

WORKSHOP INTERATTIVO CONTROLLI UFFICIALI NEL SETTORE DELLE CARNI

Simulazione ispettiva · Casi anatomo-patologici
Problemi tecnologici · Debriefing normativo

DOCENTI

Prof. Domenico Meloni · Prof.ssa Francesca Piras · Prof. Giovanni Burrai
Dipartimento di Medicina Veterinaria – Università degli Studi di Sassari

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Dott.ssa Giovanna Pulighe
S.C. SIAOA – Dipartimento di Prevenzione, ASL n. 3 di Nuoro

DATA

**23
SETTEMBRE
2026**

SEDE

**Sala riunioni poliambulatorio
di Macomer**

Loc. Nuraghe Ruiu, 08015 Macomer NU

Destinatari: Medici Veterinari – Tecnici della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro

Metodologia attiva: simulazioni ispettive, analisi di casi reali, lavoro di gruppo con rapporto finale e debriefing plenario.

ISCRIZIONI · Online sul portale Sardegna ECM: <https://proviederecm.sardegna salute.it>

VERIFICA ECM · Questionario online entro 72 ore dalla conclusione del corso, sul portale Sardegna ECM

PROGRAMMA DEL CORSO

08:15	Registrazione partecipanti
08:30	Apertura dei lavori, presentazione degli obiettivi e della metodologia del workshop Prof. Domenico Meloni · Dott.ssa Giovanna Pulighe
09:00	MODULO 1 – Introduzione al caso studio <i>Presentazione dello stabilimento, tipologia di produzione, flusso produttivo, criticità segnalate. Distribuzione del materiale didattico.</i> Prof.ssa Francesca Piras
10:30	MODULO 2 – Simulazione di attività ispettiva <i>Verifica di prerequisiti igienici, strutture, attrezzature e procedure operative. Discussione guidata su priorità di controllo, non conformità e verbalizzazione.</i> Prof.ssa Francesca Piras e moderatori SIAOA
12:00	Pausa pranzo
12:30	MODULO 3 – Casi anatomo-patologici <i>Lesioni riscontrate al macello: lesioni tubercolari, parassitosi, alterazioni infiammatorie, contaminazioni. Diagnosi ispettiva e destino delle carni.</i> Prof. Giovanni Burrai
15:30	Pausa caffè
15:40	MODULO 4 – Problemi tecnologici nella filiera delle carni <i>Contaminazione crociata, catena del freddo, sanificazione impianti, gestione sottoprodotti di origine animale. Individuazione di rischi, misure correttive e provvedimenti ufficiali.</i> Prof. Domenico Meloni e moderatori SIAOA
16:55	MODULO 5 – Debriefing finale <i>Discussione guidata, confronto tra le decisioni dei partecipanti, interpretazione normativa, buone pratiche ispettive. Sintesi conclusiva.</i> Prof. Domenico Meloni e moderatori SIAOA
18:10	Chiusura dei lavori

COMMITTENTE

S.C. Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale (SIAOA)
Dipartimento di Prevenzione – ASL n. 3 di Nuoro

ORGANIZZAZIONE

Dott. Riccardo Consigliere
S.C. SIAOA – Dipartimento di Prevenzione, ASL n. 3 di Nuoro

PROVIDER UNICO ECM

Ares Sardegna
SC Formazione e Accreditamento ECM – www.aressardegna.it/formazione/
Segreteria: antonella.chelo@aressardegna.it

40
PARTECIPANTI
PER EDIZIONE

9
CREDITI ECM

9
ORE