



Decreto Dirigenziale n. 341 del 12/08/2015

Dipartimento 52 - Salute e Risorse Naturali

Direzione Generale 6 - Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Oggetto dell'Atto:

Cacciatore formato in materia di igiene, sanita' e sicurezza alimentare in Regione Campania (art. 18 - L.R. 26/2012 e s. m. i.). Approvazione progetto formativo. (Allegato)

IL DIRETTORE

PREMESSO che:

- a. il Regolamento (CE) n. 853/2004 e successive modifiche del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, (*sezione IV, capitolo II*) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;
- b. il Regolamento (CE) 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- c. il Regolamento (CE) n° 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 (Allegato IV, cap II), che prevede il rigoroso rispetto delle prescrizioni di cui al "*Piano Regionale di monitoraggio della trichinellosi nella fauna selvatica*", contenuto nel "*Piano Regionale Integrato*" dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e sanità delle piante (P.R.I) 2011- 2014, approvato con D.G.R. n. 377 del 04.08.2011, pubblicati sul B.U.R.C. n. 54 del 16/08/2011;
- d. l'art. 18 (*Controllo e prevenzione dei danni da popolazioni di cinghiale in soprannumero*) della Legge Regionale del 9 agosto 2012, n. 26, come modificato dalla Legge Regionale del 6 settembre 2013, n. 12, dispone che "*...le carcasse dei cinghiali abbattuti per il controllo selettivo sono obbligatoriamente conferiti all'Istituto Zooprofilattico ... per i rilievi biometrici e gli accertamenti sanitari previsti dalla normativa vigente*"(**comma 5 dell'art. 18**);
- e. la DGR n. 519 del 09.12.2013, avente ad oggetto: "*Art 18 comma 2, L.R. 9 agosto 2012, n. 26 – criteri per la prevenzione ed il contenimento dei danni da cinghiale*" la quale al capitolo "*III Modalità di Intervento*", paragrafo "*metodi per la riduzione delle popolazioni*", stabilisce che "*...considerato che i cinghiali sono da ritenersi a rischio di infestazione da Trichinella spp. la cessione dei cinghiali abbattuti nell'ambito dei piani selettivi di diradamento della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento preventivamente autorizzati rientra nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 853/2004 ...*".

RILEVATO che i calendari venatori della Regione Campania regionali, da ultimo quello adottato per la stagione venatoria 2015/2016, approvato con la delibera di Giunta Regionale n. 207 del 23 giugno 2014, al paragrafo "*Battute di Caccia*" specifica che "*Le Amministrazioni Provinciali possono regolamentare la caccia al cinghiale consentendone la pratica nel periodo stabilito da questo calendario esclusivamente nei giorni di **giovedì** e **domenica**, mediante battute autorizzate per determinate località, anche con criteri di rotazione delle squadre, e con modalità rese note con congruo anticipo, a mezzo di apposito manifesto che riporti, in dettaglio, data, località e squadre autorizzate ...*".

VALUTATA la richiesta del CRIUV - **Centro Regionale di Igiene Urbana Veterinaria**, istituito con DGR 1940 del 2009, acquisita agli atti della UOD 08 con il prot. n° 0278786 del 22/04/2015, con cui veniva inviata la proposta formativa dal titolo: "*Cacciatore formato in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare in Regione Campania*";

CONSIDERATO che dalla proposta citata si evince che:

- la popolazione dei cinghiali è in notevole aumento in numerosi territori della Regione Campania, così come i danni dagli stessi arrecati, i costi per il controllo della fauna selvatica risulterebbero esorbitanti senza la collaborazione dei cacciatori che unitamente alle Amministrazioni provinciali attraverso il prelievo venatorio concorrono alla riduzione della popolazione di cinghiali;
- sussiste per i cinghiali un rischio di infestazione da *Trichinella* spp., agente parassitario responsabile della zoonosi, pericolosa per la salute pubblica e per la carne di selvaggina selvatica;
- la carne dei cinghiali può costituire una risorsa economica per la Regione Campania in quanto rappresenta un alimento di elevato valore biologico, nutrizionale ed organolettico, oltre a costituire un potenziale stimolo per il flusso turistico venatorio, già come avviene in altre realtà italiane;
- lo sviluppo di una filiera di carni alternative potrebbe essere un'opportunità economica ed occupazionale per le imprese dislocate nei comuni della regione che ricadono nelle aree a vocazione di cinghiale.

TENUTO CONTO che in base al calendario venatorio 2015/2016, approvato con la delibera di Giunta Regionale n. 339 del 29 luglio 2015 (paragrafo “*Battute di Caccia*”), è attribuita alle amministrazioni Provinciali la possibilità di regolamentare la caccia al cinghiale ed esse sono in possesso di informazioni di dettaglio circa le squadre autorizzate, per cui appare opportuno demandare alle stesse, sulla base della competenza per territorio, ferma restando l’approvazione di massima da parte della Regione Campania del documento “***Cacciatore formato in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare in Regione Campania***” contenente le procedure ed il contenuto indefettibile del relativo percorso formativo, l’istruttoria e la verifica delle singole richieste dei corsi di specie.

RITENUTO pertanto che ricorrono i presupposti per **approvare** il documento “***Cacciatore formato in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare in Regione Campania***”, che individua le procedure ed il percorso formativo da adottare, prevedendo un’adeguata formazione per i cacciatori di selvaggina selvatica, al fine di renderli edotti delle cautele da porre in essere e dei rischi per la salute umana connessi al consumo incontrollato di tale, che allegato al presente provvedimento, ne è parte integrante e sostanziale (***Allegato A***).

A seguito dell’istruttoria compiuta dall’U.O.D. Pesca, Acquacoltura e Caccia

DECRETA

Per le motivazioni di cui alle premesse che si intendono integralmente richiamate ed approvate:

1. di **approvare** il documento “***Cacciatore formato in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare in Regione Campania***” che individua le procedure ed il percorso formativo da adottare, per la formazione per i cacciatori di selvaggina selvatica, al fine di renderli edotti delle cautele da porre in essere e dei rischi per la salute umana connessi al consumo incontrollato di tale, che allegato al presente provvedimento, ne è parte integrante e sostanziale (***Allegato A***);
2. di **demandare** alle Amministrazioni Provinciali della Campania e alla Città Metropolitana di Napoli, l’istruttoria, la verifica e l’approvazione delle singole richieste dei corsi di specie, le quali sono tenute ad inviare, alla UOD 52 04 02 (Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria) ed al CRIUV, l’elenco dei cacciatori formati per gli atti consequenziali; l’approvazione dei corsi nel rispetto dei contenuti individuati nel programma formativo “***Cacciatore formato in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare in Regione Campania***” è subordinata al rispetto da parte dell’ Ente richiedente di tutti gli obblighi previsti dal Verbale istruttoria (***Allegato E***) nonché delle seguenti prescrizioni:
 - registrare i partecipanti all’attività di formazione nel “***Registro lezioni e presenze partecipanti***” conforme al modello allegato al presente provvedimento (***Allegato B***);
 - presentare, ai fini della attestazione finale al termine dell’attività di formazione, il “***Prospetto riepilogativo corso***” debitamente compilato e sottoscritto dal Responsabile del corso, conforme al modello allegato al presente provvedimento (***Allegato C***);
 - assicurare il proprio supporto alle verifiche ad ai controlli (***Allegato D***) che l’amministrazione riterrà di dover effettuare;
 - comunicare le varianti, intese come modifiche da apportare al corso, da autorizzare preventivamente dalla Amministrazione Provinciale e/o Città Metropolitana competente;
 - ammettere alle prove finali i partecipanti all’attività formativa che hanno conseguito almeno l’80% di presenze rispetto alle ore totali del corso;
 - individuare risorse finanziarie dal proprio bilancio per il pagamento di somme dovute a terzi e rientranti nel quadro economico di cui al programma formativo approvato.

Resta a carico dell’Ente la responsabilità per qualunque danno che, in conseguenza delle esecuzioni del corso, venga eventualmente arrecato a persone o a beni pubblici e/o privati, rimanendo l’Amministrazione indenne da qualsiasi azione o molestia;

3. di **notificare** il presente atto a ciascuna Provincia della Campania ed alla Città Metropolitana di Napoli, alle Associazioni venatorie, agricole e di protezione ambientali regionali, presenti nel Comitato Tecnico Faunistico Venatorio Regionale (CTFVR);
4. di **trasmettere** copia del presente provvedimento all'Assessore all'Agricoltura, alla U.O.D. 40 03 05, alla U.O.D. 52 04 02, alla U.O.D. 40 01 01 - Gabinetto del Presidente della Giunta Regionale della Campania – Responsabile della Programmazione Unitaria Regionale ed al Bollettino Ufficiale - Ufficio Relazioni con il Pubblico (URP) per la relativa pubblicazione sul BURC e sul sito della Regione ai sensi degli artt. 26 e 27 del D. Lgs. n. 33/2013;

Antonio CAROTENUTO

(Allegato A)

CORSO***Cacciatore formato in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare
in Regione Campania*****PREMESSA / INTRODUZIONE**

I cinghiali possono diventare una risorsa economica per il territorio della Regione Campania. La carne di cinghiale rappresenta un ottimo alimento di alto valore biologico, nutrizionale ed organolettico. Essa è molto richiesta dai ristoranti, gode di un notevole apprezzamento tra i consumatori e potrebbe stimolare anche il flusso turistico venatorio, come avviene in molte aree dell'Italia. La filiera delle carni alternative potrebbe quindi essere una grossa opportunità per le imprese e aziende del territorio dei comuni che ricadono nelle aree a vocazione. Tra gli operatori del mercato il legame tra Carni Alternative potrebbe diventare una realtà e potrà diventarlo sicuramente anche a livello di consumatori finali.

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.

La necessità di garantire l'igiene e sicurezza degli alimenti è stata infatti estesa anche al mondo venatorio in particolare per la cessione di piccole quantità di selvaggina. Per questo anche il cacciatore deve essere formato sul corretto comportamento, sulle zoonosi e sul trattamento delle carni.

COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO E PROGRAMMAZIONE: Centro Regionale di Igiene Urbana Veterinaria (CRIUV) nelle figure di UNINA, IZSM, ASL Napoli 1 Centro.

PROGETTO FORMATIVO: MODALITA' di ATTUAZIONE

Il corso, articolato in 4 mezze giornate per un totale di 20 ore, si terrà presso ciascuna Provincia, secondo la programmazione stabilita dal CRIUV e con sedi decise di concerto tra il CRIUV e le Province.

Per la parte pratica si farà riferimento alla struttura /Macello/azienda faunistica.

CONTENUTI

DATA	ARGOMENTO	METODO di APPRENDIMENTO
1 giornata	Introduzione al corso Le prospettive per la gestione delle carni degli ungulati selvatici, della lepre e dell'avifauna	Lezione 1 ora
1 giornata	Normale quadro anatomico, fisiologico della selvaggina selvatica	Lezione 2 ore

CORSO CACCIATORE formato Regione Campania

1 giornata	Cenni sul comportamento ed etologia della selvaggina	Lezione 2 ore
2 giornata	Comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito delle principali malattie infettive e parassitarie con particolare riguardo alle zoonosi	Lezione 2 ore
2 giornata	Comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo di selvaggina	Lezione 1 ora
2 giornata	Cenni di balistica applicata alla qualità delle carni	Lezione 2 ore
3 giornata	<ul style="list-style-type: none"> - La gestione del capo abbattuto: norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il dissanguamento (scopi e metodologie), eviscerazione (scopi e procedure), modalità e temperatura di trasporto, toelettatura, sezionamento, frollatura e conservazione delle carni; - Qualità delle carni e caratteristiche organolettiche: fattori che influenzano la qualità delle carni con particolare riferimento alle metodiche di abbattimento, condizioni sanitarie dell'animale e cattiva gestione del capo abbattuto; 	Lezione 3 ore Discussione di casi con i cacciatori
3 giornata	Corretto trattamento igienico-sanitario delle carni e dei prodotti a base di carne di selvaggina	Lezione 1 ore
3 giornata	Disposizioni legislative relative alla sicurezza alimentare necessarie per la commercializzazione della selvaggina selvatica e ruolo degli animali selvatici come sentinella ambientale.	Lezione 2 ore
3 giornata	Test di valutazione con risposta multipla	
4 giornata	PARTE PRATICA <ul style="list-style-type: none"> - Esame visivo di carcassa e visceri; - Modalità di prelievo dei campioni e compilazione di relativa modulistica; - Disposizioni di protezione individuale e gestione degli scarti 	Osservazione diretta Dimostrazione pratica presso struttura/Macello/azienda faunistica 4 ore

DESTINATARI DEL CORSO

Pagina 2 di 3

NUMERO PARTECIPANTI	QUALIFICA
Due per ciascuna squadra (massimo 40 per ogni corso)	capi squadra, capi distretto, personale di vigilanza e cacciatori, titolari di istituto faunistico privato.

COMPETENZE ACQUISITE CON IL PERCORSO

A conclusione del corso i discenti saranno in grado di:

- Avere le cognizioni ed i rudimenti che permettano di analizzare e riconoscere i comportamenti anomali e le principali modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie o altri fattori;
- Gestire il capo abbattuto secondo le principali norme igienico-sanitarie; Utilizzare correttamente i dispositivi di protezione individuale;
- Smaltire in maniera corretta gli scarti o le parti non edibili;
- Avere nozioni sulla vigente normativa concernente la sanità e igiene degli alimenti e dell'ambiente.

VALUTAZIONE

Il corso nella sua globalità sarà valutato tramite la misurazione dei seguenti indicatori:

- gradimento: > 2
- contenuti previsti/ contenuti effettuati = 100%
- partecipanti con valutazione positiva/frequentanti > 90%

ATTESTATO DEL CORSO

L'attestato sarà rilasciato ai partecipanti che hanno frequentato il 80% delle ore programmate e superato con esito positivo le prove previste, che consistono in un test a risposta multipla che si intende superato con almeno l'80% delle risposte esatte e una valutazione di idoneità della parte pratica.

Verrà rilasciato dal CRIUV un attestato di "Cacciatore formato in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare" in conformità al Reg. CE 853/2004.

Nell'attestato saranno riportati: la sede, il programma del corso, la durata e le competenze acquisite.

MATERIALE DIDATTICO

Il materiale didattico (diapositive e/o dispense) verrà consegnato ad inizio corso da ciascun docente.

PREVISIONE di SPESA

La realizzazione di un corso prevede un costo di euro 6.000,00/corso, con numero fissato in MASSIMO 40 partecipanti. La quota di iscrizione comprende l'utilizzo dei locali, le docenze e relative missioni, la gestione didattico/amministrativa, la mensa/colazione a sacco, il materiale didattico per le lezioni, il materiale didattico e di protezione per le esercitazioni.



Assessorato Agricoltura

(Allegato B)

REGIONE CAMPANIA

PROVINCIA DI: _____

CORSO DI FORMAZIONE: “CACCIATORE FORMATO IN MATERIA DI IGIENE, SANITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE IN REGIONE CAMPANIA”

(art. 18 della L.R. 9 agosto 2012 n. 26 e s.m.i.)

REGISTRO LEZIONI E PRESENZE PARTECIPANTI

L.R. n° 26 del 9 agosto 2012 e s.m.i.

Ente _____

Sede _____

Autorizzazione _____

N° ore _____

N° giornate _____

Lezione n° _____ del ____/____/____ dalle ore _____ alle ore _____

pag. n° _____

	COGNOME E NOME	ENTRATA		USCITA		N° ORE
		ORA	FIRMA	ORA	FIRMA	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						

1) Titolo Modulo _____
2) Titolo Modulo _____
Contenuti svolti

Orario				Firma docenti
Dalle		Alle		
Dalle		Alle		
Dalle		Alle		

In sede <input type="checkbox"/>	Fuori sede <input type="checkbox"/>
Teoria <input type="checkbox"/> n. ore _____	Pratica <input type="checkbox"/> n. ore _____

Totali presenze partecipanti n. _____
--

Eventuali annotazioni _____

Responsabile del corso _____	Tutor _____
-------------------------------------	--------------------

Il presente registro si compone di

N°..... (lettere.....) pagine vidimate e numerate

dal..... al.....

Data.....

n° protocollo



(Allegato C)

REGIONE CAMPANIA

PROVINCIA DI: _____

CORSO DI FORMAZIONE: "CACCIATORE FORMATO IN MATERIA DI IGIENE, SANITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE IN REGIONE CAMPANIA"
(art. 18 della L.R. 9 agosto 2012 n. 26 e s.m.i.)

PROSPETTO RIEPILOGATIVO CORSO

ENTE _____

SEDE _____

AUTORIZZAZIONE _____

N° ore _____

N° giornate _____

Responsabile del Corso _____

NUMERO PARTECIPANTI	
ISCRITTI	N°
IDONEI	N°

DURATA IN ORE	
PREVISTE	N°
EFFETTIVE :	
• TEORIA	N°
• PRATICA	N°
TOTALE	N°

RIEPILOGO ATTIVITA'		
MESE	GIORNI	ORE
TOTALE		

DOCENTI/CONSULENTI INTERNI ED ESTERNI			
COGNOME E NOME	I/E	GIORNI	ORE
TOTALE			

Presenze partecipanti

N°	COGNOME E NOME	Mesi di attività												Totale presenze	
															GIORNI
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
TOTALI															

Data _____

Il Legale Rappresentante

Da consegnare a fine corso unitamente ad una copia del REGISTRO DELLE PRESENZE.



(Allegato D)

REGIONE CAMPANIA

PROVINCIA DI: _____

CORSO DI FORMAZIONE: “CACCIATORE FORMATO IN MATERIA DI IGIENE, SANITÀ E
SICUREZZA ALIMENTARE IN REGIONE CAMPANIA”
(art. 18 della L.R. 9 agosto 2012 n. 26 e s.m.i.)

VERBALE DI CONTROLLO

Controllo effettuato il _____ Sede _____

da:

1. Nome _____ Cognome _____

2. Nome _____ Cognome _____

Riferimento nota n° _____ data _____

Al controllo è presente _____ in qualità di _____

Dell'Ente _____

Sede del Corso _____

Responsabile del corso _____

Data inizio corso _____ Data fine _____ Durata corso ore _____

Allievi iscritti _____

Autorizzazione approvazione Corso: Nota n° _____ del _____

ASPETTI ORGANIZZATIVI E DIDATTICI

1. Registro lezioni e presenze partecipanti: SI NO

Il registro è conforme a quello predisposto:

SI NO

Data _____ N° protocollo _____ Soggetto che ha vidimato



L'aula didattica è quella comunicata nel progetto formativo: SI NO

Sono state inviate le eventuali variazioni di calendario : SI NO

All'atto dell'ispezione:

- quante ore di formazione risultano svolte: n° _____

- quanti allievi risultano presenti: N° _____

- quanti allievi risultano assenti: N° _____

- gli allievi sono stati identificati SI NO

- gli allievi corrispondono a quelli presenti sul registro SI NO

Note: _____

Osservazioni/Annotazioni: _____

REGISTRO LEZIONI E PRESENZE PARTECIPANTI		
I partecipanti firmano regolarmente il registro	si	no
Sono stati sbarrati gli spazi per gli assenti o compare la dicitura "assente"	si	no
I docenti firmano regolarmente il registro	si	no
Il docente presente corrisponde a quello previsto e/o comunicato	si	no
L'attività in corso corrisponde al calendario didattico	si	no
E' indicato l'orario di svolgimento delle lezioni	si	no
Sono riportati gli argomenti trattati	si	no
Il numero totale dei presenti viene annotato regolarmente	si	no
Il responsabile del corso vista il registro giornalmente	si	no
Sono indicate le ore di teoria e di pratica	si	no



Eventuale documentazione da allegare o presentare: SI NO

Osservazioni _____

Valutazione complessiva: Positiva

Richiesta di integrazione

Negativa

Firma del Responsabile del corso _____

Firma dei funzionari incaricati _____

(Allegato E)



REGIONE CAMPANIA

PROVINCIA DI: _____

CORSO DI FORMAZIONE: “CACCIATORE FORMATO IN MATERIA DI IGIENE, SANITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE IN REGIONE CAMPANIA”
(art. 18 della L.R. 9 agosto 2012 n. 26 e s.m.i.)

Verbale istruttoria di approvazione Corso

I sottoscritti funzionari _____, della
Provincia di _____ riunitisi il giorno _____, visto la istanza pervenuta dall’Ente
_____, acquisita al protocollo al n.
_____ del _____, per lo svolgimento di un corso di formazione “cacciatore
formato in materia di igiene, sanità e sicurezza alimentare in regione Campania” (art. 18 della L.R. 9
agosto 2012 n. 26 e s.m.i.)

dichiarano che:

- a) il progetto formativo del Corso _____ è stato attivato per una durata di
ore _____, per giorni _____;
- b) per numero di partecipanti n° _____;
- c) sono state esaminati i requisiti di congruità del programma formativo dal quale si rileva:

- MATERIE E CONTENUTI:

1. _____;
2. _____;
3. _____;
4. _____;

(Allegato E)



5. _____.

OSSERVAZIONI:

FORMATORI:

1. _____;
2. _____;
3. _____;
4. _____;
5. _____.

OSSERVAZIONI:

GIUDIZIO FINALE:

CONGRUO

NON CONGRUO

Data

Firma dei componenti della commissione
