



REGIONE SICILIANA

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

**Corso di Formazione ECM n. 290/ 9221**

**PERICOLO CHIMICO NEL CONTROLLO UFFICIALE: APPROFONDIMENTO SU ADDITIVI E  
CONTAMINANTI NELLE FILIERA ALIMENTARE**

**6 – 7 Giugno 2023**

Cittadella della Salute – Erice (TP)

**Responsabile Scientifico:** *Dott. Roberto Messineo*  
*Direttore Dipartimento di Prevenzione Veterinaria ASP Trapani*

**Obiettivo ECM:** Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

**Razionale del Corso:**

Il corso si prefigge di implementare le conoscenze ed uniformare i comportamenti nell'ambito del controllo ufficiale sulla tematica dei pericoli chimici; inoltre fornirà strumenti pratici per una efficace prevenzione a tutela dei consumatori come stabilito dall'articolo 5 Reg. UE del 625/2017.

Verranno condivisi gli ultimi aggiornamenti rispetto alle normative di riferimento del Settore: Reg. Ce 1881/2006, Reg. Ce 1333/20028, normativa sui MOCA (Reg. UE 1072011 - Reg. Ce 2023/2016 e Reg. Ce 1935/2004).

**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, ha accreditato al n. 290/9221 con n. 12.6 crediti formativi l'evento per le seguenti professioni e discipline:

- Medici Chirurghi (specializzazione Igiene degli Alimenti e della Nutrizione)
- Veterinari (tutte le discipline)
- Tecnici 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.

Le operazioni di registrazione dei partecipanti saranno effettuate come indicato nel programma del corso ed entro l'orario di avvio, dopo non sarà più possibile registrarsi.

## PROGRAMMA

### I° Giorno

- 8.30 – 9.00 Registrazione dei partecipanti  
Saluti della Direzione Strategica Aziendale e del Responsabile della Formazione  
Introduzione del Responsabile Scientifico
- 09.00 – 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).
- 14.00 – 14.30 Pausa pranzo
- 14.30 – 16.30 Esercitazioni e discussione in plenaria.  
*Dott. Giovanni Munaò*

### II° Giorno

- 8.30 – 9.00 Registrazione dei partecipanti
- 09.00 – 11.00 Additivi e coadiuvanti tecnologici, definizioni, normativa e consultazione del database europeo.
- 11.00 – 12.00 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.
- 12.00 – 14.00 Focus sui MOCA.  
*Dott. Giovanni Munaò*

### **Docente**

#### ***Dott. Giovanni Munaò***

Dirigente Veterinario, Unità Funzionale Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare - ASL Toscana Centro.

Docente in Igiene Generale ed Applicata e in Ispezione Alimenti di Origine Animale presso la Scuola di Scienze della Salute Umana – Università di Firenze.