



REGIONE DEL VENETO



Corso ECM

# AUDIT DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE - REGOLAMENTO (UE) 2017/625

**25 e 26 luglio 2024 | ore 9.00 – 17.30**

**SALA POLIFUNZIONALE - PALAZZO GRANDI STAZIONI VENEZIA**

## RESPONSABILE SCIENTIFICO

ALESSANDRA AMORENA - Dirigente Veterinario - Direttrice U.O. Sicurezza Alimentare Regione del Veneto

## DOCENTI

ANTONIO MENDITTO, Dirigente di ricerca, Dipartimento Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, ISS

ANNA GIOVANNA FERMANI, Dirigente Veterinario, UOC Igiene Alimenti Origine Animale, ASL di Latina

L'articolo 14 del regolamento (UE) 2017/625 (di seguito Regolamento) stabilisce che i metodi e le tecniche dei controlli ufficiali comprendono, tra l'altro, l'audit degli operatori della filiera agroalimentare (di seguito operatori) nonché altri strumenti affini alla nozione di audit tra i quali, ad esempio: l'esame dei controlli applicati dagli operatori e dei risultati così ottenuti; la valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione, di corrette prassi igieniche, di buone prassi agricole e delle procedure basate sul sistema HACCP; l'esame di documenti [...]; interviste con gli operatori e con il loro personale; la verifica delle misure rilevate dall'operatore e degli altri risultati di prove. Inoltre, il Regolamento fornisce una definizione del termine «audit» con cui si intende *“un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati di tali attività sono conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni sono applicate efficacemente e sono idonee a conseguire gli obiettivi”*.

L'articolo 18, paragrafo 2, lettera d), punto iii) del Regolamento, stabilisce che i controlli ufficiali in relazione alla fabbricazione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano comprendono audit delle buone prassi igieniche e delle procedure basate sui principi HACCP. Gli articoli 3 e 4 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione definiscono le prescrizioni in materia di audit negli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale, compresa la natura e la frequenza di tali audit e tenendo conto della presenza di sistemi integrati, sistemi privati di controllo o certificazioni conferite da una terza parte indipendente. Gli articoli 7 e 8 di tale regolamento stabiliscono ulteriori prescrizioni in materia di audit negli stabilimenti che producono carni fresche, compresa la pertinenza dei risultati degli audit nello svolgere i controlli ufficiali.

Per quanto riguarda gli audit degli operatori diversi da quelli che trattano alimenti di origine animale, in base allo standard di funzionamento della Autorità competenti di cui all'Accordo 46/CRS del 7 febbraio 2013 (di seguito Standard di funzionamento), è lasciata alla facoltà delle Autorità competenti *“di individuare nell'ambito della programmazione del controllo ufficiale basato sul rischio e sulla categorizzazione gli OSA e le attività/aspetti da sottoporre ad audit”*.

La Commissione europea, con la Comunicazione 2022/C 355/01 *relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP*

[...], Allegato III, ha fornito preziosi orientamenti “per l’elaborazione degli audit dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (FSMS), comprese le corrette prassi igieniche (GHP) e le procedure basate sul sistema HACCP negli stabilimenti del settore alimentare da parte delle autorità competenti, aiutando a identificare le carenze degli obblighi giuridici e le non conformità tecniche”.

Ulteriori linee guida inerenti all’esecuzione degli audit su operatori da parte delle autorità competenti sono contenute nell’Allegato I di cui all’Intesa 212/CSR del 10 novembre 2016 in materia di controllo ufficiale.

In base all’articolo 5, paragrafo 4 del Regolamento, il personale che esegue i controlli ufficiali deve ricevere, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata che gli consenta di svolgere i propri compiti con competenza e di effettuare i controlli ufficiali in modo coerente; tale formazione deve riguardare i temi di cui al capo I dell’allegato II del Regolamento stesso che includono i metodi e le tecniche di controllo ufficiale.

Lo Standard di funzionamento prevede uno specifico percorso formativo destinato al personale delle Autorità competenti chiamato a svolgere audit degli operatori.

<b>edizione ECM</b>	
<b>DESTINATARI</b>	<b>Numero partecipanti: 90</b> Il corso è destinato al personale delle Autorità competenti di cui all’articolo 2, comma 1 del decreto legislativo 27/2021, chiamato a svolgere attività di audit degli operatori della filiera agroalimentare ai sensi dell’articolo 14 del regolamento (UE) 2017/625 delle Az. ULSS della Regione del Veneto. È accreditato ECM per: <ul style="list-style-type: none"><li>• Medici chirurghi (discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica)</li><li>• Medici veterinari (tutte le discipline)</li><li>• Chimici</li><li>• Biologi</li><li>• Tecnici della prevenzione nell’ambiente e nei luoghi di lavoro</li></ul>
<b>CREDITI</b>	<b>14 ECM</b>
<b>DURATA</b>	<b>14 ore e 30 minuti (escluse le pause)</b>
<b>LINK ISCRIZIONE</b>	<a href="https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=265">https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=265</a>
<b>SCADENZA ISCRIZIONI</b>	<b>4 luglio 2024</b>

## PROGRAMMA

**GIOVEDÌ 25 LUGLIO 2024**

**dalle 9.00 alle 17.30**

**FONDAMENTI, TERMINOLOGIA E REQUISITI IN MATERIA DI AUDIT SU OPERATORI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE**

**REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 8.45 alle h. 9.00**

dalle h 9.00 alle h 11.00

- **Normativa cogente in materia di Audit degli operatori della filiera agroalimentare (incluso l’audit delle GHP e delle procedure basate sui principi del sistema HACCP)**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**DALLE 11.00 ALLE 11.15 PAUSA**

dalle h 11.15 alle h 13.00

- **Normativa non cogente in materia sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e connesse attività di audit, GHP e procedure basate sui principi del sistema HACCP**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**Dalle 13.00 alle 14.00 pausa pranzo**

dalle h 14.00 alle h 17:30

- **Orientamenti dell'UE in materia di attuazione dei sistemi di controllo/gestione per la sicurezza alimentare da parte degli operatori della filiera agroalimentare, GHP e procedure basate sui principi del sistema HACCP**
- **Ciclo di gestione delle attività di audit (competenze e qualificazione degli auditor, programmazione e pianificazione degli audit, svolgimento di un singolo audit)**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**VENERDI' 26 LUGLIO 2024**

**dalle 9.00 alle 17.30**

**SVOLGIMENTO DI UN SINGOLO AUDIT**

dalle h 9.00 alle h 13.00

- **Pianificazione, preparazione ed esecuzione di un audit del sistema di gestione per la sicurezza alimentare in accordo agli orientamenti/linee guida forniti**
  - **dalla Comunicazione della Commissione 2022/C 355/01 - ALLEGATO III Audit delle GHP e delle procedure basate sui principi del sistema HACCP**
  - **dall'Intesa CSR 212/2016 Allegato I "Audit sugli operatori del settore alimentare e dei mangimi"**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

**Dalle 13.00 alle 14.00 pausa pranzo**

dalle h 14.00 alle h 17:30

- **Esercitazione su casi studio**

**Svolgimento delle attività di audit: addestramento in aula:**

- **Preparazione dell'audit**
- **Svolgimento in campo dell'audit**
- **Azioni a valle della conclusione dell'audit**

**DANIELA SANDRI, Dirigente Biologo - Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare - Regione del Veneto** (sostituto: ALESSANDRA AMORENA, Dirigente Veterinario - Direttore U.O. Sicurezza Alimentare Regione del Veneto)

**FIORENZA ANFUSO, Dirigente Veterinario U.O. Sicurezza Alimentare Regione del Veneto**

METODOLOGIA: Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e discussione di casi pratici guidata dall'esperto

### **VERIFICA di APPRENDIMENTO: test a risposta multipla**

---

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 1 tentativo).

### **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 conoscenze in materia di audit degli operatori della filiera agroalimentare.

### **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**

---

Il corso, finanziato dalla Regione del Veneto e quindi gratuito per i discenti, è destinato a tutto il personale addetto ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali delle Aziende ULSS del Veneto.

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 a <https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=265>
- inserire la chiave di iscrizione ricevuta via email.

**In caso di difficoltà tecniche è possibile contattare il n. 049 8084 341 – 145.**

Nel caso le richieste di iscrizione superassero i posti disponibili, i partecipanti saranno ammessi in accordo con la Regione del Veneto.

### **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](mailto:formazione@izsvenezie.it)