L'ASSOCIAZIONE ITALIANA VETERINARI IGIENISTI

CON IL PATROCINIO

DELL'AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI CATANZARO

ORDINE AVVOCATI LAMEZIA TERME

DIPARTIMENTO SCIENZE DELLA SALUTE
UNIVERSITA' MAGNA GRÆCIA DI CATANZARO

SCUOLA DI MEDICINA E CHIRURGIA
UNIVERSITA' MAGNA GRÆCIA DI CATANZARO

COMUNE DI SOVERATO (CZ)

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' – SOVERATO (CZ)

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI DI CATANZARO

PROGETTO
SICUREZZA ALIMENTARE

2^ EDIZIONE

5/12/19/26 OTTOBRE e 9 NOVEMBRE 2012

Accreditato per 5 CREDITI FORMATIVI da parte dell'Ordine degli Avvocati di Lamezia Terme

Ordine degli Avvocati di Lamezia Terme

E.C.M. Educazione Continua in Medicina
Programma Nazionale per la Formazione degli operatori della Sanità

30 E.C.M.

CONTROLLO UFFICIALE:
AZIONE AMMINISTRATIVA E PENALE

VENERDI 5 OTTOBRE 2012

ore 8,00	Registrazione dei partecipanti Saluto delle Autorità
ore 8,30	Moderatore **Dott. Roberto Macrì**
ore 8,40	Le frodi nella produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale: un problema sempre attuale **Prof.ssa Tiziana Civera** *Facoltà di Medicina Veterinaria Università di Torino*
ore 9,40	I provvedimenti amministrativi in caso di non conformità (art. 54 del reg CE 882/04) **Dott. Alfredo Rossi** *Veterinario Dirigente ASL di Benevento*
ore10,40	Reati penali alimentari e pacchetto igiene **Dott. Vincenzo Pacileo** *Sostituto Procuratore -Procura della Repubblica presso il Tribunale di Torino*
ore11,40	pausa caffè
ore11,50	Strumenti e tecniche per il controllo ufficiale: manuale per l'uso **Dott. Alfredo Rossi**
ore 12,30	Il punto di vista dei consumatori **Prof. Agostino Macrì** *Unione Nazionale Consumatori*
ore 13,30	pausa pranzo
ore 14,30	art. 5 l.283/62, art 14 R.CE 178/2002 **Dott. Vincenzo Pacileo**
ore 15,30	*role playing*
ore 16,30	Conclusioni a cura della **Prof.ssa Tiziana Civera Presidente Nazionale AIVI**

Gli avvocati parteciperanno gratuitamente alla giornata

PRINCIPALI ZOONOSI E PATOLOGIE UNGULATI SELVATICI

VENERDI 12 OTTOBRE 2012

Ore 8,00 Verifica dei partecipanti

Ore 8,20 Moderatore **Dott. Raffaele Grillone**

Ore 8,30 Il polmone come strumento diagnostico per la sanità delle carni
Prof. Giovanni Braca
Facoltà di Medicina Veterinaria Università di Pisa

Ore 9,30 Ecologia e principali quadri anatomo-patologici di interesse sanitario ed ispettivo negli ungulati selvatici italiani I parte
Dott. Ranieri Verin
Ricercatore presso Facoltà di Medicina Veterinaria Università di Pisa

Ore 10,30 Pausa caffè

Ore 10,45 Ecologia e principali quadri anatomo-patologici di interesse sanitario ed ispettivo negli ungulati selvatici italiani II parte
Dott. Ranieri Verin

Ore 12,00 Le zoonosi virali
Prof. Carlo Torti
Facoltà di Medicina e Chirurgia Università 'Magna Græcia' di Catanzaro

Ore 13,00 pausa pranzo

Ore 14,00 Zoonosi emergenti e riemergenti
Prof. Giuseppe Iovane
Facoltà di Medicina Veterinaria Università Federico II Napoli

Ore 15,30 La tubercolosi bovina: aspetti di nuova zoonosi
Prof. Giovanni Braca

Ore 16,30 Prova pratica: intradermotubercolinizzazione: corretta esecuzione.
Brucellosi ovi-caprina: modalità per il risanamento aziende infetta da brucella melitensis.
Prof. Giuseppe Iovane

Ore 17,30 Conclusioni a cura del **Prof. Giovanni Braca**

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA: OPINIONI A CONFRONTO

VENERDI 19 OTTOBRE 2012

Ore 8,00	Verifica dei partecipanti
Ore 8,30	Moderatore **Dott. Roberto Macrí**
Ore 8,40	Il ruolo e l'importanza degli istituti alberghieri nella ristorazione **Prof. Filippo Galati** *Docente Istituto Alberghiero Soverato*
Ore 9,30	Le problematiche della ristorazione vista da uno chef internazionale - la cucina del cuore **Cav. Alfonso Iaccarino** *Chef internazionale*
Ore 10,20	Il veterinario e la ristorazione collettiva - dalla nouvelle cousine alla filiera corta: esperienze pratiche **Dott. Domenico Mollica** *Veterinario Dirigente ASL NA3SUD-UOVET. Sorrento*
Ore 11,30	pausa caffè
Ore 11,45	Prevenzione delle malattie trasmesse dagli alimenti in ambito di ristorazione collettiva **Prof.ssa M. Luisa Cortesi** *Facoltà Medicina Veterinaria Università Federico II Napoli*
Ore 13,00	pausa pranzo
Ore 14,00	Problematiche degli agriturismi in Calabria **Dott.ssa Rosetta Alberto** *Dirigente settore agricoltura Amministrazione Provinciale di Catanzaro*
Ore 14,45	prova pratica
Ore 15,30	La cucina regionale italiana: un patrimonio inestimabile **Prof. Antonio Romeo** *Associazione Cuochi Provincia di Catanzaro*
Ore 16,10	Discussione
Ore 17,00	Conclusione dei lavori a cura della **Prof.ssa M. Luisa Cortesi**

I MOLLUSCHI

VENERDI' 26 OTTOBRE 2012

Ore 8,00 Verifica dei partecipanti

Ore 8,15 Moderatore **Dott. Raffaele Grillone**

Ore 8,30 Regione Calabria: acque a specifica destinazione funzionale, idonee alla vita dei molluschi.
Dott. Emilio Cellini
ARPACAL - Dipartimento Provinciale di Crotone
Dirigente Servizio Laboratoristico Bio-Tossicologico

Ore 9,30 Problematiche e criticità nel settore della bivalvicoltura
Prof. Aniello Anastasio
Facoltà di Medicina Veterinaria Università Federico II Napoli

Ore 10,30 pausa caffè

Ore 11,45 I controlli ufficiali sui molluschi bivalvi
Dott. Vincenzo Olivieri
Dirigente Veterinario AUSL Pescara

Ore 12,45 Valutazione dei rischi per il consumatore di molluschi bivalvi raccolti e commercializzati
Dott. Raffaele Marrone
Ricercatore Facoltà di Medicina Veterinaria Università Federico II Napoli

Ore 13,30 pausa pranzo

Ore 14,30 Esercitazione sui molluschi bivalvi: tecniche di riconoscimento, aspetti igienico sanitari e criteri di freschezza.
Prof. Anastasio/Dott. Olivieri/Dott. Marrone

Ore 17,00 Conclusione a cura del **Prof. Aniello Anastasio**

BENESSERE ANIMALE (Reg. CE 1099/2009), EQUIDI E FARMACOSORVEGLIANZA

VENERDI' 9 NOVEMBRE

Ore 8,00 Verifica dei partecipanti

Ore 8,15 Moderatore **Dott. Roberto Macrì**

Ore 8,30 Protezione degli animali durante l'abbattimento – Regolamento (CE) 1099/2009- aspetti normativi e pratici. 1ª parte
Dott. Daniele Nalin
Ministero della salute - Ufficio VI – Benessere Animale

Ore 10,00 pausa caffè

Ore 10,15 Protezione degli animali durante l'abbattimento – Regolamento (CE) 1099/2009- aspetti normativi e pratici. 2ª parte
Dott. Daniele Nalin

Moderatore **Dott. Raffaele Grillone**

Ore 11,00 Identificazione, movimentazione degli Equidi ed aspetti sanzionatori
Dott. Domenico Ferrulli
Dirigente Veterinario ASL Bari

Ore 12,00 La gestione del farmaco
Dott. Domenico Ferrulli

Ore 13,45 pausa pranzo

Ore 15,00 - 16,00 Test finale di valutazione e rilascio attestati

MOTIVAZIONI

L'evento formativo, che si articola su cinque giornate, si propone come momento di aggiornamento con risvolti d'ordine pratico, in funzione del perseguimento della sicurezza degli alimenti.

L'iniziativa si rivolge principalmente alle figure professionali della sanità pubblica veterinaria delle tre Aree funzionali :"A","B" e "C" ed ai Tecnici della Prevenzione, che lavorano secondo le diverse competenze e responsabilità nel sistema sanitario.

Gli argomenti spazieranno dai reati alimentari alle principali zoonosi (tubercolosi, brucellosi, influenza), dall'ispezione delle carni degli ungulati domestici e selvatici alla ristorazione collettiva.

Le strette interconnessioni tra ambiente, sanità animale e sicurezza degli alimenti rappresentano elementi fondamentali per comprendere e prevenire problematiche di salute pubblica.

La Comunità Europea ha ormai uno sguardo attento su tali problematiche, certamente interessata all'aspetto sanitario, ma altrettanto ai risvolti economici. Vi sono alcune patologie nell'uomo legate a contaminanti chimici e biologici, trasmesse direttamente dagli animali o indirettamente attraverso le loro produzioni, che è necessario conoscere per prevenire problematiche di tipo sanitario.

La produzione locale non è sufficiente a coprire i consumi regionali, per cui è notevole l'introduzione sul mercato di molluschi allevati in altre regioni e dall'estero, sia da paesi comunitari che extra. Una particolare attenzione verrà riservata ai molluschi bivalvi freschi. Verranno trattati elementi fondamentali di anatomia e biologia di quelle specie che maggiormente si commercializzano sui mercati regionali, anche per garantire chiarezza nei confronti dei consumatori.

Nell'ultima giornata verranno trattai due distinte problematiche: il benessere degli animali al macello e l'identificazione degli equidi. La legislazione comunitaria per la protezione degli animali, al momento dell'abbattimento già esiste (Direttiva 93/119/EC recepita in Italia con il **(Decreto L.vo n.333/ 1998),** ma è obsoleta in molti aspetti. Il nuovo regolamento, che entrarà in vigore in tutti i paesi membri dal primo gennaio 2013**,** prevede innanzitutto la conoscenza e l'uso di procedure operative standardizzate da parte dell'operatore. Tale metodologia non è nuova per i mattatoi in quanto è già richiesta e messa in atto ai fini della sicurezza alimentare (HACCP). La protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento è una questione di interesse pubblico che incide sull'atteggiamento del consumatore nei confronti dei prodotti agricoli. Una migliore protezione degli animali durante la macellazione contribuisce inoltre a migliorare la qualità della carne e indirettamente produce un impatto positivo sulla sicurezza del lavoro nei macelli, **di cui il Veterinario Ispettore ne dovrà tenere conto al momento della verifica di questa delicata procedura .**

Infine, un problema di interesse sempre maggiore è costituito dalla classificazione degli equidi come animali "DPA, produttori di alimenti per l'uomo" e "non DPA". Sul piano sanitario l'identificazione equina risulta un presupposto indispensabile per la tutela della salute pubblica, mirando ad evitare che residui farmacologici ancora presenti negli alimenti di origine animale possano essere indirettamente trasferiti al consumatore degli alimenti di origine animale.

Inoltre la norma salvaguarda la salute animale, mirando ad evitare l'uso di farmaci negli animali non giustificato da necessità terapeutiche e contrarie alle norme sul benessere animale.

La necessità di fornire adeguate garanzie al consumatore anche su problematiche poco note, è stato l'input per organizzare questo evento formativo che coinvolge l'A.I.V.I., l'Amministrazione Provinciale di Catanzaro, l'Ordine degli Avvocati di Lamezia Terme e la Scuola Alberghiera di Soverato con il supporto tecnico e scientifico dell'Università. Il progetto ha la finalità inoltre di fornire elementi di formazione e qualificazione per professionisti che operano nell'ambito della sanità pubblica.

COMITATO SCIENTIFICO	COMITATO ORGANIZZATORE
ROBERTO MACRI'	ROBERTO MACRI'
TIZIANA CIVERA	RAFFAELE GRILLONE
RAFFAELE GRILLONE	ROSETTA ALBERTO
CARLO TORTI	RAFFAELE MARRONE
DOMENICO MOLLICA	RAFFAELE BADOLATO
RAFFAELE MARRONE	ANTONIO ROMEO
FILIPPO GALATI	

Per informazioni: ***320.7680269 - 320.7680270***

Sedi degli incontri:

Venerdì 5 ottobre, venerdì 12 ottobre, venerdì 26 ottobre e venerdì 9 novembre presso Grand Hotel Lamezia Terme (di fronte Stazione Centrale FF.SS.)

Venerdì 19 ottobre presso Istituto Alberghiero Soverato, Via G. Leopardi, 4