



Educazione Continua in Medicina

Scheda Evento

Denominazione AZIENDA ULSS N. 2 MARCA TREVIGIANA
Provider

Titolo SECONDO PERCORSO DI FORMAZIONE ACC. CSR 46/2013 DGRV 1429/2013 - AUDIT SU OSA, OSM E ALTRI OPERATORI ECONOMICI

ID Evento 31-225885

Tipologia Evento RES

Data Inizio 27/09/2019

Data Fine 02/10/2019

Date Intermedie 28/09/2019

30/09/2019

01/10/2019

Durata 37:15

**Professioni /
Discipline**

Biologo	Biologo
Chimico	Chimica
Farmacista	Farmacista ospedaliera Farmacista territoriale
Fisico	Fisica
Medico chirurgo	Igiene degli alimenti e della nutrizione Igiene, epidemiologia e sanità pubblica
Partecipanti senza obbligo ECM	Partecipanti senza obbligo ECM
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 Sanità animale

Numero 35
partecipanti

**Obiettivo
Strategico
Nazionale**

(23) Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Obiettivo Strategico Regionale

(1) Appropriatazza delle prestazioni sanitarie in conformità ai LEA

Costo 1.00**Crediti** 48.1**Responsabili Scientifici**

Nome	Cognome	Qualifica
STEFANO	DE RUI	Medico Veterinario Direttore U.O.C. SSA

Docente/ Relatore/ Tutor

Nome	Cognome	Ruolo	Titolare/Sostituto
RICCARDO	GALESSO	DOCENTE	titolare
CHIARA	BOARETTO	DOCENTE	titolare
GABRIELE	SQUINTANI	DOCENTE	titolare
PAOLO	MANTOVANI	DOCENTE	titolare
FIORENZA	ANFUSO	DOCENTE	sostituto
GIOVANNI BATTISTA	BENZONI	DOCENTE	titolare
FILIPPO	CASTOLDI	DOCENTE	titolare
MAURIZIO	PROPERZI	DOCENTE	titolare
CARLO	DALL'ARCHE	DOCENTE	titolare
SILVIA	TRAMONTIN	DOCENTE	titolare
ALESSANDRA LUISA	AMORENA	DOCENTE	sostituto
ANNA	PADOVANI	DOCENTE	titolare
ALBERTO	ZAMBON	DOCENTE	titolare

Verifica Apprendimento

Questionario (test)

Segreteria Organizzativa

Nome	Cognome	Email	Telefono	Cellulare

Programma

Razionale

La normativa vigente, in materia di Sicurezza alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, prevede che il personale dell'autorità competente sia formato e qualificato per eseguire specifici controlli. Con l'Accordo CSR 46/2013, recepito dalla Regione del Veneto con DGR 1429/2013, sono stati definiti i percorsi formativi per le autorità competenti ai sensi del Dlgs 193/2008. Questo secondo percorso prevede cinque giornate formative a carattere residenziale ed è rivolto agli operatori economici del settore alimentare, mangimistico e di altre settori correlati. Lo scopo è di implementare le conoscenze e le competenze per svolgere specifiche attività di audit.

Risultati attesi

2. Implementare le conoscenze sulla normativa ISO
3. Implementare le capacità specifiche di controllo/audit degli alimenti
1. Implementare le conoscenze in tema di normativa sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica

Programma del 27/09/2019**Provincia Sede** TREVISO

Comune Sede CASTELFRANCO VENETO

Indirizzo Sede Via dei Carpani, 16/z

Luogo Sede Distretto Asolo, Aula A- B- RADIOLOGIA - P.O. Castelfranco

Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
09:00	09:15	Introduzione ai contenuti e obiettivi, finalità del corso.	GALESSO	1. Implementare le conoscenze in tema di normativa sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
09:15	11:00	Normativa cogente correlata all'impiego nella P.A. il DLgs 165 e la Prevenzione della corruzione. Le Autorità competenti in materia di Sicurezza alimentare e Sanità pubblica veterinaria; gli obblighi per le AC: dal reg. 882/2004 al reg. 625/2004	BOARETTO	1. Implementare le conoscenze in tema di normativa sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica	Acquisire abilità nell'uso di strumenti, di tecniche e di metodologie	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
11:00	11:15	PAUSA				
11:15	13:00	Normativa cogente correlata all'impiego nella P.A. il DLgs 165 e la Prevenzione della corruzione. Le Autorità competenti in materia di Sicurezza alimentare e Sanità pubblica veterinaria; gli obblighi per le AC: dal reg. 882/2004 al reg. 625/2004	BOARETTO	1. Implementare le conoscenze in tema di normativa sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
13:00	14:00	PAUSA				
14:00	16:00	Organizzazione e finanziamento del SSN; la riforma del SSR; i nuovi LEA in Prevenzione.	BENZONI	1. Implementare le conoscenze in tema di normativa sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
16:00	16:15	PAUSA				
16:15	18:00	Concetti di Privacy e di Trasparenza applicati ai controlli ufficiali in materia sanitaria	BENZONI	1. Implementare le conoscenze in tema di normativa sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)

						frontale)
--	--	--	--	--	--	-----------

Programma del 28/09/2019

Provincia Sede TREVISO

Comune Sede CASTELFRANCO VENETO

Indirizzo Sede Via dei Carpani, 16/z

Luogo Sede Distretto Asolo, Aula A- B- RADIOLOGIA - P.O. Castelfranco

Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
09:00	11:00	Regolamenti sul controllo ufficiale e le altre attività ufficiali dai regolamenti 882/2004 e 854/2004 al 2017/625 e atti correlati.	CASTOLDI	1. Implementare le conoscenze in tema di normativa sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazioni con dibattito (metodologia frontale)
11:00	11:15	PAUSA				
11:15	13:00	LLGG per l'applicazione pacchetto igiene (DGSANTE, nazionali, CSR): la flessibilità.	CASTOLDI	1. Implementare le conoscenze in tema di normativa sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazioni con dibattito (metodologia frontale)
13:00	14:00	PAUSA				
14:00	16:00	I diritti sanitari relativi ai controlli ufficiali (reg. 882/2004 e D. Lgs 194/2008; reg. 2017/625)	PROPERZI BOARETTO	1. Implementare le conoscenze in tema di normativa sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazioni con dibattito (metodologia frontale)
16:00	16:15	PAUSA				
16:15	18:00	I diritti sanitari relativi ai controlli ufficiali (reg. 882/2004 e D. Lgs 194/2008; reg. 2017/625)	PROPERZI BOARETTO	1. Implementare le conoscenze in tema di normativa sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazioni con dibattito (metodologia frontale)

Programma del 30/09/2019

Provincia Sede TREVISO

Comune Sede CASTELFRANCO VENETO

Data di stampa: 07/05/2025

Indirizzo Sede Via dei Carpani, 16/z

Luogo Sede Distretto Asolo, Aula A- B- RADIOLOGIA - P.O. Castelfranco

Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
09:00	11:00	Standard di funzionamento per l'AC (Accordo CSR 46/2013)	PADOVANI SQUINTANI	1. Implementare le conoscenze in tema di normativa sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
11:00	11:15	PAUSA				
11:15	13:00	LLGG per il controllo ufficiale ai sensi del reg. 882/2004 e 854/2004, metodi e tecniche del c.u. (all. II, capo I del reg. 882/2004 e del reg. 2017/625)	PADOVANI SQUINTANI	1. Implementare le conoscenze in tema di normativa sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
13:00	14:00	PAUSA				
14:00	16:00	Le norme ISO: ISO 9000 e sistemi di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001 e ISO vision 2015	DALL'ARCHE MANTOVANI	2. Implementare le conoscenze sulla normativa ISO	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
16:00	16:15	PAUSA				
16:15	18:00	Introduzione alla norma UNI EN ISO 19011:2012 per l'attività di audit nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti – prima parte con addestramento in aula	DALL'ARCHE MANTOVANI	3. Implementare le capacità specifiche di controllo/audit degli alimenti	Acquisire competenze per l'analisi e la risoluzione di problemi	Presentazione e discussione di problemi o di casi didattici in grande gruppo (metodologia interattiva)

Programma del 01/10/2019

Provincia Sede TREVISO

Comune Sede CASTELFRANCO VENETO

Indirizzo Sede Via dei Carpani, 16/z

Luogo Sede Distretto Asolo, Aula A- B- RADIOLOGIA - P.O. Castelfranco

Dettaglio Attività

Data di stampa: 07/05/2025

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
09:00	11:00	Introduzione alla norma UNI EN ISO 19011:2012 per l'attività di audit nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti – seconda parte con addestramento in aula	DALL'ARCHE MANTOVANI	3. Implementare le capacità specifiche di controllo/audit degli alimenti	Acquisire competenze per l'analisi e la risoluzione di problemi	Presentazione e discussione di problemi o di casi didattici in grande gruppo (metodologia interattiva)
11:00	11:15	PAUSA				
11:15	13:00	Introduzione alla norma UNI EN ISO 19011:2012 per l'attività di audit nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti – seconda parte con addestramento in aula	DALL'ARCHE MANTOVANI	3. Implementare le capacità specifiche di controllo/audit degli alimenti	Acquisire competenze per l'analisi e la risoluzione di problemi	Presentazione e discussione di problemi o di casi didattici in grande gruppo (metodologia interattiva)
13:00	14:00	PAUSA				
14:00	16:00	Introduzione alla norma UNI EN ISO 19011:2012 per l'attività di audit nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti – terza parte con addestramento in aula	DALL'ARCHE MANTOVANI	3. Implementare le capacità specifiche di controllo/audit degli alimenti	Acquisire competenze per l'analisi e la risoluzione di problemi	Presentazione e discussione di problemi o di casi didattici in grande gruppo (metodologia interattiva)
16:00	16:15	PAUSA				
16:15	18:00	Introduzione alla norma UNI EN ISO 19011:2012 per l'attività di audit nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti – terza parte con addestramento in aula	DALL'ARCHE MANTOVANI	3. Implementare le capacità specifiche di controllo/audit degli alimenti	Acquisire competenze per l'analisi e la risoluzione di problemi	Presentazione e discussione di problemi o di casi didattici in grande gruppo (metodologia interattiva)

Programma del 02/10/2019

Provincia Sede TREVISO

Comune Sede CASTELFRANCO VENETO

Indirizzo Sede Via dei Carpani, 16/z

Data di stampa: 07/05/2025

Luogo Sede Distretto Asolo, Aula A- B- RADIOLOGIA - P.O. Castelfranco

Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/ Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
09:00	11:00	Introduzione alla norma UNI EN ISO 19011:2012 per l'attività di audit nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti – quarta parte con addestramento in aula	DALL'ARCHE MANTOVANI	3. Implementare le capacità specifiche di controllo/audit degli alimenti	Acquisire competenze per l'analisi e la risoluzione di problemi	Presentazione e discussione di problemi o di casi didattici in grande gruppo (metodologia interattiva)
11:00	11:15	PAUSA				
11:15	13:00	Le norme ISO: ISO 17000 per gli enti di accreditamento, per gli organismi di certificazione di prodotti, di sistemi di gestione, del personale, di ispezione e per i laboratori di prova e taratura (17020 e 17025) laboratori di analisi: lab. ufficiali designati e laboratori per autocontrollo	TRAMONTIN	2. Implementare le conoscenze sulla normativa ISO	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
13:00	14:00	PAUSA				
14:00	17:30	Le norme ISO: ISO 22000 e sistemi di gestione per la sicurezza alimentare, standard di prodotto (BRC, IFS, GLOBALGAP)	ZAMBON	2. Implementare le conoscenze sulla normativa ISO	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
17:30	18:00	VALUTAZIONE APPRENDIMENTO				