

## SEMINARI INFORMATIVI

### PRESENTAZIONE E OBIETTIVI

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e i Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione della ASL di Oristano organizzano una serie di seminari in materia di corretta gestione della sicurezza alimentare per il personale addetto alla preparazione, somministrazione e vendita di prodotti alimentari in occasione di manifestazioni temporanee quali fiere, sagre e simili.

Gli incontri sono rivolti ai responsabili e addetti agli alimenti operante in enti ed associazioni per la promozione socio economica del territorio, associazioni e comitati vari senza scopo di lucro con o senza personalità giuridica, alle ditte individuali ecc.; tali soggetti sono considerati dalla normativa vigente Operatori del Settore Alimentare (OSA) a tutti gli effetti, qualora durante una manifestazione temporanea aperta al pubblico esercitino una qualsiasi attività di preparazione, somministrazione e vendita di alimenti.

Durante gli incontri, che perseguono l'obiettivo principale di sviluppare le conoscenze e competenze degli operatori e quindi aumentare il livello di tutela della salute dei consumatori, saranno analizzate le principali normative di riferimento del settore alimentare, le cause di contaminazione degli alimenti e le misure di prevenzione, i compiti e le responsabilità degli addetti, le forme di controllo della ASL, i requisiti igienico sanitari/strutturali, la formazione del personale addetto e le modalità di gestione semplificata della documentazione (HACCP, rintracciabilità, ecc.).

Verranno inoltre illustrate alcune misure di prevenzione e contrasto della peste suina africana (PSA), con particolare riferimento alle problematiche correlate alla rintracciabilità delle carni e dei prodotti a base di carne suina.

### DESTINATARI

Operatori del settore alimentare (OSA) addetti alla preparazione, somministrazione e vendita di prodotti alimentari in occasione di manifestazioni temporanee (fiere, sagre e simili) residenti nella provincia di Oristano.

Per favorire l'apprendimento saranno ammessi massimo 30 partecipanti per edizione.

### GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE NELLE MANIFESTAZIONI TEMPORANEE (FIERE, SAGRE E SIMILI) E MISURE DI PREVENZIONE SULLA PESTE SUINA AFRICANA



**12 - 14 - 19 - 21 e 26 MAGGIO 2015**

### SEDI DI SVOLGIMENTO

- **TERRALBA - 12/05/2015, Teatro Comunale**
- **GHILARZA - 14/05/2015, Casa Badalotti**
- **BOSA - 19/05/2015, Sala Biblioteca Comunale**
- **ALES - 21/05/2015, Sala Poliambulatorio**
- **ORISTANO - 26/05/2015, Aule Ospedale S. Martino**

**I seminari sono gratuiti e ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.**

### PROGETTO ASL ORISTANO

Dipartimento Territoriale di Prevenzione

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore **Dott. Roberto Puggioni**

Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Direttore **Dott. Giuseppe Fadda**

Servizio Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche

Direttore **Dott. Renato Uleri**

### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Dipartimento Territoriale di Prevenzione

Via Carducci 35, 3° piano - 09170 ORISTANO

**Dott. Livio Campus** - Tel. 0783/317721

**Dott. Mario Piras** - Tel. 0783/317766

Fax 0783 / 317766 - 317774

Mall [dip.prevenzione@asl.oristano.it](mailto:dip.prevenzione@asl.oristano.it)

PEC [dipartimento.prevenzione@pec.asl.oristano.it](mailto:dipartimento.prevenzione@pec.asl.oristano.it)