



**DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA**  
Corso di laurea in Medicina Veterinaria  
**TIROCINIO PRATICO ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**  
Registrazione e verifica del raggiungimento delle competenze  
**Modello 4**

**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)
<b>1 Affiancamento attività di Controllo ufficiale presso stabilimento (trasformazione, commercializzazione e somministrazione alimenti)</b>	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  Durata minima 8 ore	<b>Attività* (D/A)/requisiti/descrizione (max 8 righe, carattere 11)</b> <b>1.A</b> verifica requisiti strutturali caseificio / requisiti R 852/04/ verifica mediante check-list della conformità dei locali (illuminazione, superfici, materiali) e del lay-out (locali post-processo, stagionatura, stoccaggio e confezionamento) <b>2.D</b> campionamento latte per ricerca residui antibiotici beta-lattamici /R 470 e R37 / prelievo mediante lattoprelevatore automatico di latte di pecora da cisterna; esecuzione analisi in laboratorio con test elisa in tubi; lettura con lettore automatico; comunicazione non conformità al Servizio Veterinario AUSL <b>3.A/D</b> attuazione provvedimento di vincolo sanitario e campionamento ufficiale per ricerca residui / R 853 2004, R 470/2009, DELIBERAZIONE RAS N. 44/36 DEL 14.12.2010/ Il Veterinario ufficiale predisporre un provvedimento di vincolo sanitario ( <b>D</b> compilazione simulata di verbale su modulo), effettuazione campionamento ufficiale con predisposizione 4 aliquote e verbale	20/01/2013 ( 4)  21/01/2013 (2)  20/01/2013 ( 2)	

\*: **D**: direttamente svolta dallo studente    **A**: affiancamento veterinario ufficiale



2	<b>Controllo ufficiale elementi/procedure di rintracciabilità</b>	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.  Durata minima 4 ore	<b>Attività* (D/A)/requisiti/descrizione (max 8 righe, carattere 11)</b>  <b>1.A</b> Gestione della rintracciabilità/requisiti R 178/02/ compilazione delle schede di elenco clienti attraverso le quali l'operatore è in grado di risalire al fornitore della materia prima ed al ai propri clienti.  <b>2.A</b> Procedura di ritiro/richiamo dei prodotti/requisiti R 178/02/ in caso di certa non conformità in seguito a controlli ufficiali, individuazione del lotto in oggetto (data di produzione), individuazione dei clienti attraverso l'elenco dei clienti/ fornitori.	22/01/2013 (2)  23/01/2013 (2)	
3	<b>Attività del Veterinario ufficiale negli stabilimenti di macellazione (R 854/2004)</b>	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	<b>Attività* (D/A)/requisiti/descrizione (max 8 righe, carattere 11)</b>  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.  -specie animali:	24/01/2013 (3) 25/01/2013 (3)	

\*: **D**: direttamente svolta dallo studente    **A**: affiancamento veterinario ufficiale



	<p>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), 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>	<p>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 diffusive degli animali. Registrare attività ispettiva, esito e giudizio sanitario.</p> <p>-specie animali: (bovino: n. 2)</p> <p><b>a)</b> testa e gola/ ispezione visiva e incisione dei masseteri interni ed esterni/ nella norma linfonodi retrofaringei / ispezione visiva e incisione / nella norma lingua/palpazione/ nella norma fegato/ ispezione visiva /incisione / cisti multiple echinococco / sequestro cuore e pericardio/ ispezione visiva e incisione longitudinale ventricoli e setto/nella norma</p> <p><b>b)</b> testa e gola/ ispezione visiva/ nella norma linfonodi retrofaringei / incisione ed esame/ nella norma</p>	<p>24/01/2013 (2)</p>	
--	--	---	-----------------------	--

\*: **D**: direttamente svolta dallo studente    **A**: affiancamento veterinario ufficiale



		<p>lingua/palpazione/ nella norma amigdale/asportazione fegato/ ispezione visiva /incisione / nella norma cuore e pericardio/ ispezione visiva e incisione longitudinale ventricoli e setto/nella norma</p> <p>suino: n.2 <b>a)</b> Testa e gola/ ispezione visiva/ nella norma Linfonodi sottomascellari/incisione/nella norma Polmoni/ispezione, palpazione, incisione/polmonite apicale/sequestro Linfonodi bronchiali e mediastinici/ ispezione, palpazione, incisione/aumento di volume/sequestro Cuore / ispezione, incisione/nella norma <b>b)</b> Testa e gola/ ispezione visiva/ nella norma Linfonodi sottomascellari/incisione/nella norma Polmoni/ispezione, palpazione, incisione/nella norma Linfonodi bronchiali e mediastinici/ ispezione, palpazione, incisione/aumento di volume/sequestro Cuore / ispezione, incisione/presenza di cisti parassitarie/sequestro</p> <p>ovi-caprino: n.2 <b>a)</b> Testa e gola/ ispezione visiva/ nella norma Linfonodi retrofaringei e parotidei /ispezione visiva/nella norma Polmoni/ispezione e palpazione /presenza di cisti di echinococco disseminate/sequestro Fegato/ ispezione, palpazione, incisione/presenza di ascessi/sequestro <b>b)</b></p>	<p>25/01/2013 (2)</p> <p>28/01/2013 (2)</p>	
--	--	--	---	--

\*: **D**: direttamente svolta dallo studente    **A**: affiancamento veterinario ufficiale



			<p>Testa e gola/ ispezione viva/ nella norma Linfonodi retrofaringei e parotidi /ispezione viva/aumento di volume/sequestro Polmoni/ispezione e palpazione /nella norma Fegato/ ispezione, palpazione, incisione/presenza di cisti di echinococco/sequestro</p> <p>3. A/D – Supervisione delle procedure di ricevimento e identificazione animali attuate dall’OSA, analisi della documentazione di accompagnamento (documento attestante la provenienza, ICA), valutazione del benessere degli animali all’arrivo e durante lo scarico e la sosta pre-macellazione.</p> <p>4. D/A – Effettuazione della bollatura sanitaria (ungulati) o verificare la marchiatura (pollame e lagomorfi) delle carni destinate al libero consumo e verificarne la documentazione di accompagnamento. -specie animali: bovino: n. suino: n. piccoli ruminanti:n. pollame/lagomorfi: n.</p>	<p>29/01/2013 (4)</p> <p>30/01/2013 (2)</p>	
4	<p><b>Controllo ufficiale presso stabilimenti di produzione di carni sezionate, carni macinate, CSM e preparazioni di carne</b></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><b>Attività* (D/A)/requisiti/descrizione (max 8 righe, carattere 11)</b></p> <p>1. A/D - verifica requisiti strutturali laboratorio di produzione di carni fresche sezionate/macinate/preparate/CSM (R 852 e 853/04): verifica mediante check-list della conformità dei locali (illuminazione, superfici, materiali), del lay-out (locali lavorazione, stoccaggio e confezionamento)</p>	<p>1/02/2013 (2)</p>	

\*: D: direttamente svolta dallo studente    A: affiancamento veterinario ufficiale



	Durata minima: 6 ore	<b>2. A/D</b> – Attività di Ispezione e Controllo Ufficiale su: materie prime (inclusa l’etichettatura e la documentazione di interesse), igiene del processo, semilavorati, prodotti finiti pronti per il commercio (inclusa l’etichettatura e la documentazione di interesse). Compilazione (eventualmente simulata) della modulistica e dei verbali relativi all’attività di controllo ufficiale.  <b>3. A/D</b> - Effettuazione di un campionamento ufficiale con predisposizione di 4 aliquote e del verbale	01/02/2013 (2)  05/02/2013 (2)	
--	----------------------	---	--------------------------------------	--

## 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)
1	<b>Acquisizione elementi di Tecnologia casearia</b>	<b>*(D/A)/requisiti/descrizione</b> (max 8 righe, carattere 11) <b>D/A</b> rilevazione del diagramma e parametri di processo Stoccaggio latte (+2°C max 24 h), filtrazione, trattamento di pastorizzazione (+68°C x 30”), raffreddamento 37°C, coagulazione (caglio agnello, scottainnesto) tempo presa 11’, rassodamento 10’, rottura e semicottura (42°Cx18’), estrazione cagliata, pressatura, formatura, acidificazione in camera calda (pH finale 5,0), riposo (24’), salatura (salamoia + 3 mani di sale a secco), stagionatura		
2	<b>Attuazione di procedure di gestione delle non conformità rispetto ai requisiti</b>	<b>*(D/A)/requisiti/descrizione</b> (max 8 righe, carattere 11) <b>D/A</b> attivazione della procedura di comunicazione alla AUSL e al conferente del superamento del limite per il tenore in germi previsto /R 853/2004 e DELIBERAZIONE RAS N. 44/36 DEL 14.12.2010.		

\*: **D**: direttamente svolta dallo studente    **A**: affiancamento veterinario ufficiale



Sassari / /

Lo studente (nome cognome, matricola n. ) firma \_\_\_\_\_

Valutazione

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

Il Referente \_\_\_\_\_

\*: **D**: direttamente svolta dallo studente    **A**: affiancamento veterinario ufficiale