

Partecipanti N° 25

Dirigenti Medici-Veterinari e Tecnici della Prevenzione
dei Servizi SIAN - SIAOA

Modalità di iscrizione:

Scaricare la scheda di iscrizione dal sito della ARES al seguente Link:

<https://www.aressardegna.it/wp-content/uploads/2022/08/modulo-partecipazione-corsi-GB.pdf>

Compilare il modulo in ogni sua parte ed inviare la richiesta a:

Segreteria Organizzativa Formazione Ricerca e Cambiamento

Organizzativo - ARES Sardegna

orietta.bargardi@aresardegna.it

Telefono: Tel. 0784/240982

Le iscrizioni saranno accettate in ordine di arrivo e i non ammessi alla partecipazione (eccedenti il numero dei corsisti stabilito) saranno avvisati via mail

Crediti ECM : Richiesti



S.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) Nuoro

Direttore Dottor Roberto Puggioni

S.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) Cagliari

Direttore Dottor Iginio Pintor

Corso di aggiornamento

Ruolo del personale ispettivo nel controllo ufficiale

Un approccio scientifico

nella valutazione del rischio alimentare



S.C. Formazione Ricerca e Cambiamento Organizzativo
Dottor Tullio Garau

Prima edizione: 7 Ottobre 2022

Padiglione Formazione - P.O. Zonchello - Nuoro

Seconda edizione 15 Dicembre 2022

Sala Riunioni Distretto di Cagliari – Area Vasta Cagliari
Padiglione F c/o Cittadella della Salute - Via Romagna 16 Cagliari

OBIETTIVO FORMATIVO

Il controllo ufficiale rappresenta uno strumento molto importante nella prevenzione e tutela della salute pubblica in ambito alimentare. La corretta applicazione ed esecuzione della normativa richiede una conoscenza adeguata. È quindi importante che il personale addetto ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali riceva regolarmente formazione sulla legislazione applicabile, conformemente al suo ambito di competenza professionale.

Obiettivo del corso è pertanto far acquisire conoscenze quanto più possibile aggiornate che permettano di districarsi tra normative comunitarie e nazionali, e fornire agli operatori del SSR (Tecnici della Prevenzione e Dirigenti Medici) impegnati nel settore della sorveglianza e controllo ufficiale, gli strumenti necessari per operare in sicurezza nell'attività di prevenzione e tutela della salute pubblica.

RESPONSABILI SCIENTIFICI

Dott.ssa Maria Pina Marotto

TdP S.C. Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione ASL Nuoro

TdP Rossano Asunis

TdP S.C. Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione ASL Cagliari

RELATORE

Dott. Matteo Fadenti

Consulente tecnico della prevenzione, formatore dei formatori e consulenti in materia di Haccp e sicurezza alimentare autore di articoli in materia di sicurezza alimentare per alcune riviste come Egaf e Moltocomuni.

Observer di alcuni gruppi di lavoro dell'EFSA (Agenzia Europea Sicurezza Alimentare). RSPP dell'Ambasciata Italiana a Washington e del Consolato Italiano di Los Angeles.

PROGRAMMA

08:45 - 09:00 - *Registrazione partecipanti e presentazione del corso.*

09:00 - 10:00 - *Inquadramento normativo. Reg. UE 625/2017: analisi delle novità e come cambiano i controlli.*

10:00 - 11:00 - *D.Lgs. 2 Febbraio 2021 n°27. Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. UE.*

11:15 – 13:00 - *Analisi delle Linee Guida Regionali sui Controlli Ufficiali. Gestione delle Non Conformità.*

13:00 – 14:00 - *Pausa*

14:00 – 14:45 – *I manuali HACCP semplificati secondo il parere dell'EFSA e le indicazioni della Commissione Europea.*

14:45 – 15:30 – *Cosa controllare in una ispezione in relazione al manuale HACCP e alla valutazione del rischio*

15:30 - 16:15 – *Come indicare certe Non Conformità nel verbale (differenze tra sanzioni e prescrizioni) per evitare ricorsi*

16:30 – 17:30 – *Esercitazioni pratiche a piccoli gruppi*

17:30 - 18.00 – *Test di apprendimento e rilascio attestati*