



Ministero della Salute



REGIONE DEL VENETO



Corso ECM *online* (edizione 2026)

SECONDO PERCORSO

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

Corso destinato a tutto il 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

RESPONSABILI SCIENTIFICI

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

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

Il progetto FAD è stato realizzato grazie al contributo del Ministero della salute, Ex Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione e Ex Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari, e della Regione del Veneto.

Il presente corso costituisce la seconda annualità del corso avviato nel 2025.

PREMESSA

L'articolo 14 del regolamento (UE) 2017/625 stabilisce che i metodi e le tecniche dei controlli ufficiali comprendono, tra l'altro, l'audit degli operatori della filiera agroalimentare 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, 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 della filiera agroalimentare ai sensi dell'articolo 14 del regolamento (UE) 2017/625.

Edizione ECM	
DESTINATARI	<p>Il corso è destinato a tutto il personale (area sanitaria, tecnica e amministrativa) delle AC alle Autorità Competenti di cui all'articolo 2, comma 1 e dei laboratori ufficiali di cui all'art. 9 comma 1 del Decreto legislativo n. 27/2021 chiamato a svolgere attività di audit degli operatori della filiera agroalimentare ai sensi dell'articolo 14 del regolamento (UE) 2017/625. È accreditato ECM per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medici chirurghi (discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica) • Medici veterinari (tutte le discipline) • Chimici • Biologi • Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro • Tecnici sanitari di laboratorio biomedico
CREDITI	18 ECM
DURATA	18 ORE
DISPONIBILITÀ	dal 20 GENNAIO 2026 al 1° NOVEMBRE 2026
ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it/

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il corso è articolato in 2 unità didattiche (UD) di cui la prima introduttiva (UD INTRODUTTIVA) e la seconda orientata al Problem Based Learning (UD PBL 1). Per ciascuna Unità didattica sono previsti degli obiettivi specifici di apprendimento.

Ciascuna UD sviluppa gli argomenti con il supporto dei seguenti materiali didattici:

- **fonti e sitografia**
- **tutorial in forma di presentazioni** (slide con videonarrazione)
- **materiali di lettura**
- quesiti organizzati in forma di **esercitazioni** per il consolidamento dei concetti esposti nei tutorial
- un **test certificativo**

È prevista la presenza di un tutor tecnologico per facilitare l'accesso alla piattaforma e per la risoluzione di eventuali problemi tecnici.

PROGRAMMA

UD INTRODUTTIVA

impegno stimato: 11 ore

FONDAMENTI, TERMINOLOGIA E REQUISITI IN MATERIA DI AUDIT SU OPERATORI

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (OS)

- OS1 - Normativa in materia di Audit su operatori
- OS2 - Normativa non cogente in materia di GHP e procedure basate sui principi del sistema HACCP e connesse attività di audit
- OS3 - Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare (Comunicazione 355/2022 e 199/2020)

TEMATICHE TRATTATE

- 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):
 - Norme cogenti che specificano requisiti che devono essere rispettati dalle Autorità Competenti
 - Norme cogenti che specificano requisiti, che devono essere rispettati dagli operatori della filiera agroalimentare con particolare riferimento agli OSA
- Normativa non cogente in materia di GHP e procedure basate sui principi del sistema HACCP e connesse attività di audit:
 - Normativa non cogente in materia di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e connesse attività di audit, GHP e procedure basate sui principi del sistema HACCP
- Orientamenti dell'UE in materia di attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare da parte degli operatori della filiera agroalimentare, GHP e procedure basate sui principi del sistema HACCP
- Orientamenti dell'UE in materia di attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare da parte degli operatori del commercio al dettaglio

UD PBL

impegno stimato: 7 ore

CICLO DI GESTIONE DELLE ATTIVITÀ DI AUDIT (QUALIFICAZIONE DEGLI AUDITOR, PROGRAMMAZIONE, PIANIFICAZIONE ED ESECUZIONE)

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (OS)

- OS1 - Requisiti del sistema di audit
- OS2 - Svolgimento delle attività di audit, incluse le azioni a valle della conclusione dell'audit

TEMATICHE TRATTATE

- Terminologia e principi in materia di audit e linee guida non vincolanti in materia di principi e programmazione degli audit - ISO 19011
- Audit sugli operatori del settore alimentare e dei mangimi intesa n. 212/CSR del 10/11/2016 [...] sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004- Allegato 1
- Pianificazione, preparazione ed esecuzione di un audit del sistema di gestione per la sicurezza alimentare
- Audit della cultura della sicurezza alimentare

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla per ciascun modulo; sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 5 tentativi con doppia randomizzazione delle domande).

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento.

COMPLETAMENTO del CORSO

Per considerare il corso concluso e ottenere i crediti ECM e/o l'attestato di partecipazione, è necessario, entro la scadenza del corso:

- visualizzare i materiali (tutorial e materiali di lettura) e svolgere le esercitazioni
- superare la verifica dell'apprendimento
- compilare il questionario di gradimento

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Classificazione obiettivo formativo ECM: 2. Linee guida - protocolli - procedure

PREREQUISITI TECNICI

È sufficiente qualsiasi computer dotato di scheda audio, collegamento Internet e relativo browser aggiornato all'ultima versione (Mozilla Firefox, Safari, Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome.

ISCRIZIONI

Il corso è gratuito e riservato ai partecipanti individuati dai referenti delle Autorità competenti e dei Laboratori ufficiali chiamato a svolgere attività di audit degli operatori della filiera agroalimentare ai sensi dell'articolo 14 del regolamento (UE) 2017/625.

Per accedere è necessario registrare il proprio profilo-utente nella piattaforma <https://learning.izsvenezie.it> e seguire le indicazioni di accesso ricevute dalla Segreteria organizzativa.

PER INFORMAZIONI



Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

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

☎ +39 049 8084145 | ✉ formazione@izsvenezie.it