

CORSO DI FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE E SANITA' DELLA SELVAGGINA ABBATTUTA

3 A

**norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per
MANIPOLAZIONE - TRASPORTO – EVISCERAZIONE**

a cura di

A. Brunori³ M. Ferri⁶ C. Fioravanti² A. Marliani² G. Poglayen⁵ M.L. Zanni⁴
con la collaborazione di L. Bettucci¹, A. Gelati¹, A. Imperiale¹
Revisione a cura di Cristiana Corsini¹ e Mauro Ferri⁶

¹AUSL di Modena – ²AUSL di Bologna – ³già AUSL Bologna - ⁴RER Pianif.faunistica ⁵Univ. Bologna – ⁶già
AUSL Modena

Enrico Groppi, 1911-1972

Natura morta con selvaggina, 1939

programma del pacchetto formativo: in rosso, argomento della lezione

INTRODUZIONE

**File
1_INTRO.pdf**

**ARGOMENTO ex CE
normale quadro anatomico
fisiologico e comportamentale
della selvaggina selvatica**

**SELVAGGINA GROSSA TAGLIA
Vedi Corso ex Regol Reg. 751/2008
36 ore di lezione ed esami**

**ARGOMENTO ex CE
comportamenti anomali e
modificazioni patologiche**

**File
2_COMPORAMENTI.pdf**

**ARGOMENTO ex CE
norme igienico-sanitarie
e tecniche adeguate**

Files
•3A **MANIPOLAZIONI.pdf**
•3B **MANIPOLAZIONI_CAPRIO.LO.pdf**
•3C **MANIPOLAZIONI_CINGHIALE.pdf**
•3D **MANIPOLAZIONI_LETTURE.pdf + files sch**

**ARGOMENTO ex CE
disposizioni legislative
ed amministrative**

**File
4_DISPOSIZIONI.pdf**

COSA È <CARNE>

secondo il Reg. CE 853/2004

tutte le parti commestibili degli animali,

compreso il sangue

Nel dettaglio, un elenco di termini tratti dai Regolamenti CE

lagomorfi: carni di *conigli e lepri*, nonché carni di *roditori*;

selvaggina selvatica: *ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano, considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente* negli Stati membri interessati, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero; *selvaggina da penna* oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano.

selvaggina d'allevamento: *mammiferi ed uccelli oggetto di attività venatoria, allevati*

selvaggina selvatica piccola: *selvaggina da penna e lagomorfi che vivono in libertà;*

selvaggina selvatica grossa: *mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla categoria della selvaggina selvatica piccola;*

precisazioni

- **Gli animali selvatici abbattuti nel corso della attività venatoria possono essere destinati dal cacciatore a:**
 - **AUTOCONSUMO**
 - **CESSIONE DIRETTA AL CONSUMATORE FINALE**
 - **COMMERCIALIZZAZIONE**
- **La fauna selvatica abbattuta nel corso di piani di limitazione o controllo devono essere destinati alla commercializzazione tramite invio ad un Centro di Lavorazione Selvaggina**
- **Gli animali selvatici catturati vivi, se destinati alla macellazione, devono essere abbattuti sul posto "risparmiando loro eccitazioni, dolori e sofferenze evitabili" (D.Lgs. 333/1998); il Servizio Veterinario stabilisce le condizioni dell'abbattimento e dell'inoltro delle carcasse ad un Centro di Lavorazione della Selvaggina riconosciuto**

Abbattimento e Trattamento del carniere

- La normativa italiana sulla attività venatoria non contempla il fatto che il cacciatore abbia almeno una conoscenza generale degli **aspetti igienico-sanitari** legati al rapporto uomo-animali, selvatici e domestici.
- Inoltre trascura completamente l'aspetto relativo alla destinazione del <carniere>: il suo **consumo**
- Questa carenza ha influito sul comportamento dei cacciatori causando lo sviluppo di abitudini scorrette, spesso lontanissime dalle <**buone pratiche**> che devono sempre guidare il cacciatore
 - **prima dell'abbattimento**
 - **nella gestione del capo abbattuto**

Abbattimento e Trattamento del caniere

- Sinteticamente le cosiddette <**buone pratiche**> devono guidare il cacciatore
 - **prima dell'abbattimento:** scegliere il metodo di abbattimento, il tipo di arma e di munizione più adatti ad ottenere l'uccisione del capo nel modo più rapido; avere il tempo di valutare e memorizzare ogni utile informazione su comportamento e stato di salute dell'animale; eseguire il tiro nelle aree consigliate per ottenere l'immediato abbattimento
 - **dopo l'abbattimento,** con sollecitudine: iugulare, eviscerare ed iniziare il raffreddamento del capo. Non è possibile indicare tempi fissi di esecuzione tassativi, ma più avanti sono forniti riferimenti precisi

prima dell'abbattimento

alterazione del comportamento o dell'aspetto

Gli animali possono presentare modifiche a

Aspetto:

- Dimagrimento:** patologie ad andamento cronico ...
- Ferite:** combattimenti, predazioni, incidenti, armi, ...
- Perdita del pelo:** rogna, micosi, cicatrizzazioni ...
- Imbrattamento specchio anale:** enteriti ...
- ...

Comportamento:

- Sovraeccitazione:** rabbia, pseudorabbia, stress ...
- Depressione:** malattie gravi iperacute, intossicazioni,
- Prurito incontenibile:** pseudorabbia (automutilazioni) , rogna ...
- Diminuito timore dell'uomo:** ferite, deperimento, cecità
- Alterazioni giorno/notte:** deperimento grave, problemi di vista, disturbo
- ...

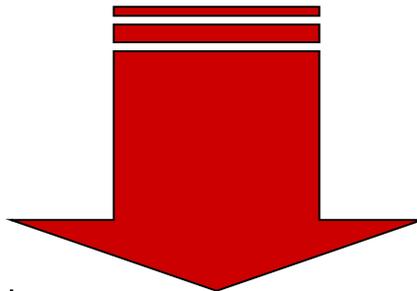
In caso di cessione del capo al commercio tali importanti annotazioni **devono** essere trascritte sul MOD 2. *Vedi lezione n. 4 - Disposizioni*

L'abbattimento

L'area vitale per indirizzare il tiro per ogni specie è oggetto della preparazione specifica del cacciatore

Il danneggiamento provocato da un proiettile in un'area vitale provoca la morte per:

- e/o **ARRESTO DELLA CIRCOLAZIONE SANGUIGNA**
- e/o **ARRESTO DEL RESPIRO**
- e/o **INTERRUZIONE DELL'ATTIVITA' DEL SISTEMA NERVOSO**
- e/o **IPOVOLEMIA (diminuzione della quantità di sangue circolante)**



con la morte iniziano importanti fenomeni di
MODIFICAZIONE DEI TESSUTI

temperatura del capo abbattuto

Con la morte cessa la termoregolazione ma inizialmente alcuni tessuti rimangono attivi e continuano a produrre calore, poi la temperatura scende influenzata dall'ambiente.

Per circa 1 ora la Temperatura corporea sale di circa 1 grado, poi si ha una diminuzione di circa 1 grado/ora.



A 5 ore dall'abbattimento, il termometro in posizione rettale di questo cinghiale di ca. 50 kg (non eviscerato) segna una T di 32,1°C, in una giornata di pioggia mista a neve, con l'aria a 1-2°C. 5 ore a 32 gradi assicurano condizioni ottimali alla proliferazione di batteri, lieviti etc..

temperature & microbi

Italia, 2013: T° media giornaliera annua **15° C**

NOTA BENE: i cervidi sono cacciati fin da giugno, il piano di controllo del cinghiale si attua anche in primavera e in estate ... le T° medio/max durante le giornate di abbattimento possono essere altissime

**GLI AGENTI DELLA PUTREFAZIONE
HANNO UNA CRESCITA LOGARITMICA
E SONO BLOCCATI SOLO DA UNA
SOLLECITA REFRIGERAZIONE:
GROSSA SELVAGGINA: T° < 7°C
PICCOLA SELVAGGINA: T° < 4°C**

temperatura del capo abbattuto

Un capo abbattuto deve essere portato al più presto alla temperatura adatta per bloccare lo sviluppo dei microrganismi: uguale o inferiore a 7°C per la grossa e a 4°C per la piccola selvaggina. Non è possibile stabilire orari di esecuzione precisi, ma è fondamentale:



1 - iugulare subito: per sottrarre liquidi e temperatura

2 - eviscerare al più presto: per ridurre la massa corporea eliminando la principale fonte di calore attiva (apparato digerente) e facilitare la dispersione del calore della carcassa per avvicinarla il più velocemente alla temperatura ambientale

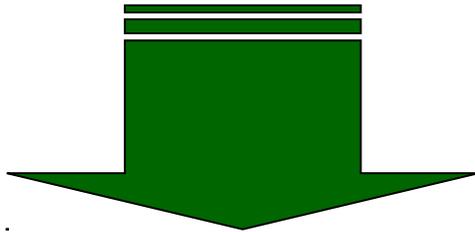
3 - raffreddare sollecitamente: per abbassare velocemente la temperatura al di sotto di quelle stabilite. Fondamentale che la cella frigorifera sia vicina alla zona di caccia

COSA SUCCEDDE AL CAPO ABBATTUTO

in caso di

buona conservazione

FROLLATURA

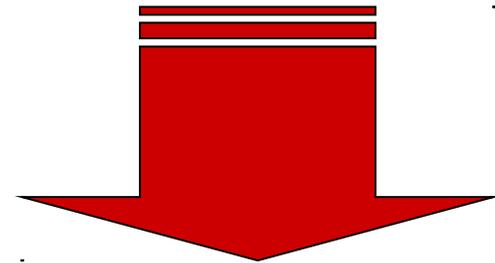


**CARNE DI
SELVAGGINA**

in caso di

cattiva conservazione

PUTREFAZIONE



CAROGNA

Decomposizione / Putrefazione

- **Enzimi, batteri, lieviti e muffe** aggrediscono dall'esterno e dall'interno il corpo e modificano la materia organica (la "carne") trasformando le proteine, i grassi e gli zuccheri in sostanze di degrado che sono anche gassose e di odore nauseabondo.
- Sviluppo di **batteri anaerobi** (*Clostridi*) ed **anaerobi facoltativi** (*Enterobacteriaceae*)

E' influenzata da:

- Temperatura
- pH
- Umidità
- Condizioni dell'animale prima della morte
- ...

Temperatura e pH

Più alta è la temperatura, più rapidi sono i processi putrefattivi, pertanto preferire:

- abbattimenti nelle ore più fresche della giornata,
- rapida apertura ed eviscerazione degli animali,
- lavorazione in ambienti freschi, meglio se refrigerati

Ricordare che

- Più alto è il pH più rapidi sono i processi putrefattivi***
- Maggiore è lo stress pre-abbattimento, maggiore è l'accumulo di ac. lattico

Umidità e condizioni dell'animale

- Più alta è l'umidità più rapidi sono i processi putrefattivi
 - ❑ **L'acqua favorisce la moltiplicazione microbica** negli alimenti ed è indispensabile per le attività enzimatiche
 - ❑ **metodi tradizionali e tecnologici di conservazione:** essiccazione, affumicamento, sale, zucchero, congelamento, surgelamento, liofilizzazione.

INCIDONO SULLA QUALITA' E SICUREZZA ANCHE

- ❑ Condizioni di salute dell'animale prima dell'abbattimento
- ❑ Morte istantanea o al contrario stress da inseguimento etc...
- ❑ Presenza/assenza di sofferenze legate agli effetti del tiro (morte immediata, agonia, etc...)
- ❑ Iugulazione e dissanguamento
- ❑ Rottura dell'apparato digerente con riversamento di materiale in cavità addominale e/o toracica
- ❑ ...

FROLLATURA

E' IMPORTANTE PER LA SELVAGGINA

E' un processo caratterizzato da fenomeni che nel complesso migliorano la conservabilità della carne aumentandone le qualità (tenerezza, delicatezza e digeribilità):

- ❑ Inizia con la scomparsa del *rigor mortis* ed è di natura enzimatica; **non è operata da microorganismi !**
- ❑ Consiste nella trasformazione del glicogeno e glucosio muscolare in acido lattico (in assenza di ossigeno)
- ❑ Ne consegue un abbassamento del pH con acidificazione della carne (ca. pH 5.3-6.0)
- ❑ Limita la crescita batterica, attacca i legami proteici

NOTA BENE: gli animali stressati non si prestano ad essere frollati.

la frollatura è influenzata da:

- temperatura
- dimensioni dell'animale
- quantità di glicogeno muscolare

sono pertanto importanti:

- condizioni ante mortem buone
- morte rapida
- iugulazione ed eviscerazione sollecite
- raffreddamento sollecito
- temperatura di cella frigorifera sui 3-4°C

1- NOTA BENE: il congelamento **non** permette la frollatura

2- NOTA BENE: nelle celle frigorifere delle case di caccia la frollatura può avvenire solo sotto pelo/penna

Accettabilità delle condizioni igienico sanitarie

Durante la manipolazione del capo abbattuto:

❑ **operare in sicurezza:**

- *Protezione personale contro i tagli: es. guanto in kevlar*
- *Protezione personale contro i rischi biologici: guanti usa e getta al nitrile (coprono bene anche il guanto in kevlar)*
- *Arnesi da taglio igienizzati*
- *Contenitori o sacchi per uso alimentare, legacci, carta usa e getta o teli sanificati, ...*

❑ **durante le manipolazioni ed il trasporto del capo abbattuto, adottare precauzioni contro le contaminazioni, facendo attenzione al contenuto dell'apparato digerente**

Manipolazione del capo abbattuto

- ❑ Utilizzare guanto in kevlar, per proteggersi dai tagli
- ❑ Utilizzare **guanti monouso** al nitrile sia per igiene personale sia per la salubrità delle carni
- ❑ Utilizzare **strumenti** da taglio **puliti, igienizzati** ed efficienti
- ❑ Predisporre **contenitori o spazi puliti** per il trasporto, contenitori o sacchi per alimenti per i visceri
- ❑ Iugulare l'animale al più presto, per **dissanguarlo** al meglio ed eventualmente prelevare campioni di sangue. Per il campione di sangue si può ricorrere anche al prelievo del coagulo intracardiaco
- ❑ eviscerare sul posto o al più presto
- ❑ non usare **mai acqua**, tamponare, toelettare

Accettabilità delle condizioni igienico sanitarie

Durante la manipolazione del capo abbattuto:

❑ **operare in sicurezza:**

- *Protezione personale contro i tagli: es. guanto in kevlar*
- *Protezione personale contro i rischi biologici: guanti usa e getta al nitrile (coprono bene anche il guanto in kevlar)*
- *Arnesi da taglio igienizzati*
- *Contenitori o sacchi per uso alimentare, legacci, carta usa e getta o teli sanificati, ...*

❑ **durante le manipolazioni ed il trasporto del capo abbattuto, adottare precauzioni contro le contaminazioni, facendo attenzione al contenuto dell'apparato digerente**

iugulazione

- ❑ **Mano protetta** da guanto al nitrile
- ❑ **Coltello sottile** e lungo
- ❑ Non effettuare **mai taglio trasversale** della gola: causerebbe fuoriuscita del contenuto gastrico/ruminale e contaminazione dell'area di iugulazione
- ❑ **Incidere parallelamente alla trachea** fino al torace ed aprire i vasi sanguigni, ripetere per l'altro lato e infine entrare con punta coltello in torace per aprire l'arco aortico

eviscerazione

Un ungulato, come del resto anche altra selvaggina medio piccola, per l'eviscerazione può essere disposto in modi differenti

- sdraiato sul dorso**
- appeso per gli arti posteriori**
- appeso per gli arti anteriori**

anche in relazione allo stato dell'animale, al tipo di morte, al luogo in cui si opera

eviscerazione

predisposizione dorsale

- ❑ Disporre l'animale sul dorso, con un coltello partendo dal **mento**, **si incidono** il **mantello** ed i **tessuti sottocutanei** fino alla punta del petto, isolando **trachea** ed **esofago**
- ❑ Isolato l'esofago, **si lega** più in alto possibile e poi **si taglia** sopra la legatura
- ❑ Poi, tirandola, si taglia la trachea sopra la cartilagine tiroidea
- ❑ Continuare nella incisione della pelle con un taglio unico fino al pube; se si tratta di un maschio a livello di **prepuzio** si continua con un doppio taglio a "Y" fino ai **testicoli** che verranno "sgusciati" dallo scroto e tagliati
- ❑ In caso di maschi adulti (verri, cervi bramanti...) togliere l'area del prepuzio con ampio margine

apertura della cavità addominale

lungo la linea mediana (*linea alba*)

- ❑ Partendo dalla **sinfisi pubica** si procede tagliando la **parete** addominale fino alla punta cartilaginea dello sterno
- ❑ **Si lega** nuovamente l'**esofago** in prossimità del **diaframma** e **si taglia** sopra la legatura
- ❑ Si estrae tutto l'**intestino** tagliando progressivamente tutte le **aderenze** e i **legamenti** che lo tengono fisso alla parete intestinale e ad altri organi
- ❑ Per estrarre l'**ano** si opera con un taglio circolare dall'esterno, effettuato mantenendo una distanza di circa 4-5 cm dalla cavità anale e penetrando con il coltello per staccarlo "a tutto tondo" dalle pareti della cavità pubica
- ❑ Mettere il **pacco gastro-intestinale** nel suo sacco a perdere o contenitore, puliti

fasì finali della eviscerazione

- ❑ La cavità addominale è vuotata dal **pacco gastro-intestinale**
- ❑ Il **fegato** e i **reni** sono rimasti in sede
- ❑ Tagliare le **arterie** e le **vene iliache** per favorire il **dissanguamento degli arti posteriori**;
- ❑ Asportare gli organi: togliere la **cistifellea**, tagliare longitudinalmente i **reni** e **fegato** e separare la **milza** dagli organi;
- ❑ Aprire il **torace** ed estrarre il **cuore** e i **polmoni** con la **trachea** e la parte più alta dell'**esofago**;
- ❑ cinghiale: in caso di invio a Centro di Lavorazione Selvaggina, sarà cura del Veterinario ispettore prelevare il campione muscolare dal diaframma per l'esame trichinoscopico; in caso di cessione diretta al consumatore finale e/o autoconsumo è cura del cacciatore effettuare il prelievo e la consegna al Servizio Veterinario o all'Ist. Zooprofilattico per l'esame trichinoscopico
- ❑ Liberare il **cuore** dal **pericardio** e aprirlo con due tagli a croce per svuotarlo dal sangue: prelevare il **coagulo intracardiaco**, se richiesto
- ❑ Mettere nel sacco a perdere o contenitore puliti la **corata** (polmoni, cuore, fegato, reni)

pulizia della carcassa

Per pulire la carcassa eviscerata è preferibile **non usare acqua**, se non quando indispensabile, in quanto:

- se non è potabile può contenere essa stessa **batteri** o **contaminanti**
- sparge e sposta batteri e contaminanti
- aumenta l'**umidità** impedendo l'asciugatura superficiale durante la refrigerazione

Meglio quindi usare un panno asciutto e pulito o carta usa e getta

- Le parti danneggiate dal proiettile o da ferite pregresse suppurate o imbrattate da terriccio devono essere toelettate con coltello

Come smaltire gli scarti ?

Già dalla raccolta **in campo** del capo abbattuto il cacciatore potrebbe aver esigenza di smaltire scarti o parti non commestibili (stomaci, intestini)

Dove non altrimenti specificato, le parti non destinate all'uso e/o al consumo (pelle, unghie, ossa, ...) sono **rifiuti** e **non possono essere abbandonate** ma, devono essere smaltite dal singolo cacciatore nei raccoglitori di rifiuti urbani.

Esercenti e **Centri di lavorazione selvaggina** smaltiscono gli scarti in quanto **sottoprodotti**, secondo le norme di settore

Il trasporto

Dalla zona di abbattimento in genere occorre avviare i capi ad una <Casa di caccia> attrezzata con

- **centro di rilevamento biometrico**
- **centro di raccolta** (cella frigorifera) per raffreddamento e frollatura

In alcuni casi potrebbe essere necessario o richiesto l'avvio immediato ad un **centro di lavorazione**

Oppure dalla Casa di caccia il cacciatore potrebbe trasportare il capo a casa, dove dispone di una cella frigorifera privata

Prevedere di attrezzare il baule dell'auto o il vano del pickup con contenitori puliti, rigidi o flosci

- per non disperdere sangue, liquidi organici, feci, parassiti, ...***
- per maggiore igiene delle spoglia e dei visceri***

Eviscerazione e trasporto

una questione di metodo ed attrezzatura

per approfondire andare ai files

- **3B MANIPOLAZIONI_CAPRIOLO.pdf**
- **3C MANIPOLAZIONI_CINGHIALE.pdf**

Contengono gallerie di immagini dell'aspetto normale dei visceri degli ungulati

- **3D MANIPOLAZIONI_LETTURE.pdf**

Fra le letture, soprattutto il manuale di Berzieri e Mazzamurro (**scaricabile** dal link indicato) che tratta anche delle fasi post abbattimento

DOPO L'ABBATTIMENTO EVITARE:

ore



SPORCIZIA

GRABO

0:00

TRASPORTO

12:00

SBUDELLAMENTO

14:00



ALTE TEMPERATURE

INSACCHETTAMENTO

17:00



TEMPI LUNGHI

**CARNE CONTAMINATA:
OVVIO CHE ABBAIA ODORE E SAPORE CATTIVI**

PER LE BUONE PRATICHE VENATORIE

POST ABBATTIMENTO:

SOLLECITUDINE

+

IGIENE

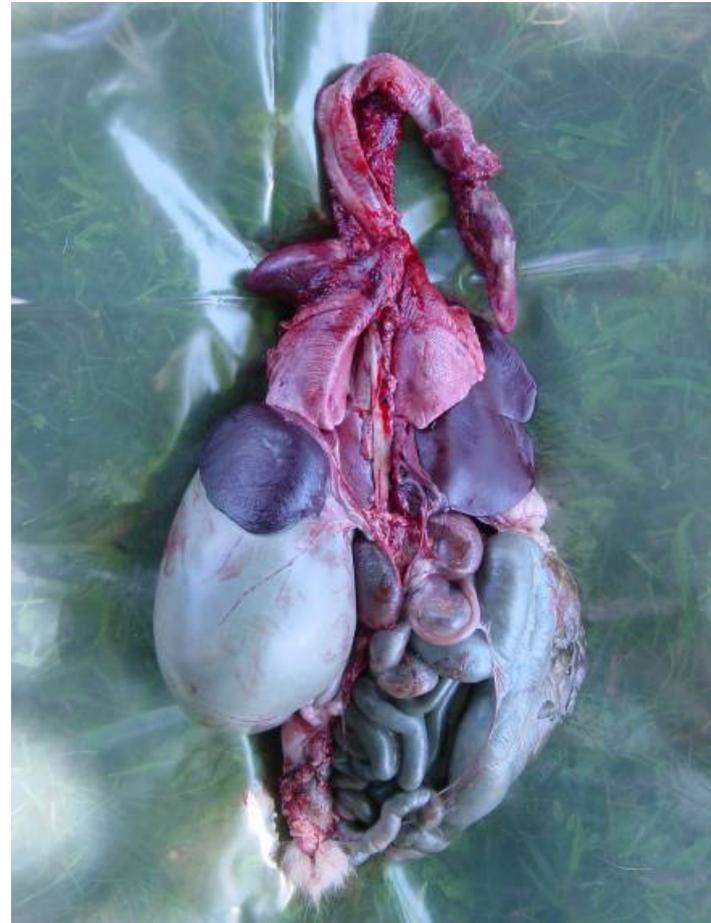
+

FREDDO



CARNE SICURA, SANA E DI QUALITA'

eviscerare correttamente in campo



Tratto da Winkelmayr, UniBO, 24.06.2009

eviscerare correttamente in campo



iugulazione

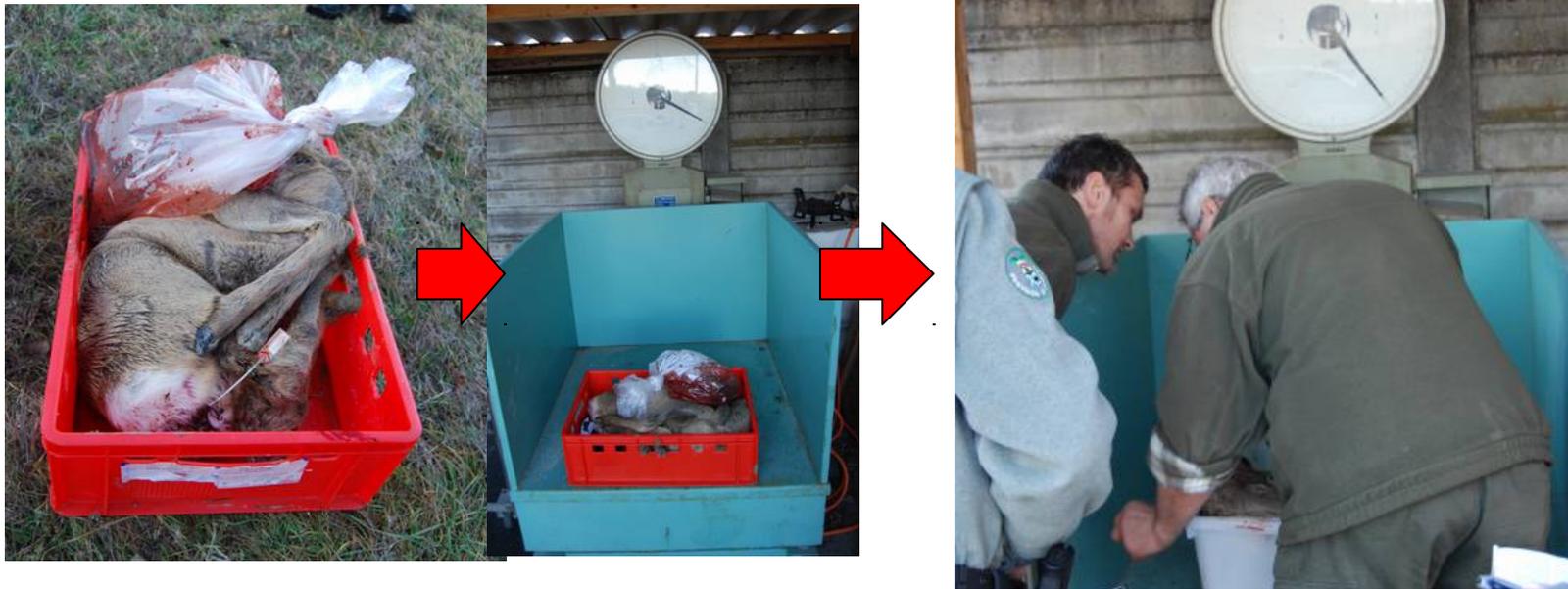


eviscerazione



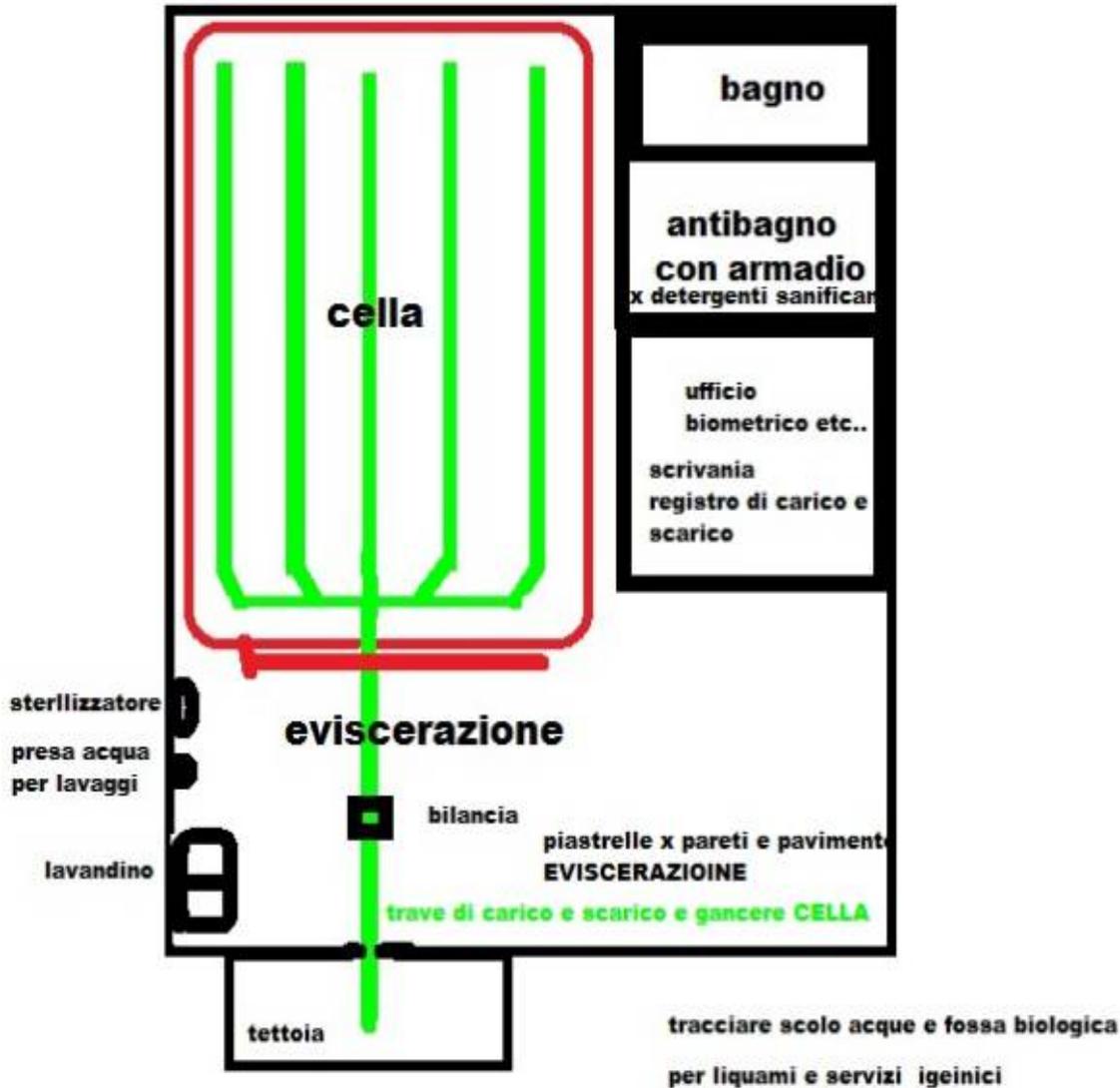
visceri protetti

dal campo alla <casa di caccia>



Il cacciatore, il biometra che può essere anche “cacciatore formato”

CELLA FRIGORIFERA & CASA DI CACCIA



CENTRO DI SOSTA O RACCOLTA DELLA SELVAGGINA ABBATTUTA



CELLA FRIGORIFERA



CENTRO DI SOSTA - RACCOLTA DELLA SELVAGGINA CACCIATA

COGNOME NOME o RAGIONE SOCIALE: **ASSOCIAZIONE AMICI DELLA NATURA**

Indirizzo del Centro: **VIA DEL BACINO 49/A**

Località: **S.MICHELE d/M** Comune di: **SASSUOLO MO**

telefono: _____ cellulare: _____

Coordinate geografiche: latitudine _____ longitudine _____

REGISTRO DI CARICO E SCARICO DEI CAPI CONFERITI

Note
Il presente Registro è utilizzato dal Sottile della registrazione e sotto le sue responsabilità. I capiti conferiti e gli assegnatori sono identificati. Sono conservati come allegati agli esiti biomicroscopici dei capi rivisti in sezione diretta e da un Centro di lavorazione selvaggina autorizzato.

Abbreviazioni nella registrazione dei dati

- codice assegnato per la specie seguito da codice per differenziazione (come da allegati): C (capitolo) CA (specie) CE (corno) D (dorso) L (lato) F (fagiano) CO (corno) S (specie) SE (specie)
- specificazione: A (adattamenti) B (conservazione) C (Centro Lavorazione Selvaggina)
- specificazione: 1 per Mod. 1 2 per Mod. 2
- abbreviazione con LM nel caso del conflitto (specimens)

Stagione ve
Numero r

CELLA FRIGORIFERA



**cinghiale
in frollatura ...**

ESAME DI ...
ESAME DI ...

Data di prelievo: 21/11/2014
Soggetto: Individui Invasioni
Località del prelievo: CAVALLI
Comune: SASSUOLO Prov. BO
Specie animale: CINGHIALE

N. camp.	Tipo campione prelevato			Identificazione campione	
	Muscolo	Sangue	Carne	Specie	Età (anni)
1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cinghiale	2 Anni
2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cinghiale	2 Anni
3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cinghiale	2 Anni
4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cinghiale	2 Anni
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Nome e cognome di chi ha effettuato il prelievo: PIRELLA MATTEO
Ente di appartenenza: ATC No 2
Istituto Zoonofiliatico Sperimentale di consegna: NOBILI

richiedono le seguenti analisi:
 esame parasitologico per trichina sul muscolo
 esame sierologico per PSC, MVS e Mai di Aujeszky sul sangue

Data di invio: 21/11/2014 Firma: Matteo Pirella
LABORATORIO DI ...

**... in attesa esito ricerca
Trichinelle**

LABORATORIO DI UNA CASA DI CACCIA

OTTIMO SERVIZIO PER L' **AUTOCONSUMO** DEL CACCIATORE
NON E' CONSENTITO PREPARARE CARNI PER LA CESSIONE



PULIZIA SANIFICAZIONE ORDINE DI LOCALE ATTREZZI E MATERIALI

PROCEDURE SEMPLICI, EFFICACI, SICURE

CELLA FRIGORIFERA DEL SINGOLO CACCIATORE



ABBATTUTO, EVISCERATO, SOLLECITAMENTE RAFFREDDATO E FROLLATO

immagini da: Winkelmayr, 2007

CELLE FRIGORIFERE DOMESTICHE



PICCOLO LABORATORIO DOMESTICO PER AUTOCONSUMO

RAZIONALITA' E IGIENE



PREVENZIONE INFORTUNI BIO SICUREZZA



Guanto in maglia acciaio
Guanto in kevlar
Guanto in lattice
Arnesi da taglio sanificabili

prossima lezione: in rosso

INTRODUZIONE

File
1_INTRO.pdf

ARGOMENTO ex CE
normale quadro anatomico
fisiologico e comportamentale
della selvaggina selvatica

SELVAGGINA GROSSA TAGLIA
Vedi Corso ex Regol Reg. 751/2008
36 ore di lezione ed esami

ARGOMENTO ex CE
comportamenti anomali e
modificazioni patologiche

File
2_COMPORAMENTI.pdf

ARGOMENTO ex CE
norme igienico-sanitarie
e tecniche adeguate

Files
•3A MANIPOLAZIONI.pdf
•3B **MANIPOLAZIONI_CAPRIOLO.pdf**
•3C MANIPOLAZIONI_CINGHIALE.pdf
•3D MANIPOLAZIONI_LETTURE.pdf + files sch

ARGOMENTO ex CE
disposizioni legislative
ed amministrative

File
4_DISPOSIZIONI.pdf