

Corso ECM

## Approfondimento del Pacchetto Igiene

### Corso base per il personale delle Autorità Competenti ai sensi del D. Lgs n° 193/2007

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

**19-20-21 NOVEMBRE 2018 | ore 9.00 – 18.00**

**Sede: AAS2 Bassa Friulana-Isontina, Sala del Direttore Generale | Via Natisone, Palmanova – Jalmicco (UD)**

DESTINATARI	CREDITI	DURATA	SCADENZA ISCRIZIONI
<b>45</b> partecipanti: veterinari, medici chirurghi (discipline 1.25 e 1.26), biologi, chimici, farmacisti e tecnici della prevenzione addetti al controllo ufficiale in materia di alimenti, mangimi, salute e benessere animale delle Aziende Sanitarie della Regione FVG	26,4 crediti ECM	24 ore	5 novembre 2018

### PREMESSA

La legislazione alimentare prevede compiti e funzioni delle diverse componenti del sistema, a partire dai produttori, fino alle Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare. A queste ultime spetta il controllo ufficiale sugli alimenti, i mangimi, il benessere degli animali, la salute degli animali e delle piante. Affinché il controllo ufficiale raggiunga gli obiettivi di tutela della salute e degli interessi dei consumatori e la correttezza degli scambi commerciali, è indispensabile che le attività di controllo siano condotte in maniera appropriata ed efficace. A tal fine, l'articolo 6 del regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che il personale che esegue i controlli ufficiali riceva una formazione adeguata che gli consenta di espletare i propri compiti con competenza e si mantenga aggiornato nella sua sfera d'azione. Lo stesso regolamento, al capo I dell'allegato II, stabilisce, a seconda dei casi, quali sono gli ambiti che la formazione deve coprire.

Nel corso saranno affrontate sia tematiche generali che specialistiche relativamente al pacchetto igiene e ai suoi regolamenti applicativi, ai regolamenti correlati, alle linee guida comunitarie, nazionali e regionali per la sua corretta applicazione. Verranno presi in esame in modo particolare gli elementi caratteristici del controllo ufficiale, le metodologie e le tecniche di verifica, le azioni successive e correlate ai controlli. Completa la formazione un approfondimento sulle normative volontarie delle serie ISO richiamate nei documenti cogenti, l'organizzazione del SSN e lo standard di funzionamento delle Autorità competenti.

## OBIETTIVI

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

## COMPETENZE

**Obiettivi formativi di sistema:** il corso intende far acquisire ai partecipanti conoscenze normative e competenze per lo svolgimento dei controlli ufficiali, al fine di garantire il rispetto dei criteri operativi previsti dalla normativa europea in materia di controllo ufficiale nella filiera agroalimentare ed eseguire le attività di controllo ufficiale in modo sistematico: programmazione/pianificazione, esecuzione dei controlli e gestione delle conseguenze; controllo, monitoraggio e verifica dei controlli ufficiali svolti, azioni correttive e di miglioramento in caso di inefficacia/inadeguatezza.

## PROGRAMMA

### PRIMA GIORNATA – 19 NOVEMBRE 2018

ORE	DOCENTE	CONTENUTI	METODOLOGIA DIDATTICA
<b>SESSIONE 1: Normativa e fondamenti del controllo ufficiale e universo dei controlli</b>			
<b>9.00 – 9.15</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manlio Palei, Regione FVG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduzione al corso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>relazioni su tema preordinato</li> </ul>
<b>9.15 – 11.00</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antonio Menditto, ISS</li> <li>Sostituto: Anna Giovanna Fermani</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Normativa applicabile in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria inclusi i regolamenti del pacchetto igiene e le linee guida correlate</li> </ul>	
<b>11.00 – 11.15</b>	<b>PAUSA CAFFE'</b>		

<b>11.15 – 12.15</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antonio Menditto, ISS</li> <li>Anna Giovanna Fermani, AUSL Latina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fondamenti e terminologia in materia di controllo ufficiale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>serie di relazioni su tema preordinato con esempi pratici</li> </ul>
<b>12.15 – 13.15</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Le catene di produzione degli alimenti, i pericoli e i possibili rischi per la salute</li> </ul>	
<b>13.15 – 14.15</b>	<b>PAUSA PRANZO</b>		
<b>SESSIONE 2: Obblighi degli operatori e conoscenza della normativa</b>			
<b>14.15 – 15.45</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antonio Menditto, ISS</li> <li>Sostituto: Anna Giovanna Fermani</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obblighi degli operatori del settore alimentare prima parte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>serie di relazioni su tema preordinato con esempi pratici</li> </ul>
<b>15.45 – 16.00</b>	<b>PAUSA CAFFE'</b>		
<b>16.00 – 18.00</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antonio Menditto, ISS</li> <li>Anna Giovanna Fermani, AUSL Latina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obblighi degli operatori del settore alimentare seconda parte</li> <li>Conoscenza della normativa in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria</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 – 20 NOVEMBRE 2018

<b>ORE</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>METODOLOGIA DIDATTICA</b>
<b>SESSIONE 1: Le Autorita' Competenti e criteri di funzionamento</b>			
<b>9.00 – 9.45</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antonio Menditto, ISS</li> <li>Anna Giovanna Fermani, AUSL Latina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduzione alle Autorità Competenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>serie di relazioni su tema preordinato con esempi pratici</li> </ul>
<b>9.45 – 11.00</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antonio Menditto, ISS</li> <li>Sostituto: Anna Giovanna Fermani</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il regolamento (CE) n.882/2004:organizzazione e criteri di funzionamento delle Autorità Competenti – prima parte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>serie di relazioni su tema preordinato</li> </ul>
<b>11.00 – 11.15</b>	<b>PAUSA CAFFE'</b>		

<b>11.15 – 12.45</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antonio Menditto, ISS</li> <li>• Anna Giovanna Fermani, AUSL Latina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il regolamento (CE) n.882/2004:organizzazione e criteri di funzionamento delle Autorità Competenti – seconda parte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• serie di relazioni su tema preordinato con esempi pratici</li> </ul>
<b>12.45 – 14.00</b>	<b>PAUSA PRANZO</b>		
<b>SESSIONE 2: Le Autorita' Competenti e criteri di funzionamento</b>			
<b>14.00 – 15.30</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antonio Menditto, ISS</li> <li>• Anna Giovanna Fermani, AUSL Latina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il regolamento (CE) n.882/2004:organizzazione e criteri di funzionamento delle Autorità Competenti – terza parte</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> <li>• Role playing</li> </ul>
<b>15.30 – 15.45</b>	<b>PAUSA CAFFE'</b>		
<b>15.45 – 18.00</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antonio Menditto, ISS</li> <li>• Anna Giovanna Fermani, AUSL Latina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti per la programmazione e la pianificazione dei controlli ufficiali</li> <li>• Strumenti per la verifica dell'efficacia e dell'appropriatezza dei controlli ufficiali</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> <li>• Role playing</li> </ul>

## TERZA GIORNATA – 21 NOVEMBRE 2018

ORE	DOCENTE	CONTENUTI	METODOLOGIA DIDATTICA
<b>SESSIONE 1: Metodi e tecniche del controllo ufficiale</b>			
<b>9.00 – 10.30</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antonio Menditto, ISS</li> </ul> Sostituto: Anna Giovanna Fermani	<ul style="list-style-type: none"> <li>Metodi e tecniche del controllo ufficiale e correlate procedure di controllo per verificare il rispetto dei requisiti cogenti in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria – prima parte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>serie di relazioni su tema preordinato</li> </ul>
<b>10.30 – 10.45</b>	<b>PAUSA CAFFE'</b>		
<b>10.45 – 12.45</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antonio Menditto, ISS</li> <li>Anna Giovanna Fermani, AUSL Latina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Metodi e tecniche del controllo ufficiale e correlate procedure di controllo per verificare il rispetto dei requisiti cogenti in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria – seconda parte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>serie di relazioni su tema preordinato con esempi pratici</li> <li>confronto/dibattito tra docenti e partecipanti</li> </ul>
<b>12.45 – 14.00</b>	<b>PAUSA PRANZO</b>		
<b>SESSIONE 2: La gestione delle conseguenze dei controlli ufficiali</b>			
<b>14.00 – 15.15</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antonio Menditto, ISS</li> </ul> Sostituto: Anna Giovanna Fermani	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attività da svolgere a seguito dei controlli ufficiali con particolare riferimento:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- alla certificazione ufficiale</li> <li>- alle misure di attuazione e correlate implicazioni amministrative e giudiziarie</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>serie di relazioni su tema preordinato</li> </ul>
<b>15.15 – 18.00</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antonio Menditto, ISS</li> <li>Anna Giovanna Fermani, AUSL Latina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valutazione delle non conformità e applicazione delle misure di attuazione</li> <li><b>Verifica di apprendimento: esame orale</b></li> <li><b>Compilazione della scheda di gradimento dell'evento</b></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>

## 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 e role playing con presentazioni in plenaria e discussione finale, ai fini dell'applicazione delle migliori pratiche.

## PREREQUISITI

Possono partecipare al corso gli operatori del SSR che sono coinvolti nel controllo ufficiale in materia di alimenti, mangimi, salute e benessere animale delle Aziende Sanitarie della Regione FVG.

## 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)