

Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricultura



REGIONE AUTÒNOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

Calendario Corso “La sicurezza alimentare in agriturismo”

Azioni a carattere informativo rivolte agli OSA delle Aziende Agrituristiche

Laore Sardegna

via Caprera 8 09123 Cagliari
tel. 070 6026 • fax 070 6026 2222
C.F. e P.I. 03122560927
PEC: protocollo.agenzia.laore@legalmail.it
www.sardegnaagricoltura.it

Servizio sviluppo della multifunzionalità e valorizzazione della biodiversità agricola

via Sandro Pertini snc. 08100 Nuoro
tel. 0784 24 82 31 • fax 0784 24 82 31

Data	Orario	Sede	Argomento	Docente ASL	Referente/Tutor LAORE
giov 20 ott	09.00-14.00	Alghero Sede Laore via XX Settembre	Sicurezza alimentare dell'OSA nell'attività agrituristica. Aspetti microbiologici, micotossine, residui prodotti fitosanitari, allergeni; Requisiti generali in materia d'igiene dei locali uso cucina e laboratorio polifunzionale - allegato II reg. CE 852/04 (somministrazione alimenti e vendita); Buone pratiche igieniche (GHP) e buone pratiche di lavorazione (GMP) Sistemi di autocontrollo; Prevenzione dei rischi nella trasformazione degli alimenti di origine vegetale; Acqua destinata al consumo umano; Etichettatura D.Lgs 109/92 - reg. UE 1169/2011 e rintracciabilità; Celiachia e ristorazione.	Patrizia Carboni Pina Arras SIAN Sassari	Referente: Maria Elisa Pinna - via XXV luglio 12, Ittiri - tel. +39079444097/3385356-965 Tecnico incaricato: Martinez Giovanni Bruno tel. 079 25581
giov 20 ott	09.00-14.00	Cuglieri Sede Laore Via V. Emanuele n. 59	La macellazione aziendale, secondo le nuove direttive di attuazione della L.R. n. 11 del 11/05/2015. Registrazione e riconoscimento delle attività di macellazione. Pericoli connessi al commercio e consumo di carni provenienti da macellazione clandestina. Caratteristiche e limiti delle diverse tipologie di mattatoio. La trasformazione dei prodotti a base di carne: analisi dei pericoli connessi alla lavorazione dei prodotti a base di carne. Tracciabilità, etichettatura delle carni. Problematiche relative alla Peste suina africana e trichinella spp	Andrea Piga Area B / SIAOA Oristano	Referente: Maria Pastorella Crisponi - via V. Emanuele n. 59, Cuglieri - tel. 078539504/3482363184 Tecnico incaricato: Elena Farini - tel. 078539504
ven 21 ott			2^ PARTE - La sanità animale: Attività di allevamento; anagrafe; identificazione; vaccinazioni, movimentazioni degli animali, Zoonosi ed Epizoozie in Allevamento. Biosicurezza nelle Aziende Zootecniche. Trasformazione dei prodotti a base di latte: analisi dei pericoli connessi alla lavorazione del latte. Residui dei Farmaci	Antonio Montisci Area A/SA Antonio Mureddu Area C / SIAPZ Oristano	
giov 20 ott	09.00-14.00	Abbasanta Sala Agorà Via Guiso	2^ PARTE - La sanità animale: Attività di allevamento; anagrafe; identificazione; vaccinazioni, movimentazioni degli animali, Zoonosi ed Epizoozie in Allevamento. Biosicurezza nelle Aziende Zootecniche. Trasformazione dei prodotti a base di latte: analisi dei pericoli connessi alla lavorazione del latte. Residui dei Farmaci	Antonio Montisci Area A/SA Antonio Mureddu Area C / SIAPZ Oristano	Referente: Maria Pastorella Crisponi - via V. Emanuele n. 59, Cuglieri - tel. 078539504/3482363184 Tecnico incaricato: Tommasina Serra - tel. 0785 564017

ven 21 ott			La macellazione aziendale, secondo le nuove direttive di attuazione della L.R. n. 11 del 11/05/2015. Registrazione e riconoscimento delle attività di macellazione. Pericoli connessi al commercio e consumo di carni provenienti da macellazione clandestina. Caratteristiche e limiti delle diverse tipologie di mattatoio. La trasformazione dei prodotti a base di carne: analisi dei pericoli connessi alla lavorazione dei prodotti a base di carne. Tracciabilità, etichettatura delle carni. Problematiche relative alla Peste suina africana e trichinella spp	Andrea Piga Area B / SIAOA Oristano	
lun 24 ott	09.00-14.00	Tempio Sede Laore via Salerno, angolo via Quarto	Sicurezza alimentare dell'OSA nell'attività agrituristica. Aspetti microbiologici, micotossine, residui prodotti fitosanitari, allergeni; Requisiti generali in materia d'igiene dei locali uso cucina e laboratorio polifunzionale - allegato II reg. CE 852/04 (somministrazione alimenti e vendita); Buone pratiche igieniche (GHP) e buone pratiche di lavorazione (GMP) Sistemi di autocontrollo; Prevenzione dei rischi nella trasformazione degli alimenti di origine vegetale; Acqua destinata al consumo umano; Etichettatura D.Lgs 109/92 - reg. UE 1169/2011 e rintracciabilità; Celiachia e ristorazione.	Servizio SIAN Olbia	Referente: Pasquale Orecchioni - tel. Via Salerno s.n. angolo via Quarto, Tempio Pausania Tel. +39 079 672 730 - 3385357-244 Tecnico incaricato: Michele Moretti tel. 3386218627
mart 25 ott			La sanità animale: attività di allevamento; anagrafe; identificazione; vaccinazioni, movimentazioni degli animali, Zoonosi ed Epizoozie in Allevamento	Giuliano Sanna Area A/SA Olbia	
merc 26 ott	09.00-14.00	Tempio Sede Laore via Salerno, angolo via Quarto	Biosicurezza nelle Aziende Zootecniche. Trasformazione dei prodotti a base di latte: analisi dei pericoli connessi alla lavorazione del latte. Residui dei Farmaci	Massimiliano Picoi Area C / SIAPZ Olbia	Referente: Pasquale Orecchioni - tel. Via Salerno s.n. angolo via Quarto, Tempio Pausania Tel. +39 079 672 730 - 3385357-244 Tecnico incaricato: Michele Moretti tel. 3386218627
giovedì 27 ott			La macellazione aziendale, secondo le nuove direttive di attuazione della L.R. n. 11 del 11/05/2015. Registrazione e riconoscimento delle attività di macellazione. Pericoli connessi al commercio e consumo di carni provenienti da macellazione clandestina. Caratteristiche e limiti delle diverse tipologie di mattatoio. La trasformazione dei prodotti a base di carne: analisi dei pericoli connessi alla lavorazione dei prodotti a base di carne. Tracciabilità, etichettatura delle carni. Problematiche relative alla Peste suina africana e trichinella spp	AntonGiulio Tempesta Area B/SIAOA Olbia	
lun 24 ott	09.00-14.00	Siamaggiore Sede Laore Via Santa Maria n.6 loc. Pardu Nou	2^ PARTE - La sanità animale: Attività di allevamento; anagrafe; identificazione; vaccinazioni, movimentazioni degli animali, Zoonosi ed Epizoozie in Allevamento. Biosicurezza nelle Aziende Zootecniche. Trasformazione dei prodotti a base di latte: analisi dei pericoli connessi alla lavorazione del latte. Residui dei Farmaci	Antonio Montisci Area A/SA Antonio Mureddu Area C / SIAPZ Oristano	Referente: Angelo Zanda - via Papa Giovanni XXIII snc, Sanluri - tel. 0709367656/3299079140 Tecnico incaricato: Dessi Roberta tel. 0782 869023

merc 26 ott			La macellazione aziendale, secondo le nuove direttive di attuazione della L.R. n. 11 del 11/05/2015. Registrazione e riconoscimento delle attività di macellazione. Pericoli connessi al commercio e consumo di carni provenienti da macellazione clandestina. Caratteristiche e limiti delle diverse tipologie di mattatoio. La trasformazione dei prodotti a base di carne: analisi dei pericoli connessi alla lavorazione dei prodotti a base di carne. Tracciabilità, etichettatura delle carni. Problematiche relative alla Peste suina africana e trichinella spp	Andrea Piga Area B/SIAOA Oristano	
lun 07 nov	09.00-14.00	SINNAI Sede Laore Z.I. Loc Luceri	La macellazione aziendale, secondo le nuove direttive di attuazione della L.R. n. 11 del 11/05/2015. Registrazione e riconoscimento delle attività di macellazione. Pericoli connessi al commercio e consumo di carni provenienti da macellazione clandestina. Caratteristiche e limiti delle diverse tipologie di mattatoio. La trasformazione dei prodotti a base di carne: analisi dei pericoli connessi alla lavorazione dei prodotti a base di carne. Tracciabilità, etichettatura delle carni. Problematiche relative alla Peste suina africana e trichinella spp	Maria Rita Siddi Area B/SIAOA Cagliari	Referente: Paola Ugas - via Dalmasso n. 2, Suelli - tel. +39 070 988426 / 3385357-429 Tecnico incaricato: Marcello Aresu tel. 070789607
ven 25 nov			Sicurezza alimentare dell'OSA nell'attività agrituristica. Aspetti microbiologici, micotossine, residui prodotti fitosanitari, allergeni; Requisiti generali in materia d'igiene dei locali uso cucina e laboratorio polifunzionale - allegato II reg. CE 852/04 (somministrazione alimenti e vendita); Buone pratiche igieniche (GHP) e buone pratiche di lavorazione (GMP) Sistemi di autocontrollo; Prevenzione dei rischi nella trasformazione degli alimenti di origine vegetale; Acqua destinata al consumo umano; Etichettatura D.Lgs 109/92 - reg. UE 1169/2011 e rintracciabilità; Celiachia e ristorazione.	Servizio SIAN Cagliari	
mart 15 nov	09.00-14.00	ISILI Sede Laore Via Grazia Deledda, 11	La macellazione aziendale, secondo le nuove direttive di attuazione della L.R. n. 11 del 11/05/2015. Registrazione e riconoscimento delle attività di macellazione. Pericoli connessi al commercio e consumo di carni provenienti da macellazione clandestina. Caratteristiche e limiti delle diverse tipologie di mattatoio. La trasformazione dei prodotti a base di carne: analisi dei pericoli connessi alla lavorazione dei prodotti a base di carne. Tracciabilità, etichettatura delle carni. Problematiche relative alla Peste suina africana e trichinella spp	Maria Rita Siddi Area B/SIAOA Cagliari	Referente: Ivo Porcu - via Grazia Deledda 11, Isili - tel. +39 0782 800005 / 3482363-207 Tecnico incaricato: Francesco Carta tel. 3385356804
mart 29 nov	09.00-14.00	ISILI Sede Laore Via Grazia Deledda, 11	Sicurezza alimentare dell'OSA nell'attività agrituristica. Aspetti microbiologici, micotossine, residui prodotti fitosanitari, allergeni; Requisiti generali in materia d'igiene dei locali uso cucina e laboratorio polifunzionale - allegato II reg. CE 852/04 (somministrazione alimenti e vendita); Buone pratiche igieniche (GHP) e buone pratiche di lavorazione (GMP) Sistemi di autocontrollo; Prevenzione dei rischi nella trasformazione degli alimenti di origine vegetale; Acqua destinata al consumo umano; Etichettatura D.Lgs 109/92 - reg. UE 1169/2011 e rintracciabilità; Celiachia e ristorazione.	Servizio SIAN Cagliari	Referente: Ivo Porcu - via Grazia Deledda 11, Isili - tel. +39 0782 800005 / 3482363-207 Tecnico incaricato: Francesco Carta tel. 3385356804

ven 18 nov	09.00-14.00	CASTIADAS Sede Laore loc. Olia Speciosa	La macellazione aziendale, secondo le nuove direttive di attuazione della L.R. n. 11 del 11/05/2015. Registrazione e riconoscimento delle attività di macellazione. Pericoli connessi al commercio e consumo di carni provenienti da macellazione clandestina. Caratteristiche e limiti delle diverse tipologie di mattatoio. La trasformazione dei prodotti a base di carne: analisi dei pericoli connessi alla lavorazione dei prodotti a base di carne. Tracciabilità, etichettatura delle carni. Problematiche relative alla Peste suina africana e trichinella spp	Maria Rita Siddi Area B/SIAOA Cagliari	Referente: Ivo Porcu - via Grazia Deledda 11, Isili - tel. +39 0782 800005 / 3482363-207 Tecnico incaricato: Marisa Pisu tel. 0709930654 Tecnico incaricato: Giorgio Melis 3482363117
ven 02 dic			Sicurezza alimentare dell'OSA nell'attività agrituristica. Aspetti microbiologici, micotossine, residui prodotti fitosanitari, allergeni; Requisiti generali in materia d'igiene dei locali uso cucina e laboratorio polifunzionale - allegato II reg. CE 852/04 (somministrazione alimenti e vendita); Buone pratiche igieniche (GHP) e buone pratiche di lavorazione (GMP) Sistemi di autocontrollo; Prevenzione dei rischi nella trasformazione degli alimenti di origine vegetale; Acqua destinata al consumo umano; Etichettatura D.Lgs 109/92 - reg. UE 1169/2011 e rintracciabilità; Celiachia e ristorazione.	Servizio SIAN Cagliari	
lun 14 nov	09.00-13.00	JERZU Sede Laore Via Roma, 19	Sicurezza alimentare dell'OSA nell'attività agrituristica. Aspetti microbiologici, micotossine, residui prodotti fitosanitari, allergeni; Requisiti generali in materia d'igiene dei locali uso cucina e laboratorio polifunzionale - allegato II reg. CE 852/04 (somministrazione alimenti e vendita); Buone pratiche igieniche (GHP) e buone pratiche di lavorazione (GMP) Sistemi di autocontrollo; Prevenzione dei rischi nella trasformazione degli alimenti di origine vegetale; Acqua destinata al consumo umano; Etichettatura D.Lgs 109/92 - reg. UE 1169/2011 e rintracciabilità; Celiachia e ristorazione.	Ignazio Dei Servizio SIAN Lanusei	Referente: Ivo Porcu - via Grazia Deledda 11, Isili - tel. +39 0782 800005 / 3482363-207 Tecnico incaricato: Brunella Ladu tel. 3385356563
merc 23 nov	09.00-13.00	JERZU Sede Laore Via Roma, 19	La macellazione aziendale, secondo le nuove direttive di attuazione della L.R. n. 11 del 11/05/2015. Registrazione e riconoscimento delle attività di macellazione. Pericoli connessi al commercio e consumo di carni provenienti da macellazione clandestina. Caratteristiche e limiti delle diverse tipologie di mattatoio. La trasformazione dei prodotti a base di carne: analisi dei pericoli connessi alla lavorazione dei prodotti a base di carne. Tracciabilità, etichettatura delle carni. Problematiche relative alla Peste suina africana e trichinella spp	Raffaele Piroddi Area B / SIAOA Lanusei	Referente: Ivo Porcu - via Grazia Deledda 11, Isili - tel. +39 0782 800005 / 3482363-207 Tecnico incaricato: Brunella Ladu tel. 3385356563
mart 29 nov			La sanità animale: Attività di allevamento; anagrafe; identificazione; vaccinazioni, movimentazioni degli animali, Zoonosi ed Epizootie in Allevamento. Biosicurezza nelle Aziende Zootecniche. Trasformazione dei prodotti a base di latte: analisi dei pericoli connessi alla lavorazione del latte. Residui dei Farmaci	Costantino Spada Area A/SA Lanusei	