

"Tirocinio di ispezione, controllo e certificazione degli alimenti" tratto dall'indice del manuale Ispezione e controllo degli alimenti (Cenci Goga, Tecniche Nuove).

1. Ruolo del veterinario e quadro normativo

- Sanità pubblica veterinaria e ruolo del veterinario ufficiale e aziendale nella sicurezza degli alimenti di origine animale.
- Organizzazione del controllo ufficiale (Reg. UE 625/2017, Reg. 627/2019, autorità competenti, laboratori ufficiali).
- Principi generali di legislazione alimentare (Reg. 178/2002: rischio, rintracciabilità, responsabilità dell'OSA, allerta rapida, ritiro e richiamo).

2. Ispezione delle carni e attività al macello

- Informazioni sulla catena alimentare, documenti di accompagnamento, verifiche anagrafiche e di farmacosorveglianza.
- Visita ante mortem: controlli documentali, clinici e di benessere animale al macello (trasporto, stabulazione, stordimento e abbattimento).
- Fasi della macellazione nelle diverse specie (bovini, suini, ovicapri, equini, avicunicoli, selvaggina) e corretta prassi igienica.
- Ispezione post mortem: riconoscimento delle principali lesioni, giudizi ispettivi (idoneità, sequestro parziale/totale, destinazioni alternative).
- Bollatura/identificazione sanitaria, gestione dei sottoprodotti e scarti a rischio.

3. Ispezione dei prodotti trasformati e altri alimenti di origine animale

- Ispezione di carni fresche confezionate, preparazioni, prodotti a base di carne, insaccati, conserve e prodotti pronti al consumo.
- Controllo sanitario dei prodotti della pesca, molluschi e crostacei (requisiti, rischi specifici, riconoscimento delle specie).
- Controllo ufficiale di latte e latticini: indici qualitativi, mastiti e riflessi ispettivi, latte alimentare, crioscopia, residui e contaminanti.
- Ispezione e controllo di uova, ovoprodotti, miele e altri prodotti minori di origine animale.

4. Igiene degli impianti, autocontrollo e HACCP

- Requisiti strutturali e funzionali di macelli, laboratori di sezionamento, impianti di prodotti trasformati, depositi frigoriferi.
- Corretta prassi igienica di lavorazione, sanificazione, gestione di acque, rifiuti e infestanti negli stabilimenti alimentari.
- Sistema HACCP negli stabilimenti di OSA: analisi dei processi, individuazione dei pericoli, CCP, monitoraggio, azioni correttive e verifica.
- Verifica dell'autocontrollo nei macelli e nelle industrie alimentari (audit interni, check list, non conformità e prescrizioni).

5. Campionamento, criteri microbiologici e analisi di laboratorio
- Pianificazione e esecuzione del campionamento ufficiale (scelta del punto, modalità di prelievo, confezionamento, verbalizzazione, trasporto).
 - Applicazione dei criteri microbiologici (Reg. 2073/2005): criteri di sicurezza e di igiene di processo su carni, latte, prodotti trasformati.
 - Test di screening per residui e contaminanti (sostanze indesiderate nel latte e nelle carni) e interpretazione dei risultati.
 - Ruolo delle analisi di laboratorio in ambito ispettivo e riflessi sui provvedimenti (sequestro, ritiro, richiamo).

6. Rintracciabilità, allerta e gestione delle non conformità
- Sistemi di rintracciabilità aziendale (art. 18 Reg. 178/2002): contenuti minimi di una procedura, simulazioni di tracciabilità.
 - Gestione degli alimenti a rischio sul mercato, ritiro e richiamo, sistema di allerta rapido (art. 19 e 50 Reg. 178/2002).
 - Indagine e gestione di focolai di tossinfezione alimentare: raccolta dati, analisi del focolaio, individuazione della fonte e delle misure correttive.
 - Gestione delle non conformità strutturali, igieniche e documentali e definizione dei piani di adeguamento.

7. Tirocinio esterno e attività pratiche tipo
- Giornate in macello di carni rosse, avicunicole e selvaggina allevata con partecipazione all'ispezione ante e post mortem e alla verifica del benessere.
 - Giornate in impianto di prodotti trasformati (salumi, prodotti lattiero-caseari, pesce, ecc.) per osservare autocontrollo, HACCP e gestione della qualità.
 - Attività presso servizi veterinari dell'AUSL (controllo ufficiale in stabilimenti di trasformazione, distribuzione, ristorazione collettiva).
 - Esercitazioni in aula e/o con "macello virtuale", analisi di casi studio su carni fresche e trasformate, simulazioni di ispezione e di gestione di focolai.