



SEMINARI GRATUITI

## SOSTENIBILITÀ, QUALITÀ, TRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO ITTICO IN FVG E APPLICAZIONE PARTECIPATA DEL MANUALE DI BUONA PRASSI IGIENICA

### SEDI DI SVOLGIMENTO

- **Marano Lagunare**
  - **Grado**
- 5 e 19 novembre 2011, ore 9-13 e 14-18**

**DURATA** 16 ore articolate in 2 giornate

**OBETTIVI** I Seminari si rivolgono ai Soci pescatori delle Cooperative pescatori che svolgono "la piccola pesca costiera" nei Compartimenti Marittimi di Monfalcone e Trieste (la pesca lagunare, marittima e l'acquacoltura) proponendo un percorso di approfondimento e condivisione riguardante l'adozione e aggiornamento dei Manuali di buona prassi igienica per il settore pesca e acquacoltura. I manuali sono documenti di applicazione volontaria che fanno riferimento alla normativa europea del "Pacchetto igiene", recentemente validati per il settore pesca a livello nazionale dal Ministero della Sanità e che prevedono per la loro applicazione un meccanismo di consultazione e partecipazione dalla base.

**CONTENUTI** A partire dall'illustrazione di casi concreti, quali ad esempio il trattamento igienico dei prodotti della pesca, l'allevamento e il trattamento di molluschi bivalvi o di altri prodotti ittici o ancora la somministrazione dei prodotti ittici, si andranno a individuare pericoli di contaminazione e buone prassi igieniche in grado di controllarli, condividendo e perfezionando le procedure di gestione e registrazione richieste all'impresa di produzione primaria.

Saranno affrontati i seguenti temi principali:

- La gestione sostenibile e in qualità della cattura e trattamento del prodotto ittico in base alla normativa UE
- Tracciabilità del prodotto ittico, identificazione dei principi legati alla sicurezza alimentare e principi HACCP

**DOCENTI** Aurelio Zentilin - Tecnico biologo e dirigente della Cooperativa Almar dedita all'acquacoltura, esperto in ambiente lagunare e marino, gestione delle risorse alieutiche, valutazione, evoluzione e miglioramento delle produzioni.

Lucia Pelagatti - Dirigente ASL - Servizio veterinario igiene alimenti di origine animale, specialista in allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati.

**ATTESTATO** Al termine dei seminari l'ENTE Formativo rilascerà un ATTESTATO INDIVIDUALE

**URL** <http://www.progettomare.fvg.it> / <http://www.enfap.fvg.it>

**INFORMAZIONI** ENFAP FVG – sede di Castello di Porpetto tel. 0431-642065

Persona di contatto: Serena Mauro [mauro@enfap.fvg.it](mailto:mauro@enfap.fvg.it)



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

