

L'evoluzione dell'interesse dei consumatori verso la salubrità degli alimenti ha indotto la Commissione Europea e, sul piano nazionale, il Ministero della Salute a considerare come priorità strategica il raggiungimento degli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare. La strada da percorrere a tale scopo si snoda attraverso varie tappe: l'applicazione del nuovo quadro giuridico del settore alimentare che riflette la politica "dai campi alla tavola" andando a coprire l'intera catena alimentare (Regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004); l'attribuzione al mondo della produzione della responsabilità primaria di una produzione alimentare sicura; l'esecuzione di appropriati controlli ufficiali (Regolamento 882/2004); la capacità di attuare rapide ed efficaci misure di salvaguardia di fronte ad emergenze sanitarie che si manifestino in qualsiasi punto della catena alimentare; l'attenzione verso nuove problematiche emergenti.

Le patologie di origine alimentare costituiscono, dunque, ancora un rilevante interesse di Sanità Pubblica nei Paesi Industrializzati, in cui la diffusione della ristorazione collettiva ed il considerevole sviluppo tecnologico nei settori della produzione, trasformazione, trasporto e distribuzione degli alimenti hanno determinato una maggior attenzione da parte delle stesse industrie, all'aspetto igienico dei prodotti alimentari.

Le aziende del settore alimentare svolgono oggi un servizio sociale per cui la sicurezza igienico-sanitaria rappresenta un requisito fondamentale.

Si profilano, inoltre, sempre nuovi pericoli alimentari (di natura microbiologica, chimica e fisica), di fronte ai quali i responsabili della sicurezza degli alimenti e gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di fornire una risposta certa agli utenti, in termini di sicurezza.

Una specifica formazione degli operatori del settore è necessaria per acquisire una conoscenza teorico-pratica degli aspetti atti a garantire sicurezza e qualità dei processi e dei prodotti, soprattutto alla luce delle più recenti tendenze legislative che impongono l'obbligo dell'autocontrollo e della formazione del personale.

DESTINATARI

Operatori del settore sanitario e alimentare (Responsabili del Controllo Ufficiale, consulenti delle Aziende per l'Autocontrollo) che per ragioni professionali e/o interesse culturale intendono approfondire gli aspetti scientifici e applicativi in tema di assicurazione di qualità nel settore alimentare.

Possono presentare domanda i Laureati in Medicina e Chirurgia, Odontoiatria, Veterinaria, Scienze Agrarie, Scienze Biologiche e Farmaceutiche, Fisica, Chimica, Scienze e Tecnologie Alimentari, Tecniche della Prevenzione in Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Dietista e i titolari di Diploma Universitario e/o Laurea triennale in discipline analoghe.

CALENDARIO E METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni si svolgeranno il Giovedì (solo il 4° Corso) dalle 08.30 alle 13.45 e dalle 14.30 alle 19.45, il Venerdì dalle 08.30 alle 13.45 e dalle 14.30 alle 19.45 e la mattina del Sabato dalle 08.30 alle 13.45, nelle seguenti date:

1° corso: 5-6 giugno 2009

2° corso: 3-4 luglio 2009

3° corso: 25-26 settembre 2009

4° corso: 22-23-24 ottobre 2009

con la seguente metodologia: lezioni formali, lavori di gruppo e discussione, continuazione del lavoro di gruppo attraverso il confronto con i colleghi al di fuori dell'attività formale, produzione di elaborati oggetto di valutazione.

ARGOMENTI TRATTATI NEI CORSI

1° Corso ECM

**Aggiornamenti legislativi e sicurezza alimentare:
il "Pacchetto Igiene"**

Venerdì 5 e Sabato 6 giugno 2009

Costo € 300,00

Requisiti e procedure di sicurezza igienica nell'impresa alimentare: il Regolamento CE N. 852/2004 (**Dott. Puzzuoli**)

Il Controllo Ufficiale: organizzazione, procedure operative e sistema sanzionatorio alla luce di quanto disposto dal Regolamento CE N. 882/2004 e dal D.Lgs. 193/07 (**Dott. Amadei**)

I prodotti di origine animale: l'organizzazione del Controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE n. 852, 853 ed 854 e 882/2004 (**Dott. Cozzolino**)

2° Corso ECM

**Tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti
alimentari. Aspetti penali in tema di sicurezza alimentare**

Venerdì 3 e Sabato 4 luglio 2009

Costo € 300,00

Etichettatura, rintracciabilità e ritiro dal commercio dei prodotti alimentari: normativa di riferimento (**Dott. Puzzuoli**)

Le nuove disposizioni: il Regolamento (CE) 178/2002; i Regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004: inquadramento e criteri interpretativi. (**Avv. Correrà**)

Residui penali in tema di sicurezza alimentare (**Dott. Pesci**)

Il Sistema di allerta Comunitario. Un esempio applicativo pratico: il "caso melamina". (**Dott. Desideri**)

3° Corso ECM

**I pericoli alimentari ed i prerequisiti della
sicurezza alimentare: locali ed attrezzature,
ciclo produttivo, GMP.**

Venerdì 25 e Sabato 26 settembre 2009.

Costo € 300,00

I pericoli chimico-fisici (**Dott. Moscato**)

Le micotossine (**Prof. Pietri**)

I "nuovi" pericoli microbiologici (**Prof.ssa Laurenti, Dr. Quaranta**)

Gli alimenti geneticamente modificati (**Prof. Romano Spica**)

I vegetali di IV gamma (**Prof. Scolari**)

I prerequisiti della sicurezza alimentare: locali ed attrezzature, ciclo produttivo, GMP. (**Dott. Amadei**)

4° Corso ECM

**H.A.C.C.P.: controllo ed autocontrollo
dei prodotti alimentari**

Giovedì 22, Venerdì 23 e Sabato 24 ottobre 2009

Costo € 400,00

Introduzione al sistema HACCP (**Dott. Amadei**)

Le tappe per la realizzazione del Piano (**Dott. Amadei**)

Il team HACCP (**Dott. Amadei**)

Descrizione dei prodotti e loro utilizzo (**Dott. Amadei**)

I diagrammi di flusso (**Dott. Amadei**)

Analisi dei pericoli ed Esercitazioni relative (**Dott. Amadei**)

Individuazione dei CCP (**Dott. Amadei**)

Limiti critici e monitoraggio (**Dott. Amadei**)

Azioni correttive (**Dott. Amadei**)

Esercitazioni (**Dott. Amadei**)

Procedure di verifica e criteri microbiologici di riferimento (**Dott. Amadei**)

Esercitazioni (**Dott. Amadei**)

Raccolta e gestione della documentazione (**Dott. Amadei**)

Esempi di Piano HACCP ed errori di più comune riscontro (**Dott. Amadei**)

Scheda di ammissione

Da inviare al Servizio Formazione Permanente

via fax al nr. 06-3051732

entro 2 settimane dall'inizio di ciascun corso (le domande verranno accettate in ordine di arrivo fino ad un massimo di 50 per corso)

Il sottoscritto

Cognome _____

Nome _____

Indirizzo _____

Cap _____

Città _____

Telefono _____ Fax _____

Cell _____

e_mail _____

Luogo e data di nascita _____

Laurea in _____

Autocertificare eventuali equipollenze rispetto alle lauree previste nei requisiti di ammissione

Chiede di essere ammesso a frequentare il

1° Corso ECM - Aggiornamenti legislativi e sicurezza alimentare: il "Pacchetto Igiene"

5 e 6 giugno 2009 - Costo 300,00 Euro*

2° Corso ECM - Tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti alimentari. Aspetti penali in tema di sicurezza alimentare

3 e 4 luglio 2009 - Costo 300,00 Euro*

3° Corso ECM - I pericoli alimentari ed i prerequisiti della sicurezza alimentare: locali ed attrezzature, ciclo produttivo, GMP. 25 e 26 settembre 2009 - Costo 300,00 Euro*

4° Corso ECM - H.A.C.C.P.: controllo ed autocontrollo dei prodotti alimentari

22, 23 e 24 ottobre 2009 - Costo 400,00 Euro*

Si allega un breve curriculum professionale

Il sottoscritto acconsente (ai sensi del D. L.vo. 196/2003) che i suoi dati personali siano inseriti in un archivio di indirizzi ed elaborati per la valutazione dell'interesse suscitato dall'iniziativa

Data _____ Firma _____



Corsi di Aggiornamento ECM di
SICUREZZA ALIMENTARE

RESPONSABILE SCIENTIFICO DEI CORSI

Prof.ssa Patrizia Laurenti

Istituto di Igiene, Università Cattolica del Sacro Cuore
tel. 0630155836 oppure 06 30154396 fax 06 35001522
e-mail: plarenti@rm.unicatt.it

DOCENTI

Dott. Stefano Pesci

Procura della Repubblica di Roma

Prof.ssa Patrizia Laurenti

Università Cattolica Sacro Cuore - Roma

Dott. Umberto Moscato

Università Cattolica Sacro Cuore - Roma

Dott. Gianluigi Quaranta

Università Cattolica Sacro Cuore - Roma

Dott. Paolo Amadei

Azienda USL Roma A

Dott. Giorgio Puzzuoli

Azienda USL Roma A

Dott. Paolo Cozzolino

Azienda USL Parma - Langhirano

Avv. Carlo Correr

Esperto di Legislazione Alimentare

Dott. Alessandro Desideri

Già Ministero della Salute

Prof. Vincenzo Romano-Spica

Università Studi di Roma Foro Italico

Prof. Amedeo Pietri

Università Cattolica Sacro Cuore - Piacenza

Prof. Gianluigi Scolari

Università Cattolica Sacro Cuore - Piacenza

COORDINAMENTO DIDATTICO

Dott. Gianluigi Quaranta

Istituto di Igiene, Università Cattolica del Sacro Cuore
Tel. 0630154396

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Sig.ra Simona Serafini

Servizio Formazione Permanente

Università Cattolica del Sacro Cuore

Tel. 06/30154297 - Fax. 06/3051732 email: sserafini@rm.unicatt.it

Largo F. Vito, 1 - 00168 ROMA



UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO
CUORE
FACOLTA' DI MEDICINA E CHIRURGIA

ISTITUTO DI IGIENE
(Direttore Prof. G. RICCIARDI)

Corsi di Aggiornamento ECM
di

**SICUREZZA
ALIMENTARE**



1° Corso: 5 e 6 GIUGNO 2009

2° Corso: 3 e 4 LUGLIO 2009

3° Corso: 25 e 26 SETTEMBRE 2009

4° Corso: 22, 23 e 24 OTTOBRE 2009

QUOTE DI ISCRIZIONE

300,00 Euro per il 1°, 2° e 3° Corso

400,00 Euro per il 4° Corso

* Da versare solo DOPO conferma del Servizio Formazione Permanente