



## Corso di “Eviscerazione (Reg. CE 853/2004) per *cacciatori formati* nell’attività di selecontrollo dell’Ente Parco Colli Euganei”

La formazione del presente corso si colloca in continuità rispetto a quella oggetto del corso frequentato da tutti i selecontrollori per conseguire l’abilitazione. I temi già affrontati nel programma dell’ISPRA hanno consentito di acquisire le nozioni fondamentali sulle caratteristiche morfologiche degli ungulati (cinghiali e daini), oltre che sui concetti di base di biometria e rilevamento biometrico degli ungulati, sulle dinamiche delle popolazioni, ed il riconoscimento dei caratteri distintivi (genere, classi di età, di specie).

Secondo il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, le persone che cacciano selvaggina selvatica, al fine di cedere e/o commercializzare le prede abbattute destinandole al consumo umano, devono disporre di sufficienti nozioni in materia di patologie, di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia per poter eseguire un esame preliminare degli stessi soggetti predati sul posto, a garanzia della sicurezza degli alimenti ceduti e del consumatore finale. Per questo anche il selecontrollore deve essere formato sul corretto comportamento, sulle zoonosi e sul trattamento delle carni.

**Il Corso sarà svolto presso l’auditorium del Comune di Galzignano Terme che metterà a disposizione i locali.**

### **Venerdì 07/07/2017 dalle ore 17.00 alle ore 21.00**

- Presentazione del corso e informazioni generali
- Le malattie nelle popolazioni selvatiche: concetti generali
- Normale quadro anatomico e fisiologico
- Disposizioni legislative e aspetti igienico-sanitari

### **Sabato 08/07/2017 dalle ore 09.00 alle ore 13.00**

- Principali malattie degli animali selvatici - Ecopatologia
- Quadri clinici e anatomopatologici
- Illustrazione dei principi di anatomia e anatomia patologica
- Igiene delle carni di selvaggina e cenni di microbiologia alimentare applicata ai prodotti derivati

### **Sabato 14.00 -18.00**

- La gestione del capo abbattuto secondo le principali norme igienico-sanitarie.
- Identificazione del capo abbattuto e modalità e temperatura di trasporto.
- Manipolazione, dissanguamento, eviscerazione e modalità di raccolta delle viscere, del sangue;
- Smaltire in maniera corretta gli scarti o le parti non edibili;

### **Domenica 9.00 – 13.00**

- Elementi biometrici, misurazioni e raccolta dati.
- Normale quadro comportamentale e corrette modalità di abbattimento
- Formazione pratica al macello
- Zoonosi

Il Commissario Straordinario  
Avv. Enrico Specchio