; • modalità prelievo muscolo diaframmatico, per ricerca trichina nei cinghiali; 	Da definire	Da definire
A	Rilascio dell'attestato			