

Corso ECM Webinar

# ESPORTARE NEGLI USA

Requisiti e obblighi normativi

**8 MAGGIO 2023 | ore 14.00 - 18.00**

**15 MAGGIO 2023 | ore 14.00 - 17.30**

Responsabile Scientifico

**Michela Favretti** - Medico veterinario dirigente IZSve

Il corso si rivolge a tutti gli operatori del settore alimentare che si occupano di esportazione di alimenti verso gli USA. Scopo del corso è quello di approfondire le conoscenze sulla normativa di riferimento per l'esportazione negli USA e apprendere i requisiti aggiuntivi richiesti per accedere a questo mercato.

I discenti verranno informati sugli aggiornamenti legislativi, sulle procedure da seguire per poter esportare prodotti alimentari e sulle metodiche analitiche applicate per il controllo di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.

Al termine del corso, i partecipanti acquisiranno conoscenze specifiche della normativa USA di riferimento per la produzione di prodotti alimentari destinati al mercato statunitense, capacità e competenze critiche per la gestione di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp negli ambienti e sui prodotti finiti.

edizione ECM	
<b>DESTINATARI</b>	Partecipanti: <b>250</b> Il corso si rivolge a chiunque operi nel settore alimentare: personale delle aziende sanitarie deputato ai controlli export, operatori del settore alimentare, responsabili qualità, responsabili di produzione, consulenti, personale di laboratori analisi e tutti gli interessati alla tematica. Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie: <ul style="list-style-type: none"><li>• Biologi</li><li>• Chimici</li><li>• Dietisti</li><li>• Medici chirurghi (<i>discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica</i>)</li><li>• Medici veterinari (<i>tutte le discipline</i>)</li><li>• Tecnici di laboratorio biomedico</li><li>• Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro</li></ul>
<b>CREDITI</b>	<b>9</b>
<b>DURATA</b>	<b>6 ORE</b>
<b>LINK ISCRIZIONE</b>	<a href="https://corsi.izsvenezie.it/">https://corsi.izsvenezie.it/</a>
<b>SCADENZA ISCRIZIONI</b>	<b>28 APRILE 2023</b>

# PROGRAMMA

## PRIMA GIORNATA\_LUNEDÌ 8 MAGGIO 2023

dalle h. 13.45 alle h. 14.00 ACCESSO PARTECIPANTI ALLA PIATTAFORMA

dalle h. 14.00 alle h. 14.45

### **INQUADRAMENTO GENERALE EXPORT USA**

**DOCENTE: EMANUELA TESEI- ASU FC**

dalle h. 14.45 alle h. 15.30

### **ASPETTI NORMATIVI PER L'ESPORTAZIONE**

**DOCENTE: BARBARA LUGOBONI – ASU FC**

## **PAUSA dalle h. 15.30 alle h. 15.45**

dalle h. 15.45 alle h. 17.30

### **ALTERNATIVE USA, APPLICAZIONE DELLE SSOP (SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES) E VALIDAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI**

**DOCENTE: FILIPPO CASTOLDI – ESPERTO IN IGIENE ALIMENTARE**

dalle h. 17.30 alle h. 18.00

### **DISCUSSIONI E CONCLUSIONI**

**TUTTI I DOCENTI DELLA SESSIONE**

## SECONDA GIORNATA\_LUNEDÌ 15 MAGGIO 2023

dalle h. 13.45 alle h. 14.00 ACCESSO PARTECIPANTI ALLA PIATTAFORMA

dalle h. 14.00 alle h. 14.45

### **ESPORTAZIONE DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE E DEI PRODOTTI COMPOSTI, NORMATIVA DI RIFERIMENTO E CERTIFICAZIONE**

**DOCENTE: FIORENZA ANFUSO- REGIONE VENETO**

dalle h. 14.45 alle h. 15.30

### **RUOLO E IMPORTANZA DEI CONSORZI DEI PRODUTTORI NEI RAPPORTI CON I DELEGATI DELLE AUTORITÀ COMPETENTI**

**DOCENTE: ELIA BORTOLUZZI – CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE**

## **PAUSA dalle h. 15.30 alle h. 15.45**

dalle h. 15.45 alle h. 16.30

## **LE PROVE SPERIMENTALI PER IL SODDISFACIMENTO DEI REQUISITI NECESSARI ALL'EXPORT USA**

---

**DOCENTE: ALESSANDRA PEZZUTO – IZSVe**

dalle h. 16.30 alle h. 17.00

## **GLI ACCERTAMENTI DI LABORATORIO SECONDO I METODI FSIS**

---

**DOCENTE: MICHELA FAVRETTI– IZSVe**

dalle h. 17.00 alle h. 17.30

## **DISCUSSIONI E CONCLUSIONI**

---

**TUTTI I DOCENTI DELLA SESSIONE**

## **VERIFICA di APPRENDIMENTO**

---

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla da completare entro 3 giorni dalla fine del corso. Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 5 tentativi con doppia randomizzazione delle domande).

## **VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA**

---

Compilazione questionario di gradimento

# **INFORMAZIONI UTILI**

## **OBIETTIVI**

---

Obiettivo formativo: 23. Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate.

## **COMPETENZE**

---

**Tecnico-professionali:** i discenti, al termine del corso, acquisiranno le conoscenze specifiche della normativa USA di riferimento per la produzione di prodotti alimentari destinati al mercato statunitense. I discenti acquisiranno inoltre capacità e competenze critiche per la gestione di *Listeria monocytogenes* e di *Salmonella* spp negli ambienti e sui prodotti finiti.

## **METODOLOGIE DIDATTICHE**

---

Serie di relazioni su tema preordinato e discussione in plenaria. Il corso prevede la partecipazione a sessioni formative fruibili in diretta (webinar) tramite piattaforma multimediale dedicata. Le sessioni saranno registrate e rese disponibili per una fruizione asincrona/ripetibile.

## **PREREQUISITI TECNICI**

---

Per la partecipazione al corso in modalità *webinar* è necessario:

- *Computer o tablet* dotati di audio, microfono e webcam (si consiglia l'uso di cuffie)
- Collegamento Internet stabile, meglio se collegato con cavo LAN (consigliato almeno 1,5 Mbps in *download*)

- *Browser* aggiornato all'ultima versione disponibile (Mozilla Firefox, Microsoft Edge o Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome. La piattaforma non è compatibile con Internet Explorer.
- [Client Zoom per riunioni](#) installato e aggiornato all'ultima versione.

È fondamentale che ciascun partecipante si colleghi alla piattaforma individualmente per consentire la registrazione degli accessi e il tracciamento della partecipazione, necessari per il riconoscimento dei crediti ECM e/o il rilascio dell'attestato.

## ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario registrarsi al Portale della formazione IZSve:

- accedere a <https://corsi.izsvenezie.it/> e se non si dispone già di username e password, registrare il proprio profilo-utente (vedi «come iscriversi a un corso»);
- accedere con le proprie username e password alla sezione «OFFERTA FORMATIVA» - «CORSI ACCREDITATI»



- cliccare sull'icona  in corrispondenza del titolo del corso "Esportare negli USA: requisiti e obblighi normativi" e iscriversi tramite l'icona 

La conferma di partecipazione verrà comunicata via e-mail dalla Segreteria organizzativa al termine delle iscrizioni. In caso di difficoltà tecniche è possibile contattare il n. 049 8084180

## NOTE

Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire in diretta l'attività didattica negli orari indicati nel programma e superare la verifica dell'apprendimento.

## PER INFORMAZIONI



Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

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

 +39 049 8084180 | Fax: +39 049 8084270 |  [formazione@izsvenezie.it](mailto:formazione@izsvenezie.it)