

## Corso ECM Webinar

# LE ACQUE NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI: NORMATIVE A CONFRONTO

**2 LUGLIO 2024 | ore 14.00 – 18.00**

Responsabile Scientifico

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

Il decreto legislativo 23 febbraio 2023, n. 18 *Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano* che ha abrogato il decreto legislativo 2 febbraio 2001 n. 31, introduce, tra le altre, sostanziali novità in merito alle acque utilizzate nelle imprese alimentari e a quelle erogate ai consumatori attraverso le “casette dell’acqua”.

Inoltre, l’acqua utilizzata nella produzione primaria può essere veicolo di contaminazione microbiologica o chimica degli alimenti: la normativa sul riutilizzo delle acque reflue a scopo irriguo offre interessanti spunti su possibili pericoli da prendere in considerazione, a integrazione di quanto già trattato nei corsi di formazione organizzati della Regione del Veneto negli anni 2022 e 2023 in relazione ai controlli ufficiali per la verifica dei requisiti in materia d’igiene, volti a prevenire la contaminazione microbiologica a livello di produzione primaria agricola e operazioni associate.

Questo corso intende far acquisire competenze teoriche al personale delle autorità competenti nell’ambito delle acque utilizzate:

- in un’impresa alimentare e incorporate negli alimenti o prodotti destinati al consumo umano nel corso della loro produzione, preparazione, trattamento, conservazione per l’immissione sul mercato;
- nell’irrigazione in produzione primaria e nelle operazioni associate.

### edizione ECM

#### DESTINATARI

**Numero partecipanti: 250**

Destinatari del corso sono i professionisti delle autorità competenti delle AULSS della Regione del Veneto, il personale di ARPAV e il personale di altre AC.

Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie:

- Assistenti sanitari
- Biologi
- Chimici
- Dietisti
- Medici chirurghi (*discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica*)
- Medici veterinari (*tutte le discipline*)
- Tecnici della prevenzione nell’ambiente e nei luoghi di lavoro

<b>CREDITI</b>	<b>6 ECM</b>
<b>DURATA</b>	<b>4 ore</b>
<b>LINK ISCRIZIONE</b>	<a href="https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=322">https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=322</a>
<b>SCADENZA ISCRIZIONI</b>	<b>24 giugno 2024</b>

# PROGRAMMA

**ACCESSO PARTECIPANTI ALLA PIATTAFORMA dalle h. 13.45 alle h. 14.00**

dalle h.14.00 alle h. 16.00

- **La qualità delle acque destinate al consumo umano**
- **L'acqua come alimento**
- **L'acqua delle "casette dell'acqua"**

**LUCA LUCENTINI, Direttore del Centro nazionale per la sicurezza delle acque Istituto Superiore di Sanità** (sostituto: Susanna Murtas, Centro Nazionale per la Sicurezza delle Acque, Istituto Superiore di Sanità)

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h.16.00 alle h. 17.00

- **L'acqua nella produzione primaria**
- **Il riutilizzo delle acque reflue: norme tecniche**

**SUSANNA MURTAS, Centro Nazionale per la Sicurezza delle Acque, Istituto Superiore di Sanità** (sostituto: Luca Lucentini, Direttore del Centro nazionale per la sicurezza delle acque Istituto Superiore di Sanità)

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h. 17.00 alle h 18.00

## **DISCUSSIONE E CONCLUSIONI**

**LUCA LUCENTINI e SUSANNA MURTAS**

## **VERIFICA DI APPRENDIMENTO**

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla da completare entro 3 giorni dalla fine del corso. Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato e/o i crediti ECM (max 5 tentativi con doppia randomizzazione delle domande).

## **VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA**

Compilazione questionario di gradimento

# INFORMAZIONI UTILI

## **OBIETTIVI**

**Obiettivo formativo:** *Sicurezza e igiene alimentari*

## COMPETENZE

---

### Obiettivi formativi tecnico professionali:

1. il corso intende far acquisire competenze teoriche al personale delle autorità competenti in relazione alla recente normativa sull'acqua destinata al consumo umano e sull'acqua utilizzabile nella produzione primaria;
2. il corso vuole uniformare i controlli ufficiali da parte delle autorità competenti del Veneto sull'acqua utilizzata nella filiera agroalimentare.

## METODOLOGIE DIDATTICHE

---

Relazioni su tema preordinato. Il corso prevede la partecipazione a una sessione formativa fruibile in diretta (webinar) tramite piattaforma multimediale dedicata.

## PREREQUISITI TECNICI

---

Per la partecipazione al corso in modalità *webinar* è necessario:

- *Computer* o *tablet* dotati di audio (si consiglia l'uso di cuffie, microfono e della webcam)
- Collegamento Internet stabile, meglio se collegato con cavo LAN (consigliato almeno 1,5 Mbps in *download*)
- *Browser* aggiornato all'ultima versione disponibile (Mozilla Firefox, Microsoft Edge o Google Chrome).
- [Client Zoom per riunioni](#) installato e aggiornato all'ultima versione.

È fondamentale che ciascun partecipante si colleghi alla piattaforma individualmente per consentire la registrazione degli accessi e il tracciamento della partecipazione, necessari per il riconoscimento dei crediti ECM e/o il rilascio dell'attestato.

## 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=322> e procedere con l'iscrizione

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

## PER INFORMAZIONI

---



### Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

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

+39 049 8084341 | | ✉ [formazione@izsvenezie.it](mailto:formazione@izsvenezie.it)