



A.D. MDLXII

**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 3b**

**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) |  |
|----------|--|---|--|----------------------------------|--|
| 1        | <b>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<br><br>Durata minima 8 ore | *(D/A)/requisiti/descrizione (max 8 righe, carattere 11) |                                  |  |



A.D. MDLXII

|   |  |   |   |  |  |
|---|--|---|---|--|--|
| 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.<br><br>Durata minima 4 ore |   |  |  |
| 3 | <b>Attività del Veterinario ufficiale negli stabilimenti dimacellazione (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>*(D/A)/requisiti/descrizione</b><br>§ 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.<br>-specie animali:<br>bovino: n. _____/Esito _____ (Idoneo/non |  |  |



A.D. MDLXII

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  | <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>idoneo)<br/>suino: n. _____/Esito _____ (Idoneo/non idoneo)<br/>piccoli ruminanti: n. _____/Esito _____ (Idoneo/non idoneo)<br/>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> |  |  |
|--|--|--|--|--|--|



A.D. MDLXII

|   |  |   |  |  |  |
|---|--|---|--|--|--|
| 4 | <b>Controllo ufficiale presso stabilimenti di produzione di carni sezionate, carni macinate, CSM e preparazioni di carne</b> | Acquisizione di conoscenze su documentazione e modulistica presso stabilimenti di produzione di carni sezionate, carni macinate, CSM e preparazioni di carne.<br><br>Durata minima: 6 ore |  |  |  |
|---|--|---|--|--|--|



## 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<br>(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 \_\_\_\_\_