



Educazione Continua in Medicina

Scheda Evento

Denominazione AZIENDA ULSS N. 8 BERICA
Provider

Titolo AGGIORNAMENTO METODI DI AUDIT SUL FOOD MANAGEMENT SYSTEM, PRINCIPI HACCP E SEMPLIFICAZIONI

ID Evento 25-217612

Tipologia Evento RES

Data Inizio 26/09/2019

Data Fine 26/09/2019

Date Intermedie

Durata 08:00

**Professioni /
Discipline**

Medico chirurgo	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro	Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
Veterinario	Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Igiene prod., trasf., commercial., conserv. E tras. Alimenti di origine animale e derivati

**Numero
partecipanti** 30

Obiettivo Strategico Nazionale (18) Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica ivi, incluse le malattie rare e la medicina di genere

Obiettivo Strategico Regionale (2) Promozione della salute e prevenzione dei fattori di rischio (riduzione dell'incidenza delle malattie croniche, delle malattie trasmissibili, prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali, sicurezza alimentare, sanità animale e igiene degli allevamenti)

Costo 0.00

Crediti 10.4

**Responsabili
Scientifici**

Nome	Cognome	Qualifica
Cristiana	Penon	Veterinario Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA)

**Docente/ Relatore/
Tutor**

Nome	Cognome	Ruolo	Titolare/Sostituto
Cristiana	Penon	DOCENTE	titolare

Silvio	Pittui	DOCENTE	titolare
Lucia	Nocera	DOCENTE	titolare
Fausto	Scoppetta	DOCENTE	titolare

**Verifica
Apprendimento**

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

**Segreteria
Organizzativa**

Nome	Cognome	Email	Telefono	Cellulare

Programma

Razionale L'Unione Europea con i Regolamenti UE di settore incarica gli Stati Membri di predisporre un sistema di controllo definendo lo strumento dell'AUDIT sui prerequisiti (PRPs), sulle procedure di igiene e sull'HACCP degli operatori alimentari e chiede all'autorità competente uniformità di applicazione dei controlli.
La Commissione Europea con la comunicazione della commissione (2016/C 278/01) ritiene opportuno, piuttosto che concentrarsi esclusivamente sulle procedure basate sul sistema HACCP, orientare il controllo verso un approccio più integrato che abbraccia sia i PRP (programmi prerequisito) sia il sistema HACCP nel quadro di un FSMS (Food Management System), prevedendo flessibilità di applicazione per determinate aziende.

Risultati attesi 2.Sapere applicare le conoscenze acquisite in contesto UE (Best Training for Safer Food) per armonizzare le procedure operative UE per gli addetti al controllo, in fase di Audit sugli operatori alimentari
1.Fornire l'aggiornamento degli strumenti operativi e valutativi) per facilitare ed armonizzare l'adeguamento degli operatori alimentari alle norme UE
3.Implementare il lavoro in equipe

Programma del 26/09/2019

Provincia Sede VICENZA

Comune Sede LONIGO

Indirizzo Sede P.zza Martiri della Libertà,Lonigo

Luogo Sede Aulss 8 Distretto Socio-sanitario- Centro Formazione

Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/ Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
08:15	08:30	REGISTRAZIONE PARTECIPANTI				
08:30	09:00	Sistema dei controlli UE ed integrazione con FMS	Penon	1.Fornire l'aggiornamento degli strumenti operativi e valutativi) per facilitare ed armonizzare l'adeguamento degli operatori alimentari alle norme UE	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
09:00	10:30	Audit PRP e OPRP in stabilimenti alimentari e valutazione della	Scoppetta Nocera	2.Sapere applicare le conoscenze acquisite in contesto UE (Best Training	Acquisire abilità nell'uso di strumenti, di	Esecuzione diretta da parte di tutti i

		conformità		for Safer Food) per armonizzare le procedure operative UE per gli addetti al controllo, in fase di Audit sugli operatori alimentari	tecniche e di metodologie	partecipanti di attività pratiche nell'uso di strumenti, di tecniche e di metodologie (metodologia interattiva)
10:30	12:00	Audit HACCP in stabilimento alimentare e valutazione della conformità	Nocera Pittui	2.Sapere applicare le conoscenze acquisite in contesto UE (Best Training for Safer Food) per armonizzare le procedure operative UE per gli addetti al controllo, in fase di Audit sugli operatori alimentari	Acquisire competenze per l'analisi e la risoluzione di problemi	Role playing (metodologia interattiva)
12:00	12:30	Semplificazioni E Flessibilità sui 6 principi dell'HACCP	Penon Nocera	2.Sapere applicare le conoscenze acquisite in contesto UE (Best Training for Safer Food) per armonizzare le procedure operative UE per gli addetti al controllo, in fase di Audit sugli operatori alimentari	Acquisire abilità nell'uso di strumenti, di tecniche e di metodologie	Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche nell'uso di strumenti, di tecniche e di metodologie (metodologia interattiva)
12:30	13:30	PAUSA				
13:30	14:00	Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare-esperienza Emilia Romagna	Nocera	1.Fornire l'aggiornamento degli strumenti operativi e valutativi) per facilitare ed armonizzare l'adeguamento degli operatori alimentari alle norme UE	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
14:00	15:00	Semplificazione del sistema HACCP e flessibilità in aziende lattiero casearie registrate-Linee guida UE	Scoppetta	3.Implementare il lavoro in equipe	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
15:00	16:30	Simulazione di un controllo in piccola azienda lattiero casearia	Scoppetta Nocera	3.Implementare il lavoro in equipe	Acquisire competenze per l'analisi e la risoluzione di problemi	Lavoro a piccoli gruppi e/o individuale con presentazione delle conclusioni (metodologia interattiva)
16:30	17:00	Valutazione elaborati finali del lavoro di gruppo	Penon Nocera	2.Sapere applicare le conoscenze acquisite in contesto UE (Best Training for Safer Food) per armonizzare le procedure operative UE per gli addetti al controllo, in fase di Audit sugli operatori alimentari	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
17:30	18:00	VALUTAZIONE APPRENDIMENTO				