

REGIONE SICILIANA

AZIENDA PROVINCIALE SANITARIA – TRAPANI
U.O.S. Formazione ed Aggiornamento del Personale ed ECM

Corso di Formazione
Sicurezza Alimentare
ECM 290/8313
Cittadella della Salute - Trapani
01 – 02 Settembre 2022

Responsabile Scientifico:

Dott. Francesco Di Gregorio – *Direttore Dipartimento di Prevenzione ASP Trapani*

Obiettivo ECM:

Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Razionale del Corso (a cura del Responsabile Scientifico)

Il regolamento (UE) 2017/625 è stato adottato dal Parlamento Europeo e dal Consiglio il 15 marzo 2017. L'adozione congiunta del RCU_625 da parte del Parlamento europeo e del Consiglio, il 15 marzo 2017, ha rappresentato l'atto finale dell'applicazione della procedura legislativa ordinaria prevista dall'articolo 289 del Trattato di Funzionamento dell'Unione Europea (TFUE).

Le nuove norme contenute nel RCU_625 sostituiscono quelle contenute nel regolamento (CE) n. 882/2004 e nel regolamento (CE) 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, nonché quelle contenute in una serie di altri atti giuridici che attualmente disciplinano, a diverso titolo, le attività di controllo ufficiale (CU) lungo la catena agro-alimentare. Le modifiche introdotte dal RCU_625 si applicano a decorrere dal 14 dicembre 2019.

E' di fondamentale importanza l'aggiornamento alla nuova normativa del personale coinvolto a vario titolo nell'attività di Controllo Ufficiale.

Destinatari

N. 50 Medici Chirurghi, Medici Veterinari, Chimici, Tecnici della Prevenzione, Tecnici di Laboratorio Biomedico, Periti Chimici in servizio presso le UU.OO.CC. S.I.A.N., S.I.A.O.A. e Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ASP di Trapani

Evento accreditato ECM

L'ASP Trapani, in qualità di provider ECM, ha accreditato l'evento al n. 290/8313 con n. 10 crediti formativi per le seguenti figure professionali:

- Medico Chirurgo (specializzazione Igiene, epidemiologia e sanità pubblica - Igiene degli alimenti e della nutrizione - Microbiologia e virologia - Patologia clinica (laboratorio di analisi chimico-cliniche e microbiologia))
- Medico Veterinario (specializzazione Igiene prod., trasf., commercial., conserv. e trasporto alimenti di origine animale e derivati)
- Chimico
- Tecnico della Prevenzione
- Tecnico di Laboratorio Biomedico

Per l'attribuzione dei crediti ECM è necessaria la frequenza del 100% delle ore di formazione previste, il superamento della prova di apprendimento e la compilazione della scheda di valutazione Evento/Docenti.

PROGRAMMA

I Giornata

08,30 - 09,00 Registrazione dei partecipanti
Introduzione del Responsabile della Formazione
Introduzione del Responsabile Scientifico
Introduzione del Responsabile dell'U.O.C. SIAN

09,00 –14,00
Sicurezza Alimentare, from farm to fork:
- Reg. CE 178/02;
- Pacchetto Igiene;
- Reg. UE 2017/625;
- Legge 71/2021.

II Giornata

08,30 –13.30
Informazioni al consumatore
- Reg. UE 1169/11;
- Focus su informazioni di rilevanza sanitaria;
- D.lgs 231/17 e 193/07;
- Workshop su etichette alimentari.

13.30 – 14.00 Prova d'apprendimento e compilazione schede Valutazione Evento e Docenti

Docente: Dott. Dario Dongo

Laurea in Giurisprudenza, specializzazione in Diritto Alimentare Europeo.

- Fondatore e Presidente di Wiise Srl, azienda che si occupa di Regulatory affairs nel settore alimentare, consulenza e lobbying al livello europeo e nazionale, gestione di progetti di internazionalizzazione di aziende alimentari – Roma, Milano, Bruxelles.
- Consulente per le politiche e i regolamenti alimentari in Arcadia Internationale.E.I.G. – Bruxelles.