

Corso

Igiene e controlli ufficiali degli animali acquatici e dei prodotti ittici: esperienza formativa BTSF

L'applicazione della normativa dell'Unione ai prodotti alimentari di origine ittica richiede un approccio coerente e uniforme a partire dalla fase della produzione primaria che, per le proprie peculiarità, può richiedere sforzi adattivi, in particolare per gli aspetti inerenti ai controlli ufficiali. Dal punto di vista tecnico, le conoscenze e le competenze richieste comprendono la identificazione dei rischi posti dai pericoli chimici, biologici/microbiologici e dai contaminanti ambientali e naturali e la valutazione, gestione e comunicazione del rischio connesso alla filiera. In particolare la conoscenza di tali aspetti specifici per la catena di produzione ittica consente di valutare con maggiore appropriatezza le fasi di produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione consentendo di identificare le non conformità e le pratiche fraudolente. Il corso ha lo scopo di diffondere le conoscenze e condividere le migliori pratiche per i controlli ufficiali nel settore dei prodotti ittici, coagulando le esperienze locali e internazionali -- ivi compresi gli orientamenti della Commissione europea sulle migliori strategie applicative del complesso quadro legislativo -- derivanti dal corso BTSF. A livello locale, la diffusione dei contenuti e metodi mutuati dall'esperienza internazionale consentiranno di armonizzare ed uniformare l'applicazione della normativa dell'Unione, migliorando la performance di gruppo.

Obiettivo generale: garantire l'adeguatezza e l'efficacia dei CU eseguiti dai veterinari ufficiali e dai tecnici della prevenzione;

Obiettivi specifici

Il corso ha lo scopo di fornire, in relazione alla filiera ittica, conoscenze utili a:

- Sviluppare una conoscenza approfondita dei diversi pericoli (chimici, biologici e fisici) che possono presentarsi lungo la catena alimentare;
- Fornire informazioni sui problemi inerenti a specifici metodi di produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione per individuare le pratiche non conformi e fraudolente;
- Sensibilizzare e sviluppare la conoscenza della legislazione UE e garantirne l'applicazione corretta;
- Promuovere un approccio armonizzato al funzionamento dei sistemi di controllo nazionali e comunitari, condividendo le migliori prassi.

Orario	Tema	Metodologia didattica	Docente
8:30-8:45	Registrazione dei partecipanti		
8:45-9:15	Introduzione al corso: l'esperienza BTSF e le buone pratiche attuate nei Paesi membri dell'UE in materia di controllo della filiera ittica	Relazione su tema preordinato	Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA
9:15- 10:15	Produzione primaria nel settore degli animali acquatici: legislazione UE applicabile; controllo ufficiale della produzione primaria, sistema di allarme rapido, gestione delle crisi e delle emergenze; metodi di campionamento e gestione dei risultati analitici	Relazione su tema preordinato	Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA
10:15-11:00	Punti di sbarco e navi da pesca: legislazione UE applicabile e migliori pratiche di controllo ufficiale	Relazione su tema preordinato	Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA
10:30-11:00	Acquacoltura dei pesci: igiene, salute animal, controllo delle malattie, medicinali veterinari e loro residui, alimentazione degli animali	Relazione su tema preordinato	Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA
11:00-11:45	Controllo dei pericoli nella produzione primaria e nelle operazioni associate	Relazione su tema preordinato	Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA
11:45-12:30	Requisiti per l'importazione, il transito di animali acquatici destinati al consumo umano, al rilascio, allo stoccaggio	Relazione su tema preordinato	Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA
12:30-13:30	Metodi e tecniche di controllo ufficiale specifiche per la produzione primaria di animali acquatici utili ai fini della preparazione ed esecuzione di audit	Relazione su tema preordinato	Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA
13:30-14:15	Test di apprendimento		
14:15	Chiusura dei lavori		