

ADA.02.05.01 - MACELLAZIONE E PRIMA LAVORAZIONE DELLA CARNE

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Realizzare la macellazione dell'animale a conclusione della fase di stordimento, nel rispetto della normativa per la macellazione e della normativa sanitaria di riferimento, effettuando le operazioni e i tagli previsti per la macellazione, classificando le carcasse ed eseguendo l'etichettatura e la refrigerazione

1 - STORDIMENTO DEGLI ANIMALI

Grado di complessità 1

1.1 STORDIMENTO BOVINI

Realizzare lo stordimento dell'animale utilizzando la pistola abbattibuoi idonea alle caratteristiche del capo (sono disponibili 3 pistole con calibri diversi in relazione alla dimensione dell'animale); verificare lo stato di incoscienza dell'animale

1.1 STORDIMENTO SUINI E OVINI

Realizzare lo stordimento dell'animale per elettroanestesi determinando l'amperaggio e la durata in base alle caratteristiche dell'animale; verificare lo stato di incoscienza dell'animale

2 - OPERAZIONI DI MACELLAZIONE

Grado di complessità 3

2.3 MACELLAZIONE RITUALE

Utilizzare gli specifici macchinari per stordimento e dissanguamento, essendo a conoscenza delle specifiche procedure da seguire per i riti previsti

Grado di complessità 2

2.2 SUPPORTO ALLE OPERAZIONI DI CONTROLLO VETERINARIO

Predisporre le parti edibili per il controllo veterinario e curarne la destinazione nelle zone di lavorazione

Grado di complessità 1

2.1 OPERAZIONI DI MACELLAZIONE

Agganciare la zampa posteriore sulla guidovia e posizionare sulle vasche di dissanguamento; rescindere la pelle e iugulare, utilizzando diversi coltelli; accertandosi dell'avvenuta morte, applicare una stimolazione elettrica per agevolare il dissanguamento; eseguire il taglio delle zampe anteriori, la decornazione e applicare i tappi all'esofago e foro d'ingresso del proiettile di stordimento (solo

ADA.02.05.01 - MACELLAZIONE E PRIMA LAVORAZIONE DELLA CARNE

bovini); (suini) eliminare le setole ponendo la carcassa in acqua calda per intenerire la pelle e poi eliminare meccanicamente le setole rifinendo a mano e a fiamma; (bovini e ovini) eseguire la scuoiatura a strappo utilizzando l'apposita macchina (per gli ovini a mano), operando l'isolamento e insacchettamento dell'ano (solo bovini); distaccare la testa utilizzando coltello e paranco e recuperare le parti edibili (solo bovini); aprire la cavità toracica utilizzando coltello e segasterno, inoltrando le viscere alla zona "tripperia" e staccare le corate con coltello

3 - GESTIONE SOTTOPRODOTTI

Grado di complessità 1

3.1 OPERAZIONI DI RECUPERO SOTTOPRODOTTI BOVINI E SMALTIMENTO RIFIUTI

Eeguire: la lavorazione delle zampe e della testa con macchinari appositi per recuperarne le parti edibili; il distacco, mediante coltelli, dei tre stomaci dagli intestini (per ricavarne trippa e lampredotto), la loro apertura e svuotamento, il loro passaggio in due lavatrici per la pulizia e la sgrassatura, la loro sciacquatura e sgocciolatura e l'inoltro nella zona del freddo; l'apertura, svuotatura e sgrassatura degli intestini; immagazzinamento delle corate ritenute idonee dal Veterinario nella cella frigorifera per la successiva commercializzazione; immagazzinamento delle pelli negli appositi contenitori per la successiva cessione a terzi

3.1 RECUPERO SOTTOPRODOTTI E SMALTIMENTO RIFIUTI

Curare lo smaltimento delle diverse tipologie di residui delle lavorazioni in base al livello di rischio (deiezioni in concimaia, intestini in rifiuto ad alto rischio, grasso in appositi cassoni per riutilizzo come oli a uso industriale)

4 - TAGLIO MEZZENE, CLASSIFICAZIONE, PESATURA E BOLLATURA DELLE CARCASSE, REFRIGERAZIONE

Grado di complessità 2

4.2 CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE

Classificare visivamente la carcassa dei bovini in base alle sue caratteristiche (muscolatura, grasso, sesso, età, ecc.) utilizzando anche le informazioni curriculari dell'animale. Classificare la carcassa dei suini con appositi macchinari o attraverso la misurazione dello spessore del grasso rispetto alla massa magra

Grado di complessità 1

4.1 REALIZZAZIONE DELLE MEZZENE E QUARTATURA

Sezionare la carcassa in due mezzene con utilizzo di sega elettrica, previo distacco della coda, avendo cura di seguire l'asse di simmetria, verificando la costante sanificazione della lama e

ADA.02.05.01 - MACELLAZIONE E PRIMA LAVORAZIONE DELLA CARNE

eliminando il midollo, e realizzare l'eventuale divisione in due parti di ciascuna mezzena a fini di trasporto

4.1 PESATURA, BOLLATURA E REFRIGERAZIONE

Pesare la carcassa registrando i dati nel sistema informativo (DB) e predisponendo le relative etichette da apporre su varie parti della carcassa, ed eseguire la bollatura della carcassa utilizzando l'apposito bollo del macello. Posizionare le mezzene nella cella di raffreddamento, assicurando che la temperatura delle stesse sia portata a +7° entro 24 ore

5 - SANIFICAZIONE AMBIENTI, ATTREZZATURE, DISPOSITIVI DI PROTEZIONE/ABBIGLIAMENTO

Grado di complessità 1

5.1 SANIFICAZIONE

Eeguire le operazioni di: sanificazione dei coltelli utilizzati dopo ogni operazione; lavaggio degli stivali e delle mani nel passaggio dalla zona sporca (ove le carcasse sono ancora provviste di pelle) e zona pulita (dove passano le carcasse dopo lo scuoiamento); sanificazione degli ambienti e dei macchinari/attrezzature, al termine di ogni ciclo di macellazione, con adeguato lavaggio e utilizzando prodotti detergenti e sanificanti

ADA.02.05.01 - MACELLAZIONE E PRIMA LAVORAZIONE DELLA CARNE

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Per l'attività di macellazione: (i) animali; (ii) pistole per l'abbattimento (bovini); (iii) strumenti per l'elettronarcosi (ovini e suini); (iv) guidovie di scorrimento; (v) vasche di dissanguamento; (vi) coltelli, cesoie; (vii) paranchi; (viii) caldaia acqua calda (suini); (ix) procedure di controllo per la determinazione delle parti edibili; (x) regolamento UE, normativa e linee guida nazionali
- Per l'attività di gestione dei sottoprodotti bovini: (i) macchinari lavorazione zampe e testa; (ii) coltelli; (iii) lavatrici per la pulizia e la sgrassatura (dei tre stomaci e intestini); (iv) celle frigorifere
- Per le attività di taglio delle mezzene, classificazione, pesatura e bollatura delle carcasse e refrigerazione: (i) sega elettrica; (ii) bilancia; (iii) etichette; (iv) database per la registrazione dei dati; (v) bollatore

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di macellazione bovini
- Tecniche ed operatività di macellazione ovini
- Tecniche ed operatività di macellazione suini
- Tecniche ed operatività di recupero dei sottoprodotti
- Tecniche ed operatività di taglio delle mezzene
- Tecniche ed operatività di pesatura
- Tecniche ed operatività di classificazione carcasse bovini
- Tecniche ed operatività di classificazione carcasse suini
- Tecniche ed operatività di bollatura delle carcasse
- Modalità di refrigerazione
- Tecniche ed operatività di lavaggio, igienificazione e sanificazione degli ambienti
- Tecniche ed operatività di gestione dei depuratori dei reflui di produzione e lavaggio

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Animali macellati
- Mezzene
- Sottoprodotti bovini
- Ambienti ed attrezzature detersi, igienizzati e sanificati
- Reflui depurati

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di macellazione di bovini e suini

ADA.02.05.01 - MACELLAZIONE E PRIMA LAVORAZIONE DELLA CARNE

2. L'insieme delle tecniche di recupero dei sottoprodotti
3. L'insieme delle tecniche di taglio mezzene

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione in situazione reale di almeno due tecniche: (i) una di macellazione (bovino o suino); (ii) una di taglio mezzene (bovino o suino) oppure di recupero dei sottoprodotti bovini
2. Colloquio tecnico relativo a modalità e tecniche di macellazione per la tipologia di animale non oggetto della prova prestazionale. Approfondimenti su norme, regolamenti e linee guida in materia di macellazione

ADA.02.05.01 - MACELLAZIONE E PRIMA LAVORAZIONE DELLA CARNE

ADA.02.05.01 - MACELLAZIONE E PRIMA LAVORAZIONE DELLA CARNE

FONTI

Ismea Mercati, Tendenze - Suino n.2/2016 - Ottobre 2016

Ismea Mercati, Filiera Avicola italiana, un modello da esportare nel mondo, report del 24-04-2015

Ismea Mercati, Settore ovicaprino, Scheda di settore

Ismea Mercati, Il mercato cunicolo e il benessere animale, documento del 16 novembre 2016

Laura Ercoli, Enrico Bonari, Acque reflue derivanti da macelli aziendali in Utilizzazione agronomica dei reflui agroalimentari, ETS, 2008

A. Gaddini, 64° Corso di abilitazione per esperti classificatori di carcasse bovine, INALCA S.p.A. - Castelvetro di Modena, 23-26 ottobre 2012, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale - Direzione generale delle politiche internazionali e dell'Unione europea PIUE VII - Settore produzioni animali

SITOGRAFIA

<http://www.agriform.org>

www.ismea.it; www.ismeamercati.it

www.assocarni.it

www.assomacellai.it