



REGIONE DEL VENETO



Corso ECM

IL CONTROLLO UFFICIALE PER LA VERIFICA DEI REQUISITI IN MATERIA D'IGIENE PRESSO LE AZIENDE AGRICOLE

23 e 31 maggio 2023

Sede → Sala Orus IZSVE + Azienda agricola

CALENDARIO ATTIVITÀ

GIORNO	PARTECIPANTI	SEDE	ORE
23 maggio 2023	Tutti i partecipanti	Sala Orus IZSVE Viale dell'Università 10, Legnaro (PD)	9.00 - 17.30
31 maggio 2023	Gruppo 1	ORTOROMI SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA, Via Pascoli 2 Mirano (VE)	9.30 – 13.00
	Gruppo 2	Azienda FRANCESCO BARDUCA SRL, Via Piovega 41/C Borgoricco (PD)	
	Tutti i partecipanti	Sala Orus IZSVE Viale dell'Università 10, Legnaro (PD)	14.30 - 17.30

Responsabile Scientifico

Daniela Sandri - Dirigente Biologo Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare - Regione del Veneto

L'Audit effettuato nel 2021 da parte della Direzione Generale Salute e Sicurezza Alimentare della Commissione Europea, che ha coinvolto anche due Aziende ULSS del Veneto, ha valutato il sistema di controlli ufficiali relativi alla sicurezza microbiologica degli alimenti di origine non animale riscontrando una serie di lacune. Si rende pertanto necessario programmare una formazione ad hoc per il personale deputato ai controlli ufficiali presso le aziende agricole che coltivano specie orticole a foglia da consumare cruda e piccoli frutti/bacche morbide.

L'obiettivo di questo corso è quello di far acquisire competenze al personale che esegue i controlli ufficiali per la verifica dei requisiti in materia d'igiene volti a prevenire la contaminazione microbiologica a livello di produzione primaria e operazioni associate. Si propone inoltre di uniformare i controlli ufficiali a livello di produzione primaria da parte delle autorità competenti del Veneto.

Il corso fornirà un inquadramento delle tecniche di coltivazione, raccolta, lavaggio, incassettamento, stoccaggio e trasporto delle principali specie orticole a foglia da consumare cruda e dei piccoli frutti/bacche morbide e di come si possano prevenire le contaminazioni di tipo microbiologico mediante le buone pratiche agricole e le buone pratiche igieniche.

Verranno date indicazioni sullo stoccaggio, trattamento e utilizzo dei concimi organici, compresi i fanghi di depurazione, sulle tecniche di irrigazione e sull'utilizzo dell'acqua per la prevenzione delle contaminazioni di tipo microbiologico.

La parte teorica riguarderà anche le parti applicabili del Regolamento (CE) 852/2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari" e della "Comunicazione della Commissione relativa agli orientamenti per la gestione dei rischi

microbiologici nei prodotti ortofrutticoli freschi a livello di produzione primaria mediante una corretta igiene (2017/C 163/01)", oltre alla presentazione della check list per il controllo ufficiale atto a verificare i requisiti in materia d'igiene volti a prevenire la contaminazione microbiologica a livello di produzione primaria e operazioni associate.

La parte pratica consisterà in una simulazione di un controllo ufficiale presso un'azienda agricola e si concluderà in aula con la discussione sulle problematiche riscontrate utilizzando la check list per la verifica dei requisiti in materia d'igiene.

edizione ECM	
DESTINATARI	Numero partecipanti: 30 Il corso è destinato al personale delle autorità competenti per i controlli ufficiali e le attività ufficiali nel settore degli alimenti e della sicurezza alimentare delle Az. ULSS della Regione del Veneto. E' accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie: <ul style="list-style-type: none">• Medici chirurghi (discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica)• Chimici• Biologi• Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
CREDITI	14,9 ECM
DURATA	14 ore
LINK ISCRIZIONE	https://corsi.izsvenezie.it/
SCADENZA ISCRIZIONI	09/05/2023

PROGRAMMA

PRIMA GIORNATA: MARTEDÌ 23 MAGGIO 2023 DALLE 9.00 ALLE 17.30

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 8.45 alle h. 9.00

dalle h 9.00 alle h 10.30

- **Presentazione del corso e dei suoi obiettivi**
- **I pericoli di tipo microbiologico negli alimenti di origine non animale secondo i pareri espressi dall'efsa**
- **Cenni sulla normativa: Regolamento (CE) 852/2004 e la "Comunicazione della Commissione relativa agli orientamenti per la gestione dei rischi microbiologici nei prodotti ortofrutticoli freschi a livello di produzione primaria mediante una corretta igiene (2017/C 163/01)"**
- **Presentazione della check list per il controllo ufficiale atto a verificare i requisiti in materia d'igiene**

DANIELA SANDRI, Dirigente Biologo dell'Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare - Regione del Veneto (sostituto: Alessandra Luisa Amorena Regione del Veneto)

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

dalle h 10.30 alle h 13.00

- **Le tecniche di coltivazione, raccolta, lavaggio, incassettamento, stoccaggio e trasporto delle principali specie orticole a foglia da consumare cruda e dei piccoli frutti/bacche morbide**

CARLO NICOLETTO, DAFNAE – Professore presso l'Università degli studi di Padova

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato e discussione guidata dall'esperto

Dalle 13.00 alle 14.00 pausa pranzo

dalle h 14.00 alle h 17.30

- **Individuazione delle fonti di pericolo microbiologico e accorgimenti per la prevenzione delle contaminazioni di tipo microbiologico in un'azienda agricola mediante le buone pratiche agricole e igieniche**

CARLO NICOLETTO, DAFNAE – Professore presso l'Università degli studi di Padova **Pagamento € 10,20 - CODICE IUUV: 03704899372481487**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato e discussione guidata dall'esperto

SECONDA GIORNATA: MERCOLEDÌ 31 MAGGIO 2023 DALLE 9.30 ALLE 17.30

dalle h. 9.30 alle h. 13.00

SIMULAZIONE DI UN CONTROLLO UFFICIALE PRESSO UN'AZIENDA AGRICOLA PER LA VERIFICA DEI REQUISITI IN MATERIA D'IGIENE

I partecipanti saranno suddivisi in 2 gruppi: ciascun gruppo, accompagnato da un relatore, si recherà presso un'azienda agricola per svolgere l'esercitazione pratica che prevede la simulazione di una visita ispettiva secondo quanto stabilito dalla check list della Regione del Veneto "Lista di riscontro per il controllo ufficiale in azienda agricola – produzione primaria vegetale".

- **GRUPPO 1: ORTOROMI SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA - Via Pascoli 2, Mirano**

ARMANDO FRANCESCHELLI, Dirigente Medico del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione Dipartimento di Sanità Pubblica AUSL Modena (sostituto: Alessandra Luisa Amorena, Regione del Veneto)

- **GRUPPO 2: AZIENDA FRANCESCO BARDUCA SRL - Via Piovega 41/C, Borgoricco**

DANIELA SANDRI, Dirigente Biologo dell'Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare - Regione del Veneto (sostituto: Alfio Gallo, Regione del Veneto)

METODOLOGIA: esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche

Dalle 13.00 alle 14.30 pausa

dalle h. 14.30 alle h. 16.00

VERIFICA di APPRENDIMENTO: prova scritta

I partecipanti dovranno completare la check list del controllo ufficiale per la verifica dei requisiti in materia d'igiene sulla base della visita effettuata in azienda e dovranno riportare eventuali problematiche riscontrate nell'utilizzo della stessa.

dalle h. 16.00 alle h. 17.30

DISCUSSIONE E CONFRONTO CON LE ESPERIENZE DI ALTRA REGIONE

ARMANDO FRANCESCHELLI, Dirigente Medico del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Dipartimento di Sanità Pubblica AUSL Modena (sostituto: Daniela Sandri, Regione del Veneto)

METODOLOGIA: discussione in sessione plenaria guidata dall'esperto al fine di condividere punti di forza e di criticità nell'utilizzo della check list.

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: il corso intende far acquisire ai partecipanti le competenze necessarie al fine di eseguire i controlli ufficiali per la verifica dei requisiti in materia d'igiene, volti a prevenire la contaminazione microbiologica a livello di produzione primaria e operazioni associate, nonché uniformare le modalità di tali controlli da parte delle autorità competenti del Veneto.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali, esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e discussione di casi pratici guidata dall'esperto.

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 “Il controllo ufficiale per la verifica dei requisiti in materia d’igiene presso le aziende agricole” 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 8084341.

Nel caso le richieste di iscrizione superassero i posti disponibili, in accordo con la Regione del Veneto, sarà data priorità di partecipazione ai professionisti che svolgono attività di controllo ufficiale presso le aziende.

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.

L’accesso alle aziende agricole può risultare difficoltosa per i discenti con disabilità motorie ed **è inoltre necessario che ciascun partecipante indossi scarpe antinfortunistiche.**

RILASCIO ATTESTATI

Per acquisire l’attestato di partecipazione o l’attestato ECM è necessario seguire il 90% dell’attività didattica 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 8084341 | Fax: +39 049 8084270 |  formazione@izsvenezie.it