

Corso ECM

I CONTROLLI UFFICIALI. DIRITTI e DOVERI degli OPERATORI del SETTORE ALIMENTARE

Docente: Avv. Cristina La Corte, Studio legale Avv. Gaetano Forte, Ferrara

10 GIUGNO 2015 | ore 09.00 - 13.15

Sala Orus | Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Legnaro (PD) [\(dove siamo\)](#)

DESTINATARI*	CREDITI	DURATA	QUOTA di ISCRIZIONE**	SCADENZA ISCRIZIONI
professioni sanitarie e OSA	4,5 ECM	4 ore	80,00 € + 2,00 € (imposta di bollo)***	1 giugno 2015

* aziende private (consulenti, responsabili qualità, ecc.)

biologi, chimici, dietisti, medici chirurghi, medici veterinari, tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecnici sanitari laboratorio biomedico

** comprende coffee break e materiale didattico

*** per pagamenti superiori a € 77,47, sia per singola fattura che cumulative di più partecipanti, è obbligatorio aggiungere € 2 per la marca da bollo (DPR n. 642 del 26/10/1972)

PREMESSA

La sicurezza alimentare di clienti e consumatori passa attraverso compiti e responsabilità degli operatori del settore alimentare (OSA) e delle autorità competenti che effettuano i Controlli Ufficiali. L'evento si prefigge di inquadrare il tema dei Controlli Ufficiali dal punto di vista dei diritti e doveri degli operatori alla luce della normativa e della giurisprudenza di riferimento che garantisce la tutela della salute pubblica.

OBIETTIVI

Il corso si rivolge in particolare alle aziende che operano nel settore alimentare e mira a fornire le conoscenze necessarie alla gestione dei sopralluoghi da parte degli organi di vigilanza nel rispetto delle normative e dei principi di sicurezza alimentare. (obiettivo ECM: n. 23 – Sicurezza alimentare e/o patologie correlate)

COMPETENZE

Tecnico-professionali: acquisire le competenze e le capacità tecniche per la gestione dei sopralluoghi effettuati dagli organi di vigilanza alla luce della normativa in vigore che garantisce la tutela della salute pubblica.

Di processo: conoscere la normativa di riferimento relativa ai Controlli Ufficiali; conoscere il ruolo delle autorità di vigilanza e i diritti di controllante e controllato.

PROGRAMMA

08.50 - 09.00

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

ORE	DOCENTE	CONTENUTI	METODOLOGIA DIDATTICA
09.00 - 10.45	Avv. Cristina La Corte	<ul style="list-style-type: none">• Chi controlla gli operatori del settore alimentare: soggetti e competenze specifiche attribuite dalla normativa• Quali poteri hanno le autorità di vigilanza: verifica del corretto svolgimento del controllo ufficiale, nel rispetto reciproco dei diritti del controllante e del controllato• Obblighi e difese: verifica di quali obblighi sono posti a carico del soggetto controllato e quali difese può porre in essere in sede di controllo ufficiale• Come gestire il sopralluogo: quali informazioni e documentazione il controllante può legittimamente acquisire	<ul style="list-style-type: none">• serie di relazioni su tema preordinato
10.45 - 11.00	PAUSA / COFFEE BREAK		
11.00 - 13.00	Avv. Cristina La Corte	<ul style="list-style-type: none">• Il campionamento: normativa di riferimento in relazione ai campionamenti sulle principali matrici alimentari. Diritti e doveri degli operatori in sede di campionamento ufficiale• Le allerte sanitarie: casi di attivazione del sistema di allerta. Diritti dell'operatore in caso di attivazione del sistema di allerta e obblighi dell'Autorità di Vigilanza• Il sistema sanzionatorio: sanzioni di natura penale, ovvero amministrativa in caso di accertata non conformità	<ul style="list-style-type: none">• serie di relazioni su tema preordinato
13.00 - 13.15	VALUTAZIONE dell'APPRENDIMENTO		questionario a risposta multipla
13.15	COMPILAZIONE QUESTIONARIO di GRADIMENTO EVENTO		

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, presentazione e discussione di casi pratici guidata dall'esperto. I materiali didattici del corso saranno consegnati ai partecipanti in formato digitale (su *pendrive*).

PREREQUISITI

La partecipazione al corso non richiede il possesso di conoscenze o competenze specifiche.

ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario accedere al sito <http://formazione.izsvenezie.it/> e:

- se non si dispone già di username e password, registrare il proprio profilo-utente (vedi «[come iscriversi a un corso](#)»);
- accedere all'«AREA ISCRIZIONI» e compilare la scheda [Iscrizioni – I controlli ufficiali. Diritti e doveri degli operatori del settore alimentare](#);
- inviare l'attestazione di pagamento, seguendo le istruzioni che verranno inviate insieme alla conferma di iscrizione.

NOTE

Il corso è accreditato per massimo 35 partecipanti e verrà attivato al raggiungimento di un minimo di 15 iscrizioni.

La sala in cui si terrà il corso è accessibile agli utenti con disabilità motorie. Locali e attrezzature sono in regola con le vigenti norme in tema di antinfortunistica, igiene, tutela ambientale, tutela della salute negli ambienti di lavoro e prevenzione incendi.

PER INFORMAZIONI



Segreteria CFP | Centro di Formazione Permanente

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

☎ +39 049 8084145 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ cfp@izsvenezie.it