

ALLEGATO 4
SCHEDA DI PROGRAMMAZIONE TIROCINIO PRATICO ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
REGISTRAZIONE E VERIFICA DEL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE

Sezione I: obiettivi / competenze oggetto di registrazione nel Logbook

Attività	Obiettivi (durata minima ore)	Modalità raggiungimento degli obiettivi e riferimenti normativi	Data (ore)	Tutor (firma leggibile e timbro)
<p>1</p> <p>Affiancamento attività di Controllo ufficiale presso stabilimento (trasformazione, commercializzazione e somministrazione alimenti</p>	<p>Acquisizione conoscenza su modulistica e procedure pertinenti il controllo ufficiale (<i>ispezione, campionamento, audit, monitoraggio, verifica</i>), presso stabilimento di trasformazione (<i>caseificio, salumificio, prodotti ittici trasformati, etc.</i>) commercializzazione e somministrazione alimenti</p> <p>Durata minima 8 ore</p>	<p>*(D/A)/requisiti/descrizione (max 8 righe, carattere 11)</p>		

2	<p>Controllo ufficiale elementi/procedure di rintracciabilità</p>	<p>Acquisizione dei principali di elementi della rintracciabilità (identificazione animali, documentazione relativa a materie prime e altri materiali in ingresso, elenco fornitori identificazione lotto ed etichettatura, etc.) e delle procedure (rintracciabilità, ritiro e richiamo) presso stabilimento di trasformazione (caseificio, salumificio, prodotti ittici trasformati, etc.) o commercializzazione e somministrazione alimenti.</p> <p>Durata minima 4 ore</p>			
---	--------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

3	<p>Attività del Veterinario ufficiale negli stabilimenti di macellazione (R 854/2004)</p>	<p>Acquisizione di esperienza pratica su procedure e documenti relativi alle attività di Ispezione e Controllo Veterinario Ufficiale in macello, procedure di ricevimento e identificazione animali, analisi della documentazione di accompagnamento, valutazione del benessere degli animali all'arrivo e durante lo scarico e la sosta pre-macellazione, ispezione ante-mortem, registrazione, valutazione del benessere degli animali durante l'abbattimento, valutazione delle fasi della macellazione, ispezione post-mortem (inclusi eventuali esami complementari e/o inclusi in specifici piani di sorveglianza epidemiologica),</p>	<p>*(D/A)/requisiti/descrizione</p> <p>§ 1. D/A – Ispezione ante-mortem (non meno di 5 animali da macello di almeno 3 specie diverse): ricerca di eventuali segni di alterazione del benessere degli animali e/o di condizioni che possono ripercuotersi negativamente sulla salute umana o degli animali, prestando particolare attenzione all'individuazione delle zoonosi e delle malattie infettive e diffuse degli animali notificabili o soggette a denuncia.</p> <p>-specie animali: bovino: n. _____/Esito_____ (Idoneo/non idoneo) suino: n._____/Esito_____ (Idoneo/non idoneo) piccoli ruminanti: n._____/Esito_____ (Idoneo/non idoneo) pollame/lagomorfi: n._____/Esito_____ (Idoneo/non idoneo)</p> <p>§ 2. D/A – Ispezione post-mortem (non meno di 5 carcasse e visceri di animali da macello di almeno 3 specie diverse): esaminare le superfici esterne di carcasse e frattaglie, secondo lo schema previsto dal Reg 854/2004 (ispezione visiva, palpazione e incisione), ai fini di esprimere un giudizio sulla commestibilità delle carni. Prestare attenzione particolare all'individuazione di lesioni indice di zoonosi e malattie infettive e diffuse degli animali. Registrare attività ispettiva, esito e giudizio sanitario.</p>		
---	--------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>provvedimenti del veterinario su carni e visceri (licenza al libero consumo, sequestro e distruzione), bollatura sanitaria delle carni, e compilazione del registro di macellazione.</p> <p>Durata minima: 18 ore</p>			
4	<p>Controllo ufficiale presso stabilimenti di produzione di carni sezionate, carni macinate, CSM e preparazioni di carne</p>	<p>Acquisizione di conoscenze su documentazione e modulistica presso stabilimenti di produzione di carni sezionate, carni macinate, CSM e preparazioni di carne.</p> <p>Durata minima: 6 ore</p>			

Sezione II: ulteriori obiettivi (non soggetti a registrazione nel Logbook)

Stabilimento _____ / AUSL n. __ , Servizio Veterinario area ____ / altro _____

Attività	Modalità raggiungimento degli obiettivi e riferimenti normativi	Data (ore)	Tutor (firma leggibile e timbro)
	*(D/A)/requisiti/descrizione (max 8 righe, carattere 11)		

Sassari / /

Lo studente (nome cognome, matricola n.)

firma _____

Valutazione

Insufficiente () / Sufficiente () / Buono () / Distinto () / Ottimo ()

Il Referente _____