

## Programma

### **21 gennaio 2011**

8.15 – 8.30

Presentazione OBT del Corso  
Dott. G. Fadda

8.30 – 9.00

Test iniziale  
Dott. G. Fadda

9.00- 10.00

Il Regolamento Ce 854/08 le disposizioni in materia di macellazione delle carni di ungulati domestici  
Dott.ssa D. Mulas

10.00 – 11.00

Il Regolamento Ce 854/08 modalità attuative dell'ispezione delle carni di ungulati domestici  
Dott.ssa D. Mulas

11.00 –13.00

Procedura ispezione degli alimenti negli stabilimenti di macellazione ungulati domestici  
Dott. G. Fadda – Dott.ssa D. Mulas

13.00 – 13.30

Presentazione di quanto elaborato  
Dott. G. Fadda – Dott.ssa D. Mulas

13.30 – 15.00

Pausa pranzo

15.00 – 16.00

Il Regolamento Ce 854/08 modalità attuative dell'ispezione delle carni di ungulati domestici  
Dott.ssa D. Mulas

16.00 – 17.00

Revisione procedura ispezione delle carni di ungulati domestici  
Dott. G. Fadda

17.00 – 17.30

Revisione procedura ispezione delle carni di ungulati domestici  
Dott. G. Fadda – Dott.ssa D. Mulas

17.30- 18.30

Presentazione degli elaborati  
Dott. G. Fadda - Dott.ssa D. Mulas

### **24 gennaio 2011**

8.30 –10.30

Metodologia ispettiva ai sensi del Reg. CE 854/2004.  
Dott.ssa D. Mulas

10.30 – 11.30

Esame ispettivo post mortem nei bovini  
Dott.ssa D. Mulas - Dott. G. Fadda

11.30 – 12.00

Esame ispettivo post mortem nei suini  
Dott.ssa D. Mulas- Dott. G. Fadda

12.00 – 13.00

Esame ispettivo post mortem negli ovini.  
Dott.ssa D. Mulas - Dott. G. Fadda

13,00 – 13,30

Esame ispettivo post mortem nei solipedi domestici  
Dott.ssa D. Mulas - Dott. G. Fadda

13.30 – 15.00

Pausa pranzo

15.00 – 16.30

Valutazione ispettiva post mortem ai sensi del Reg. CE 854/2004  
Dott.ssa D. Mulas

16,30 – 17,30

Valutazione ispettiva post mortem nei bovini e ovini  
Dott.ssa D. Mulas - Dott. G. Fadda

17,30 – 18,00

Valutazione ispettiva post mortem nei suini e solipedi domestici.  
Dott.ssa D. Mulas - Dott. G. Fadda

## Presentazione

La formazione del Veterinario comprende molte discipline ma ha sempre avuto una solida base sugli aspetti igienico-sanitari nei settori della produzione delle carni e specificatamente in quella derivante dagli ungulati (bovini, ovicaprini, suini ed equini).

Questo evento formativo ha lo scopo di consolidare la tecnica ispettiva dei Veterinari del SIAOA e far emergere le eventuali criticità derivanti dalle varianti soggettive dei singoli professionisti.

Il corso si articola in due parti:

- la parte teorica analizzerà oltre agli aspetti normativi del settore, la procedura elaborata dal Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale
- la parte pratica approfondirà le manualità ispettive nell'attività di macellazione degli ungulati.



## Relatori

**Dott.ssa Daniela Mulas**  
Dirigente Veterinario S.I.A.O.A.  
A.S.L. NUORO

**Dott. Giuseppe Fadda**  
Direttore S.I.A.O.A.  
A.S.L. Oristano

## Destinatari

Il corso è rivolto a tutti i Veterinari del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale

## Segreteria scientifica

**Giuseppe Fadda e Andrea Piga**  
SIAO ASL Oristano  
Via Carducci n. 35 – Oristano  
Tel. 0783/317771- 317765  
e-mail [veterinario.b@asloristano.it](mailto:veterinario.b@asloristano.it)

## Segreteria organizzativa

**Andrea Piga**  
SIAO ASL Oristano

**Eliana Zunin**  
U.O. Formazione Continua ASL Oristano  
Via Carducci n. 35 – Oristano  
Tel. 0783/317833  
e-mail [formazione@asloristano.it](mailto:formazione@asloristano.it)

**Elaborazione grafica**  
Marina Azzu



Dipartimento Territoriale di Prevenzione

Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale

## ***Il Miglioramento Continuo delle attività del Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale***

***Modalità Attuative dell'Ispezione  
delle Carni Rosse ai sensi del  
Reg.CE n. 854/2004***



Oristano  
Presidio Ospedaliero San Martino  
Sala Riunioni

**21 e 24 gennaio 2011**