

# **Corso di alta formazione**

**Perugia dal 8 settembre 2023 al 27 gennaio 2024**

## **ORGANIZZAZIONE E METODI DEL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI, COMPRESSE LE ATTIVITÀ DI ISPEZIONE E AUDIT**

### *Sede del corso*

Dipartimento di Medicina Veterinaria - Perugia

### *Data*

Perugia – dal 8 settembre 2023 al 27 gennaio 2024

**Master in Sanità pubblica e controllo ufficiale Alimenti – Dipartimento di Medicina Veterinaria – Università degli Studi di Perugia**

### *Obiettivi formativi*

L'organizzazione e i metodi/tecniche del controllo ufficiale degli alimenti, comprese le attività di audit sugli operatori della filiera agroalimentare/del settore alimentare (OFA/OSA), si collocano nel contesto più ampio della gestione delle attività ufficiali, controlli ufficiali (CU) e altre attività ufficiali (AAU), che, ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625 (OCR), vengono svolte lungo la filiera agroalimentare “per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari”.

Le Istituzioni europee, gli Stati Membri, le Autorità competenti, gli OFA/OSA, nonché i professionisti che operano all'interno della filiera a supporto degli OFA/OSA, sono chiamati -- a diverso titolo e, ove necessario, nel contesto di adeguati sistemi di controllo e gestione -- a svolgere una serie di compiti che, a loro volta, prevedono il rispetto di precisi e codificati ruoli, obblighi e responsabilità. Tra gli obblighi degli attori, diversi dalle Istituzioni europee e dagli Stati Membri, è ricompresa una adeguata attività di formazione nell'ottica del miglioramento continuo.

Più in generale i compiti che gli OFA/OSA, nonché i professionisti che operano all'interno della filiera a supporto degli OFA/OSA stessi sono chiamati a svolgere -- che, a loro volta, prevedono il rispetto di precisi e codificati ruoli, obblighi e responsabilità -- sono stabiliti nella UAFCL (in particolare il pacchetto igiene e il pacchetto salute degli animali e delle piante).

In un tale contesto, la Commissione europea ha prodotto dei documenti di orientamento con lo scopo di facilitare e armonizzare i requisiti dell'UE in materia di corrette prassi igieniche (GHP) e di procedure basate sui principi del sistema HACCP, pilastri del cosiddetto “sistema di gestione europeo per la sicurezza alimentare” (FSMS). Nelle Comunicazioni stessa viene chiaramente indicato che gli orientamenti, perfettamente in linea con le norme internazionali in materia di autocontrollo (di cui al Codex Alimentarius) e di FSMS (di cui alle norme della serie ISO 22000), sono destinati “alle Autorità competenti per promuovere una comprensione comune dei requisiti di legge e agli operatori del settore alimentare per aiutarli ad applicare i requisiti dell'UE una volta introdotti adattamenti specifici per le imprese, fatta salva la responsabilità primaria degli OSA in materia di sicurezza alimentare”.

**Destinatari**

Medico Veterinario e del SSN di tutte le discipline e liberi professionisti, Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Medico chirurgo Igiene degli alimenti e della nutrizione, Farmacista

**Metodo didattico**

Corso pratico finalizzato allo sviluppo continuo professionale.

Lavoro a piccoli gruppi su problemi e casi clinici con produzione di rapporto finale da discutere con esperto su: Categorizzazione in base al rischio, Categorizzazione in base al rischio ex post, Pianificazione dei controlli ufficiali, Rischio identificato associato (categorizzazione in base al rischio ex ante), audit e casi studio su eventi contingenti, audit in remoto.

**Strumenti di valutazione dei risultati**

Test d'ingresso e test d'uscita per verifica dell'apprendimento

**Strumenti di valutazione della qualità**

Questionario di gradimento

**Responsabile scientifico**

Prof. Beniamino T. Cenci Goga

**Responsabile ECM**

Etrusca Conventions snc

## PROGRAMMA DEL CORSO

ORARIO: VENERDI 9-13; 14-18 – SABATO: 9-13

Il corso si svolge in 6 slot di due giorni ciascuno come da tabella che segue:

### Docenti

Antonio MENDITTO

Anna Giovanna FERMANI

Beniamino CENCI GOGA

Link dettagliato al programma

[https://www.ispezioneperugia.it/master/razionale-formativa-rev\\_2\\_3.pdf](https://www.ispezioneperugia.it/master/razionale-formativa-rev_2_3.pdf)

TITOLO	PARTI	GIORNI	ORE
Pianificazione e programmazione dei controlli ufficiali alla luce degli aggiornamenti normativi	1	8 SETTEMBRE 2023 Venerdì (mattina e pomeriggio)	8
	2	9 SETTEMBRE 2023 Sabato (mattina)	4
Esecuzione dei controlli ufficiali per la verifica della conformità: verifiche, ispezione, audit campionamento e analisi alla luce degli aggiornamenti normativi	1	22 SETTEMBRE 2023 Venerdì (mattina e pomeriggio)	8
	2	23 SETTEMBRE 2023 Sabato (mattina)	4
Azioni a seguito di non conformità sospette o accertate e garanzia del diritto alla difesa – Ruolo del responsabile del procedimento e degli addetti all'unità organizzativa nella gestione delle non conformità analitiche e non analitiche alla luce degli aggiornamenti normativi	1	27 OTTOBRE 2023 Venerdì (mattina e pomeriggio)	8
	2	28 OTTOBRE 2023 Sabato (mattina)	4
Illeciti amministrativi - Azioni a seguito di non conformità sospette o accertate e garanzia del diritto alla difesa: procedimento sanzionatorio e istituto della diffida – Ruolo dell'agente accertatore alla luce degli aggiornamenti normativi	1	24 NOVEMBRE 2023 Venerdì (mattina e pomeriggio)	8
	2	25 NOVEMBRE 2023 Sabato (mattina)	4
Illeciti penali - Azioni a seguito di non conformità – Dal sospetto di reato all'indizio di reato – Ruolo dell'UPG alla luce degli aggiornamenti normativi	1	19 GENNAIO 2024 Venerdì (mattina e pomeriggio)	8
	2	20 GENNAIO 2024 Sabato (mattina)	4
Verifica dell'efficacia e appropriatezza dei CU; monitoraggio continuo del buon andamento dei CU in relazione ai LEA (programmi e attività); audit delle AC (interni ed esterni)	1	26 GENNAIO 2024 Venerdì (mattina e pomeriggio)	8
	2	27 GENNAIO 2024 Sabato (mattina)	4

Totale: 72 ore  
40 ore di didattica frontale - 32 ore di lavoro a piccoli gruppi

### **Informazioni generali**

La frequenza è obbligatoria per il 90% delle ore di durata di ciascuno slot, che si concluderà con una prova scritta di accertamento (questionario) e di valutazione dell'evento.

### **Quota di iscrizione**

Il corso è aperto a 30 partecipanti.

### **La quota di iscrizione, per tutti i 6 slot è di 488 euro (iva compresa).**

ISCRIZIONE GRATUITA PER GLI STUDENTI DEL MASTER SPVIA edizione 2022/2023.  
QUOTA RIDOTTA PER GLI ISCRITTI AL MASTER SPVIA edizioni PRECEDENTI (**366 euro iva compresa**).

**La quota di iscrizione dà diritto a: partecipazione ai lavori, cartella con materiale congressuale, attestato di partecipazione e attestato ECM (ai soli richiedenti).**

L'evento è stato accreditato dal Provider ETRUSCA CONVENTIONS snc – SOCIO CONFINDUSTRIA – PCO UMBRIA, ai **Medico Veterinario** e per **Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro** per n° 30 persone, **Medico chirurgo** Igiene degli alimenti e della nutrizione, **Farmacista**

### **Segreteria Organizzativa**

Ispezione degli Alimenti di Origine Animale,  
Università di Perugia  
Dr. Luca Grispoldi  
grisluca@outlook.it

Recapiti:  
075 585 7929/7935

### **Iscrizioni**

Per l'iscrizione compilare il modulo allegato.

Per motivi organizzativi si prega di inviare la scheda entro il 31 agosto.

Il pagamento può essere effettuato tramite bonifico bancario su conto intestato a: "Nonit srl" c/o UNICREDIT S.p.A. Ag. di 07103 Perugia Fontivegge:

IBAN: **IT21J0200803033000105541058**  
CAUSALE: **ECM Perugia corso Controllo Ufficiale 2023**

La ricevuta del bonifico insieme al modulo di iscrizione deve essere inviata via mail o per fax:

**E-mail:** ispezioneperugia@gmail.com  
**Fax:** 075 585 7976

## **MODULO DI ISCRIZIONE**

ORGANIZZAZIONE E METODI DEL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI,  
COMPRESSE LE ATTIVITÀ DI ISPEZIONE E AUDIT

Modulo di iscrizione da inviare via mail o per fax:

**E-mail:** ispezioneperugia@gmail.com

**Fax:** 075 585 7976

**Perugia dal 8 settembre 2023 al 27 gennaio 2024**

**Compilare i dati con cura**, L'organizzazione non risponde per mancato conteggio dei crediti ECM e per errata fatturazione.

Nome.....

Cognome.....

E-mail.....

Codice Fiscale .....

Telefono e indirizzo .....

Professione e n° iscrizione all'Albo.....

Sede di lavoro.....

Richiesta ECM

Sì	No
----	----