

ISPEZIONE

Riconoscimento e giudizio ispettivo legato a patologie localizzate
Aflatossine- alimenti a rischio- piano di controllo
Controllo delle acque negli stabilimenti alimentari
Indici qualitativi latte
Modalità campionamento
Crioscopia nel latte
Riflessi ispettivi delle mastiti
Piano Nazionale Residui
Legislazione trasporto animali
Certificazioni di accompagnamento al macello
Alterazione del latte
Organizzazione del macello
Ispezione prodotti ittici
Etichettatura prodotti alimentari
Principi dell'HACCP
Prerequisiti nell'industria alimentare
Esame ispettivo del miele
Conservare e metodi di conservazione
Problematiche legate alla commercializzazione dei prodotti a latte crudo
Patologie trasmissibili con latte e derivati
Macellazioni sotto vincolo
Controlli documentabili nei macelli
Metodologie di conservazione degli alimenti
Parassitosi nelle carni
Caratteristiche dei macelli
Contaminanti negli alimenti
Difetti di caseificazione
Esame ispettivo e legislazione uova
Alimenti congelati
Metodologia del campionamento
Applicazione autocontrollo in un sezionamento avicolo
Visita post mortem
Residui del miele
Autocontrollo nell'industria alimentare
Documentazione e caratteristiche dei trasporti di carne
Verifica procedure potabilità stabilimenti CE
Caseifici: tecnologia e sostanze estranee nei prodotti a base di latte
Igiene della macellazione
Corretta prassi igienica nella macellazione delle diverse specie animali
Ispezione degli insaccati
Depositi frigoriferi-requisiti strutturali
Macellazione equini
Autocontrollo nei macelli
Bollatura sanitaria
Latte alimentare
Verifica su depositi frigoriferi
Scambi internazionali di alimenti- principali requisiti
Analisi di laboratorio in ambito ispettivo
Visita ante mortem
Conservare alimentari- prove di stabilità

BSE certificazioni al macello
Panicatura delle carni
Bollatura sanitaria
Controllo nella ristorazione collettiva
Additivi ad azione conservativa in uso nei prodotti a base di carne
Additivi ad azione stabilizzante, emulsionante gelificante
Latte biologico
Visita antemortem e cause di esclusione dalla macellazione
Esame batteriologico
Normativa sanitaria applicabile ad azienda che produce latte alimentare
Caratteristiche del latte
Molluschi lamellibranchi
Valutazione dello stato di freschezza dei crostacei
Benessere negli animali da macello
Carica batterica
Disinfestazione
Sistema di identificazione degli animali al macello: bovino, equino, suino
Ruolo dei nitriti e nitrati negli alimenti- rischi per il consumatore
Compiti del veterinario ufficiale in un macello
Fasi della macellazione
Etichettatura nutrizionale- claims
TBC e BRC problematiche legate al latte
Prova della cottura
Etichettatura delle carni
Ispezione in un macello a capacità limitata
Documenti di accompagnamento al macello per i bovini
Trichinellosi
Cellule somatiche nel latte
BSE MSR
Conservazione in atmosfera protettiva
Surgelati e congelati: differenziazione a livello normativo
Sarcosporidiosi
Macellazione del suino
Certificazione animale infetto da TBC
BRL. LB al macello
Valutazione dello stato di freschezza dei prodotti ittici
Vigilanza sul commercio
Frollatura delle carni
Merluzzo e stoccafisso
Sottoprodotti di macellazione
Troticoltura e problematiche ispettive in prodotti di allevamento
Latte e metodi di conservazione
Tecnologia casearia
Verifiche mangimi
Autocontrollo nella produzione del latte
Anabolizzanti- metodi di indagine -comportamento ispettivo
Ispezione degli animali selvatici
Ispezione dei formaggi
MSR
Pesci congelati. Frodi annonarie
Legislazione sanitaria prodotti ittici

Macellazione del pollame
Preincarti e confezionamento
Laboratorio di sezionamento
Contaminanti ambientali negli alimenti: controllo
PSE DFD
Giudizio ispettivo in caso di nefrite acuta in bovino
Passaporto del bovino
Atmosfera protettiva -sottovuoto: meccanismo di azione-conservabilità
Preparazioni a base di carne
Parametri igienico-sanitari applicabili al latte
Pastorizzazione del latte
Applicazione del requisito normativo "rintracciabilità" nell'industria alimentare
Caseificazione
Gadidi- problematiche sanitarie e prodotti trasformati
Splénomegalia e giudizio ispettivo
Aspergillus
Macellazione d'urgenza
Valutazione dei rischi microbiologici nella macellazione del pollame
Alterazioni tipiche del prosciutto crudo- modalità di accertamento
Residui nelle carni
Lesioni encefaliche del suino
Cisticercosi -diagnosi e trattamento della carcassa
Conservae di pesce
Parassiti dei prodotti ittici
Conservabilità del latte
Salmonellosi nel suino
Requisiti per la produzione del latte
Carica batterica e indice crioscopico del latte
Trattamenti farmacologici
Costruzione del diagramma di flusso (HACCP)
HACCP
Indagine epidemiologica
Parassiti di interesse ispettivo
Bianchetti- fermo biologico
Additivi e coadiuvanti tecnologici
Macellazione del bovino
Difetti del prosciutto
Paste farcite
Criteri di sicurezza e criteri di igiene di processo
Principali problematiche sanitarie legate ai molluschi bivalvi
Valutazione del benessere animale al macello e al mercato ittico
Principali caratteristiche igienico-sanitarie dei prodotti d'uovo
Principali prerequisiti applicabili alla produzione primaria
Il campionamento per la verifica dell'igiene della macellazione
LA macellazione del suino: identificazione dei punti critici
Sanificazione nell'industria alimentare: monitoraggio dell'efficacia
Macellazione di necessità
Vigilanza presso la GDO
Pastorizzazione nei prodotti a base di carne
Criteri microbiologici applicabili agli alimenti pronti al consumo
Biotossine nei MEL

Stafilococchi coagulasi positivi negli alimenti: prevenzione e controllo

Indicatori fecali negli alimenti

ICA: controllo al macello

Registrazione e riconoscimenti

Sistemi di monitoraggio e verifica nell'ambito HACCP

Le corrette prassi igieniche applicate al pesce fresco.

I controlli parassitologici nei pesci pescati.