

Il Corso è rivolto ai Medici Veterinari ed ai Tecnici della Prevenzione con priorità per il personale afferente ai Servizi Veterinari.

La partecipazione al corso è gratuita e per un numero massimo di **30 partecipanti**.

Modalità di iscrizione

Le schede di iscrizione dovranno pervenire entro e non oltre il **25 settembre 2014** presso la segreteria organizzativa al n° di fax **0697097661**.

La conferma della iscrizione perverrà esclusivamente tramite e-mail aziendale

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Direttore scientifico del corso

Dr. Giuseppe Muratore

Direttore ff U.O.C. Mercato Ittico ASL ROMA G

Segreteria organizzativa:

Dr.ssa Silvia Gasbarra

Dirigente Veterinario Distretto di Colleferro

E-mail: silvia.gasbarra@aslromag.it

Tel. 0697097670 Fax. 0697097661

Pietro Paolo Zaccagnini

Tecnico della Prevenzione

Direzione Area Sanità Pubblica Veterinaria

E-mail: pp.zaccagnini@aslromag.it

Tel. 07743589022 Fax. 07743589023

Maria Teresa Fernandez

Assistente Amministrativo

E-mail: mariateresa.fernandez@aslromag.it

Tel. 0690093554

Clemente Matarazzo

Assistente Amministrativo

E-mail: clemente.matarazzo@aslromag.it

Tel. 07743589018

Relatori

Dr. ssa Teresa Bossù

Dirigente Veterinario IZS

Dr. Pietro Ceddia

Dirigente Veterinario ASL RM H

Dr. Luigi Lanni

Dirigente Biologo IZS

Dr. Bruno Neri

Dirigente Chimico IZS

Dr. Giuseppe Nicolini

Dirigente Veterinario ASL RM F

Dr.ssa Valentina Tepedino

Medico Veterinario libero professionista

Iscritta Albo Giornalisti Bologna

Dr. Giuseppe Muratore

Dirigente Veterinario ASL RM G

Dr. Salvatore Perna

Tecnico della Prevenzione ASL RM G



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Area Sanità Pubblica Veterinaria

Procedure per un efficace controllo di filiera in sicurezza alimentare: i prodotti della pesca



Valmontone

ASL ROMA G SEDE DEA

Via Porta Napoletana n° 1

08-09 ottobre 2014

08/10/2014

I SESSIONE: Legislazione e controlli ufficiali.

Moderatore Dr. Giancarlo Micarelli

- 8,00 - 8,30** Registrazione partecipanti
- 8,30- 9,30** Cenni sulla Legislazione Comunitaria e Nazionale relativa ai prodotti della pesca e ai molluschi bivalvi.
Dr. Pietro Ceddia
- 9,30- 10,30** Controlli ufficiali in fase di produzione primaria: i prodotti della pesca
Dr. Giuseppe Nicolini
- 10,30-11,30** Controlli ufficiali in fase di produzione primaria: i molluschi bivalvi.
Dr. Pietro Ceddia
- 11,30-11,45** Pausa
- 11,45-12,45** Controlli Ufficiali in fase di produzione post-primaria: i prodotti della pesca.
Dr. Giuseppe Muratore
- 12,45-13,45** Controlli Ufficiali in fase di produzione post-primaria: i molluschi bivalvi.
Dr. Giuseppe Muratore
- 13,45-14,30** Discussione in plenaria.

09/10/2014

II SESSIONE: Problematiche sanitarie e relativi aspetti giuridici.

Moderatore Dr. Giuseppe Muratore

- 8,30- 9,30** Principali zoonosi parassitarie dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi.
Dr.ssa Teresa Bossù
- 9,30-10,30** Problematiche chimico - tossicologiche nei prodotti ittici.
Dr. Bruno Neri
- 10,30-11,30** Principali non conformità dei prodotti ittici commercializzati in Italia.
Dr.ssa Valentina Tepedino
- 11,30-11,45** Pausa
- 11,45-12,45** Problematiche microbiologiche nei prodotti della pesca e nei molluschi bivalvi.
Dr. Luigi Lanni
- 12,45-13,45** Provvedimenti sanzionatori ai sensi del Reg. CE 882/04 nella filiera dei prodotti della pesca.
Dr. Salvatore Perna
- 13,45-14,30** Test di valutazione del corso.

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso si inserisce nell'ambito delle attività di formazione che L'Area di Sanità Pubblica Veterinaria svolge per migliorare le conoscenze del personale che effettua i controlli sulla Sicurezza Alimentare e per uniformare le procedure di controllo.

Abbiamo deciso di cominciare dalla filiera Ittica proprio perché sul territorio della ASL RM G, da quasi 12 anni, è in attività un centro di notevole importanza per la Sanità Pubblica Veterinaria quale appunto il Mercato Ittico all'ingrosso Cargest.

La prima sessione del corso è dedicata ad una rivisitazione della legislazione Nazionale e Comunitaria con le ultime modifiche apportate dai legislatori per poi approfondire con ordine, partendo dalla produzione primaria fino alla vendita al dettaglio.

Nella seconda sessione verranno trattate le zoonosi parassitarie, le non conformità chimiche e microbiologiche, le principali frodi sanitarie e annuarie ed infine i risvolti sanzionatori.

Il corso è rivolto esclusivamente a personale che già opera sul territorio e che necessita di momenti di interattività con le altrui esperienze, in un confronto che permetterà in futuro di operare in modo più uniforme ed efficace.

