



## Educazione Continua in Medicina

### Scheda Evento

**Denominazione** AZIENDA ULSS N. 6 EUGANEA  
**Provider**

**Titolo** REGOLAMENTO (CE) 882/2004. IL COORDINAMENTO E LA COOPERAZIONE TRA LE DIVERSE UNITA' DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE. 1° PERCORSO

**ID Evento** 53-38401 - 2

**Tipologia Evento** RES

**Data Inizio** 11/10/2017

**Data Fine** 08/11/2017

**Date Intermedie** 17/10/2017

**Durata** 24:30

**Professioni /  
Discipline**

Assistente sanitario	Assistente sanitario
Biologo	Biologo
Chimico	Chimica
Fisico	Fisica
Infermiere	Infermiere
Medico chirurgo	Allergologia ed immunologia clinica Biochimica clinica Cure palliative Direzione medica di presidio ospedaliero Epidemiologia Farmacologia e tossicologia clinica Genetica medica Igiene degli alimenti e della nutrizione Igiene, epidemiologia e sanità pubblica Laboratorio di genetica medica Malattie infettive Malattie metaboliche e diabetologia Medicina aeronautica e spaziale Medicina del lavoro e sicurezza degli ambienti di lavoro Medicina di comunità Medicina fisica e riabilitazione Medicina legale Microbiologia e virologia Nefrologia Neonatologia Organizzazione dei servizi sanitari di base Privo di specializzazione Scienza dell'alimentazione e dietetica
Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro	Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
Tecnico sanitario laboratorio biomedico	Tecnico sanitario laboratorio biomedico
Veterinario	Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Igiene prod., trasf., commercial., conserv. E tras. Alimenti di origine animale e derivati

**Numero** 35  
**partecipanti**

**Obiettivo  
Strategico  
Nazionale**

**Obiettivo  
Strategico  
Regionale**

**Costo** 0.00

**Crediti** 29.7

<b>Responsabili Scientifici</b>	<b>Nome</b>	<b>Cognome</b>	<b>Qualifica</b>
	ALESSANDRA LUISA	AMORENA	DIRIGENTE VETERINARIO

<b>Docente/ Relatore/ Tutor</b>	<b>Nome</b>	<b>Cognome</b>	<b>Ruolo</b>	<b>Titolare/Sostituto</b>
	GABRIELE	SQUINTANI	DOCENTE	titolare
ALESSANDRA LUISA	AMORENA	DOCENTE	titolare	
ANNA	PADOVANI	DOCENTE	titolare	
PIRASKA	SABBION	DOCENTE	titolare	
GIOVANNI	BENZONI	DOCENTE	titolare	
BARTOLOMEO	GRIGLIO	DOCENTE	titolare	

**Verifica  
Apprendimento** Prova scritta (comprende anche il project work, l'elaborato e le domande aperte)

<b>Segreteria Organizzativa</b>	<b>Nome</b>	<b>Cognome</b>	<b>Email</b>	<b>Telefono</b>	<b>Cellulare</b>

## Programma

**Razionale** Il nuovo Regolamento sui controlli ufficiali è pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea. Entrerà in vigore il 27 aprile 2017, modificando una parte consistente del corpus legislativo comunitario e abrogando dieci provvedimenti, fra cui i Regolamenti 854/2004 e 882/2004. L'obiettivo è di semplificare e armonizzare il quadro normativo globale sui controlli ufficiali. I controlli ufficiali riguardano tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di animali e merci interessati dalla legislazione alimentare. La responsabilità principale di applicare il Regolamento ricade sugli operatori. Tuttavia, i controlli attuati dagli OSA (Operatori Settore Alimentare) deve essere integrato da un apposito sistema dei controlli ufficiali gestito da ciascuno Stato membro, compresi quelli frontalieri in relazione agli animali e merci in ingresso, transito, scambio o esportazione.

**Risultati attesi** Descrivere le fonti giuridiche europee e nazionali in tema di sicurezza alimentare secondo le norme della serie ISO  
Conoscere ed applicare i principi del controllo ufficiale nei settori dell'igiene degli alimenti e dei mangimi, della salute e del benessere degli animali

### Programma del 11/10/2017

**Provincia Sede** PADOVA

**Comune Sede** LEGNARO

**Indirizzo Sede** Viale dell'Università, 10, 35020 Legnaro PD

**Luogo Sede** Aula Carlotto

**Dettaglio Attività**

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
08:00	08:30	REGISTRAZIONE PARTECIPANTI				
08:30	09:30	Il Regolamento 882/2004	SQUINTANI PADOVANI	Descrivere le fonti giuridiche europee e nazionali in tema di sicurezza alimentare secondo le norme della serie ISO	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
09:30	10:30	L'organizzazione dei controlli ufficiali	SQUINTANI PADOVANI	Descrivere le fonti giuridiche europee e nazionali in tema di sicurezza alimentare secondo le norme della serie ISO	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
10:30	10:45	PAUSA				
10:45	12:45	Altri Regolamenti pacchetto igiene	SQUINTANI PADOVANI	Descrivere le fonti giuridiche europee e nazionali in tema di sicurezza alimentare secondo le norme della serie ISO	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
13:45	15:45	Linea guida Comunitaria, Nazionale e Regionale per l'applicazione del pacchetto igiene	SQUINTANI PADOVANI	Descrivere le fonti giuridiche europee e nazionali in tema di sicurezza alimentare secondo le norme della serie ISO	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
15:45	16:00	PAUSA				
16:00	17:30	Cenni sullo standard di funzionamento della AC	SQUINTANI PADOVANI	Descrivere le fonti giuridiche europee e nazionali in tema di sicurezza alimentare secondo le norme della serie ISO	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
17:30	18:00	Temi sviluppati nella giornata	SQUINTANI PADOVANI	Descrivere le fonti giuridiche europee e nazionali in tema di sicurezza alimentare secondo le norme della serie ISO	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)

**Programma del 17/10/2017**

**Provincia Sede** PADOVA

**Comune Sede** LEGNARO

**Indirizzo Sede** Viale dell'Università, 10, 35020 Legnaro PD

**Luogo Sede** Aula Carlotto

*Data di stampa: 27/05/2025*

**Dettaglio Attività**

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
08:00	10:00	Metodi e tecniche dei controlli ufficiali e tematiche di cui all'allegato 2 capo II del regolamento 882/2004	SABBION	Descrivere le fonti giuridiche europee e nazionali in tema di sicurezza alimentare secondo le norme della serie ISO	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
10:00	10:15	PAUSA				
10:15	12:15	Metodi e tecniche dei controlli ufficiali e tematiche di cui all'allegato 2 capo II del regolamento 882/2004	AMORENA SABBION	Conoscere ed applicare i principi del controllo ufficiale nei settori dell'igiene degli alimenti e dei mangimi, della salute e del benessere degli animali	Acquisire competenze per l'analisi e la risoluzione di problemi	Presentazione e discussione di problemi o di casi didattici in grande gruppo (metodologia interattiva)
13:15	15:15	Elementi di organizzazione del SSN e Regionale	BENZONI	Descrivere le fonti giuridiche europee e nazionali in tema di sicurezza alimentare secondo le norme della serie ISO	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
15:15	15:30	PAUSA				
15:30	17:00	Elementi di organizzazione del SSN e Regionale	SABBION BENZONI	Descrivere le fonti giuridiche europee e nazionali in tema di sicurezza alimentare secondo le norme della serie ISO	Acquisire competenze per l'analisi e la risoluzione di problemi	Presentazione e discussione di problemi o di casi didattici in grande gruppo (metodologia interattiva)
17:00	17:30	Temi sviluppati nella giornata	BENZONI	Descrivere le fonti giuridiche europee e nazionali in tema di sicurezza alimentare secondo le norme della serie ISO	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)

**Programma del 08/11/2017**

Provincia Sede PADOVA

Comune Sede LEGNARO

Indirizzo Sede Viale dell'Università, 10, 35020 Legnaro PD

Luogo Sede Aula ORUS

**Dettaglio Attività**

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
08:00	10:00	Norme della serie ISO	GRIGLIO	Descrivere le fonti giuridiche europee e nazionali in tema di	Acquisire conoscenze teoriche e/o	Lezione Frontale/Relazione

				sicurezza alimentare secondo le norme della serie ISO	pratiche	(metodologia frontale)
10:00	10:15	PAUSA				
10:15	12:15	Modalità di esecuzione dei controlli: addestramento in aula	GRIGLIO	Conoscere ed applicare i principi del controllo ufficiale nei settori dell'igiene degli alimenti e dei mangimi, della salute e del benessere degli animali	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Dimostrazione senza esecuzione diretta da parte dei Partecipanti (metodologia frontale)
13:15	15:15	Modalità di esecuzione dei controlli: addestramento in aula	GRIGLIO SABBION	Conoscere ed applicare i principi del controllo ufficiale nei settori dell'igiene degli alimenti e dei mangimi, della salute e del benessere degli animali	Acquisire competenze per l'analisi e la risoluzione di problemi	Role playing (metodologia interattiva)
15:15	15:30	PAUSA				
15:30	17:30	Modalità di esecuzione dei controlli: addestramento in aula	GRIGLIO SABBION	Conoscere ed applicare i principi del controllo ufficiale nei settori dell'igiene degli alimenti e dei mangimi, della salute e del benessere degli animali	Acquisire competenze per l'analisi e la risoluzione di problemi	Role playing (metodologia interattiva)
17:30	18:00	Riassunto delle tre giornate	GRIGLIO	Conoscere ed applicare i principi del controllo ufficiale nei settori dell'igiene degli alimenti e dei mangimi, della salute e del benessere degli animali	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
18:00	18:15	VALUTAZIONE APPRENDIMENTO				