

PACCHETTO EVENTI AIVEMP ANNO 2006

Incontri regionali

1) LE BUONE PRASSI IGIENICHE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE: IMPLEMENTAZIONE E VALUTAZIONE AI SENSI DEI REGOLAMENTI 853/2004 E 854/2004

DURATA

1 giorno

ACCREDITAMENTO:

medici veterinari e tecnici della prevenzione

2) IL CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRODUZIONE DI MANGIMI AI SENSI DEL REGOLAMENTO 183/2004

3) CORSO O INCONTRO REGIONALE SULLA FAUNA SELVATICA

DURATA

1 giorno

ACCREDITAMENTO:

medici veterinari

RELATORE: dottor F. Marucci (ASL 5 Collegno(TO))

4) LA GESTIONE DELL'AUDIT DELLE BUONE PRASSI IGIENICHE E DELL'HACCP AI SENSI DEL REGOLAMENTO 854/2004

DURATA

1 giorno

ACCREDITAMENTO:

medici veterinari e tecnici della prevenzione

OBIETTIVI

- Illustrare i concetti fondamentali relativi alla gestione degli audit e delle verifiche ispettive
- Trasferire i concetti della norma tecnica volontaria ISO 19011 (gestione delle verifiche ispettive) alla realtà operativa del controllo ufficiale

RELATORE: B.Griglio

ARGOMENTI

- Gli elementi caratterizzanti l'audit, gli auditor e le verifiche ispettive: la norma tecnica volontaria ISO 19011
- L'importanza della progettazione dell'audit
- La gestione dell'audit e delle verifiche ispettive alla luce della normativa tecnica
- Il processo di verifica e miglioramento continuo dell'audit in un sistema di accreditamento/qualità
- Esercitazioni applicative

5) L'ORGANIZZAZIONE E L'ACCREDITAMENTO DEI SERVIZI VETERINARI ALLA LUCE DEI PROGRAMMI DI AUDIT PREVISTI DAL REGOLAMENTO CE 882/2004

DURATA

1 giorno

ACCREDITAMENTO:

medici veterinari e tecnici della prevenzione

OBIETTIVI

- illustrare il nuovo approccio ai controlli introdotto dal regolamento 882/04

- trasferire conoscenze e modelli organizzativi finalizzati al superamento di audit del sistema di controllo

RELATORE: B.Griglio

ARGOMENTI

- la normativa nazionale e comunitaria, cogente e volontaria (UNI EN 45004) inerente l'accreditamento degli enti di controllo;
- i requisiti previsti dal regolamento 882
- la pianificazione e documentazione delle attività di ispezione e audit
- la formazione e valutazione degli auditor nei servizi veterinari
- Esempi ed esercitazioni pratiche

6) L'EPIDEMIOLOGIA IN MEDICINA VETERINARIA

DURATA

1 giorno

OBIETTIVI

- illustrare l'impiego delle tecniche epidemiologiche in sanità pubblica veterinaria
- trasferire ai discenti la capacità di applicare strumenti di sorveglianza epidemiologiche alle attività quotidiane

ARGOMENTI

- Sorveglianza epidemiologica e Sanità Pubblica Veterinaria: perchè?
- Pianificare un sistema di sorveglianza
- Valutare i sistemi di sorveglianza
- Sistemi di sorveglianza: esempi

7) TECNICHE DI MACELLAZIONE E DI SEZIONAMENTO DEI RATITI

Obiettivi:

Acquisire informazioni sulle tecniche utilizzabili per la macellazione dei ratiti integrate da brevi cenni sulle metodologie di allevamento.

Fornire un metodo di interpretazione dei possibili tagli anatomici reperibili in commercio e del loro relativo valore merceologico.

Fornire parametri igienico sanitari sulla macellazione dei ratiti.

Fornire un schema base per strutturare un eventuale macello per ratiti.

RELATORE: Luca Nicolandi

BOZZA DI PROGRAMMA

Specie e razze di ratiti allevati in Italia

Notizie sull'allevamento e sul trasporto al macello.

Tecniche di macellazione.

Tecniche di sezionamento.

Caratteristiche della struttura di macellazione.

Esercitazione pratica e discussione risultati

8) TECNICHE DI COMUNICAZIONE IN MEDICINA VETERINARIA

Obiettivi:

Conoscere i riferimenti concettuali relativamente a teorie e modelli della comunicazione e alle principali prassi comunicative. Conoscere le caratteristiche e le finalità principali della comunicazione del rischio. Conoscere le caratteristiche e le finalità principali delle modalità di gestione delle crisi

Finalità:

L'approccio del processo di valutazione/gestione del rischio nel campo della sicurezza alimentare si basa sull'interazione tra conoscenze scientifiche e percezioni e sui conflitti di interesse esistenti. Questi problemi complessi, e spesso correlati, possono essere affrontati con successo soltanto se ha luogo una comunicazione del rischio adeguata, appropriata ed efficace, cioè uno scambio informativo interno all'organizzazione e tra tutti coloro che ne hanno titolo che garantisca lo sviluppo e la divulgazione di informazioni adeguate, affidabili ed accessibili. Lo sviluppo di appropriate piattaforme e di tecniche efficaci per la comunicazione del rischio e la gestione delle crisi è la chiave del successo di tali programmi.

Non casualmente l'art. 7 quinquies del D. Lgs. 229/99 individua proprio nella comunicazione del rischio un terreno prioritario di interazione tra i Dipartimenti della prevenzione delle ASL e gli altri enti del servizio sanitario. Ma per comunicare bene insieme, occorre formarsi insieme alle competenze comunicative.

Relatore:

Bartolomeo Griglio

PROGRAMMA

8.30	Registrazione dei partecipanti e verifica presenze
9.00	Il ruolo e le competenze del personale sanitario nell'ambito della comunicazione: l'ascolto attivo, l'efficacia dei messaggi, il controllo della comunicazione inconsapevole
11.00	Pausa
11.15	La comunicazione organizzativa: la gestione delle riunioni, parlare in pubblico, la conferenza stampa
13.15	Pausa
14.00	La comunicazione del rischio nel campo della sicurezza alimentare
15.00	Esercitazione mediante la discussione interattiva di casi pratici di comunicazione del rischio
16.00	Pausa
16.15	La gestione delle crisi nel campo della sicurezza alimentare
17.15	Esercitazione mediante la discussione interattiva di casi pratici di gestione delle crisi
18.15	Consegna degli attestati di partecipazione e termine della giornata

9) TECNICHE DI QUALITA' NELL'ATTIVITA' DEL MEDICO VETERINARIO NEL SSN

Obiettivi:

- Acquisire le competenze tecnico-professionali per la gestione del proprio ruolo all'interno dell'organizzazione.
- Fornire una metodologia operativa basata sulla gestione per processi.
- Consolidare il processo di apprendimento/aggiornamento attraverso esercitazioni pratiche ed esemplificazioni applicative ("imparare facendo")

Relatore:

Bartolomeo Griglio

PROGRAMMA

8.30	Registrazione dei partecipanti e verifica presenze
9.30	La qualità nel S.S.N.
10.30	Pausa caffè
11.00	Norme e strumenti per la qualità nel SSN
12.00	La qualità organizzativa
13.00	Pausa pranzo
14.00	La gestione dei processi
15.00	Esercitazione pratica e discussione risultati
16.00	Pausa caffè
16.30	La gestione dalla documentazione
17.30	Esercitazione pratica e discussione risultati
18.30	Consegna degli attestati di partecipazione e termine della giornata

10) IL CONTROLLO VETERINARIO IN CASEIFICIO: UN APPROCCIO ALLA LUCE DEI NUOVI REGOLAMENTI COMUNITARI SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Nel 2005 il Regolamento 178/2002 sarà completamente operativo con l'obbligo della tracciabilità di filiera e nell'anno successivo saranno applicati i Regolamenti comunitari relativi al "pacchetto igiene". Sono i primi aspetti concreti conseguenti al Libro bianco del 2000 che modificheranno sostanzialmente l'attività veterinaria nel settore degli alimenti di origine animale. Con questo corso si vogliono fornire alcune indicazioni pratiche e strumenti operativi per svolgere attività di ispezione, vigilanza, campionamento e valutazione dei piani di autocontrollo nei caseifici.

RELATORE: Nicolandi Luca

8.30 Registrazione dei partecipanti

9.00 Basi legislative: Regolamento 178/02/CE e Regolamento 854/04/CE cosa cambia rispetto alla Direttiva 46/92/CE

10.00 Vigilanza veterinaria nei caseifici sulla base di una valutazione del livello di rischio

10.45 Pausa caffè

11.00 Utilizzo di check-list ispettive come strumento operativo

12.00 Il campionamento ufficiale: cambia qualcosa?

13.00 Pausa pranzo

14.30 La gestione delle produzioni in deroga in caseificio alla luce del concetto di responsabilità del produttore

15.15 L'autocontrollo nel caseificio e il suo collegamento con la produzione primaria

16.15 Pausa caffè

16.30 L'importanza della valutazione del piano di autocontrollo aziendale

17.30 Programmazione e gestione della documentazione

18.15 Esercitazione pratica

18.45 Test finale e conclusioni

11) L'HACCP NELLA FILIERA LATTIERO CASEARIA

OBIETTIVI:

Negli stabilimenti di prodotti alimentari condizioni strutturali ottimali sono ormai diventate "pre-requisiti". Acquisiscono sempre maggior importanza, invece, l'analisi del rischio e i sistemi di gestione dello stesso. Il DPR 54/97 sarà sostituito dai Regolamenti comunitari relativi al "pacchetto igiene" nei quali il sistema di autocontrollo e l'applicazione dell'HACCP nelle aziende risultano essere il punto nodale del sistema produttivo. In quest'ottica è di fondamentale importanza conoscere le caratteristiche e le modalità di applicazione di un piano di autocontrollo in ogni singola tipologia produttiva (dall'azienda agricola allo stabilimento industriale). Obiettivo del corso è quello di fornire indicazioni operative per verificare la corretta gestione delle procedure delocalizzate e per poter valutare l'applicazione in azienda del sistema HACCP.

RELATORE: Mauro Cravero

8.30	Registrazione dei partecipanti e verifica presenze
9.00	Basi legislative: dalla Direttiva 92/46/CE al Regolamento 852/04/CE, il D. lgs. 155/97
10.00	Sistemi di autocontrollo e principi dell'HACCP applicati alla filiera lattiero casearia
11.00	Pausa caffè
11.15	Criteri per l'impostazione e l'attuazione dell'HACCP: importanza della produzione primaria
12.00	L'applicazione delle procedure delocalizzate in caseificio (I parte)
13.00	Pausa
14.30	L'applicazione delle procedure delocalizzate in caseificio (II parte)
15.30	Valutazione del piano di autocontrollo
16.30	Pausa caffè
16.45	Gestione della documentazione
17.00	Sessione interattiva I: valutazione di alcune procedure
18.00	Sessione interattiva II: valutazione di un CCP
19.00	Test finale e conclusioni

12) PROBLEMATICHE IGIENICO-SANITARIE EMERGENTI NEL SETTORE ITTICO

Obiettivi:

Aggiornare sui vari aspetti del controllo igienico sanitario dei prodotti della pesca soprattutto in conseguenza del sempre maggior numero di specie ittiche di importazione.

Relatore:

Valentina Tepedino

PROGRAMMA

8.30	Registrazione dei partecipanti e verifica presenze
9.00	Fonti giuridiche del controllo igienico-sanitario dei prodotti ittici
10.00	Riconoscimento dei pesci commercializzati nella Comunità Europea e relative modalità ispettive- I parte
11.00	Pausa
11.30	Riconoscimento dei pesci commercializzati nella Comunità Europea e relative modalità ispettive- II parte
12.30	Pausa pranzo
14.30	Riconoscimento dei molluschi e dei crostacei commercializzati nella Comunità Europea e relative modalità ispettive
15.30	Pausa
16.00	Principali frodi commerciali nel settore ittico e relative metodologie d'indagine
17.00	Esercitazione pratica: visita ispettiva di alcuni prodotti ittici
17.30	Test di valutazione dell'apprendimento e discussione finale
18.00	Consegna degli attestati di partecipazione e termine della giornata

13) FILIERA CONTROLLATA E RINTRACCIABILITA'

Obiettivi:

Illustrare strumenti e modalità per progettare e gestire una filiera agro-alimentare

Relatore:

Andrea Cereser

8.30	Registrazione dei partecipanti e verifica presenze
9.25	Saluto ai partecipanti, presentazione del relatore ed inizio dei lavori
9.30	Riferimenti legislativi cogenti e normativi volontari
11.00	Pausa
11.30	La rintracciabilità di filiera
13.00	Pausa
14.30	La filiera controllata
16.00	Pausa
16.30	La predisposizione e certificazione di un disciplinare tecnico di produzione per una filiera animale
17.30	Discussione finale
18.00	Test di valutazione dell'apprendimento, consegna degli attestati di partecipazione e termine della giornata

14) LA GESTIONE DEGLI AUDIT E DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

Corso	Durata	Obiettivi	Programma
La gestione degli audit e delle verifiche ispettive	1 giorno	<ul style="list-style-type: none">• Illustrare i concetti fondamentali relativi alla gestione degli audit e delle verifiche ispettive• Trasferire i concetti della norma tecnica volontaria ISO 19011 (gestione delle verifiche ispettive) alla realtà operativa del controllo ufficiale	<ul style="list-style-type: none">• Definizioni e concetti del controllo ufficiale nel settore della medicina veterinaria pubblica nella normativa presente e futura (<i>"Pacchetto Igiene"</i>)• Obiettivi, esperienze operative ed esigenze di standardizzazione• Gli elementi caratterizzanti l'audit, gli auditor e le verifiche ispettive: la norma tecnica volontaria ISO 19011• L'importanza della progettazione dell'audit• La gestione dell'audit e delle verifiche ispettive alla luce della normativa tecnica• Il processo di verifica e miglioramento continuo dell'audit in un sistema di accreditamento/qualità• Esercitazioni applicative

Corsi

1) VISION 2000: CORSO INTRODUTTIVO SUI SISTEMI QUALITA' NEL SETTORE AGROALIMENTARE

DURATA

1 giorno

ACCREDITAMENTO:

medici veterinari

OBIETTIVI

- Illustrare i concetti fondamentali relativi ai sistemi di gestione per la qualità
- Trasferire la comprensione dei requisiti della norma UNI EN ISO 9001 edizione 2000

RELATORE

Andrea Cereser

ARGOMENTI

L'evoluzione del concetto di qualità e del quadro normativo di riferimento

Normazione, accreditamento e certificazione

Evoluzione del quadro normativo di riferimento

La famiglia ISO 9000:2000: la coppia coerente, i principi di gestione per la qualità

La norma UNI EN ISO 9000:2000 e le principali definizioni relative ai sistemi di gestione per la qualità

La struttura della norma ISO 9001:2000

Gli aspetti peculiari nella norma UNI EN ISO 9001:2000: esclusioni ammesse, processi affidati all'esterno, approccio per processi

Approfondimento dei requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2000

Esercitazioni applicative

2) CORSO DI PROGETTAZIONE E GESTIONE DEL SISTEMA HACCP PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

DURATA

1 giorno

OBIETTIVI

- Presentare e motivare i principi della metodologia HACCP
- Fornire gli elementi necessari per la predisposizione e attuazione di un sistema di autocontrollo basato sulla metodologia HACCP

RELATORE

A. Cereser

PROGRAMMA

- Evoluzione del concetto di controllo
- La legislazione sull'autocontrollo
- L'applicazione dell'autocontrollo
- Le tappe storiche dell'HACCP
- Il metodo HACCP
- Le attività preliminari
- L'analisi dei pericoli
- L'individuazione e la gestione dei CCP
- La gestione dell'HACCP
- La gestione della documentazione
- L'integrazione dell'HACCP nel sistema di gestione per la qualità

3) L'AUTOCONTROLLO NEGLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE: APPLICAZIONE DELLA DECISIONE 2001/471/CE

Obiettivi generali:

- Migliorare lo stato delle conoscenze sulla legislazione di settore che prevede l'applicazione dell'Haccp negli impianti di produzione carni fresche.
- Approfondire le tematiche relative all'applicazione della Decisione 471/2001/CE.
- Fornire gli strumenti per effettuare una valutazione dei piani di autocontrollo negli impianti di produzione carni.

Relatori:

Andrea Cereser
Bartolomeo Griglio

PROGRAMMA

8.00 Registrazione dei partecipanti

8.25 Saluto ai partecipanti, presentazione di relatori ed istruttori, informazioni pratiche sul corso ed inizio dei lavori

8.30 **Nuovi indirizzi dell'UNIONE EUROPEA nel settore delle carni fresche**
Andrea Cereser

9.30 **La decisione 2001/471/CE: contenuti ed indirizzi applicativi**
Andrea Cereser/Bartolomeo Griglio

10.30 Pausa caffè

11.00 **Applicazione delle SSOP negli impianti di macellazione: esperienze pratiche**
Andrea Cereser/Bartolomeo Griglio

13.00 Pausa pranzo

14.00 **Applicazione dell'HACCP negli impianti di macellazione: esperienze pratiche**
Bartolomeo Griglio

15.00 **Predisposizione e valutazione delle SSOP: esercitazione pratica**
Andrea Cereser/Bartolomeo Griglio

17.00 Pausa caffè

17.30 **Predisposizione e valutazione del piano HACCP: esercitazione pratica**
Andrea Cereser/Bartolomeo Griglio

19.00 Discussione e consegna degli attestati

4) TECNICHE DI MACELLAZIONE E DI SEZIONAMENTO DEI RATITI

Obiettivi:

Acquisire informazioni sulle tecniche utilizzabili per la macellazione dei ratiti integrate da brevi cenni sulle metodologie di allevamento.

Fornire un metodo di interpretazione dei possibili tagli anatomici reperibili in commercio e del loro relativo valore merceologico.

Fornire parametri igienico sanitari sulla macellazione dei ratiti.

Fornire un schema base per strutturare un eventuale macello per ratiti.

Relatore: Luca Nicolandi

BOZZA DI PROGRAMMA

Specie e razze di ratiti allevati in Italia

Notizie sull'allevamento e sul trasporto al macello.

Tecniche di macellazione.

Tecniche di sezionamento.

Caratteristiche della struttura di macellazione.

Esercitazione pratica e discussione risultati

5) IL CONTROLLO VETERINARIO NELLA PRODUZIONE DI FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI

Obiettivi:

Acquisire una metodologia operativa per lo svolgimento dell'attività di vigilanza e di ispezione negli stabilimenti che producono formaggi. L'approccio dell'intervento formativo permetterà di avere una visione delle attività produttiva più ampia coinvolgendo l'aspetto produttivo e il controllo -HACCP

Relatori:

Mauro Cravero

Luca Nicolandi

PROGRAMMA

8.30	Registrazione dei partecipanti e verifica presenze
9.00	Caratteristiche del latte significative per la trasformazione (M.Cravero)
9.45	Tecnologia di caseificazione formaggi freschi e stagionati (M.Cravero)
10.30	Tipologie di stabilimento: dal caseificio aziendale all'industriale (M.Cravero)
11.15	Pausa caffè
11.30	Utilizzo di strumenti operativi: check-list ispettive (L. Nicolandi)
12.30	Pausa pranzo
14.00	Gestione delle produzioni in deroga dalla raccolta latte alla stagionatura (L. Nicolandi)
14.45	Principali malattie di origine alimentare legate al consumo di formaggi (M.Cravero)
15.30	Attività di campionamento: il controllo ufficiale (L. Nicolandi)
16.15	Pausa caffè
16.30	Attività di campionamento: l'autocontrollo (M.Cravero)
17.15	Archiviazione gestione dati (L. Nicolandi)
18.00	Esercitazione pratica (M.Cravero)
18.30	Discussione finale
19.00	Consegna degli attestati di partecipazione e termine della giornata

6) ATTUALITA' E NUOVI INDIRIZZI NEL CONTROLLO DEI PRODOTTI ITTICI NELLA COMUNITA' EUROPEA

Relatori:

Dott.ssa Tepedino Valentina - Professore a contratto presso l'Università di Med. Veterinaria di Milano, specializzata in Igiene, Allevamento ed Ispezione dei prodotti ittici

Dott. Paolo Manzoni - Responsabile di Dipartimento del Servizio Veterinario dell'ASL di Lecco

PROGRAMMA:

PRIMO GIORNO

- 9.00 Registrazione dei partecipanti
- 9.25 Saluto ai partecipanti, presentazione di relatori ed istruttori, informazioni pratiche sul corso ed inizio dei lavori
- 9.30 Fonti giuridiche del controllo igienico-sanitario dei pesci
Paolo Manzoni
- 10.15 Riconoscimento dei pesci commercializzati nella Comunità Europea e relative modalità ispettive- I parte
Paolo Manzoni

11.00 Pausa caffè

- 11.30 Riconoscimento dei pesci commercializzati nella Comunità Europea e relative modalità ispettive- II parte
Paolo Manzoni
- 12.15 Principali frodi commerciali nel settore ittico e relative metodologie d'indagine
Valentina Tepedino

13.00 Pausa pranzo

- 14.00 Problematiche emergenti nei prodotti della pesca
Valentina Tepedino

16.00 Pausa caffè

- 16.30 Esercitazione pratica: visita ispettiva di alcuni prodotti ittici

- 18.30 Interruzione

SECONDO GIORNO

- 9.00 Fonti giuridiche del controllo igienico-sanitario dei molluschi e dei crostacei
Paolo Manzoni
- 10.15 Riconoscimento dei molluschi commercializzati nella Comunità Europea e relative modalità ispettive
Paolo Manzoni
- 11.00 Pausa caffè
- 11.15 Riconoscimento dei crostacei commercializzati nella Comunità Europea e relative modalità ispettive
Paolo Manzoni

12.15 Principali frodi commerciali e problematiche emergenti nei crostacei e nei molluschi e relative metodologie d'indagine
Valentina Tepedino

13.00 Pausa pranzo

14.00 Esercitazione pratica: visita ispettiva di alcuni prodotti ittici

16.00 Test di valutazione dell'apprendimento e discussione finale

17.00 Termine del Corso e consegna degli attestati di partecipazione