

# **Corso di alta formazione**

**Perugia dal 25 giugno al 27 novembre 2021**

## **Organizzazione e metodi del controllo ufficiale degli alimenti, comprese le attività di ispezione e audit da remoto**

### *Sede del corso*

Piattaforma Microsoft Teams e poi in presenza presso Dipartimento di Medicina Veterinaria - Perugia

### *Data*

Perugia – dal 25 giugno al 27 novembre 2021

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

### *Obiettivi formativi*

Il regolamento UE n. 625/2017 sui controlli ufficiali e in particolare l'art.18, che stabilisce compiti e responsabilità del veterinario ufficiale e degli assistenti specializzati ufficiali (ASU) per i controlli sugli alimenti di origine animale, è oggetto di discussione sul ruolo, sul riconoscimento e sul mantenimento del ruolo esclusivo del veterinario ufficiale. Nel corso sarà trattato in maniera organica l'insieme ragguardevole di norme, comunitarie prima e unionali poi, applicabili alla filiera agroalimentare e sulle modalità adottate dal legislatore unionale per procedere alla loro sistematizzazione, chiarendone al contempo scopo e finalità. Entro i limiti di quanto necessario per verificare la conformità alla normativa applicabile ai differenti "oggetti" del controllo emanata dall'Unione o dagli Stati Membri in applicazione della normativa dell'Unione, il regolamento è destinato a disciplinare l'effettuazione dei controlli ufficiali lungo tutta la filiera agro-alimentare. Oggetto di tali controlli saranno: animali e merci in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso; sostanze, materiali o altri oggetti che possono avere un impatto sulle caratteristiche o la salute degli animali e delle merci e sul loro rispetto delle prescrizioni applicabili, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso; operatori per quanto riguarda le attività, compreso il mantenimento di animali, attrezzature, mezzi di trasporto, locali e altri luoghi sotto il loro controllo e relative adiacenze, e sulla relativa documentazione.

Inoltre, lo sviluppo delle tecnologie da remoto è un fenomeno generalizzato a livello globale. Tali tecnologie sono applicabili anche alle attività di controllo/autocontrollo dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare. Molti enti regolatori prevedono che i controlli effettuati dalle autorità proposte, in particolare gli audit siano condotti utilizzando le tecnologie da remoto. In questa cornice in rapida evoluzione la crisi da COVID-19 ha di fatto condizionato una rimodulazione della gestione delle attività di sorveglianza e contrasto della diffusione della malattia con delle conseguenze sia sul sistema di gestione delle procedure controllo ufficiale (garantendo, durante la crisi iniziale soltanto le attività classificate come indifferibili ed urgenti) sia sui sistemi di autocontrollo (comprese le attività svolte dagli schemi/enti di certificazione). Con riferimento alle attività di controllo ufficiale, durante le fasi 2 e 3 stante il perdurare della situazione epidemiologica, il personale addetto al controllo ufficiale, dovendo comunque garantire la verifica delle attività di autocontrollo svolte degli OSA (operatori del settore alimentare) è stato chiamato ad applicare le procedure temporanee previste dalla Commissione Europea. Le procedure temporanee si applicano fino al termine della fase di emergenza per la COVID-19, alle attività: programmate di controllo ufficiale in sicurezza alimentare finalizzate alla verifica dei Sistemi di Gestione/Controllo della sicurezza alimentare (SG/CSA) adottati dagli operatori del settore alimentare (OSA) mediante ispezione o audit; di prelievo di campioni per l'analisi; di certificazione ufficiale.

Altresì, mutatis mutandi, è applicabile ai controlli ad hoc, anche su richiesta degli OSA, ed al monitoraggio delle acque destinate alla raccolta/allevamento dei molluschi bivalvi vivi.

Le tecnologie da remoto possono rappresentare un lo strumento ideale per garantire lo svolgimento delle attività di auditing riducendo al minimo il contatto tra il personale della parte auditante e quello della parte auditata. Il “remote auditing è previsto dall’ultima versione della norma UNI EN ISO 19011 che fornisce le linee guida per l’audit dei sistemi di gestione.

I numerosi e indiscutibili vantaggi collegati all’utilizzo delle tecnologie da remoto (tra cui partecipazione alle attività di auditing di auditor dislocati anche in siti molto distanti, la possibilità di registrare direttamente le attività svolte e le registrazioni effettuate) rendono le tecniche del “remote adituing” un strumento destinato ad essere utilizzato anche dopo la fine dell’emergenza COVID 19.

Il corso si svilupperà in una parte teorica ed una pratica che prevede lo svolgimento in campo di audit da remoto utilizzando strumenti all’avanguardia (quali Hololens, Oculus etc... realtà mista).

### **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

### **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**

	Titolo	Contenuti
Slot 1 25-26 giugno	Introduzione al ciclo di gestione dei controlli ufficiali  8 ore di didattica frontale e 4 ore di lavoro a piccoli gruppi	Antonio Menditto Anna Giovanna Fermani Beniamino Cenci Goga  Processi trasversali (obblighi generali delle autorità competenti e criteri operativi) e processi e attività speciali (incluse le Attività dell'Unione e gli obblighi degli operatori)
Slot 2 24-25 settembre	La pianificazione e la programmazione dei controlli ufficiali  8 ore di didattica frontale e 4 ore di lavoro a piccoli gruppi	Antonio Menditto Anna Giovanna Fermani Beniamino Cenci Goga  Processi verticali inerenti la gestione delle anagrafi, la categorizzazione sulla base del rischio e la definizione dei piani di controllo delle AC
Slot 3 8-9 ottobre	L'esecuzione dei controlli ufficiali e la certificazione ufficiale – Audit in remoto.  8 ore di didattica frontale e 4 ore di lavoro a piccoli gruppi	Antonio Menditto Anna Giovanna Fermani Beniamino Cenci Goga  Metodi e tecniche di CU, prescrizioni aggiuntive in settori specifici, campionamento, analisi, prove, diagnosi e laboratori ufficiali, documentazione scritta dei CU, riconoscimento degli stabilimenti, rilascio di certificati ufficiali. Aspetti teorici e modelli applicativi. Basi teoriche per l'attività di audit da remoto sugli OSA. Preparazione delle attività di audit da remoto (attività pratica e a gruppi). Svolgimento delle attività di audit sul posto da remoto. L'esempio dell'Emirates International Accreditation Centre e del Dubai Accreditation Centre
Slot 4 5-6 novembre	La gestione delle conseguenze dei controlli ufficiali  8 ore di didattica frontale e 4 ore di lavoro a piccoli gruppi	Antonio Menditto Anna Giovanna Fermani Beniamino Cenci Goga  Azioni e provvedimenti in caso di non conformità sospetta ed accertata, misure specifiche, gestione del procedimento amministrativo ordinario, depenalizzazione, attività d'indagine e di polizia giudiziaria. Frodi agro-alimentari.
Slot 5 26-27 novembre	Sistemi di verifica e correlate azioni correttive/preventive/di miglioramento  8 ore di didattica frontale e 4 ore di lavoro a piccoli gruppi	Antonio Menditto Anna Giovanna Fermani Beniamino Cenci Goga  La verifica dell'efficacia e dell'adeguatezza dei CU, azioni conseguenti. Il miglioramento continuo del sistema di CU.

Totale:

40 ore di didattica frontale - 20 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 5 slot è di 350 euro + IVA.**

ISCRIZIONE GRATUITA PER GLI STUDENTI DEL MASTER SPVIA edizione 2020/2021.

QUOTA RIDOTTA PER GLI ISCRITTI AL MASTER SPVIA edizioni PRECEDENTI (250 euro + iva).

**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.

### **Segreteria Organizzativa**

**Nonit srl**

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 21 giugno 2021.

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 Alta Formazione 2021**

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

ON LINE e in presenza

25 giugno – 27 novembre

Iscrizione a:

Tutto il corso.....

Nome.....

Cognome.....

E-mail.....

Telefono e indirizzo .....

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

Sede di lavoro.....

Sì	No
----	----

Richiesta ECM