



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

**Corso di Formazione**  
**“PERICOLO CHIMICO NEL CONTROLLO UFFICIALE: APPROFONDIMENTO SU**  
**ADDITIVI E CONTAMINANTI NELLE FILIERA ALIMENTARE”**

Cittadella della Salute - Trapani  
**01-02 dicembre 2022**

**Responsabile Scientifico**

Dott. Roberto Messineo – *Referente Dipartimento di Prevenzione Veterinaria A.S.P. Trapani*

**Obiettivo ECM**

Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

**Razionale del Corso** (a cura del Responsabile Scientifico)

Il corso si prefigge di implementare le conoscenze ed uniformare i comportamenti nell'ambito del controllo ufficiale sulla tematica dei pericoli chimici; fornirà inoltre strumenti pratici per una efficace prevenzione a tutela dei consumatori.

**Destinatari**

n. 50 Medici Veterinari, Medici Chirurghi e Tecnici della Prevenzione del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria e dell'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di Trapani.

Per l'area di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e dell'U.O.C. Igiene degli Alimenti trattasi di formazione obbligatoria, i partecipanti saranno individuati dalle Direzioni dei rispettivi Dipartimenti.

Per le aree di Sanità Animale e di Igiene degli Allevamenti e delle Produzione Zootecniche trattasi di formazione facoltativa, i partecipanti potranno iscriversi attraverso il portale della formazione dell'ASP di Trapani.

**Evento accreditato ECM**

L'ASP Trapani, in qualità di provider ECM, accrediterà l'evento per le seguenti professioni e discipline:

- Veterinario (tutte le discipline)
- Medico chirurgo (specializzazione Igiene degli alimenti e della nutrizione)
- Tecnico della Prevenzione

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° Giorno

- 8,30 – 9,00            Registrazione dei partecipanti  
Saluti del Responsabile della Formazione  
Introduzione del Responsabile Scientifico
- 9.00 – 11.00            Definizioni e focus normativo in merito ai possibili contaminanti riscontrabili  
nella filiera alimentare.
- 11,00 – 12,00            Origine dei principali contaminanti, importanza del Risk Assessment e  
risvolti pratici.
- 12,00 – 13,00            Reg. CE 1881/2006: alcune considerazioni.
- 13,00 – 14,00            Focus sulle Diossine e PCB relativamente alle aree di interesse (A-B-C),  
contaminanti nel comparto ittico (eventuale).
- Dott. Giovanni Munaò*
- 14,00 – 14,30            Pausa pranzo
- 14,30 - 17,30            Esercitazione e discussione in plenaria.  
*Dott.ssa Federica Maria Crisolini Sessa*

### II° Giorno

- 9.00 – 11,00            Additivi e coadiuvanti tecnologici, definizioni, normativa e consultazione del  
database europeo.
- 11,00 –13,00            Aspetti applicativi del CU, focus su Art. 18 del Reg. CE 1333/08 (principio  
del carry over). Esempi di approccio a casi pratici di carry over.
- 13,00 – 14,00            Focus sui MOCA.
- Dott. Giovanni Munaò*
- 14,00 – 14,30            Pausa pranzo
- 14,30 – 17,30            Esercitazione e discussione in plenaria.  
*Dott.ssa Federica Maria Crisolini Sessa*

## **Docenti e Tutor**

### **Dott. Giovanni Munaò,**

Direttore f.f. U.O. Alimenti di Origine Animale, ASL 10 Firenze – AUSL Toscana Centro.

### **Dott.ssa Federica Maria Crisolini Sessa,**

Dirigente Veterinario, Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA), Agenzia di Tutela della Salute (ATS) della Brianza.