

Corso
Igiene e controlli ufficiali dei molluschi bivalvi vivi: esperienza formativa BTSF
21 Marzo 2025

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 di molluschi bivalvi vivi 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 molluschi bivalvi vivi, 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'adequatezza 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 dei molluschi bivalvi vivi, 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	Tipi di Molluschi Bivalvi Vivi e sistemi di produzione. Ruolo della DG-Sant� per la salute e la sicurezza alimentare negli audit e nei sistemi di controllo ufficiali riguardanti la produzione primaria di MBV. Ispezioni in UE e nei paesi extra UE che esportano verso l'UE per valutare la conformit� agli standard UE.	Relazione su tema preordinato	Alberto Angeloni - Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA
9:15- 9:45	Norme specifiche di igiene per i MBV: Regolamenti 852/2004, 853/2004, 178/2002, 625/2017; 2019/627: norme generali e specifiche, documenti di registrazione, approvazione e conformit� degli operatori del settore alimentare alle norme sanitarie, controllo documentale, misure precauzionali; requisiti specifici.	Relazione su tema preordinato	Alberto Angeloni - Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA
9:45-10:15	Classificazione delle aree di produzione e stabulazione: ubicazioni, confini e indagine sanitaria. Determinazione della posizione e dei confini Indagine sanitaria: come effettuare un'indagine sanitaria Risultati dell'indagine sanitaria: programma di campionamento (punti di campionamento, numero di campioni, frequenza di campionamento); classificazione delle aree di produzione e riclassificazione	Relazione su tema preordinato	Alberto Angeloni - Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA
10:15-10:45	Monitoraggio delle aree di produzione e stabulazione: Plancton produttore di tossine; Biotossine marine; Microbiologia e contaminanti chimici	Relazione su tema preordinato	Alberto Angeloni - Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA
11:00-11:30	Decisioni dopo il monitoraggio in base ai risultati; Requisiti di monitoraggio aggiuntivi; Registrazione e scambio di informazioni.	Relazione su tema preordinato	Alberto Angeloni - Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA

11:30-12:00	Requisiti per l'importazione, il transito di animali acquatici destinati al consumo umano, al rilascio, allo stoccaggio. Norme generali applicate al controllo di pettinidi, gasteropodi ed echinodermi raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate	Relazione su tema preordinato	Alberto Angeloni - Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA
12:00-12:30	Panoramica sul controllo dei pericoli e dei potenziali contaminanti dei MBV nella produzione primaria e nelle operazioni associate e negli stabilimenti a valle.	Relazione su tema preordinato	Alberto Angeloni - Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA
12:30-13:00	Standard sanitari stabiliti per MBV. Conoscere e applicare la legislazione UE e gli standard di riferimento riguardanti i livelli massimi di contaminanti, i metodi ufficiali, le procedure operative standard (SOP). Aspetti pratici riguardanti il campionamento e l'interpretazione dei risultati.	Relazione su tema preordinato	Alberto Angeloni - Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA
13:00-13:30	Legislazione UE e principali requisiti che devono essere applicati per la produzione, la raccolta e il trasporto di LBM verso CSM e CDM	Relazione su tema preordinato	Alberto Angeloni - Cristina Di Russo ASL Latina; UOC IAOA
13:30-14:15	Test di apprendimento		
14:15	Chiusura dei lavori		