



REGIONE DEL VENETO



Corso ECM

# AUDIT DEI LABORATORI CHE EFFETTUANO ANALISI PER L'AUTOCONTROLLO DELLE IMPRESE ALIMENTARI

**4 e 5 novembre 2024 | ore 8.30 – 17.15**

**SALA ORUS IZSVe | Viale dell'Università 10, Legnaro (PD)**

RESPONSABILE SCIENTIFICO

ANDREA CERESER - Direttore Struttura SCS8 – Valorizzazione delle produzioni alimentari, IZSVe

Tra i compiti assegnati dal Decreto sui LEA all'Autorità Competente vi è anche quello di valutare le prestazioni dei laboratori di analisi che operano per le imprese alimentari e mangimistiche ai fini dell'autocontrollo igienico-sanitario. Lo strumento principale a disposizione dell'AC è rappresentato dall'Audit che deve essere pianificato e attuato presso tutti i laboratori che eseguono esami a favore di terzi. Questo modulo formativo ha l'obiettivo di chiarire quali sono gli elementi che influenzano l'affidabilità dell'esito analitico, così da consentire una valutazione efficace delle strutture laboratoristiche considerando gli aspetti relativi alla gestione dei campioni, competenza del personale, impiego dei reagenti, gestione delle attrezzature e adeguatezza dei metodi di prova.

edizione ECM	
<b>DESTINATARI</b>	<b>Numero partecipanti: 25</b> Il corso è destinato principalmente al personale delle Az. ULSS (SIAN e SIAOA) della Regione del Veneto che svolge attività di Controllo Ufficiale in ambito di Sicurezza Alimentare. È accreditato ECM per: <ul style="list-style-type: none"><li>• Medici chirurghi (discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica)</li><li>• Medici veterinari (tutte le discipline)</li><li>• Chimici</li><li>• Biologi</li><li>• Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro</li></ul>
<b>CREDITI</b>	<b>In fase di accreditamento ECM</b>
<b>DURATA</b>	<b>15 ore (escluse le pause)</b>
<b>LINK ISCRIZIONE</b>	<a href="https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=259">https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=259</a>
<b>SCADENZA ISCRIZIONI</b>	<b>17 ottobre 2024</b>

# PROGRAMMA

LUNEDI' 4 NOVEMBRE 2024

dalle 8.30 alle 17.15

## REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 8.15 alle h. 8.30

dalle h 8.30 alle h 9.00

- **Introduzione al corso**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**DOCENTE: ALESSANDRA AMORENA, Regione del Veneto e ANDREA CERESER, IZSVe** (sostituto: Paola Carnieletto)

dalle h 9.00 alle h 10.30

- **Contesto legislativo cogente**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**DOCENTE: ANDREA CERESER, IZSVe** (sostituto: Paola Carnieletto)

## DALLE 10.30 ALLE 10.45 PAUSA

dalle h 10.45 alle h 11.15

- **Ruolo dell'Autorità Competente**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**DOCENTE: ANDREA CERESER, IZSVe** (sostituto: Paola Carnieletto)

dalle h 11.15 alle h 12.45

- **Descrizione del processo analitico: dal campionamento al Rapporto di Prova**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato, presentazione di problemi o di casi clinici in seduta plenaria e discussione di casi pratici guidata dall'esperto

**DOCENTE: PAOLA CARNIELETTO, IZSVe** (sostituto: Andrea Cereser)

## Dalle 12.45 alle 13.45 pausa pranzo

dalle h 13.45 alle h 16:30

- **Descrizione del processo analitico: dal campionamento al Rapporto di Prova**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato, presentazione di problemi o di casi clinici in seduta plenaria e discussione di casi pratici guidata dall'esperto

**DOCENTE: ANDREA CERESER, IZSVe** (sostituto: Paola Carnieletto)

dalle h 16.30 alle h 17.15

- **Contesto normativo e processo di accreditamento (volontario)**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato, presentazione di problemi o di casi clinici in seduta plenaria e discussione di casi pratici guidata dall'esperto

**DOCENTE: PAOLA CARNIELETTO, IZSVe** (sostituto: Andrea Cereser)

**MARTEDI' 5 NOVEMBRE 2024**

**dalle 8.30 alle 17.15**

**REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 8.15 alle h. 8.30**

dalle h 8.30 alle h 10.30

- **L'audit dei Laboratori che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese alimentari – Attività pre-Audit**

METODOLOGIA: Presentazione di problemi e di casi in seduta plenaria e discussione di casi pratici guidata dall'esperto (ore 8.30 – 9:30). Lavoro a piccoli gruppi su problemi e casi con produzione di rapporto finale da discutere con esperto (ore 9:30 – 10:30)

**DOCENTE: ANDREA CERESER, IZSVe** (sostituto: Paola Carnieletto)

**DALLE 10.30 ALLE 10.45 PAUSA**

dalle h 10.45 alle h 12.45

- **L'audit dei Laboratori che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese alimentari – Audit in campo**

METODOLOGIA: Presentazione di problemi e di casi in seduta plenaria e discussione di casi pratici guidata dall'esperto (ore 10.45 – 11:45). Lavoro a piccoli gruppi su problemi e casi con produzione di rapporto finale da discutere con esperto (ore 11:45 – 12:45)

**DOCENTE: ANDREA CERESER, IZSVe** (sostituto: Paola Carnieletto)

**Dalle 12.45 alle 13.45 pausa pranzo**

dalle h 13.45 alle h 15:45

- **Visita a un laboratorio**

METODOLOGIA: dimostrazioni tecniche senza esecuzione diretta da parte dei partecipanti.

**DOCENTE: PAOLA CARNIELETTO, IZSVe** (sostituto: Andrea Cereser)

dalle h 15:45 alle h 17.15

- **L'audit dei Laboratori che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese alimentari – Azioni successive all'Audit**

METODOLOGIA: lavoro a piccoli gruppi su problemi e casi concreti con produzione di rapporto finale da discutere con esperto

**DOCENTE: ANDREA CERESER, IZSVe** (sostituto: Paola Carnieletto)

## **VERIFICA di APPRENDIMENTO: test a risposta multipla online**

---

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 e/o i crediti ECM (max 1 tentativo).

## **VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA**

---

Compilazione questionario di gradimento online.

# **INFORMAZIONI UTILI**

## **OBIETTIVI**

---

Obiettivo formativo: 2. Linee guida - protocolli - procedure

## **COMPETENZE**

---

**Obiettivi formativi di sistema:** il corso intende far acquisire ai partecipanti conoscenze in materia di sorveglianza sull'attività dei laboratori che effettuano analisi a favore di imprese del settore alimentare e mangimistico. In particolare, l'obiettivo è quello di fornire strumenti e metodi per valutare le prestazioni di un laboratorio analitico che determinano la qualità del risultato.

## **METODOLOGIE DIDATTICHE**

---

Lezioni frontali, discussione di casi pratici guidata dall'esperto, presentazione di problemi o di casi clinici in seduta plenaria, lavoro a piccoli gruppi su problemi e casi concreti con produzione di rapporto finale da discutere con esperto.

## **ISCRIZIONI**

---

Il corso, finanziato dalla Regione del Veneto e quindi gratuito per i discenti, è destinato a tutto il personale addetto ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali delle Aziende ULSS del Veneto.

Per iscriversi è necessario essere registrati alla piattaforma e-learning <https://learning.izsvenezie.it/>:

- effettuare il [login](#) oppure, se ancora non si possiede un profilo-utente, [crearne uno](#)
- accedere a <https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=259>
- inserire la chiave di iscrizione ricevuta via email.

**In caso di difficoltà tecniche è possibile contattare il n. 049 8084 341 – 145.**

Nel caso le richieste di iscrizione superassero i posti disponibili, i partecipanti saranno ammessi in accordo con la Regione del Veneto.

## **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.

## **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](mailto:formazione@izsvenezie.it)