



CORSI DI FORMAZIONE PER L'ACQUISIZIONE DELL'IDONEITA' ALLO SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI MACELLAZIONE AI SENSI DEL REG.1099/2009

DEFINIZIONI

CERTIFICATO DI IDONEITA' ALLA MACELLAZIONE

E' un certificato di valenza nazionale ed europea che attesta l'idoneità dell'operatore a svolgere, come previsto dal regolamento 1099/2009, esclusivamente le attività di macellazione riportate nel certificato stesso.

CERTIFICATO TEMPORANEO DI IDONEITA' ALLA MACELLAZIONE

E' un certificato rilasciato a chi risulta iscritto ad un corso di formazione accreditato e ha la durata massima di 90 giorni. In questo caso, l'operatore può esercitare esclusivamente sotto la supervisione di un operatore in possesso del certificato di idoneità definitivo.

RESPONSABILE DI BENESSERE DEL MACELLO

Il Responsabile di benessere animale è incaricato dall'OSA e deve essere in possesso di un certificato di idoneità completo per tutte le operazioni che si svolgono nel macello e che sono previste nel Regolamento 1099/2009.

CORSO DI FORMAZIONE PER L'ACQUISIZIONE DEL CERTIFICATO DI IDONEITA' ALLA MACELLAZIONE

E' un corso di formazione nazionale (II livello) rivolto a chi vuole svolgere l'attività di macellatore. Il corso prevede 8 ore complessive di cui 6 ore di teoria e 2 ore di pratica. Sono previste tre tipologie di corso: carni rosse, carni bianche, animali da pelliccia.

CORSO DI FORMAZIONE INTEGRATIVO.

È un corso di formazione nazionale (II livello) rivolto a chi è già in possesso di un certificato di idoneità alla macellazione.

Il corso è finalizzato ad integrare la formazione dell'operatore per specifiche mansioni o tipi di stordimento per il quale non era stato precedentemente abilitato. Tale integrazione deve riguardare esclusivamente attività relative alle specie per il quale il certificato era stato già rilasciato. Nel caso in cui l'operatore volesse essere abilitato per una nuova specie deve seguire il corso completo.

Il corso integrativo prevede 2 ore di teoria e 1 ora di pratica.

ISTRUZIONI PER L'ESPLETAMENTO DEI CORSI NAZIONALI (II LIVELLO) E IL RILASCIO DEI CERTIFICATI DI IDONEITÀ ALLA MACELLAZIONE

Le istruzioni per l'espletamento dei corsi sono reperibili al seguente link:

<http://crenbaprotezionealmacello.izsler.it> (sezione corsi per il rilascio dei certificati di idoneità)

- [Istruzioni per l'espletamento dei corsi di formazione ai sensi del reg. 1099/2009 \(inserire collegamento ipertestuale\)](#)
- [Istruzioni per lo scaricamento e per ricevere il materiale per la formazione degli operatori e dei veterinari](#)
- [File per la segnalazione dei corsi per i macellatori](#)

È possibile svolgere tre tipologie di corso: carni rosse, carni bianche, animali da pelliccia. I corsi non possono essere svolti contemporaneamente.

I corsi sono organizzati dalle Regioni, dalle ASL, dagli Istituti Zooprofilattici e da tutti gli enti accreditati a livello regionale a svolgere attività di formazione.

Come si organizza un corso:

- a) Rivolgersi ad un responsabile scientifico per l'organizzazione del corso. [File per la segnalazione dei corsi per i macellatori](#)
- b) Stilare un programma. Chiedere l'accreditamento del corso inserendo i dati e caricando il programma sul portale e attendere l'autorizzazione.
 - a. (<http://certificatoidoneitamacellazione.bereniceweb.it/CityFormsAdmin/Login.aspx>)
- c) Espletata la parte teorica, svolgere l'esame finale con 10 domande a risposta multipla (Domande da utilizzare nell'esame finale dei corsi di secondo livello per l'acquisizione dell'idoneità alla macellazione (prima serie)) alla presenza del veterinario responsabile ASL. Gli operatori che superano il test con almeno 7/10 risposte corrette possono accedere alla parte pratica. Gli operatori che superano anche la parte pratica acquisiscono il certificato di idoneità nel quale devono essere indicate chiaramente le specie, le mansioni e i metodi di stordimento per i quali è stato abilitato. L'ASL di competenza procederà all'inserimento dell'operatore nella banca dati di certificazione nazionale e rilascerà il certificato di idoneità.