

Seminario ECM FAD Sincrona: SEAFOOD INDUSTRY ACADEMY 2025: LA SICUREZZA ALIMENTARE NELLA FILIERA

Provider standard: Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati" – 925

Partner: Assoittica Italia

ID Evento ECM: 456964

Responsabili Scientifici:

- **Giuseppe Palma** – Segretario Generale – Assoittica Italia;
- **Francesca Barchiesi** – CRN Controllo Microbiologico Chimico Molluschi Bivalvi - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati";
- **Giovanni Granitto** – Direzione Generale dell'igiene e della sicurezza alimentare – Ministero della Salute

PRESENTAZIONE:

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati" e l'Associazione Nazionale delle Aziende Ittiche - Assoittica Italia, hanno predisposto il percorso di formazione «Seafood Industry Academy 2025», un ciclo di incontri on-line per l'aggiornamento degli operatori del comparto ittico, programma articolato in n. 3 seminari. Al fine di consentire la massima fruibilità delle diverse figure professionali coinvolte, con particolare attenzione agli Operatori del Settore Ittico, che potrebbero essere interessati unicamente ad una parte della formazione, il percorso formativo è stato diviso in tre Seminari accreditati ECM singolarmente:

Seminario 1 - "Le informazioni lungo la filiera" -

Seminario 2 - "La sicurezza alimentare nella filiera" -

Seminario 3 - "la gestione aziendale lungo la filiera" -

La partecipazione ai tre Seminari è indipendente, gratuita, ed è riservata alle figure professionali che operano nell'ambito del Servizio Sanitario nazionale ed alle aziende aderenti ad Assoittica, pertanto, ogni professionista potrà iscriversi al/ai Seminario/i di interesse, nell'ottica di assicurare alle aziende il confronto diretto, l'analisi di specifiche questioni, anche alla luce delle nuove sfide imposte dalle emergenze.

Metodologie didattiche: saranno utilizzate le principali metodologie didattiche impiegate per la formazione. Relazioni e discussioni si alterneranno durante l'evento con la finalità di facilitare la condivisione di diverse esperienze e contestualizzare i contenuti tecnico-specialistici all'ambiente lavorativo dei partecipanti.

TIPOLOGIA FORMATIVA: Formazione a distanza sincrona - all'interno della piattaforma fad.izsum.it

INIZIO SEMINARIO: 16 luglio 2025

FINE SEMINARIO: 01 ottobre 2025

ORARIO DI SVOLGIMENTO: dalle ore 14:30 alle ore 16:30

ORE FORMATIVE: n. 10 ore

CREDITI ECM ASSEGNATI: 15

PARTECIPANTI: massimo n. 250

OBIETTIVO ECM: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate (23)

ACQUISIZIONE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI: L'obiettivo dell'iniziativa è quello di offrire una disamina completa degli aspetti cruciali per la gestione della sicurezza alimentare, partendo dall'implementazione e aggiornamento dei piani di autocontrollo basati sul sistema HACCP, specifici per le diverse realtà del settore (pesca, acquacoltura, trasformazione, distribuzione). Si affronteranno i principali rischi biologici, chimici e fisici, con un focus sulle strategie di prevenzione e mitigazione. Particolare attenzione sarà dedicata alla gestione della catena del freddo, alle corrette prassi igieniche, alla gestione degli allergeni e alle procedure da seguire in caso di allerte sanitarie o necessità di ritiro/richiamo dei prodotti, inclusa l'interazione con gli organi di controllo ufficiali.

DESTINATARI: La partecipazione al Seminario è riservata alle aziende aderenti ad Assoittica Italia ed alle figure professionali operanti nell'ambito del Sistema Nazionale Sanitario.

Categorie Professionali accreditate ECM:

- ✓ **MEDICO VETERINARIO:** tutte le discipline.
- ✓ **BIOLOGO:** disciplina Biologo
- ✓ **CHIMICO:** disciplina: Chimica
- ✓ **FARMACISTA:** tutte le discipline
- ✓ **TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO:** tutte le discipline;
- ✓ **TECNICO SANITARIO DI LABORATORIO BIOMEDICO** tutte le discipline;
- ✓ Altre figure professionali non aventi obbligo dei crediti formativi ECM

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: Evento a titolo gratuito

MODALITA' DI ISCRIZIONE: registrazione attraverso il portale formazione.izsum.it Per la partecipazione è fondamentale che ciascun discente si colleghi alla piattaforma individualmente con le credenziali personali e per consentire la registrazione degli accessi e il tracciamento della partecipazione, necessari per il riconoscimento dei crediti ECM e/o il rilascio dell'attestato.

MATERIALE DIDATTICO: slide delle relazioni ed altro eventuale materiale fornito dai docenti

STRUMENTI DI VALUTAZIONE CORSO:

- ✓ Questionario di gradimento online;
- ✓ Verifica differita dell'apprendimento con questionario on-line a risposta multipla con doppia randomizzazione delle domande e risposte ad ogni tentativo, da effettuare **entro tre giorni dalla conclusione dell'evento**

IL RILASCIO DEI CREDITI ECM SARA' SUBORDINATO:

- 1- Presenza in videoconferenza negli orari indicati nel programma formativo di seguito dettagliato: almeno 90% del monte orario (assenza massima consentita 60 minuti)
- 2- Superamento della prova di verifica di apprendimento. Pertanto, è obbligatorio compilare il **questionario di valutazione** dell'apprendimento **entro tre giorni dalla data di conclusione del corso e raggiungere** almeno la soglia del **75%** delle risposte esatte; cinque tentativi permessi, la possibilità di ripetere il test di apprendimento è condizionata alla visualizzazione dell'intera registrazione del Seminario per ogni tentativo.
- 3- Compilazione del questionario di gradimento **entro tre giorni dalla data di conclusione del corso**

PROGRAMMA SEMINARIO 2
LA SICUREZZA ALIMENTARE NELLA FILIERA

Tutor supporto tecnico: Personale IZSUM			
ORARIO	RELAZIONE	DOCENTE	DATA
14:20 – 14:30	Apertura del Seminario Introduzione agli obiettivi formativi della giornata	Giuseppe Palma	16 luglio 2025
14:30 – 15:30	La gestione del certificato di Cattura ed il nuovo sistema CATCH	Mauro Colarossi Daniele Praticò MASAF	
15:30 – 16:30	Le analisi chimiche e microbiologiche per la sicurezza dei prodotti ittici	Martina Ferrone Rosalinda Fricano Gruppo Maurizi srl	
14:30 – 15:30	Corretta gestione degli aspetti igienico-sanitari lungo la filiera ittica alla luce dei provvedimenti nazionali e comunitari.	Giovanni Granitto Ministero della Salute	10 settembre 2025
15:30 – 16:30	Disamina delle procedure aziendali nell'ambito del controllo ufficiale e della gestione delle non conformità alla luce dei recenti aggiornamenti normativi	Luigi Errico ASL Brindisi	
14:30 – 15:30	La gestione della filiera dei molluschi bivalvi sino al piatto del consumatore.	Giuseppe Arcangeli IZS delle Venezie	17 settembre 2025
15:30 – 16:30	La gestione della Listeria monocytogenes nella filiera ittica	Francesco Pomilio IZS Abruzzo e Molise	
14:30 – 15:30	Le procedure per l'export dei prodotti ittici: tra aspetti sanitari e protocolli da rispettare	Nicola Santini - Ministero Della Salute	24 settembre 2025
15:30 – 16:30	Metodi di campionamento per le procedure in autocontrollo per le aziende ittiche	Francesco Pomilio IZS Abruzzo e Molise	
14:30 – 15:30	Controllo nella filiera dei molluschi bivalvi vivi alla luce della normativa della Unione Europea	Giuseppe Lediani Ministero della Salute	01 ottobre 2025
15:30 – 16:30	Molluschi bivalvi: benefici nutrizionali, sostenibilità e tutela del consumatore	Francesca Barchiesi IZS Umbria e Marche	

DOCENTI:

GIUSEPPE ARCANGELI – Centro di Referenza Nazionale per lo studio e la diagnosi delle malattie dei pesci, dei molluschi e dei crostacei – Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie;

FRANCESCA BARCHIESI – Centro di Referenza Nazionale Controllo Microbiologico Chimico Molluschi Bivalvi - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche “Togo Rosati”;

MAURO COLAROSSO – (C.te) Reparto Pesca Marittima del Corpo delle Capitanerie di Porto – Guardia Costiera- Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF);

LUIGI ERRICO – Componente del Team del Dipartimento sul controllo dei Laboratori di analisi in autocontrollo - ASL Brindisi;

MARTINA FERRONE – Gruppo Maurizi srl;

ROSALINDA FRICANO — Gruppo Maurizi srl;

GIOVANNI GRANITTO – Direzione Generale dell’igiene e della sicurezza alimentare – Ministero della Salute;

GIUSEPPE LEDIANI – Ufficio 2 - Igiene degli alimenti ed Export - Direzione Generale dell’igiene e della sicurezza alimentare - Ministero della Salute;

DANIELE PRATICÒ - (CP) Reparto Pesca Marittima del Corpo delle Capitanerie di Porto – Guardia Costiera- Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF);

FRANCESCO POMILIO – Sezione Diagnostica di Lanciano – Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Abruzzo e Molise “G. Caporale”;

NICOLA SANTINI – Responsabile coordinamento Export - Direzione Generale per l’Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la nutrizione – Ministero Della Salute.

Riferimenti Bibliografici - Base giuridica:

- **REG. (CE) N. 178 del 28 gennaio 2002** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della Sicurezza Alimentare.
- **REG. (CE) N. 2073 del 15 novembre 2005** sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- **REG. (UE) N. 915 del 25 aprile 2023** relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006.
- **REG. (UE) N. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- **Regolamento (UE) n. 1379/2013** del Parlamento europeo e del Consiglio, dell’11 dicembre 2013, relativo all’organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell’acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio.
- **DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 32** “Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117”.
- **REG. (UE) 2023/2842** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 novembre 2023, che modifica i regolamenti (CE) n. 1224/2009, (CE) n. 1967/2006 e (CE) n. 1005/2008 del Consiglio e i regolamenti (UE) 2016/1139, (UE) 2017/2403 e (UE) 2019/473 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i controlli nel settore della pesca.
- **Decreto prot. 0175216 del 16 aprile 2025**, avente ad oggetto “Modalità di attuazione delle denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale”.

PER INFORMAZIONI: UOS.VD Formazione e Centro di Documentazione Scientifica

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche “Togo Rosati” Via Salvemini, 1 06126 Perugia Tel.: e-mail: formazione@izsum.it

Telefono +39 075 343295-257-260 **Sito web:** <https://www.izsum.it/> <https://formazione.izsum.it/eventi>

ASSISTENZA TECNICA: È garantito un servizio di assistenza tecnica costante ai docenti e discenti via mail: **Email:** assistenza_formazione_izsum@invisiblefarm.it o telefonicamente:

Telefono: 030 7776307 Il servizio help desk è operativo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e della 14.00 alle 17.00.