

CORSO DI LAUREA: MEDICINA VETERINARIA

CORSO INTEGRATO: Industrie e Ispezione degli alimenti di origine animale

INTEGRATED COURSE: Food Inspection

SUBJECT (insegnamento) Industrie e ispezione degli alimenti di origine animale CFU 3

SUBJECT (insegnamento): Food Inspection CFU 3

SUBJECT:

CFU: 3 (h 30 lectures, h 18 practice teaching)

Teacher: Murru Nicoletta SSD.: Vet 04

Office hours (orario di ricevimento) Lunedì e Mercoledì 10-12

Monday and Wednesday 10-12

OBIETTIVI DEL CORSO

L'obiettivo del corso è di fornire allo studente conoscenze sugli aspetti igienico-sanitari, normativi e tecnici della filiera produttiva delle carni, provenienti dalla macellazione di diverse specie animali, e dei prodotti della pesca.

Il corso si propone quindi di fornire gli strumenti necessari ad avere nozione sui principi ed i metodi della valutazione della idoneità delle strutture di macellazione e dei mercati ittici, della idoneità degli animali alla macellazione, dei principi di valutazione del rischio nella filiera della produzione della carne e dei prodotti della pesca.

Il corso si propone, inoltre, di fornire i principi normativi essenziali al controllo ufficiale degli alimenti ed ancora gli stessi come obblighi dell'Operatore del settore alimentare.

OBJECTIVES OF THE COURSE:

The goal of the program is to give to the students the knowledge on the hygienic-sanitary, legislative and technical aspects of different meat and fish supply chains.

The students will be able to evaluate the compliance of the fish markets and the slaughter structures, the compliance of the animals to the slaughtering and they will be able to do a correct risk assessment in the food supply chains.

Moreover, the program aims to give to the students the capacity of to tackle and solve the different issues faced by an inspector veterinary doctor.

PROGRAMMA:

Storia e Importanza della Sicurezza alimentare e con particolare riferimento all'ispezione delle carni

Normativa Comunitaria e Nazionale sulla Sicurezza alimentare

Il macello requisiti strutturali e igienicosanitari

Esame ispettivo ante mortem con richiami normativi (Reg. 854/2004) e con particolare interesse all'individuazione delle zoonosi (malattie elenco A e B dell'OIE); Esame ispettivo post mortem e giudizio ispettivo: visita sanitaria nelle diverse specie (bovini, suini, ovi-caprini, solipedi domestici secondo il Reg. 854/2004, giudizio ispettivo e idoneità al consumo delle carni

Ruolo del veterinario nel controllo delle carni e normativa europea e nazionale;

Gli esami di laboratorio e prelievi in sede di macellazione (esame batteriologico delle carni, esame trichinoscopico e altri esami complementari;

Parassitosi di interesse ispettivo (Cisticercosi, Echinococcosi, Trichinellosi, Sarcosporidiosi);

Materiale specifico a rischio e malattie di interesse ispettivo sostenute da prioni;
La classificazione delle carcasse;
Processi biochimici di trasformazione del muscolo in carne, frollatura, caratteristiche organolettiche delle carni e carni pse e dfd ;
Modalità di confezionamento degli alimenti;
Etichettatura degli alimenti;
Controlli Ufficiali
Ispezione e controllo dei prodotti della pesca

LEZIONI FRONTALI (ORE)

ESERCITAZIONI

PROGRAM:

History and Importance of Food Safety and Meat Inspection
European and National Food Law
Slaughterhouse for domestic ungulate : technical equipment and licensing
Ante mortem and post mortem Inspection of domestic ungulates, with particular reference to European Regulation 854/2004
The veterinarian's role in the meat control
Sampling and Laboratory test
Parasites in meat inspection (Taenia spp, Echinococcus, Trichinella spp, Sarcocystis spp);
Meat by-products and prion
Classification of carcass
the conversion of muscle to meat, pse and dfd meat
Food Packaging
Food labeling
Official Control
Fishery and seafood inspection

LECTURES (HOURS)

PRACTICE (HOURS)

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI/ BOOKS RECOMMENDED:

Scanziani Stella Ghisleni Manuale di controllo e ispezione delle carni. Casa Editrice Ambrosiana.

Dispense da scaricare sul sito docente dagli iscritti al corso.

Meat Inspection and control in the slaughterhouse

METODI DIDATTICI:

Presentazioni power point; Video didattici; Inoltre il docente organizza visite presso macelli riconosciuti CEE (Approval number) dove sotto la supervisione del docente gli studenti assistono e partecipano a tutte le procedure ispettive inerenti il benessere animale e a tutte le attività condotte al macello (ispezione ante e post mortem, prelievo campioni, gestione sottoprodotti)

TEACHING METHODS:

Power point presentations; Videos; Furthermore teacher organizes whole-class trip to visit slaughterhouse (SH) with approval number where, under supervision of teacher, students attend all activities and all inspective procedures concerning animal welfare, ante and post mortem inspection, sampling and by products management.

STRUMENTI A SUPPORTO DELLA DIDATTICA:

TOOLS FOR TEACHING:

LINGUA DI INSEGNAMENTO: Italiano

LANGUAGE OF INSTRUCTION: Italian

MODALITÀ DI VALUTAZIONE: prova orale, prova pratica

METHODS OF ASSESSMENT: oral test and practical practice