



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DELLA LOMBARDIA ED EMILIA ROMAGNA "BRUNO UBERTINI"

PROGRAMMA FORMATIVO

I PRODOTTI DELLA PESCA A 360°

ID Provider 122

Responsabile Scientifico: GIACCONE VALERIO

Obiettivi: Sanità veterinaria. Attività presso gli stabulari. Sanità vegetale

Acquisizione competenze tecnico-professionale: Il corso è destinato in primis ai veterinari igienisti degli alimenti, ma più in generale a tutti i medici veterinari e a coloro che si occupano del controllo di qualità e di sicurezza alimentare nel settore dei prodotti ittici destinati al consumo umano.

Categorie professionali: Biologo, Chimico, Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Tecnico sanitario laboratorio biomedico, Veterinario

Durata dell'evento ore: 32

Crediti assegnati: 32

11/01/2021 – 30/11/2021

FAD su piattaforma LMS

Il corso è destinato *in primis* ai Veterinari igienisti degli alimenti, ma più in generale a tutti i Medici Veterinari e a coloro che si occupano del controllo di qualità e di sicurezza alimentare nel settore dei prodotti ittici destinati al consumo umano.

Quando parliamo di "prodotti della pesca", davanti a noi si apre un mondo del quale i più conoscono ben poco. Per alcuni l'argomento coincide con il riconoscimento di specie ittica, altri del pesce sanno vagamente che va a male rapidamente, per cui è essenziale saperne riconoscere le caratteristiche di freschezza, ma ignorano le basi biochimiche su cui si fonda la freschezza dei prodotti ittici e la loro deperibilità. Altri ancora vedono nel pesce un'alternativa alle carni per il migliore valore nutrizionale che i prodotti ittici vantano (o si pensa che vantino) nei confronti delle carni di animali terrestri.

Se lo guardiamo con più attenzione, però, scopriremo che il capitolo dei controlli igienico-sanitari dei prodotti della pesca contiene talmente tanti argomenti differenti che la loro trattazione approfondita richiede un trattato e un intero corso di lezioni universitarie.

Questo è ciò che propongo a chi vorrà seguire questo corso FAD: una disamina articolata e approfondita di tutti gli argomenti che hanno come denominatore comune i prodotti ittici, toccando i seguenti argomenti:

- ✓ Richiami di anatomia e fisiologia di pesci, molluschi e crostacei, finalizzati al riconoscimento di specie ittica e alla valutazione di freschezza
- ✓ Linee guida per giungere a un riconoscimento di specie ittica basandosi sulle caratteristiche somatiche del soggetto
- ✓ Nozioni essenziali di produzioni e consumi mondiali di prodotti della pesca (tra cattura e allevamento)
- ✓ Richiami di normativa comunitaria e nazionale relativa ai controlli igienico-sanitari dei prodotti ittici
- ✓ Disamina delle regole di "etichettatura speciale" di origine dei prodotti ittici
- ✓ Panoramica sulla flora microbica dei differenti tipi di prodotti ittici (dal pesce fresco intero ai prodotti trasformati come stoccafisso e conserve di tonno in scatola)
- ✓ Nozioni tecniche per valutare la "freschezza" dei prodotti della pesca
- ✓ I prodotti della pesca come fonte per l'uomo di malattie alimentari di origine microbica, tossica e chimica
- ✓ La "chimica ittica": come i parametri chimici permettono di stimare non solo la concreta nocività per l'uomo dei prodotti ittici, ma anche la freschezza di un lotto di pesce
- ✓ Le "frodi ittiche": approfondimenti di natura tecnica e legislativa.

Programma

A seconda delle esigenze didattiche dell'argomento affrontato, si forniscono al discente videolezioni costituite da slide o da immagini commentate, della durata di circa 30 minuti ciascuna. Le immagini presentate nelle lezioni servono a rendere più chiare le argomentazioni del docente.

- **Presentazione del Corso e introduzione.** Il docente illustrerà le finalità del Corso e la strutturazione delle lezioni successive.
- **Richiami essenziali di anatomia e fisiologia di pesci, molluschi e crostacei.** In questa parte del corso il docente fornirà ai corsisti una serie di nozioni di base che consentano ai partecipanti di orientarsi al meglio nel riconoscimento di specie ittica, a sua volta perno della prevenzione di una serie di frodi di scambio (*aliud pro alio*) passibili di reato penale ai sensi dell'art.515 del Codice Penale.
- **Riconoscimento di specie ittica.** Il docente fornirà ai corsisti una semplice chiave dicotomica che permette di giungere a distinguere con sufficiente rapidità le principali specie di pesci, crostacei e molluschi che sono presenti nei nostri mercati del pesce.
- **Fabbisogni e consumi di prodotti ittici nel mondo.** Disamina del ruolo che i prodotti ittici detengono attualmente come fonte di proteine nobili per l'alimentazione umana, delle modalità di produzione di prodotti ittici e fabbisogni del mercato mondiale, con i dovuti riflessi sul controllo igienico-sanitario veterinario delle partite di pesce poste in vendita.
- **Richiami di normativa comunitaria e nazionale sui prodotti della pesca:** il docente intende fornire una panoramica delle disposizioni di legge comunitarie e nazionali che regolano la produzione e la commercializzazione dei prodotti della pesca, con riferimento sia agli obblighi che incombono sull'Autorità sanitaria competente, sia sugli Operatori del Settore Alimentare e sui loro consulenti.
- **L'etichettatura dei prodotti della pesca.** Lezione "speciale" che sarà dedicata alle indicazioni aggiuntive che devono essere per legge riportate sulle confezioni di prodotti ittici in vendita.
- **Microecologia dei prodotti della pesca.** In questa parte del corso il docente fornirà una panoramica complessivo delle flore microbiche che caratterizzano le varie categorie di prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati distinguendo anche fra i pesci veri e propri, molluschi e crostacei, viste le differenze a volte sensibili tra la flora microbica di un pesce e quella, ad esempio, dei molluschi bivalvi lamellibranchi.
- **Valutazione di freschezza dei prodotti della pesca.** In questa parte del corso il docente illustrerà le nozioni biochimiche che condizionano le caratteristiche di freschezza dei prodotti ittici e poi passerà in rassegna quali sono tali caratteristiche per i pesci veri e propri, i crostacei e i molluschi. Il docente farà anche riferimento allo specifico Regolamento CE che impone agli OSA la valutazione di freschezza dei pesci e presenterà una serie di immagini che renderanno meglio comprensibile l'argomento.
- **Prodotti della pesca come fonte di malattia alimentare per l'uomo.** Il docente illustrerà il ruolo che i prodotti ittici hanno nella trasmissione all'uomo di malattie alimentari, affrontando sia le malattie di origine virale sia quelle di origine batterica e parassitaria (anisakidosi e altre patologie).
- **La "chimica ittica".** Il docente illustrerà quali sono i parametri chimici sui quali si basa la valutazione di freschezza dei prodotti della pesca. Nella medesima lezione si tratterà anche la questione delle ammine biogene e l'intossicazione da istamina, sovente provocata nell'uomo da consumo di determinati prodotti ittici. In questa stessa sede il docente affronterà l'argomento delle biotossine acquatiche.
- **Le frodi nel settore dei prodotti della pesca.** I prodotti ittici sono forse uno degli alimenti più soggetti a frodi, ma non solo per sostituzione di una specie ittica pregiata con una di minore pregio. Nella lezione il docente illustrerà come si articolano le frodi perpetrate nel settore ittico e quali sono i metodi per scoprirle.