

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Dipartimento Territoriale di Prevenzione
Via Carducci 35, 3° piano – 09170 ORISTANO
Dott. Livio Campus - Tel. 0783/317721
Dott. Mario Piras - Tel. 0783/317766

Fax 0783 / 317766 - 317774

Mail dip.prevenzione@asloristano.it

PEC dipartimento.prevenzione@pec.asloristano.it

SEMINARI INFORMATIVI



PROGETTO ASL ORISTANO

Dipartimento Territoriale di Prevenzione

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore Dott. Roberto Puggioni

Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore Dott. Giuseppe Fadda

Servizio Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche

Direttore Dott. Renato Uleri

Disegno pieghevole: Dott. A. Serra

RELATORI NELLE VARIE EDIZIONI

Dr.ssa M.L. Betzu – Medico SIAN

Dott. F. Cossu – Medico SIAN

Dott. R. Puggioni – Medico SIAN

Dott. A. Longhi – Veterinario Area B

Dott. A. Piga – Veterinario Area B

Dott. P. Dessì – Veterinario Area C

Dott. A. Mureddu – Veterinario Area C

Dott. L. Campus – Coordinatore T.d.P. SIAN

Dott. M. Piras – Coordinatore T.d.P. SVET

Per maggiori informazioni e per scaricare la scheda iscrizione consultare il sito ASL www.asloristano.it (percorso Servizi Sanitari > Area della prevenzione)



Dipartimento Territoriale di Prevenzione

Direttore Dott. Giuseppe Fadda

SEMINARI INFORMATIVI



**GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
NELLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE (FIERE,
SAGRE E SIMILI) E MISURE DI PREVENZIONE
SULLA PESTE SUINA AFRICANA**

Aprile 2015

PRESENTAZIONE E OBIETTIVI

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e i Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione della ASL di Oristano organizzano una serie di seminari in materia di corretta gestione della sicurezza alimentare per il personale addetto alla preparazione, somministrazione e vendita di prodotti alimentari in occasione di manifestazioni temporanee quali fiere, sagre e simili.

Gli incontri sono rivolti ai responsabili e addetti agli alimenti operante in enti ed associazioni per la promozione socio economica del territorio, associazioni e comitati vari senza scopo di lucro con o senza personalità giuridica, alle ditte individuali ecc.; tali soggetti sono considerati dalla normativa vigente Operatori del Settore Alimentare (OSA) a tutti gli effetti, qualora durante una manifestazione temporanea aperta al pubblico esercitino una qualsiasi attività di preparazione, somministrazione e vendita di alimenti.

Durante gli incontri, che perseguono l'obiettivo principale di sviluppare le conoscenze e competenze degli operatori e quindi aumentare il livello di tutela della salute dei consumatori, saranno analizzate le principali normative di riferimento del settore alimentare, le cause di contaminazione degli alimenti e le misure di prevenzione, i compiti e le responsabilità degli addetti, le forme di controllo della ASL, i requisiti igienico sanitari/strutturali, la formazione del personale addetto e le modalità di gestione semplificata della documentazione (HACCP, rintracciabilità, ecc.).

Verranno inoltre illustrate alcune misure di prevenzione e contrasto della peste suina africana (PSA), con particolare riferimento alle problematiche correlate alla rintracciabilità delle carni e dei prodotti a base di carne suina.

DESTINATARI

Operatori del settore alimentare (OSA) addetti alla preparazione, somministrazione e vendita di prodotti alimentari in occasione di manifestazioni temporanee (fiere, sagre e simili) residenti nella provincia di Oristano. Per favorire l'apprendimento saranno ammessi massimo 30 partecipanti per edizione.

SEDI DI SVOLGIMENTO

Per agevolare la partecipazione degli OSA in tutto il territorio provinciale, i seminari si svolgeranno nelle sedi di Distretto Sanitario in cinque edizioni:

Terralba 12 maggio 2015 ore 15,00-19,00

Ghilarza 14 maggio 2015 ore 15,00-19,00

Bosa 19 maggio 2015 ore 15,00-19,00

Ales 21 maggio 2015 ore 15,00-19,00

Oristano 26 maggio 2015 ore 15,00-19,00

I seminari sono gratuiti e ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione

PROGRAMMA

Ore 15,00

Registrazione partecipanti, presentazione e obiettivi

Ore 15,15

Normativa di riferimento

Le cause di contaminazione degli alimenti, pericoli microbiologici, chimici e fisici

Compiti e responsabilità dell'OSA, i controlli della ASL

Requisiti igienico sanitari/strutturali per le varie tipologie di attività

Formazione e addestramento del personale addetto

Gestione semplificata della documentazione (HACCP, rintracciabilità, ecc.), la notifica di avvio attività (DIA)

Ore 17,15

Misure di prevenzione e contrasto sulla peste suina africana (PSA): generalità e rintracciabilità delle carni e dei prodotti a base di carne suina

Ore 18,15

Discussione - Test di apprendimento

Ore 19,00

Conclusione lavori

SCHEDA DI ISCRIZIONE

N.B. compilare e inviare alla segreteria organizzativa (fax o mail) entro il giorno 4 maggio 2015

Il sottoscritto

nato a _____ il _____

residente in _____

Via _____ n° _____

in qualità di (*) _____

(*) es. Pro Loco - Associazione di Volontariato - Comitati - Ditte individuali - ecc .

CHIEDE

di essere ammesso al seminario che si terrà nella sede di:
(barrare la sola casella che interessa)

- TERRALBA – 12/05/2015, Teatro Comunale**
- GHILARZA – 14/05/2015, Casa Badalotti**
- BOSA – 19/05/2015, Sala Biblioteca Comunale**
- ALES – 21/05/2015, Sala Poliambulatorio**
- ORISTANO – 26/05/2015, Aule Ospedale S. Martino**

Ogni comunicazione potrà essere effettuata a seguenti recapiti (**)

Telefono _____ Cellulare _____

mail _____

() l'ammissione alla frequenza sarà comunicata ai recapiti indicati**

Autorizzo a detenere i dati personali ai soli fini organizzativi di Codesto Ente, con divieto di diffusione e/o cessione degli stessi senza preventiva autorizzazione. (Legge n° 675/96 sulla riservatezza dei dati personali)

IL RICHIEDENTE _____

La ASL di Oristano si riserva di apportare variazioni alle date, sedi e numero ammessi, in relazione alle esigenze organizzative e al numero delle richieste di iscrizione per edizione.

Per maggiori informazioni e per scaricare la scheda iscrizione consultare il sito ASL www.asloristano.it (percorso Servizi Sanitari > Area della prevenzione)