

58194 - ISPEZIONE, CONTROLLO E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI (C.I.)**Modulo 1 – Prof. Marcello Trevisani (2 CFU)****LEZIONI FRONTALI (20 ore)**

Temi e competenze	Argomenti	Contenuti specifici	Ore
1. INTRODUZIONE AL CORSO	Metodologia didattica e procedure per la valutazione delle competenze acquisite	Modalità di svolgimento dell'insegnamento Contenuti e materiale di studio Modalità di valutazione del profitto	1
2. FONDAMENTI E CONOSCENZE DI BASE Lo studente acquisirà le conoscenze di base per comprendere i metodi e tecniche di controllo ufficiali delle carni e delle uova	Sanità pubblica, protezione dei consumatori e sviluppo dell'attuale sistema di controllo degli alimenti	Origini ed evoluzione dell'ispezione delle carni Ambito dell'ispezione delle carni	1
	Qualità della carne, sanità e benessere animale	Standard minimi per la protezione degli animali da allevamento durante il trasporto, la sosta prima della macellazione e lo stordimento Anomalie e lesioni collegate al trasporto degli animali	1

		Trasporto degli animali: controlli, veicoli, procedure e pianificazione	1
		Stordimento degli animali: sistemi di contenzione, metodi di stordimento, segni di stordimento corretto e gestione delle anomalie	1
<p>3. ISPEZIONE ANTE MORTEM</p> <p>Lo studente acquisirà la metodologia per eseguire l'ispezione ante-mortem degli animali, imparerà a riconoscere i segni e i</p>	Ispezione ante-mortem	<p>Finalità e ambito; metodologia</p> <p>Segni tipici di malattie classificate nella lista A dell'OIE.</p> <p>Zoonosi rilevabili all'esame antemortem</p>	2

<p>sintomi delle malattie che comportano il divieto di macellazione.</p> <p>Lo studente dovrà saper disporre una macellazione con precauzioni particolari, differita, separata o l'abbattimento e distruzione.</p> <p>Lo studente dovrà sapere come gestire la macellazione d'emergenza (fuori dal macello).</p>		<p>Pulizia degli animali. Verifica benessere degli animali e patologie legate al trasporto degli animali da macello</p> <p>Criteri per disporre una macellazione con precauzioni particolari, differita, separata o l'abbattimento e distruzione.</p>	2
<p>4. VALUTAZIONE DEL RISCHIO CHIMICO AL MACELLO</p> <p>Lo studente conoscerà l'organizzazione dei sistemi di raccolta d'informazioni e dati (Piano Nazionale</p>	<p>Sistema d'ispezione basato sul sistema HACCP: misure per prevenire i pericoli connessi alla presenza di contaminanti ambientali e residui di farmaci</p> <p>Informazioni sulla Catena Alimentare e D. Lgs.</p>	<p>Piani di Monitoraggio dei Residui e dei Contaminanti</p> <p>Fattori di rischio connessi alla gestione sanitaria degli allevamenti</p> <p>Ricettazione extra-</p>	2
<p>Residui e Campioni nei casi sospetti).</p> <p>Lo studente imparerà ad orientare i controlli e attuare le misure per gestire le situazioni di rischio in caso di violazioni</p>	158/2006	<p>label</p> <p>Rilievi dell'ispezione (ante e post mortem) e della farmacovigilanza per indirizzare le ricerche dei residui di antibiotici</p>	

		Metodi d'uso fraudolento con anabolizzanti e farmaci veterinari e procedure di controllo	1
<p>5. ISPEZIONE POSTMORTEM</p> <p>Lo studente acquisirà la metodologia per eseguire l'ispezione post-mortem delle carcasse e degli organi, imparerà a riconoscere le anomalie e i segni delle malattie che comportano l'esclusione dal consumo delle carni.</p> <p>Lo studente dovrà saper disporre eventuali accertamenti e registrare/catalogare i rilievi ispettivi</p>	Ispezione post-mortem	<p>Procedure per l'ispezione postmortem dei mammiferi ungulati domestici (organi e carcasse)</p> <p>Documentazione delle principali malattie parassitarie e di origine microbica rilevabili all'esame post-mortem e criteri da adottare per le decisioni riguardanti il destino delle carni</p> <p>Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili e gestione del materiale specifico a rischio</p>	3

<p>6. ESAMI COMPLEMENTARI ALL'ISPEZIONE DELLE CARNI</p> <p>Lo studente imparerà a conoscere le procedure e le tecniche di analisi rapide che sono utilizzate per decidere sul destino delle carni</p>	Esami complementari di laboratorio	<p>Esame trichinoscopico</p> <p>Metodi multi-residuali per la ricerca dei residui di farmaci</p> <p>Esame batteriologico delle carni</p> <p>Odore di verro nelle carni suine</p> <p>Esame istologico delle ghiandole sessuali accessorie</p>	1
--	------------------------------------	--	---

<p>7. CONTROLLI UFFICIALI</p> <p>Lo studente imparerà a conoscere l'organizzazione dei controlli ufficiali presso gli stabilimenti di produzione delle carni e i criteri per l'autorizzazione degli stabilimenti di produzione</p>	<p>Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti CE</p>	<p>Struttura organizzativa generale dei controlli ufficiali nei macelli (le Autorità Competenti)</p> <p>Pianificazione dei controlli</p> <p>Metodi e tecniche di controllo: audit, ispezioni, monitoraggio, verifiche, interviste, campionamenti</p>	<p>2</p>
<p>8. CONTROLLI SANITARI E QUALITATIVI DELLE UOVA E DEGLI OVOPRODOTTI</p>	<p>Controlli sulla produzione e commercializzazione delle uova e degli ovoprodotti</p>	<p>Disposizioni normative</p> <p>Ispezione: difetti della qualità ed anomalie all'interno delle uova (visibili alla speratura) ed esterni (guscio). Uova sporche ed imbrattate.</p> <p>Impiego di coloranti artificiali nell'alimentazione delle galline.</p>	<p>2</p>
		<p>Problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti</p>	
<p>ESERCITAZIONI (4 ore)</p>			

1. SEMINARIO SULL'ISPEZIONE ANTE-MORTEM	Documentazione con filmati e immagini delle procedure ispettive e dei principali e più comuni rilievi dell'ispezione antemortem	Ispezione antemortem	2
2. SEMINARIO SULL'ISPEZIONE POST-MORTEM	Documentazione con filmati e immagini delle procedure ispettive e dei principali e più comuni rilievi dell'ispezione postmortem	Ispezione postmortem	2