

SERVIZIO SANITARIO - REGIONE SARDEGNA
AZIENDA U.S.L. n. 7 CARBONIA

Deliberazione n. 556

Adottata dal Direttore Generale in data 8 MAR. 2004

Oggetto: **attivazione del Corso di Aggiornamento in "IGIENE E CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DELLA PESCA E DELLA ACQUACOLTURA"**

Su proposta del Responsabile del Dipartimento di Prevenzione, di concerto con il Responsabile dei Servizi Veterinari e con il Coordinatore dei Tecnici della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro;

Atteso che con il D.Lgs. 30-12-1992, n. 502, e successive modificazioni ed integrazioni, in particolare con i primi commi degli artt. 16-bis e 16-quater, è stabilito che: *"La partecipazione alle attività di formazione continua costituisce requisito indispensabile per svolgere attività professionale, in qualità di dipendente (...) delle unità sanitarie locali ..."* e che: *"... la formazione continua comprende l'aggiornamento professionale ..."*;

Considerato che è nei piani dell'Azienda U.S.L. n. 7 proseguire nelle proprie linee di sviluppo strategico attraverso la promozione della formazione continua dei propri dipendenti e l'incentivazione alla progettazione ed attuazione dell'aggiornamento professionale come attività di qualificazione specifica per i diversi profili professionali, sviluppata, in misura prevalente, secondo percorsi formativi autogestiti e con programmi finalizzati agli obiettivi formativi prioritari indicati dalla Commissione Nazionale E.C.M.;

che tra tali obiettivi formativi di interesse nazionale per il quinquennio 2002-2006, così come stabiliti dalla Conferenza Permanente per i rapporti tra Stato e Regioni nella seduta del 20-12-2001 (rep. atti n. 1358), figurano gli obiettivi del Gruppo 2, rivolti a specifiche categorie professionali, aree e discipline, e tra i quali sono compresi gli obiettivi di interesse nazionale n. 41 (sicurezza degli alimenti) e n. 42 (sviluppo delle attività e degli interventi di sanità pubblica veterinaria, con particolare riferimento all'igiene degli alimenti di origine animale);

Visto il D.P.R. 23-05-2003 (*G.U. n. 139 del 18-06-2003, Sup.Ord. n. 95*) con il quale è stato approvato il P.S.N. 2003-2005, che, nella Parte Seconda al paragrafo 5, fissa gli obiettivi per «La sicurezza alimentare e la sanità veterinaria»;

Atteso che, in tale contesto: *"La politica di sicurezza degli alimenti (...) deve assumere come riferimento imprescindibile la realtà del mercato globale delle materie prime e dei prodotti trasformati. Inoltre, le grandi trasformazioni dei sistemi di produzione e distribuzione degli alimenti richiedono anche sul piano nazionale e locale che i metodi e l'organizzazione dei controlli si rinnovino e si adeguino*

continuamente” e che: “... la capacità di assicurare alti livelli di sicurezza delle filiere produttive diventa non solo elemento determinante per la sicurezza dei propri consumatori, ma anche per lo sviluppo economico”;

che, in sintesi, negli obiettivi del vigente P.S.N.: *“Il sistema dei controlli deve assicurare nel concreto delle azioni quotidiane la qualità dei processi, dalla produzione delle materie prime alla somministrazione”;*

Considerato che l’Azienda U.S.L. n. 7 intende assicurare la partecipazione delle professioni implicate nel raggiungimento di tali obiettivi ad un evento formativo interno che, sul piano metodologico ed organizzativo, tenga conto dei seguenti criteri:

- l’evento formativo sia articolato in vari moduli e si svolga in forma residenziale, con valorizzazione delle risorse, sia umane che strutturali, intra-aziendali;
- sia stato progettato per rispondere anche a finalità in ordine all’integrazione e collaborazione multiprofessionale in ambito aziendale;
- la frequenza del quale, infine, sia conciliabile con il mantenimento della normale attività di servizio;

Acquisita la relazione, con programma del Corso di Aggiornamento in «Igiene e controllo ufficiale dei prodotti alimentari della pesca e dell’acquacoltura», che allegata al presente atto ne costituisce parte integrante e sostanziale;

Considerato che il Corso, rivolto a tutto il personale dei profili professionali di: Veterinario dell’area disciplinare di “Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati” e di Tecnico della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, risponde agli obiettivi formativi sopra enunciati e, nel contempo, rispetta i criteri metodologici ed organizzativi posti dall’Azienda;

che, dall’allegata relazione del Responsabile del Dipartimento di Prevenzione, è dato rilevare che i costi, di accreditamento dell’evento e di docenza, sono stimati in € 3.250,00 da cui vanno decurtati gli introiti relativi alle quote di iscrizione;

Ritenuto che, alla luce delle valutazioni sopra esposte, occorra procedere all’attivazione del Corso di Aggiornamento in oggetto;

IL DIRETTORE GENERALE

Sentiti il Direttore Amministrativo e il Direttore Sanitario,

DELIBERA

per i motivi in premessa:

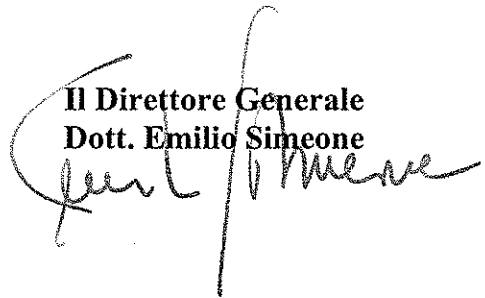
- di formalizzare l’attivazione del Corso di Aggiornamento in «Igiene e controllo ufficiale dei prodotti alimentari della pesca e dell’acquacoltura», come da allegato programma;

- di approvarne il piano finanziario e, pertanto, di confermare in € 25,00 la quota individuale di iscrizione per i dipendenti della A.S.L. n. 7 ed in € 250,00 quella per ciascun partecipante esterno all'Azienda ed, inoltre, di confermare in € 70,00 l'importo orario lordo dovuto per l'attività di docenza, che dovrà essere svolta al di fuori dall'orario di servizio ed oltre il normale debito orario;
- di demandare, per quanto di competenza e nel rispetto della normativa di riferimento:
 - al Responsabile dell'Ufficio AA.GG. - Settore Formazione - l'adozione delle procedure relative al versamento dei contributi relativi all'accREDITAMENTO del Corso;
 - al Responsabile del Servizio del Personale l'adozione degli atti e provvedimenti relativi alla liquidazione dell'importo dovuto per l'attività di docenza, a conclusione del Corso medesimo;
- di imputare a bilancio la spesa presunta di € 3.250,00 derivante complessivamente dal presente atto secondo l'allegato piano finanziario, con regolare ordine sul Piano dei Conti, rispettivamente:
 - sul Codice n. 4603017, per l'accREDITAMENTO profilo "Tecnici della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro";
 - sul Codice n. 4601019, per l'accREDITAMENTO profilo "Veterinari";
 - sul Codice n. 4601018, per l'imputazione delle spese di docenza.

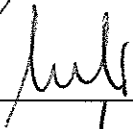
DIR. AMM. _____



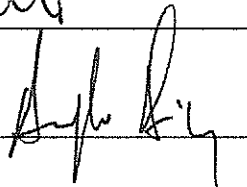
Il Direttore Generale
Dott. Emilio Simeone



DIR. SAN. _____



RESP.LE DIP. PREV. _____



Il Responsabile del Servizio Affari Generali,

Attesta che la deliberazione
n. 556 del 8 MAR. 2004

è stata pubblicata

nell'Albo pretorio dell'Azienda USL n. 7
a partire dal 10 MAR. 2004 al 24 MAR. 2004

Resterà in pubblicazione per 15 giorni consecutivi
ed è stata posta a disposizione per la consultazione.

Il Responsabile del Servizio

Affari Generali

(Dr.ssa Margherita Cannas)



A handwritten signature in black ink, appearing to be "M. Cannas".

Allegati n.

Collegio Sindaci

Bilancio

Personale

AA.GG.

DIP. PREV.



Dipartimento di Prevenzione

Oggetto: Corso di Aggiornamento in "Igiene e controllo ufficiale dei prodotti alimentari della pesca e dell'acquacoltura". Piano finanziario.

Al fine di procedere alla stima dei costi e prevedere l'importo delle quote di partecipazione quali possibili entrate del Corso in oggetto, si espone il seguente piano finanziario, posto che:

- la quota iscrizione per dipendente A.S.L. n. 7 = circa il 30% del costo individuale;
- la quota iscrizione partecipante esterno = importo decuplicato vs quota dipendente;
- il costo orario per attività di docenza sia pari a quello già determinato per i Corsi autogestiti del Programma aziendale E.C.M. - anno 2003 - di cui alla Deliberazione n. 2360 del 29-10-2003 (fissato in € 70,00);

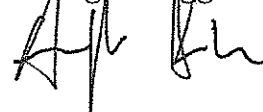
	<i>descrizione</i>	<i>uscite</i>	<i>entrate</i>
<i>A</i>	accreditamento E.C.M. profilo Veterinari	€ 505,00	
	accreditamento E.C.M. profilo Tecnici	€ 505,00	
	oneri docenza (€ 70,00 x 32 ore)	€ 2.240,00	
<i>B</i>	quota iscrizione dipendenti (€ 25,00 x 30)		€ 750,00
<i>C</i>	quota iscrizione esterni (€ 250,00 x 10)		€ 2.500,00
	<i>Totali</i>	€ 3.250,00	€ 3.250,00

Si evince che, nell'ipotesi minimale di partecipazione dei soli dipendenti, il costo del Corso risulterebbe coperto (B/A) per il 23% dagli introiti relativi alle quote di iscrizione, mentre nell'ipotesi massimale (accettando fino a n. 10 partecipanti esterni) il costo del Corso ($B+C/A$) risulterebbe bilanciato. A tal fine, sarà cura di questo Dipartimento pubblicizzare l'iniziativa presso le AA.SS.LL., in particolare quelle viciniori.

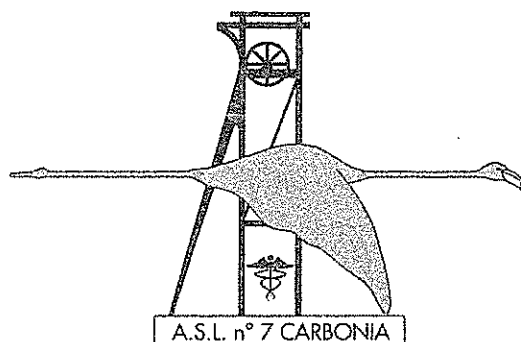
Carbonia, 25 febbraio 2004

Il Responsabile del
Dipartimento di Prevenzione

Dott. Angelo Biggio



Servizio Sanitario - Regione Sardegna



Dipartimento di Prevenzione
- Servizi Veterinari -

**Corso di aggiornamento per Medici Veterinari e per
Tecnici della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro**

Igiene e controllo ufficiale dei prodotti alimentari della pesca e dell'acquacoltura

**Iglesias - 27 marzo/29 maggio 2004
- Aula Conferenze P.O. F.Ili Crobu -**

Destinatari

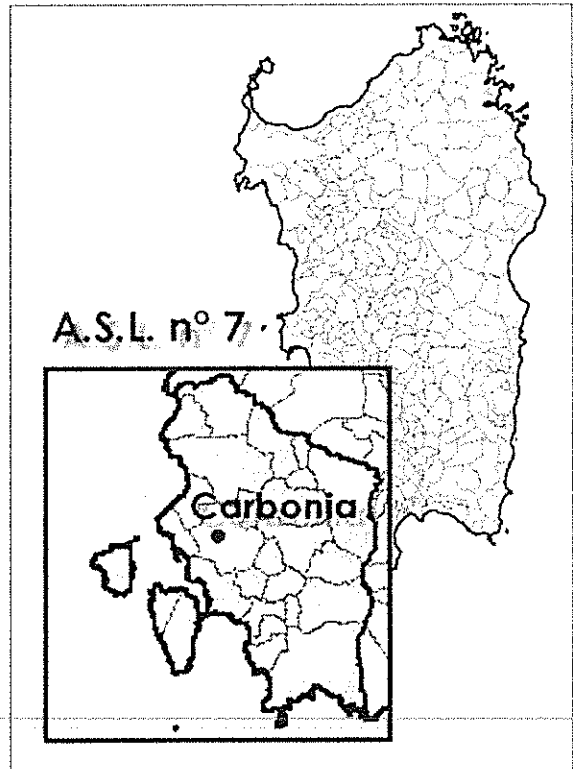
Il Corso è rivolto a tutti i **Dirigenti Veterinari del Servizio "B"** di «Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati» e a tutto il **personale Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro** del Dipartimento di Prevenzione della A.S.L. n. 7 di Carbonia, costituito complessivamente da n. 30 dipendenti. Saranno ammessi, a domanda, anche partecipanti esterni (per un massimo di altri 10 posti). La frequenza è obbligatoria ed il Corso si concluderà il 29 maggio con una prova scritta di valutazione dell'apprendimento (questionario), preceduta (il 22 maggio) da una prova pratica di riconoscimento di specie e di relativo approccio ispettivo. Per il Corso verrà richiesto l'inserimento nel sistema nazionale E.C.M. dei crediti formativi 2004.

Presentazione

L'analisi dei bisogni formativi del personale veterinario del Servizio "B" e del personale tecnico del Dipartimento di Prevenzione ha evidenziato, tra i diversi obiettivi formativi per l'anno 2004, la necessità prioritaria di intervenire nel settore dell'igiene e controllo delle filiera ittica, attraverso la progettazione di un evento formativo di rilievo, sia per durata che per contenuti. L'igiene ed il

controllo ufficiale dei prodotti alimentari della pesca e dell'acquacoltura rappresenta infatti un'attività di prevenzione rivolta ad un comparto caratterizzato dal crescente ampliamento dei mercati, dalla diversificazione e crescita esponenziale delle tipologie di produzione e delle stesse sue sotto-filiere e, nello specifico del vasto territorio litoraneo della A.S.L. n. 7 di Carbonia, dalla presenza di numerose realtà produttive primarie, sia di pesca che d'acquacoltura, di trasformazione e commercializzazione e da un vasto bacino di consumatori, che si amplia notevolmente nella stagione estiva.

La prevenzione/gestione dei rischi in tale ambito rappresenta un importante banco di prova per i profili professionali del Medico Veterinario e del Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, a condizione che entrambi i profili sappiano pienamente assumersi il ruolo che a ciascuno è richiesto, allargando innanzitutto i propri orizzonti sul piano delle conoscenze tecnico-scientifiche e giuridiche e, conseguentemente, orientandosi a risposte quanto più appropriate sul piano operativo.



L'efficienza e l'efficacia delle azioni di sanità pubblica veterinaria in tale ambito rappresentano perciò una misura del "successo" stesso dell'attività di prevenzione richiesta alla A.S.L. n. 7. Successo legato, come si è detto, alla capacità di "innovazione ed adattamento" rispetto ai cambiamenti avvenuti.

È infine evidente come tale sviluppo non possa fondarsi sull'improvvisazione o "sull'arte di arrangiarsi", ma debba necessariamente basarsi sulla possibilità di accedere a nuove informazioni, da tradursi in conoscenze tecniche e normative aggiornate relativamente alla funzione di tutela sanitaria dei prodotti alimentari di origine ittica (sapere), nello sviluppo delle correlate abilità tecniche (saper fare), in un "clima" più partecipativo e collaborativo (saper essere) all'interno del Dipartimento di Prevenzione, a rafforzamento di un ruolo che è insieme sanitario, sociale ed economico, a difesa della salute pubblica e delle produzioni.

Obiettivi formativi

Il Corso si pone come **obiettivo formativo generale** quello di sviluppare nei Veterinari partecipanti un'adeguata e aggiornata conoscenza delle procedure ispettive applicabili nel controllo igienico-sanitario e merceologico-annonario dei prodotti ittici, per acquisire padronanza degli strumenti tecnici più appropriati, in relazione a quanto richiesto dalle norme vigenti. Nella progettazione dell'evento, gli **obiettivi formativi specifici** fissati, sia sul piano delle conoscenze (sapere) che delle abilità professionali (saper fare), sono in sintesi i seguenti quattro:

- **conoscere le nozioni di base di ecologia delle popolazioni ittiche e di sistematica degli organismi acquatici oggetto di pesca e di acquacoltura;**
- **conoscere la normativa comunitaria, nazionale e regionale, relativa alla tutela degli organismi acquatici ed alla commercializzazione dei prodotti della pesca;**
- **essere in grado di riconoscere nella pratica le specie ittiche di primario interesse (comprese quelle pericolose per la salute del consumatore) e saperle classificare con criterio sistematico, di pregio commerciale e di rischio sanitario;**
- **saper utilizzare le metodiche ispettive sui prodotti ittici ai fini della valutazione del loro stato di conservazione (freschezza).**

Programma

27 marzo 2004

- ore 9,00 - **Presupposti tecnico-normativi che rendono necessaria la corretta identificazione (classificazione sistematica) dei prodotti ittici nell'attività di controllo ufficiale**
- ore 10,00 - lavoro per gruppi su compito preordinato e/o problematiche ispettive
- ore 10,30 - discussione in plenaria
- ore 11,00 - pausa
- ore 11,30 - **Norme sulla tutela igienico-sanitaria e merceologico-annonaria dei prodotti alimentari della pesca e sulla tutela dell'ambiente e delle popolazioni ittiche**
- ore 13,00 - discussione
- ore 13,30 - interruzione

03 aprile 2004

- ore 9,00 - **Approccio alla sistematica degli organismi acquatici commestibili, con elementi di anatomia e fisiologia dei pesci**
- ore 10,00 - lavoro per gruppi su compito preordinato e/o problematiche ispettive
- ore 10,30 - discussione in plenaria
- ore 11,00 - pausa
- ore 11,30 - **I Teleostei privi di pinne ventrali (apodi)**
- ore 13,00 - esercitazioni pratiche dirette al riconoscimento delle specie trattate ed alla corretta applicazione delle tecniche ispettive più appropriate per le Famiglie considerate
- ore 13,30 - interruzione

17 aprile 2004

- ore 9,00 - **I Teleostei con pinne ventrali in posizione addominale (mono- e bi-dorsali)**
- ore 10,30 - esercitazioni pratiche dirette al riconoscimento delle specie trattate ed alla corretta applicazione delle tecniche ispettive più appropriate per le Famiglie considerate
- ore 11,00 - pausa
- ore 11,30 - **I Teleostei con pinne ventrali in posizione toracica (mono- e bi-dorsali non pinnuliferi)**
- ore 13,00 - esercitazioni pratiche dirette al riconoscimento delle specie trattate ed alla corretta applicazione delle tecniche ispettive più appropriate per le Famiglie considerate
- ore 13,30 - interruzione

24 aprile 2004

- ore 9,00 - **I Teleostei con pinne ventrali in posizione toracica (bidorsali pinnuliferi)**
- ore 10,30 - esercitazioni pratiche dirette al riconoscimento delle specie trattate ed alla corretta applicazione delle tecniche ispettive più appropriate per le Famiglie considerate
- ore 11,00 - pausa
- ore 11,30 - **I Teleostei con pinne ventrali in posizione giugulare a corpo asimmetrico (Pleuronectiformi)**
- ore 13,00 - esercitazioni pratiche dirette al riconoscimento delle specie trattate ed alla corretta applicazione delle tecniche ispettive più appropriate per le Famiglie considerate
- ore 13,30 - interruzione

08 maggio 2004

- ore 9,00 - **I Teleostei con pinne ventrali in posizione giugulare a corpo simmetrico (mono- bi- e tri-dorsali)**
- ore 10,30 - esercitazioni pratiche dirette al riconoscimento delle specie trattate ed alla corretta applicazione delle tecniche ispettive più appropriate per le Famiglie considerate
- ore 11,00 - pausa
- ore 11,30 - **Gli Elasmobranchi (selacei) Squaliformi e Raiformi**
- ore 13,00 - esercitazioni pratiche dirette al riconoscimento delle specie trattate ed alla corretta applicazione delle tecniche ispettive più appropriate per le Famiglie considerate
- ore 13,30 - interruzione

15 maggio 2004

- ore 9,00 - **I Crostacei stomatopodi e decapodi macruri e brachiuri**
- ore 10,30 - esercitazioni pratiche dirette al riconoscimento delle specie trattate ed alla corretta applicazione delle tecniche ispettive più appropriate per le Famiglie considerate
- ore 11,00 - pausa
- ore 11,30 - **I Molluschi (Cefalopodi, Bivalvi e Gasteropodi), gli Echinodermi ed i Tunicati**
- ore 13,00 - esercitazioni pratiche dirette al riconoscimento delle specie trattate ed alla corretta applicazione delle tecniche ispettive più appropriate per le Famiglie considerate
- ore 13,30 - interruzione

22 maggio 2004

- ore 9,00 - **Criteri pratici di identificazione dei prodotti ittici velenosi e velenosi**
- ore 10,00 - lavoro per gruppi su compito preordinato e/o problematiche ispettive
- ore 10,30 - discussione in plenaria
- ore 11,00 - pausa
- ore 11,30 - **I fenomeni alterativi dei prodotti alimentari della pesca ed il riconoscimento del loro stato di conservazione (freschezza)**
- ore 13,00 - prova pratica
- ore 13,30 - interruzione

29 maggio 2004

- ore 9,00 - **Criteri di campionamento dei prodotti alimentari della pesca deteriorabili (freschi, preparati e semiconservati) e non (trasformati e conservati)**
- ore 10,00 - lavoro per gruppi su compito preordinato e/o problematiche ispettive
- ore 10,30 - discussione in plenaria
- ore 11,00 - pausa
- ore 11,30 - **Requisiti igienico-sanitari per la vendita dei prodotti alimentari della pesca e dell'acquacoltura (commercializzazione al minuto e su aree pubbliche)**
- ore 13,00 - prova scritta (questionario)
- ore 13,30 - chiusura del Corso

Finalità e contenuti

Il corretto approccio ispettivo ai prodotti alimentari della pesca e dell'acquacoltura non può prescindere dalla conoscenza degli elementi basilari di ecologia e di sistematica degli organismi acquatici.

In primo luogo, perchè ciò è abbondantemente motivato da ragioni prettamente tecnico-professionali (non è infatti possibile interagire professionalmente col "mondo" che ruota attorno ai prodotti alimentari della pesca e dell'acquacoltura, senza possederne la specifica "**competenza**", anche su aspetti di ordine biologico). Le problematiche approvvisionali (ed i relativi risvolti igienico-sanitari, merceologici e qualitativi), anche in considerazione della "globalizzazione" dei mercati, non sono infatti disgiunte da problematiche di ordine biologico-conservativo (per alcune specie) e tassonomico. Inoltre, la commercializzazione dei prodotti alimentari, con ordinazioni e contrattazioni in assenza fisica della merce, rende palese l'esigenza di un nomenclario condiviso che, per i prodotti della pesca, è intanto rappresentato dalla "denominazione scientifica" delle specie.

In secondo luogo, le stesse basi giuridiche, che danno "**competenza**" al Veterinario Ispettore Ufficiale ed al Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, supportano ampiamente la necessità di una corretta classificazione dei prodotti alimentari della pesca e dell'acquacoltura, come presupposto per un'efficace attività di controllo ufficiale.

Tali motivazioni si riuniscono pertanto in una sola parola: **competenza**. Nella sua duplice accezione:

- prima di tutto, come "**capacità ad agire**", legata alla professionalità che ciascun operatore addetto all'ispezione e controllo dovrebbe esprimere, nelle sue componenti: del "sapere" (conoscenze), del "saper fare" (abilità) e del "saper essere" (capacità relazionali) ed, inoltre, al grado di "manutenzione" continua di tali competenze (formazione permanente);
- in secondo luogo, come "**potestà ad agire**", legata al fatto che alle medesime figure deputate al controllo ufficiale, ciascuna secondo i propri livelli di responsabilità, è attribuita autorità e competenza giuridica nel settore del controllo dei prodotti alimentari.

Prima di classificare gli organismi acquatici oggetto di pesca e di acquacoltura ai fini alimentari umani, è inoltre opportuno "classificare" le relative norme e, se possibile, inquadrarle nei diversi settori di intervento. La corretta "classificazione" di tali norme parte dalla risposta a questa preliminare domanda: «**Quali sono le funzioni fondamentali (ed i relativi compiti) del Veterinario Ispettore nell'ambito del controllo ufficiale dei prodotti ittici?**».

Premesso che tali **funzioni** (ed i relativi compiti) sono gli stessi **ambiti** per i quali è necessario possedere le basi di ecologia e di sistematica degli organismi acquatici, le funzioni fondamentali sono riassumibili nei seguenti tre ambiti principali:

- (a) **tutela igienico-sanitaria dei prodotti alimentari della pesca**
- (b) **tutela merceologico-annonaria dei prodotti alimentari della pesca**
- (c) **tutela dell'ambiente e delle popolazioni ittiche.**

È opportuno quindi considerare "separatamente" le relative norme (in ragione della loro finalità principale) per ciascuno dei citati tre ambiti di possibile intervento, anche se vi sono delle chiare interconnessioni ed interdipendenze tra le stesse norme e le relative finalità (basti, a tale proposito, citare il D. Lgs. 03-03-1993, n. 123, e le finalità del controllo ufficiale in esso stabilite all'art. 1, comma 2).

Fermo restando il concetto che il raggiungimento di elevati standards qualitativi è l'obiettivo di ogni filiera produttiva in campo alimentare, quando sono in causa derrate ittiche tale finalità è indissolubilmente legata alla freschezza della materia prima, sia nei confronti del pesce immesso sul mercato "tal quale", sia da avviare alla trasformazione. La definizione di freschezza, tuttavia, influenzata come è da molteplici fattori, sia di natura intrinseca che ambientale, ha sempre posto problemi agli operatori deputati ai controlli ufficiali, problemi derivanti dalla necessità di inquadrare gli esami utilizzabili in uno schema unico e ripetibile (e possibilmente rapido, data l'estrema deteriorabilità dell'alimento). Nel passato vigeva la convinzione semplificatrice che fosse possibile ricondurre la determinazione dello stato di freschezza dei prodotti ittici ad un unico modulo

operativo: espressione di tale convincimento fu il cosiddetto schema Artioli-Ciani (1954), ancor oggi diffusamente adottato dai Veterinari Ispettori. Punto centrale di questo modello era la classificazione della derrata esaminata in quattro categorie (freschissimo, fresco, stantio ed alterato) sulla base delle caratteristiche rilevabili all'esame sensoriale. È importante sottolineare la valenza dello schema Artioli-Ciani, frutto di considerazioni che avevano come obiettivo la qualità del prodotto.

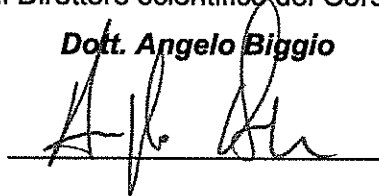
L'esigenza di andare oltre questo primo *modus operandi* divenne evidente per intervenute esigenze commerciali: l'aumentato movimento di derrate di ogni provenienza, anche da bacini prima di minore rilevanza, pose l'accento sulla necessità di una velocizzazione delle procedure, oltre che di una classificazione più uniforme a livello Comunitario; venne così messo a punto uno schema in grado di attribuire un vero e proprio punteggio alle singole partite, sulla base di uno spettro di rilievi più ampio rispetto allo schema Artioli-Ciani. Su questo schema vennero successivamente introdotte importanti modifiche, volte ad allargare il campo di specie esaminabili, nonché la tipologia di prodotto ittico; a fianco della consueta presentazione commerciale riconducibile al "prodotto intero", si era andata infatti nel frattempo imponendo la commercializzazione di quelli "preparati". In tempi più recenti, sono infine emerse anche altre considerazioni, si è avvertita in particolar modo l'esigenza secondo la quale **la definizione dei parametri di freschezza dei prodotti della pesca non sia riconducibile ad un unico schema operativo**, ma anzi come **sia influenzata da una moltitudine di parametri, il principale dei quali è rappresentato proprio dalla variabilità di specie**. È noto infatti che la deteriorabilità dei pesci varia in misura anche considerevole sulla base della Famiglia esaminata, in conseguenza di fattori biochimici, metabolici, nutrizionali: la maggior parte degli esperti ha infatti posto in risalto la necessità di adattare gli schemi operativi tradizionali per la valutazione organolettica dei prodotti ittici, **diversificandone la modalità a seconda della Famiglia in esame**.

Organizzazione

Il gruppo di progetto è composto dal direttore scientifico del Corso Dott. Angelo Biggio (Responsabile del Dipartimento di Prevenzione), dai co-responsabili organizzativi del Corso: il Dott. Gian Nicola Sanna (Responsabile dei Servizi Veterinari) ed il Sig. Antonio Piras (Coordinatore dei Tecnici della Prevenzione) e, infine, dal relatore/docente Dott. Pierluigi Piras (Dirigente Veterinario del Servizio di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati).

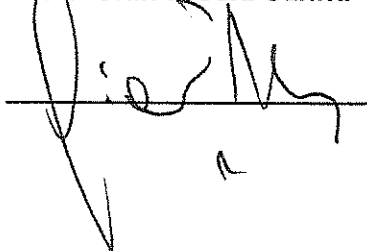
Il Direttore scientifico del Corso

Dott. Angelo Biggio

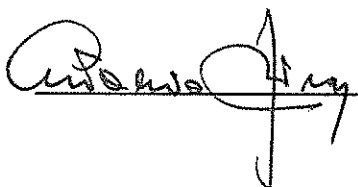


I Responsabili organizzativi

Dott. Gian Nicola Sanna



Sig. Antonio Piras



Il relatore/docente

Dott. Pierluigi Piras

