

I CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DELLA MOLLUSCHICOLTURA: DALLA PRODUZIONE PRIMARIA ALLA COMMERCIALIZZAZIONE



Sala congressi Palazzina H, Via Rizzeddu 21 b, Sassari
 1° EDIZIONE 02.07.2025

CONTENUTI	ORA INIZIO	ORA FINE	DOCENTI
Registrazione partecipanti	8.30	8:45	
Saluti Istituzionali	8:45	9:00	
Classificazione delle aree destinate alla molluschicoltura: punto cardine per la garanzia della sicurezza del consumatore	09:00	11:00	Dott. Luigi Lanni
PAUSA CAFFÈ	11:00	11:15	
Classificazione e il monitoraggio della zone di produzione e rapporti tra OSA e AC	11:15	13:15	Dott. Luigi Lanni
PAUSA PRANZO	13:15	14:30	
Controllo sanitario dei Molluschi Bivalvi Vivi: Quadro normativo	14:30	16:30	Dott. Giuseppe Lediani
I controlli ufficiali nei CDM/CSM	16:30	18:30	Dott. Giuseppe Lediani

1° EDIZIONE 03.07.2025

CONTENUTI	ORA INIZIO	ORA FINE	DOCENTI
Registrazione partecipanti	8.30	9.00	
Gestione delle non conformità	09:00	11:00	Dott. Giuseppe Lediani
PAUSA CAFFÈ	11:00	11:15	
I controlli di laboratorio (microbiologici, fitoplancton, chimici) previsti dalla normativa vigente sui MBV e sulle acque di allevamento	11:15	13:15	Dott.ssa Tiziana Tedde

Crediti E.C.M.: 12; Presenza per almeno il 90% della durata dell'evento.

Test di gradimento e di apprendimento on line nel Provider ECM Regione Sardegna

Risposta corretta ad almeno al 75% del questionario di apprendimento E.C.M. e compilazione delle schede di valutazione di gradimento.

Professioni accreditate:

Veterinari SA, SIAPZ e SIAOA, Biologi, dietisti, tecnici della Prevenzione del Dipartimento di prevenzione Veterinaria e medico.

Numero partecipanti: 100 per edizione

Responsabile scientifico: Dott. Giuseppe Usai, Direttore SC Igiene degli Alimenti di O.A.

Direttore SSD Gestione e Controllo della Qualità e della Sicurezza Alimentare: Dott. Pietro Desini

I CONTROLLI UFFICIALI NELLA FILIERA DELLA MOLLUSCHICOLTURA: DALLA PRODUZIONE PRIMARIA ALLA COMMERCIALIZZAZIONE



Sala congressi Palazzina H, Via Rizzeddu 21 b, Sassari

2° EDIZIONE 03.07.2025

CONTENUTI	ORA INIZIO	ORA FINE	DOCENTI
Registrazione partecipanti	14.00	14.15	
Classificazione delle aree destinate alla molluschicoltura: punto cardine per la garanzia della sicurezza del consumatore	14:15	16.15	Dott. Luigi Lanni
Classificazione e il monitoraggio della zone di produzione e rapporti tra OSA e AC	16:15	18:15	Dott. Luigi Lanni

2° EDIZIONE 04.07.2025

CONTENUTI	ORA INIZIO	ORA FINE	DOCENTI
Registrazione partecipanti	8.30	8:45	
Controllo sanitario dei Molluschi Bivalvi Vivi: Quadro normativo	8:45	11:00	Dott. Giuseppe Lediani
PAUSA CAFFÈ	11:00	11:15	
I controlli ufficiali nei CDM/CSM	11:15	12:30	Dott. Giuseppe Lediani
Gestione delle non conformità	12:30	14:00	Dott. Giuseppe Lediani
PAUSA PRANZO	14:00	15:00	
Controllo sanitario dei Molluschi Bivalvi Vivi: Quadro normativo	15:00	16:00	Dott. Giuseppe Lediani
I controlli di laboratorio (microbiologici, fitoplancton, chimici) previsti dalla normativa vigente sui MBV e sulle acque di allevamento	16:00	18:00	Dott.ssa Tiziana Tedde

Crediti E.C.M.: 12; Presenza per almeno il 90% della durata dell'evento.

Test di gradimento e di apprendimento on line nel Provider ECM Regione Sardegna

Risposta corretta ad almeno al 75% del questionario di apprendimento E.C.M. e compilazione delle schede di valutazione di gradimento.

Professioni accreditate:

Veterinari SA, SIAPZ e SIAOA, Biologi, dietisti, tecnici della Prevenzione del Dipartimento di prevenzione Veterinaria e medico.

Numero partecipanti: 100 per edizione

Responsabile scientifico: Dott. Giuseppe Usai, Direttore SC Igiene degli Alimenti di O.A.

Direttore SSD Gestione e Controllo della Qualità e della Sicurezza Alimentare: Dott. Pietro Desini