



REGIONE DEL VENETO



## CORSO ECM

# Export USA: problematiche e opportunità

10/12/2024 | ore 9.00 – 17.30

**SALA ORUS IZSVe | Viale dell'Università 10, Legnaro (PD)**

Responsabile Scientifico

**Fiorenza Anfuso** - Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare - Regione del Veneto

Nel 2024, il Ministero della Salute ha pianificato e attuato un corso in materia di esportazione dei prodotti carnei verso gli Stati Uniti d'America coinvolgendo tutte le autorità competenti regionali, provinciali (ACR), locali (ACL) e gli operatori del settore alimentare (OSA) per assicurare un'adeguata formazione in materia di esportazione dei prodotti a base di carne verso questo Paese e per rispondere fattivamente alle raccomandazioni formulate da FSIS a seguito dell'ultimo audit effettuato.

A seguito dell'iniziativa ministeriale, la Regione del Veneto con la collaborazione delle Province Autonome di Trento e Bolzano e la partecipazione della regione Friuli-Venezia Giulia, ha organizzato una giornata di approfondimento in tema di "export USA" per assicurare la formazione del personale del controllo ufficiale regionale/provinciale (ACR), del territorio (ACL) e degli operatori del settore alimentare (OSA).

Il corso si prefigge, quindi, di assicurare un'adeguata armonizzazione delle azioni attuate dall'autorità competente locale negli stabilimenti che esportano verso gli U.S.A. prodotti a base di carne e di condividere con gli operatori del settore alimentare il riscontro alle raccomandazioni conseguenti agli ultimi audit delle Autorità americane effettuate nel nostro Paese.

edizione ECM	
<b>DESTINATARI</b>	<b>Numero partecipanti: 65</b> Destinatari del corso sono i professionisti del Controllo Ufficiale che si occupano degli stabilimenti iscritti nelle liste export U.S.A. e degli operatori del settore alimentare che esportano prodotti a base di carne negli U.S.A. Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie: <ul style="list-style-type: none"><li>● Biologi</li><li>● Chimici</li><li>● Medici chirurghi (<i>discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica</i>)</li><li>● Medici veterinari (<i>tutte le discipline</i>)</li><li>● Tecnici della prevenzione</li></ul>
<b>CREDITI</b>	<b>7 ECM</b>
<b>DURATA</b>	<b>7 ore e 15 minuti</b>
<b>LINK ISCRIZIONE</b>	<a href="https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=261">https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=261</a>
<b>SCADENZA ISCRIZIONI</b>	<b>22 novembre 2024</b>

Pag. 1 di 4

# PROGRAMMA

## REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h 08.45 alle h 09.00

dalle h 09.00 alle h 09.45

- **IL PROBLEMA DELL'EQUIVALENZA, PRINCIPI APPLICATIVI E DIFFERENZE DI APPROCCIO USDA/FSIS – UE**

**DOCENTI: FILIPPO CASTOLDI, Esperto in igiene alimentare - MARCO PIERANTONI, AUSL Parma**  
(sostituto: Fiorenza Anfuso)

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h 09.45 alle h 10.45

- **Le SSOP**

**DOCENTI: MARCO PIERANTONI, AUSL Parma - FILIPPO CASTOLDI, Esperto in igiene alimentare**  
(sostituto: Fiorenza Anfuso)

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h. 10.45 alle h. 11.00

- **DISCUSSIONE**

**DOCENTI: FILIPPO CASTOLDI, Esperto in igiene alimentare - MARCO PIERANTONI, AUSL Parma**  
(sostituto: Fiorenza Anfuso)

METODOLOGIA: Discussione in plenaria di casi pratici guidata dall'esperto

## PAUSA CAFFÉ dalle h 11.00 alle h 11.15

dalle h 11.15 alle h 12.15

- **L'HACCP**

**DOCENTI: MARCO PIERANTONI, AUSL Parma - FILIPPO CASTOLDI, Esperto in igiene alimentare**  
(sostituto: Fiorenza Anfuso)

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h 12.15 alle h 13.00

- **CLASSIFICAZIONE DEI PRODOTTI E DEI PROCESSI IN BASE AI MODELLI USA**

**DOCENTI: FILIPPO CASTOLDI, Esperto in igiene alimentare - MARCO PIERANTONI, AUSL Parma**  
(sostituto: Fiorenza Anfuso)

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h. 13.00 alle h. 13.15

- **DISCUSSIONE**

**DOCENTI: MARCO PIERANTONI, AUSL Parma - FILIPPO CASTOLDI, Esperto in igiene alimentare**

(sostituto: Fiorenza Anfuso)

METODOLOGIA: Discussione in plenaria di casi pratici guidata dall'esperto

## **PAUSA PRANZO dalle h 13.15 alle h 14.15**

dalle h 14.15 alle h 16.15

- **STORIA DELLE ISPEZIONI USDA/FSIS IN ITALIA: REQUISITI SPS – SSOP – HACCP ED ESEMPI**

**DOCENTI: FILIPPO CASTOLDI, Esperto in igiene alimentare - MARCO PIERANTONI, AUSL Parma -**

(sostituto: Fiorenza Anfuso)

METODOLOGIA: presentazione di casi in seduta plenaria e discussione di casi pratici guidata dall'esperto

dalle h 16.15 alle h 17.15

- **ISPEZIONE USDA-FSIS MARZO 2023 DESCRIZIONE DELL'AUDIT REPORT E DELLE RACCOMANDAZIONI**

**DOCENTI: MARCO PIERANTONI, AUSL Parma - FILIPPO CASTOLDI, Esperto in igiene alimentare**

(sostituto: Fiorenza Anfuso)

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h. 17.15 alle h. 17.30

- **DISCUSSIONE**

**DOCENTI: FILIPPO CASTOLDI, Esperto in igiene alimentare - MARCO PIERANTONI, AUSL Parma**

(sostituto: Fiorenza Anfuso)

METODOLOGIA: Discussione in plenaria di casi pratici guidata dall'esperto

## **VERIFICA di APPRENDIMENTO ONLINE: 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 ONLINE**

---

Compilazione questionario di gradimento online.

# **INFORMAZIONI UTILI**

## **OBIETTIVI**

---

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

## COMPETENZE

---

**Obiettivi formativi tecnico-professionali:** i partecipanti acquisiranno competenze tecniche in relazione all'esecuzione del controllo ufficiale negli stabilimenti che effettuano l'esportazione di prodotti a base di carne negli U.S.A.

## METODOLOGIE DIDATTICHE

---

Lezioni frontali, presentazione e discussione di casi reali guidata dall'esperto in seduta plenaria. I materiali didattici del corso saranno resi disponibili ai partecipanti in formato digitale.

## 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 a <https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=261>
- 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 | ✉ [formazione@izsvenezie.it](mailto:formazione@izsvenezie.it)