



Provider: Prof ConServizi – Servizi per le Professioni
ID. 2502

Molluschi bivalvi vivi: sempre in Allerta

Pozzuoli- Complesso Agave Hotel- SS 7/IV Domiziana

14 novembre 2017

Ore 08,30 – 9,00: Registrazione partecipanti

Ore 09,00 -9,30 MBV: Anatomia e Fisiologia **Dott. Smaldone**

Ore 09,30 – 10,15 Le Tossinfezioni Alimentari (o MTA) da MBV
(Salmonella, Shigella, Vibrio, Vibrio cholerae, Aeromonas spp.) **Dott. Marrone**

Ore 10,15 - 11,15 Epatite A e Norovirus **Dott. Capuano**

Ore 11,30 -12,00 Campionamenti, quali risultati? **Dott. ssa Proroga**

Ore 12,00 – 12,30 Tracciabilità e rintracciabilità: occhio al DDR **Dott. Della Rotonda**

Ore 12,30 –13,00 Discussione

Ore 14,00 -14,30 Sorveglianza sanitaria e classificazione delle zone di
produzione: procedure operative **Dott. Della Rotonda**

Ore 14,30 –15,30 Monitoraggio nelle zone di produzione: procedure operative **Dott. Sbarra**

Ore 15,30 -16,15 Golfo di Napoli e di Pozzuoli, lo stato dell'arte **Dott. De Maio**

Ore 16,15 -16,45 Procedure e analisi del rischio in un CDM/CSM **Dott. Ariano**

Ore 16,45 –17,15 Molluschi bivalvi vivi e sicurezza alimentare **Dott. Fariello**

Ore 17,15 –17,30 Discussione

Ore 17,30 - Somministrazione test

Durata complessiva corso: **ore 7**

Corso destinato a: **Medici Veterinari.**

Obiettivi Formativi: **Sicurezza alimentare e/o patologie correlate**

Area: **Veterinaria**

Per poter acquisire i crediti ECM è necessaria la presenza documentata ad almeno il 90% della durata delle ore di lezione ed il superamento del 75% dei quesiti che compongono il test di valutazione dell'apprendimento.