

# **UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO**

## **CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN MEDICINA VETERINARIA (LM42) IV ANNO - A.A. 2012/2013**

### **IGIENE E SICUREZZA DELLA CARNE E DERIVATI**

Prof. **Gaetano Vitale CELANO**

e-mail: g.v.celano@veterinaria.uniba.it

Tel. +39.80.4679854

IV ANNO – I BIMESTRE

CFU: 5

Attività tutoria: giorni Lunedì e Mercoledì ore dalle 15:00 alle 17:00

#### **Programma**

Igiene e Legislazione - Il controllo igienico-sanitario delle carni e prodotti derivati: fonti normative nazionali e comunitarie. I Servizi Veterinari nel Servizio Sanitario Nazionale e la tutela della salute pubblica. Le responsabilità dell' operatore del settore alimentare nella produzione delle carni e derivati. La tracciabilità delle carni. Contaminazione microbica delle carni: cause, metodi di controllo e tecniche di decontaminazione. Igiene delle carni: Autocontrollo, HACCP e Controlli Ufficiali.

Ispezione sanitaria delle carni La macellazione, la macellazione speciale d' urgenza e la macellazione per uso familiare. Le procedure ispettive nel controllo delle carni al macello. Il giudizio ispettivo. L' ispezione sanitaria delle carni di volatili da cortile. L' ispezione sanitaria delle carni di coniglio. Le carni di selvaggina. L'esame batteriologico nell' ispezione delle carni. L' esame istologico nell' ispezione delle carni. Anabolizzanti, residui di sostanze chimiche e Piani Nazionale/Regionali di controllo. Principali malattie di interesse ispettivo. Lesioni anatomo-patologiche di interesse ispettivo. Gestione, smaltimento e valorizzazione dei sottoprodotti della macellazione.

La conservazione e commercializzazione delle carni: refrigerazione, congelamento, surgelamento, confezionamento sottovuoto, MPA ecc..

Alterazioni di tipo fisico-chimico e biologico delle carni fresche e trasformate.

Tecnologie alimentari applicate alle carni. Le carni macinate e le preparazioni a base di carne. Gli insaccati e le carni salate. Le conserve di carne :Prodotti carnei in scatola , Prodotti carnei cotti. Le carni nella Ristorazione collettiva.

#### **TESTI CONSIGLIATI**

Marcato P.S., Patologia animale e ispezione sanitaria delle carni fresche. EDAGRICOLE, BOLOGNA

Scanziani E., Stella S., Ghisleni G., Manuale di Ispezione e Controllo delle carni. CASA EDITRICE AMBROSIANA, MILANO

G. Tiecco: Igiene e tecnologia alimentare - EDAGRICOLE, BOLOGNA

Appunti di lezione