



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Deliberazione n°
30 MAR 2016

296/C

adottata dal Commissario Straordinario in data _____

Oggetto: Attivazione di due edizioni del corso di formazione dal titolo “Le buone prassi igieniche nella lavorazione delle carni e dei prodotti a base di carni”.

Su proposta del Dirigente Responsabile dell’Ufficio Formazione e Qualità il quale:

- Premesso** -che il Responsabile f.f. della Struttura Semplice a valenza dipartimentale di Igiene e Trasformazione degli Alimenti di Origine Animale propone l’attivazione di due edizioni del corso di formazione residenziale dal titolo “Le buone prassi igieniche nella lavorazione delle carni e dei prodotti a base di carni”, obbligatorio in orario di servizio, rivolto al personale sanitario e tecnico del Dipartimento di Prevenzione aziendale;
-che il corso è finalizzato all’acquisizione delle competenze per presidiare l’efficacia delle buone prassi igieniche (su impianti, macchinari e prodotti) nella filiera della carne e derivati, in particolare nelle fasi critiche della macellazione e della trasformazione;
- Atteso** che ciascuna edizione del corso si svolgerà in una giornata come da programma didattico di dettaglio allegato alla presente deliberazione della quale costituisce parte integrante e sostanziale;
- Dato atto** che il programma acquisito prevede quali docenti esterni il dott. Christian Scarano e la dr.ssa Francesca Piras, medici veterinari ricercatori presso l’Università degli Studi di Sassari nel Settore Ispezione degli Alimenti di Origine Animale;
- Ritenuto** sulla base del regolamento aziendale approvato con deliberazione n. 679/2013, di dover attribuire ai docenti esterni dott. Christian Scarano e la dr.ssa Francesca Piras, il compenso orario lordo di € 100,00 per ora di docenza, oltre al rimborso delle spese regolarmente sostenute e documentate secondo il regolamento aziendale;
-di dovere nominare quale responsabile scientifico il dott. Michele Palmas;
- Valutato** necessario, per la buona riuscita del corso, affidare per ogni edizione del corso, ad un dipendente regolarmente iscritto nell’albo aziendale dei tutor l’incarico di tutoraggio, e di prevedere per i medesimi i compensi nonché i rimborsi spesa previsti dal Regolamento aziendale approvato con deliberazione n° 679/2013;
- Preso atto** che il corso, in quanto accreditabile ECM, comporta quale ulteriore onere a carico dell’Azienda il contributo spese per l’accreditamento da versare alla Regione Autonoma della Sardegna, per un importo presunto di € 172,15;
- Attestato** che il presente atto non contrasta con il contenimento di spesa sanitaria e di rientro dal disavanzo di cui alla deliberazione della Giunta Regionale n. 63/24 del 15/12/2015 ed è coerente con il sistema di percorso di efficientamento del sistema aziendale adottato con delibera n. 281/C del 29/02/2016;
- Ritenuto** di dovere attivare il corso dal titolo “Le buone prassi igieniche nella lavorazione delle carni e dei prodotti a base di carni” obbligatorio in orario di servizio;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO

Preso atto dell'istruttoria svolta dal Dirigente Responsabile dell'Ufficio Formazione e Qualità che ha istruito ed espletato la pratica in ogni sua parte;

Sentiti i pareri favorevoli del Direttore amministrativo e del Direttore sanitario;

DELIBERA

per i motivi esposti in premessa:

1. di attivare due edizioni del corso dal titolo "Le buone prassi igieniche nella lavorazione delle carni e dei prodotti a base di carni", obbligatorio in orario di servizio, destinato al personale sanitario e tecnico del Dipartimento di Prevenzione aziendale, come da programma allegato alla presente deliberazione per formarne parte integrante e sostanziale;
1. di nominare quali docenti esterni il dott. Christian Scarano e la dr.ssa Francesca Piras, medici veterinari ricercatori presso l'Università degli Studi di Sassari nel Settore Ispezione degli Alimenti di Origine Animale;
2. di nominare quale Responsabile scientifico del percorso formativo il dott. Michele Palmas;
3. di affidare l'incarico di tutoraggio per singola edizione ad un tutor dipendente regolarmente iscritto nell'albo aziendale dei tutor, e di attribuire ai medesimi i compensi come previsto nel Regolamento aziendale approvato con deliberazione n° 679/2013, per un importo complessivo lordo presunto di € 206,56;
4. di delegare l'Ufficio Formazione la procedura di accreditamento del corso in oggetto e la liquidazione del relativo importo presuntivamente indicato in € 172,15;
5. di far gravare per la quota di competenza dell'anno il costo di € 1.800,00 sul codice A506030201 (Compensi ai docenti, tutor e segretari (esterni)) e il costo lordo presunto di € 206,56 sul n° A510010501 (compensi ai docenti, tutor e segretari (interni)), e il costo presunto di € 172,15 sul codice A506030204 (spese per corsi di formazione e aggiornamento professionale) e la spesa complessiva presunta di € 2.178,71 sul codice n° 10620103 (Servizio Igiene e Produzione Alimenti di Origine Animale), sulla sub-autorizzazione BS07_FORM, anno 2016, numero 1, sub 12;
6. di attestare che il presente atto non contrasta con gli obiettivi di contenimento di spesa sanitaria e di rientro dal disavanzo di cui alla deliberazione della Giunta Regionale n. 63/24 del 15 dicembre 2015 ed è coerente con il percorso efficientamento del sistema aziendale adottato con delibera n. 281/C del 29/02/2016.

Il Commissario Straordinario
Dott. Antonio Onnis

Il Direttore Amministrativo
Dott.ssa Maria Fanni Pittau



Il Direttore Sanitario
Silvio Maggetti

Il Responsabile Formazione Qualità
Dott.ssa Antonella Lucia Serra



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL n° 7 Carbonia

Il Responsabile del Servizio Affari Generali
attesta che la deliberazione
n. 496/C del 30 MAR 2016
è stata pubblicata
nell'Albo Pretorio dell'Azienda Sanitaria Locale n. 7
a partire dal 4 APR 2016

Resterà a disposizione per la consultazione nella sezione
Archivio deliberazioni del sito www.aslcarbonia.it

Servizio Affari Generali



“Le buone prassi igieniche nella lavorazione delle carni e dei prodotti a base di carne”

- Mercoledì 18 maggio 2016 (1^a edizione)
- Mercoledì 25 maggio 2016 (2^a edizione)

orario	argomento	docente	Tipologia attività
8:30 – 9:20	Le buone prassi igieniche nelle attività di macellazione delle carni rosse	Dott.ssa F. Piras	frontale
9:20 – 10:10	Le buone prassi igieniche nelle attività di macellazione delle carni bianche		
10:10 – 11:00	Procedure di sanificazione e detersione degli impianti di macellazione		
11:00 – 11:50	Cenni di tecnologia di produzione dei prodotti a base di carne	Dott. C. Scarano	frontale
11:50 – 12:40	La tecnologia degli ostacoli applicata alla produzione dei prodotti a base di carne		
12:40 – 13:30	Biofilm: gestione in stabilimento		
13:30 – 14:30	pausa pranzo		
14:30 – 16:00	Presentazione di alcuni casi studio sulla gestione delle attività di produzione delle carni fresche	Dott.ssa F. Piras	caso studio
	Discussione ed elaborazione dei casi studio proposti		
16:00 – 17:30	Presentazione di alcuni casi studio sulla gestione delle attività di produzione dei prodotti a base di carne	Dott. C. Scarano	caso studio
	Discussione ed elaborazione dei casi studio proposti		
17:30 – 18:00	Test finale di apprendimento		