

AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO NELLE IMPRESE ALIMENTARI

FORMAZIONE ECM

Corsi organizzati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (D.G.R. Regione del Veneto n. 3581 del 15/11/2006-Allegato B)

Destinatari: aziende private (consulenti, responsabili autocontrollo...); dirigenti medici veterinari (servizi veterinari); dirigenti medici, chimici e biologi (servizi igiene degli alimenti e nutrizione); tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (servizi veterinari, servizi igiene degli alimenti e nutrizione)

Numero di partecipanti per corso: 25

Contributo di partecipazione: € 80 per i corsi di mezza giornata; € 140 per i corsi di una giornata intera (+ IVA ed ENPAV se dovuti)

CFP 1 L'IGIENE DEI MANGIMI SECONDO IL REGOLAMENTO 183/2005

Docenti: Paolo Camerotto e Lea Pallaroni

Contenuti: Reg. 183/2005. Norme generali sull'igiene dei mangimi. Rintracciabilità. Registrazione e riconoscimento degli stabilimenti

Date e luogo: 4 dicembre 2007 (VE), giornata intera

CFP 2 ELEMENTI DI ECOLOGIA MICROBICA NEI PRODOTTI ALIMENTARI

Docente: Valerio Giaccone

Contenuti: il corso si propone di illustrare come la composizione chimica e i sistemi di trattamento degli alimenti possano influenzare la crescita microbica. Aspetti di ecologia microbica dei patogeni alimentari

Date e luogo: 24 ottobre 2007 (VE) e 21 novembre 2007 (VR), mezza giornata (mattina)

CFP 3 LE MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE E PATOGENI EMERGENTI

Docente: Antonia Ricci

Contenuti: descrizione dei principali patogeni alimentari e delle malattie da essi trasmesse; alimenti più frequentemente coinvolti in episodi tossinfettivi

Date e luogo: 24 ottobre 2007 (VE) e 21 novembre 2007 (VR), mezza giornata (pomeriggio)

CFP 4 L'IMPOSTAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO E L'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI NELLE IMPRESE ALIMENTARI ALLA LUCE DEL PACCHETTO IGIENE

Docente: Andrea Cereser

Contenuti: progettazione e implementazione dei sistemi di autocontrollo igienico-sanitario presso le aziende alimentari; valutazione dei sistemi di autocontrollo da parte delle autorità preposte al controllo ufficiale degli alimenti e dei mangimi; nuove modalità di effettuazione dei controlli ufficiali da parte delle autorità competenti

Date e luogo: 14 novembre 2007 (VR) e 15 novembre 2007 (VE), giornata intera

CFP 5 BUONE PRATICHE DI IGIENE: PULIZIA E SANIFICAZIONE NELLE IMPRESE ALIMENTARI

Docente: Matthias Stefanek

Contenuti: descrizione dei principali detergenti e disinfettanti utilizzati nelle imprese alimentari; definizione di un piano di sanificazione e la verifica di efficacia della sanificazione

Date e luogo: 5 dicembre 2007 (VE) e 11 dicembre 2007 (VR), mezza giornata

CFP 6 IL CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI NELLE AZIENDE ALIMENTARI: COME PREDISPORRE IL PIANO DI DISINFESTAZIONE

Docente: Donato Ferrucci

Contenuti: infestanti di interesse alimentare; monitoraggio dei segni di infestazione; principali mezzi di controllo e di lotta agli infestanti

Date e luogo: 29 ottobre 2007 (VE) e 7 novembre 2007 (VR), mezza giornata

CFP 7 I CRITERI MICROBIOLOGICI SECONDO IL REGOLAMENTO 2073/2005

Docente: Renzo Mioni

Contenuti: regolamento 2073/2005; valutazione dei criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo; elaborazione di un piano di campionamento per l'industria alimentare alla luce del nuovo pacchetto igiene

Date e luogo: 20 novembre 2007 (VE) e 4 dicembre 2007 (VR), mezza giornata

CFP 8 LEGGERE E SCRIVERE UN'ETICHETTA

Docente: Andrea Coletti

Contenuti: disciplina dell'etichettatura dei prodotti alimentari (D. Lgs. 109/92, 181/2003, 114/2006); informazioni obbligatorie e aggiuntive presenti in etichetta, etichette nutrizionali, ingredienti e particolarità, scadenza e termine minimo di conservazione

Date e luogo: 8 novembre 2007 (VE) e 5 dicembre 2007 (VR), mezza giornata