

Corso ECM

## Regolamento CE 882/2004, art. 54: basi normative e applicazioni pratiche

Responsabile Scientifico: **Manlio Palei**, Direttore del Servizio Sanità pubblica veterinaria - Direzione centrale salute, integrazione socio sanitaria, politiche sociali e famiglia

12 - 13 APRILE 2018 | ore 08.30 - 17.30

Sede: AAS 2, Aula Grande | Via Natisone, Palmanova – Ialmicco (UD)

DESTINATARI	CREDITI	DURATA	SCADENZA ISCRIZIONI
<b>50</b> partecipanti: veterinari, medici, biologi tecnici della prevenzione, personale amministrativo delle Aziende Sanitarie della Regione FVG	17,5 ECM	16 ore	3 aprile 2018

### PREMESSA

Il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, dispone che l'autorità competente che individui una non conformità intervenga per assicurare che l'operatore ponga rimedio alla situazione. Nel decidere l'azione da intraprendere, l'autorità competente tiene conto della natura della non conformità e dei dati precedenti relativi a detto operatore per quanto riguarda la non conformità.

L'articolo 54 elenca le misure che possono essere adottate dagli organi di controllo nei vari casi in cui vengono individuate non conformità, in funzione della loro natura e dei dati precedenti relativi all'impresa alimentare coinvolta. Tale elenco non esaurisce comunque tutte le possibili misure, lasciando liberi gli organi di controllo di applicare, come previsto dal comma 2 lettera h) <<qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dall'autorità competente>>.

Il corso si propone di migliorare le competenze e le conoscenze del personale che effettua i controlli ufficiali su argomenti di legislazione, con particolare riguardo all'articolo 54 del Reg. CE/882/2004.

## OBIETTIVI

Obiettivo formativo ECM - n. 2. Linee guida – protocolli - procedure

## COMPETENZE

**Obiettivi formativi di sistema:** il corso intende far acquisire competenze per la realizzazione di attività di controllo ufficiale garantendo un approccio sistematico, trasparente ed indipendente. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di adottare una disciplina uniforme (cd. "armonizzazione") che, nel contesto della sicurezza alimentare e della sanità animale, diviene espressione di un potere normativo che produce effetti immediati e diretti sugli operatori del settore alimentare. I partecipanti saranno in grado di esercitare correttamente la loro autorità, derivante dalla funzione pubblica loro attribuita, nel caso di violazione della normativa sui mangimi e sugli alimenti e di altre disposizioni concernenti la tutela della salute e del benessere degli animali, interessando, per gli aspetti di competenza, l'Autorità Giudiziaria ed Amministrativa.

## PROGRAMMA

### PRIMA GIORNATA – 12 APRILE 2018

ORE	DOCENTE	CONTENUTI	METODOLOGIA DIDATTICA
8.15	REGISTRAZIONE PARTECIPANTI		
8.30 – 8.45	Manlio Palei, Regione Friuli Venezia Giulia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Introduzione al corso</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• serie di relazioni su tema preordinato con esempi</li></ul>

8.45 – 9.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paolo Demarin, AAS 2</li> </ul> Sostituto: Ivan Poli, Regione FVG	<ul style="list-style-type: none"> <li>Definizione della normativa (art. 54 Reg. CE/882/2004)</li> </ul>	pratici
9.30 – 10.30		<ul style="list-style-type: none"> <li>Rapporti con la legge; rapporti tra le leggi</li> </ul>	
10.30 – 12.30		<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicazione dell'art. 54</li> </ul>	
12.30 – 13.30	PAUSA PRANZO		
13.30 – 14.15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aldo Savoia, ASUIUD</li> </ul> Sostituto: Gabriella Trani, Regione FVG	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicazione dell'art. 54: esperienza e dubbi di un SIAN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>serie di relazioni su tema preordinato</li> </ul>
14.15 – 17.30	<b>TUTOR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Emanuela Tesei, AAS 3</li> </ul> Sostituto: Ivonne Caliz, AAS 3 <ul style="list-style-type: none"> <li>Silvia Zuttion, Regione FVG</li> <li>Andrea Angeli, ASS 3</li> <li>Paolo Demarin, AAS 2</li> <li>Ivan Poli, Regione FVG</li> <li>Aldo Savoia, ASUIUD</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Legislazione applicabile in tema di controllo ufficiale</li> <li>Esercitazione con lavori di gruppo con attività di tutoraggio: ai partecipanti verranno forniti dei casi studio da analizzare applicando correttamente le misure e i provvedimenti di cui l'articolo 54</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>lavoro a piccoli gruppi su problemi e casi clinici con produzione di rapporto finale da discutere con esperto</li> </ul>

## SECONDA GIORNATA – 13 APRILE 2018

ORE	DOCENTE	CONTENUTI	METODOLOGIA DIDATTICA
8.30 – 10.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giorgio Milillo, Procura della Repubblica di Udine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Approfondimenti su alcuni aspetti del CCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>serie di relazioni su tema preordinato</li> </ul>

10.30 – 12.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Giorgio Milillo, Procura della Repubblica di Udine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stesura della notizia di reato e condivisione con la Magistratura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• serie di relazioni su tema preordinato</li> </ul>
12.00 – 12.30		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Discussione di casi pratici</li> </ul>	
12.30 – 13.30	PAUSA PRANZO		
13.30 – 14.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gabriella Conedera, IZSVe</li> <li>Sostituto: Denis Vio, IZSVe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruolo del laboratorio nell'ambito del controllo ufficiale di alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• serie di relazioni su tema preordinato</li> </ul>
14.30 – 16.30	<p><b>TUTOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Emanuela Tesei, AAS 3</li> <li>Sostituto: Ivonne Caliz, AAS 3</li> <li>• Silvia Zuttion, Regione FVG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazione con lavori di gruppo con attività di tutoraggio: ai partecipanti verranno forniti dei casi studio su cui esercitarsi per predisporre correttamente, dal punto di vista formale e sostanziale, la notizia di reato</li> <li>• Legislazione applicabile in tema di controllo ufficiale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lavoro a piccoli gruppi su problemi e casi clinici con produzione di</li> </ul>
16.30 – 17.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Andrea Angeli, ASS 3</li> <li>• Paolo Demarin, AAS 2</li> <li>• Ivan Poli, Regione FVG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Verifica di apprendimento: esame orale</b> Ciascun gruppo dovrà presentare in plenaria i risultati dei lavori condotti sui casi studio</li> <li>• <b>Compilazione della scheda di gradimento dell'evento</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rapporto finale da discutere con esperto</li> </ul>

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Il corso prevede l'interazione costante tra esperti e partecipanti: le lezioni frontali degli esperti si alterneranno a sessioni di esercitazioni a piccoli gruppi con presentazione e discussione finale.

## PREREQUISITI

Possono partecipare attivamente al corso gli operatori del SSR che sono coinvolti a vario titolo nello svolgimento delle attività di controllo ufficiale in materia di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, ai sensi del Regolamento CE n. 882/2004, in particolare dirigenti e funzionari regionali, responsabili dei Servizi Veterinari e dirigenti del ruolo sanitario delle Aziende Sanitarie, nonché personale tecnico dei Dipartimenti di prevenzione.

## ISCRIZIONI

La Segreteria organizzativa invierà una mail con le indicazioni per perfezionare l'iscrizione al corso.

## NOTE

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 organizzativa:

Servizio Formazione e Sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

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

 +39 049 8084341 | Fax: +39 049 8084270 |  [formazione@izsvenezie.it](mailto:formazione@izsvenezie.it)