CORSO DI FORMAZIONE PER L'ACQUISIZIONE DELL'IDONEITÀ ALLO SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI MACELLAZIONE SECONDO REG. CE 1099/2009

Data: ___/___/_____

Sede del corso: Dipartimento di Prevenzione, Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Via Fiume, 137 - 19122 LA SPEZIA (IV piano sala riunioni)

PROGRAMMA

8.00 REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

8.45 **Introduzione al corso**

Dr. Mino Orlandi (Direttore della S.C.)

9.00 **La legislazione in vigore relativa al benessere animale**

Dr. Stefano Lodovichetti

10.00 **La formazione e le responsabilità degli operatori in base al Regolamento (CE) n.1099/2009**

Dr. Ernesto Bazzali

11.00 Pausa

11.15 ***Manuali di autocontrollo e Procedure operative standard***

Dr.ssa Barbara Betti

12.15 **Maneggiamento e cura degli animali prima della loro immobilizzazione**

Dr. Vincenzo De Rosa

13.15 Pausa pranzo

14.00 **Metodi di stordimento previsti dal Regolamento (CE) n. 1099/2009**

Dr. Gianfranco Borrini

15.00 **Immobilizzazione degli animali, stordimento e dissanguamento**

Dr. Ernesto Bazzali

16.00 **Valutazione efficacia di stordimento**

Dott. Borrini Gianfranco

17.00 Discussione

18.00 Chiusura dei lavori

ESERCITAZIONE PRATICA: ABBATTIMENTO DEGLI ANIMALI AL MACELLO

L'esercitazione pratica e il test finale sono posticipate ai giorni successivi in funzione della disponibilità degli impianti di macellazione.

L'eventuale variazione di programma sarà comunicata al momento della registrazione dei partecipanti.

CRITERI DI AMMISSIONE ALLA PROVA PRATICA:

Per poter partecipare alla prova pratica è necessaria la presenza all'evento al 100% delle lezioni, ed ogni candidato deve sottoscrivere un documento di esonero di responsabilità per l'Asl 5 Spezzino e per lo stabilimento di macellazione in caso di lesioni a persone o cose.

RIVOLTO A:

Tutti gli operatori che svolgono operazioni di maneggiamento, movimentazione, stordimento, macellazione e abbattimento degli animali appartenenti a specie avicunicole che devono conseguire l'attestato di idoneità in ottemperanza all'applicazione del Reg. 1099/2009.

REFERENTE SCIENTIFICO:

Dr. Ernesto Bazzali
Dirigente Veterinario, Asl 5 Spezzino, S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

ASL 5 Spezzino
S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Via Fiume, 137 – 19122 La Spezia
Telefono: 0187/534527-65
Fax 0187/5351134
e-mail: alimenti.veterinaria@asl5.liguria.it
pec: protocollo.generale@pec.asl5.liguria.it

MODALITÀ D'ISCRIZIONE

Il numero massimo di partecipanti all'evento è di 20 e Le iscrizioni dovranno essere effettuate compilando la scheda di iscrizione e inviandola via fax o email ai seguenti indirizzi entro e non oltre il 05/11/2015:

Fax 0187/5351134
e-mail: alimenti.veterinaria@asl5.liguria.it
pec: protocollo.generale@pec.asl5.liguria.it

CORSO DI FORMAZIONE PER OTTENERE L'IDONEITA' ALLO SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI MACELLAZIONE SECONDO REG. CE 1099/2009 - (Scheda iscrizione)

Cognome _____ Nome _____ data nascita_____ Comune di nascita_____ Provincia di nascita _____ Codice Fiscale _____ Data di assunzione _____ Qualifica professionale _____ Comune di residenza _____ Via _____ n._____ CAP _____ Provincia di residenza _____

Telefono _____ E-mail _____

X Operatore che al 31.12.2012 aveva meno di 3 anni di esperienza documentata e che non la maturerà entro l'8 dicembre 2015

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. Lgs. 196 del 30.06.03 sulla privacy. I dati non saranno né diffusi, né comunicati a soggetti diversi da quelli che concorrono alla prestazione dei servizi richiesti.

Data _____ Firma_____

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
ASL 5 Spezzino
S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Via Fiume, 137 – 19122 La Spezia
Telefono: 0187/534527-65
Fax 0187/5351134
e-mail: alimenti.veterinaria@asl5.liguria.it
pec: protocollo.generale@pec.asl5.liguria.it