

MATERIALE DIDATTICO

Il materiale didattico verrà messo a disposizione sul sito www.izslt.it

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita.

Iscrizione tramite sito www.izslt.it

TERMINE ISCRIZIONE: 8 maggio 2019.

Conferma da parte della Segreteria Organizzativa tramite e-mail entro il 9 maggio

CRITERI DI SELEZIONE:

- Personale dei Servizi Territoriali del Lazio e della Toscana
- Ordine di arrivo delle richieste di iscrizione

MODALITA' DI CANCELLAZIONE

In caso di impossibilità a partecipare comunicare tempestivamente la rinuncia alla Segreteria Organizzativa.

Attestato di partecipazione con indicazione dei crediti formativi ECM:

è **indispensabile** la frequenza del 90% delle ore di formazione e il superamento della prova finale.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Struttura Formazione, Comunicazione e Documentazione

tel. 06.79099421/309; fax 06.79099459/0779340724

E-mail: simona.digiampietro@izslt.it

www.izslt.it

L'organizzazione si riserva di annullare o modificare le date dell'evento formativo previa tempestiva comunicazione agli iscritti.



EA : 37

UNI EN ISO 9001:2015



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

Corso

II CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI: DAL CAMPIONAMENTO ALLA GESTIONE DELLA NON CONFORMITA'



Pieter Aertsen A Meat Stall with the Holy Family Giving Alms, 1551
da www.artesuarte.it

14 maggio 2019

IZS Lazio e Toscana – Roma, Via Appia Nuova, 1411



6 crediti ECM per
veterinari, biologi, chimici
tecnici di laboratorio
biomedico e tecnici della
prevenzione

Destinatari: veterinari, biologi, chimici, medici*, tecnici di laboratorio biomedico e tecnici della prevenzione dei servizi territoriali del Lazio e della Toscana. Numero massimo di partecipanti: **80**. Numero minimo per attivare il corso: 40

Discipline per medici: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologie e sanità pubblica

Obiettivi didattici: *Alla fine dell'evento i partecipanti avranno acquisito conoscenze circa:*

- le corrette modalità di campionamento, con particolare riferimento a quello di una matrice alimentare per ricerche chimiche e microbiologiche in relazione alla tipologia e alla deteriorabilità dell'alimento nel rispetto della normativa vigente
- la corretta gestione delle non conformità.

Metodologia didattica e strumenti di verifica

- Lezioni frontali
- Discussioni
- Questionario di apprendimento a risposta multipla
- Questionario di valutazione della qualità percepita

Responsabili Scientifici

Dott. Stefano Bilei, Medico Veterinario, Dirigente della U.O.C. (Unità Operativa Complessa) Microbiologia degli Alimenti, IZS Lazio e Toscana - Roma

Dott. Bruno Neri, Chimico, Dirigente della U.O.C. Chimica, IZS Lazio e Toscana - Roma

PROGRAMMA

08.30 Registrazione dei partecipanti

08.45 Apertura dei lavori

Ugo della Marta- Direttore Generale IZS Lazio e Toscana - Roma

09.00 **I Piani di campionamento regionali**

Rita Marcianò, Veterinario Regione Lazio

10.00 **Piani di vigilanza e controllo degli alimenti nella**

Regione Lazio: aggiornamenti e criticità'

Ziad Mezher, Veterinario U.O.C. Osservatorio

Epidemiologico, IZS Lazio e Toscana – Roma

Sostituto: *Roberto Condoleo*, Veterinario U.O.C. Osservatorio

Epidemiologico, IZS Lazio e Toscana – Roma

10.45 Pausa caffè

11.00 **Le attività di controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare nel contesto normativo vigente**

Stefano Bilei

11.45 **Metodi analitici chimici nel controllo ufficiale degli alimenti**

Bruno Neri

12.45 **Campionamento e metodi per esami virologici, coli STEC e botulino**

Sarah Lovari Biologo U.O.C. Microbiologia degli Alimenti, IZS Lazio e Toscana - Roma

13.30 Pausa pranzo

14.30 **Il rapporto di prova**

Tatiana Bogdanova, Veterinario U.O.C. Microbiologia degli Alimenti, IZS Lazio e Toscana – Roma

15.15 **Gestione del sistema di allerta RASFF**

Raffaello Lena, Veterinario Ufficio 8 - Sistema d'allerta, emergenze alimentari e pianificazione dei controlli Direzione di Struttura Semplice Centrale, Ministero della Salute

16.15 Discussione

17.00 Consegna e compilazione questionari

17.30 chiusura dei lavori