

Corso ECM

IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO GLI IMPIANTI DI RICICLAGGIO DELLA PLASTICA DESTINATA A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

26 e 27 giugno 2024

Sede → Sala Orus IZSve + Azienda di riciclo materie plastiche

CALENDARIO ATTIVITÀ

GIORNO	SEDE	ORE
Mercoledì 26 giugno 2024	Sala Orus IZSve Viale dell'Università 10, Legnaro (PD)	9.30 - 17.30
Giovedì 27 giugno 2024	Aliplast Via delle Fornaci, 14/d, Ospedaletto di Istrana (TV)	9.30 - 17.30

Responsabile Scientifico

Daniela Sandri - Dirigente Biologo Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare - Regione del Veneto

Il Regolamento (UE) 2022/1616 "relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga il regolamento (CE) n. 282/2008" prevede che i controlli ufficiali sugli impianti di riciclaggio e sui riciclatori comprendano in particolare gli audit conformemente all'articolo 14, lettera i), del Regolamento (UE) 2017/625.

L'obiettivo di questo corso è quello di far acquisire competenze al personale che dovrà eseguire gli audit sugli impianti di riciclaggio che producono materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e sui riciclatori. Si propone, inoltre, di uniformare i controlli ufficiali nella materia, svolti dalle autorità competenti del Veneto.

Il corso prevede anche una parte pratica che consisterà in una simulazione di un audit presso un impianto di riciclaggio della plastica destinata a venire a contatto con gli alimenti, utilizzando la specifica check list per la verifica dei requisiti previsti dal Regolamento (UE) 2022/1616 e si concluderà con la discussione sulle problematiche riscontrate utilizzando tale check list.

edizione ECM

DESTINATARI	Numero partecipanti: 20 Il corso è destinato al personale delle autorità competenti per i controlli ufficiali e le attività ufficiali nel settore degli alimenti e della sicurezza alimentare delle Az. ULSS della Regione del Veneto. E' accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie: <ul style="list-style-type: none">• Biologi• Chimici• Medici chirurghi (<i>discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica</i>)• Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro• Medici veterinari (tutte le discipline)
CREDITI	18,8 ECM
DURATA	14 ore
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=294
SCADENZA ISCRIZIONI	14 giugno 2024

PROGRAMMA

PRIMA GIORNATA: MERCOLEDÌ 26 GIUGNO 2024

9.30 ALLE 17.30

Sala Orus IZSVe

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 9.15 alle h. 9.30

dalle h 9.30 alle h 11.30

- **Presentazione del corso e dei suoi obiettivi;**
- **Materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari: le normative di riferimento;**
- **Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA);**
- **Linee guida italiane ed europee per i controlli ufficiali sui MOCA**

GIANNI FORMENTON, Dirigente Responsabile UO Fisica Chimica 1 dell'Agazia Regionale per la Prevenzione e Protezione Ambientale del Veneto (sostituto: Elisa Bocchi, Dirigente dell'UO Acque ed Inquinanti Emergenti del Dipartimento Laboratori di ARPA Veneto)

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

dalle h 11:30 alle h 12:30

- **I rifiuti di plastica e il riciclaggio nell'UE e in Italia;**
- **Procedura di autorizzazione del processo di riciclaggio a ciclo chiuso;**
- **Il controllo ufficiale negli impianti di riciclaggio della plastica destinata a venire a contatto con gli alimenti**

PAMELA FRIZZIERO, Dirigente Veterinario AULSS 6 Servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati (sostituto: Alfio Gallo)

ALFIO GALLO, Coordinatore Tecnici della Prevenzione AULSS 6 Servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati (sostituta: Pamela Frizziero)

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

Dalle 12.30 alle 13.30 pausa pranzo

dalle h 13.30 alle h 15.30

- **Il Regolamento (UE) 2022/1616: aspetti tecnico amministrativi**

PAMELA FRIZZIERO, Dirigente Veterinario AULSS 6 Servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati (sostituto: Alfio Gallo)

ALFIO GALLO, Coordinatore Tecnici della Prevenzione AULSS 6 Servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati (sostituta: Pamela Frizziero)

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

dalle h 15.30 alle h 17.30

- **Presentazione di un impianto che opera secondo uno “schema di riciclaggio” - sistema a ciclo chiuso controllato CONIP**

FABIOLA MOSCA, Direttore Generale CO.N.I.P.

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

SECONDA GIORNATA: GIOVEDÌ 27 GIUGNO 2024

9.30 ALLE 17.30

Sede Aliplast

dalle h. 9.30 alle h. 11.30

- **Presentazione di un impianto che opera secondo uno “schema di riciclaggio” - sistema a ciclo aperto autorizzato**

GIUSEPPE MANENTE, R&D and QC Manager e Responsabile Sicurezza Alimentare azienda riciclaggio plastica

PAOLO GLERAN, Responsabile vendite e marketing azienda riciclaggio plastica

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

dalle h. 11.30 alle h. 12.30

- **Presentazione della specifica check list per l'audit e gestione delle non conformità**

PAMELA FRIZZIERO, Dirigente Veterinario AULSS 6 Servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati (sostituto: Alfio Gallo)

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

Dalle 12.30 alle 14.00 pausa

dalle h. 14.00 alle h. 16.00

- **SIMULAZIONE DI UN AUDIT PRESSO UN IMPIANTO DI RICICLAGGIO DELLA PLASTICA DESTINATA A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI UTILIZZANDO LA SPECIFICA CHECK LIST**

I partecipanti si recheranno presso un'azienda di riciclo di materie plastiche per svolgere l'esercitazione pratica che prevede la simulazione di una visita ispettiva secondo quanto stabilito dalla check list predisposta dal "Gruppo di lavoro Regionale MOCA - plastica riciclata" della Regione del Veneto.

PAMELA FRIZZIERO, Dirigente Veterinario AULSS 6 Servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati (sostituto: Alfio Gallo)

METODOLOGIA: esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche

dalle h. 16.00 alle h. 16.30

VERIFICA di APPRENDIMENTO: prova scritta

I partecipanti dovranno compilare nelle parti prestabilite la check list del controllo ufficiale, per la verifica dei requisiti previsti dal Regolamento (UE) 2022/1616, riportando eventuali problematiche riscontrate nell'utilizzo della stessa.

dalle h. 16.30 alle h. 17.30

DISCUSSIONE sulle problematiche riscontrate nella compilazione della check list durante la simulazione di un audit

PAMELA FRIZZIERO, ALFIO GALLO, GIUSEPPE MANENTE E PAOLO GLERAN

METODOLOGIA: discussione in sessione plenaria guidata dall'esperto al fine di condividere punti di forza e di criticità nell'utilizzo della check list.

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento online.

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Obiettivo formativo: 23. Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

COMPETENZE

Tecnico-professionali: il corso intende far acquisire ai partecipanti le competenze necessarie al fine di eseguire l'audit negli impianti di riciclaggio della plastica destinata a venire a contatto con gli alimenti; intende inoltre uniformare i controlli ufficiali a livello degli impianti di riciclaggio della plastica destinata a venire a contatto con gli alimenti da parte delle autorità competenti del Veneto.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali, esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e discussione di casi pratici guidata dall'esperto.

ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario essere registrati alla piattaforma e-learning <https://learning.izsvenezie.it/>:

- Effettuare il [login](#) oppure, se ancora non si possiede un profilo-utente, [crearne uno](#)
- Accedere al seguente url <https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=294> e procedere con l'iscrizione.

In caso di difficoltà tecniche è possibile contattare il n. 049 8084341.

NOTE

La sala in cui si terrà il corso è accessibile agli utenti con disabilità motorie. Locali e attrezzature sono in regola con le vigenti norme in tema di antinfortunistica, igiene, tutela ambientale, tutela della salute negli ambienti di lavoro e prevenzione incendi.

RILASCIO ATTESTATI

Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire il 90% dell'attività didattica e superare la verifica dell'apprendimento.

PER INFORMAZIONI



Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

+39 049 8084341 | Fax: +39 049 8084270 | formazione@izsvenezie.it