Il controllo della filiera carne: pericoli, rischi per l'uomo, per gli animali e per l'ambiente

Premessa

Obiettivo (Generale e specifico)

Obiettivo Generale: Fornire ai professionisti sanitari competenze specialistiche e strumenti operativi avanzati per l'applicazione omogenea delle procedure di controllo ufficiale e autocontrollo nell'intera filiera della carne. Il percorso promuove un approccio olistico, integrato e interdisciplinare per l'identificazione dei pericoli, la valutazione del rischio (incluso il benessere animale) e la gestione delle non conformità in conformità con la legislazione dell'Unione Europea.

Obiettivi Specifici:

1. Area delle Competenze Tecnico-Professionali (Sapere)

•**Conoscere l'evoluzione della legislazione alimentare UE** e i requisiti normativi per il riconoscimento e la flessibilità degli stabilimenti di trasformazione delle carni.

•**Approfondire i criteri microbiologici di processo** e i piani di campionamento specifici, con particolare focus sulla ricerca di *Trichinella* ai sensi del Reg. UE 2015/1375.

•**Acquisire le basi metodologiche dell'attività di audit** e i requisiti dei controlli ufficiali basati sul rischio nella filiera carne.

•**Comprendere il sistema di Identificazione e Registrazione (I&R)** degli animali e il flusso informativo delle Informazioni sulla Catena Alimentare (FCI).

•**Delineare i requisiti normativi sul benessere animale** dall'allevamento fino alle fasi di macellazione.

2. Area delle Competenze di Processo (Saper Fare)

- **Valutare l'efficacia dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare** attuati dagli Operatori del Settore Alimentare (OSA).
- **Applicare le check-list ufficiali** per la verifica della catena alimentare e l'analisi dei casi studio al mattatoio.
- **Eseguire controlli sul benessere animale al mattatoio**, interpretando correttamente i parametri di idoneità e le immagini/filmati didattici di campo.
- **Gestire le procedure di certificazione ufficiale** e la redazione della documentazione di audit in caso di non conformità.

3. Area delle Competenze di Sistema e Relazionali (Saper Essere / Governance)

- **Ottimizzare la cooperazione intra e inter-disciplinare** tra Veterinari Ufficiali, personale designato e OSA per una governance integrata del rischio.
- **Uniformare i comportamenti ispettivi e di controllo** per garantire l'efficacia e la trasparenza del sistema dei controlli ufficiali.
- **Sviluppare un approccio olistico e proattivo** nella comunicazione del rischio lungo tutte le fasi della filiera di conversione degli animali.

Destinatari

Il corso è rivolto alle figure professionali operanti nell'Area della Sicurezza Alimentare e della Sanità Pubblica, Medici Veterinari, Medici Igienisti, Tecnici della Prevenzione.

Descrizione contenuti

Il programma formativo è studiato per la divulgazione dei contenuti formativi del corso del programma della Commissionme europea Better Training for Safer Food ed ha lo scopo di condividere la migliore pratica disponibile per il controllo della filiera, diffusa dalla Commissione europea stessa, articolandosi attraverso lo studio di:

- **Legislazione dell'UE:** analisi della normativa e dei requisiti applicabili dagli OSA, compresa l'applicazione della flessibilità
- **Legislazione dell'UE, Linee guida e modelli:** analisi della normativa in materia di controllo ufficiale, compresa la certificazione ufficiale e l'attestazione ufficiale
- **Coordinamento e cooperazione:** controlli congiunti e integrati in materia di identificazione e registrazione degli animali, benessere degli animali, determinanti ambientali e locali di salute
-

Modalità

L'attività formativa sarà erogata in forma residenziale e in modalità mista, alternando lezioni frontali teoriche ad analisi di casi studio relativi alle filiere locali. Si prediligerà un approccio interattivo volto a stimolare il confronto tra i diversi profili professionali coinvolti.

La formazione è di tipo obbligatorio.

Faculty

Responsabile Scientifico

Fermani Anna Giovanna U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale ASL Latina; a.fermani@ausl.latina.it

Docenti

Roberta Meoli, U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale ASL Latina; r.meoli@ausl.latina.it;

Alberto Angeloni, U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale ASL Latina (sostituto); a.angeloni@ausl.latina.it;

Rossella Tommasi, U.O.C. Sanità Animale, Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche ASL Latina; r.tommasi@ausl.latina.it

Alfonso Buonomo, U.O.C. Sanità Animale, Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche ASL Latina; a.buonomo@ausl.latina.it

Francesco Censi, U.O.C. Sanità Animale, Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche ASL Latina; f.censi@ausl.latina.it

Materiali didattici

Ai discenti saranno rese disponibili le presentazioni didattiche prodotte, sitografia e bibliografia di riferimento.

Calendario

Il corso si articola in un'unica sessione e in due giornate 10 e 11 dicembre 2026, dalle 8:30 alle 14:00 – presso la sala riunioni del Dipartimento di Prevenzione, piazzale V. Granato, 37, 04100 Latina

Programma formativo

SEDE: Dipartimento di Prevenzione, piazzale Granato, 37, Latina 10 e 11 dicembre 2026				
GIOVEDì 10 DICEMBRE 2026				
Dalle ore 00 alle ore 00	Durata	DETTAGLI	Metodologia Didattica	Docente e (sostituto)
08:30-09:00	00:30	REGISTRAZIONE PARTECIPANTI e presentazione del corso		
09:00 - 9:45	00:45	Panoramica sulle principali norme in vigore nell'Unione Europea e requisiti di legge per il riconoscimento degli stabilimenti	Lezione in plenaria	R. Meoli (A.Angeloni)
9:45 - 10:45	01:00	Requisiti igienici generali e specifici nel settore carni. Disposizioni sulla flessibilità ed esercitazione pratica in gruppi.	Lezione in plenaria	R. Meoli (A.Angeloni)
10:45 - 11:15	00:45	Buone Pratiche Igieniche (GHP) e sistemi HACCP negli stabilimenti di trasformazione delle carni. Esercitazione di gruppo.	Lezione in plenaria	R. Meoli (A.Angeloni)
11:15-11:30		PAUSA CAFFÈ		
11:30-12:00	00:30	Focus sul processo di produzione della carne, requisiti e controlli per la ricerca di Trichinella (Reg. UE 2015/1375). Dott.ssa Meoli	Lezione in plenaria	R. Meoli (A.Angeloni)
12:00-13:30	01:30	Principi e metodologie di audit. Gestione della certificazione ufficiale con esempi pratici e discussione plenaria	Lezione in plenaria	R. Meoli (A.Angeloni)
13:30-14:00	00:30	Analisi di scenari pratici (filmati didattici). Esperienze a confronto sul ruolo di OSA e Autorità Competenti (Locali/Regionali/Nazionali)	Visualizzazione e commento di filmati didattici	R. Meoli (A.Angeloni)
VENERDì 11 DICEMBRE 2026				
8:30-9:00	00:30	Registrazione dei partecipanti e apertura dei lavori		
09:00-10:00	01:00	Modelli alimentari a confrontoSistema I&R (Normativa e chek-list)) Informazioni sulla Catena Alimentare (FCI) con analisi di casi studio.	Presentazione e discussione di problemi/casi clinico-assistenziali/tecnici e organizzativi (Casi studio)	A.Buonomo (F. Censi)
10:00-11:00	01:00	Benessere Animale, dall'allevamento al Mattatoio	Lezione in plenaria	R. Tommasi (R. Meoli)
11:00-11:15		PAUSA CAFFÈ		
11:15-12:00	00:45	Ruoli e requisiti del veterinario ufficiale, dell'ausiliario e del personale designato. Controlli sul benessere animale al mattatoio	Visualizzazione e commento di filmati didattici	R. Tommasi (R. Meoli)
12:00-12:45	00:45	Controlli ufficiali basati sul rischio al Mattatoio	Lezione in plenaria	r. Meoli (A.Angeloni)

12:45-13:30	00:45	Analisi di scenari pratici (filmati didattici). Esperienze a confronto sul ruolo di OSA e Autorità Competenti (Locali/Regionali/Nazionali)	Visualizzazione e commento di filmati didattici	R. Meoli (A.Angeloni)
13:30-14:00	00:30	Verifica di apprendimento e chiusura del corso	Lezione in plenaria	R. Meoli (A. Angeloni) R. Tommasi A. Buonomo (F.Censi)

Iscrizioni e segreteria organizzativa

Segreteria del Dipartimento di Prevenzione

Carlino Sabrina; tel 07736556802; mobile 3298318819; Cortesi Paola, tel 07736556803, mobile 3298318819 e-mail: dipartimentoprevenzione@ausl.latina.it

Iscrizione su sito web tramite link dedicato.

I corsi di formazione vengono pubblicati nella specifica sezione dell'HOME page del sito web www.asl.latina.it

Segreteria ECM

Formazione ASL Latina

Verifica dell'apprendimento

La verifica di apprendimento finale è eseguita con questionario a risposta chiusa multipla.

Ai discenti sarà inoltre richiesto di rispondere ai questionari di valutazione dell'evento formativo.

Risorse

Il corso è tenuto in orario di servizio da docenti interni all'ASL Latina e richiede l'uso dei consueti strumenti di proiezione multimediale già presenti nella sede.