



Centro per la formazione permanente e
l'aggiornamento del personale del servizio
sanitario

Macellazione Halal e benessere animale

3 luglio 2018

Premessa

La significativa presenza in Italia e in Sicilia di comunità islamiche che costituiscono, anche, una significativa fetta consumatori e l'interesse crescente del mondo della produzione agroalimentare, specie dell'industria della trasformazione delle carni, per le esportazioni verso i Paesi islamici portano a considerare con sempre maggiore attenzione le regole e i precetti della Sharia.

Il settore della macellazione è quello che attira maggiormente questa attenzione dato che la somministrazione delle carni ai consumatori islamici presuppone che le stesse siano state ottenute secondo il rituale islamico (Halal).

Obiettivo generale

Proporre un inquadramento della dottrina Halal e dei principi che regolano la macellazione rituale con riferimento, anche, alle regole comunitarie che presidiano la tutela del benessere animale durante la macellazione in rapporto, anche, alle deroghe consentite per le cosiddette "macellazioni rituali"

Obiettivi specifici di apprendimento

Al termine degli eventi formativi i partecipanti saranno in grado di:

- Definire il concetto di benessere animale durante la macellazione con riferimento a quanto previsto dal Regolamento n. 1099 del 2009;
- Conoscere e descrivere le deroghe consentite per le macellazioni rituali;
- Applicare nel controllo ufficiale le buone pratiche e le conoscenze scientifiche per garantire il benessere animale durante le macellazioni rituali.

Metodologia e Strumenti

Il corso si articola in una giornata per un totale di 7 ore. La metodologia didattica utilizzata è quella interattiva. Il CEFPAS attribuisce alla valutazione un ruolo centrale. Per migliorare la qualità della proposta formativa e per verificare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento, l'iniziativa è sottoposta a valutazione di gradimento e di efficacia. Pertanto ai partecipanti è richiesto di effettuare, alla fine del corso, una prova scritta per la verifica dell'apprendimento e la compilazione di un questionario di gradimento dell'iniziativa.

Destinatari e modalità di iscrizione

15 Medici Veterinari in servizio presso i Dipartimenti di prevenzione veterinaria delle Aziende Sanitarie Provinciali della Regione Siciliana.

Accreditamento ed attestato di frequenza

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza ECM.

Sede del corso

CEFPAS – Via G. Mulè, Caltanissetta.

PROGRAMMA DIDATTICO

08:30-08:45 Registrazione dei partecipanti

08:45-09:00 Saluto e introduzione al corso

09:00-10:00 La macellazione rituale: inquadramento normativo

Dott. U. Santucci

10:00-12:00 Economia della certificazione Halal e coesione mediterranea

Prof. P. Columba

12:00-13:00 La tutela del benessere animale durante la macellazione

Prof. M. Panzera

13.00-14:00 Pausa

14:00-15:00 La macellazione rituale islamica

Dott. Isa Nicola Benassi

15:00-17:00 Buone pratiche e conoscenze scientifiche per migliorare il benessere animale durante le macellazioni rituali

Prof. M. Panzera

17:00-17:30 Test di verifica

Responsabile Scientifico

Antonino Virga - Dirigente Responsabile Servizio 10° “Sanità Veterinaria” del Dipartimento ASOE dell’Assessorato della Salute della Regione Siciliana

Docenti

Dott. Isa Nicola Benassi, Responsabile qualità Halal Italia – Milano - Vicenza

Prof. Pietro Columba, Ordinario di Economia ed Estimo Rurale - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell’Università di Palermo

Prof. Michele Panzera, Ordinario di Etologia e Benessere animale - Dipartimento di Scienze Veterinarie dell’Università di Messina

Dott. Ugo Vincenzo Santucci

Direttore dell’Ufficio VI – Benessere Animale - Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario del Ministero della Salute – Roma

Responsabile CEFPAS

Marina Giammarresi Direzione Formazione CEFPAS – giammarresi@cefpas.it