



**A.I.V.I.**  
Associazione Italiana  
Veterinari Igienisti



**Provider: ProfConServizi – Servizi per le Professioni**  
**ID: 2502**  
**ID Evento: 285977**

## IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO GLI STABILIMENTI ABILITATI ALL'ESPORTAZIONE IN U.S.A

**03 FEBBRAIO 2020**

**Ore 9.00 - Registrazione dei partecipanti**

**Ore 9.30 - Presentazione del corso**

Ore 10.00 - Il sistema di sicurezza degli alimenti in U.S.A

**Gaetano Liuzzo** (A.U.S.L Modena)

Ore 10.30 - La procedura ed i requisiti per l'iscrizione alla lista U.S.A

**Emanuele Guidi** (A.U.S.L Modena)

Ore 11.30 - Elementi di comparazione fra il sistema di controllo ufficiale negli stabilimenti di macellazione in U.E e negli U.S.A

**Stefano Benedetti** (A.U.S.L Modena)

**Ore 13.00 Pausa pranzo**

Ore 14.30 - L'approccio U.S.A alle buone prassi igieniche nella produzione di alimenti di origine animale: S.S.O.P

**Eros Moscardini** (A.U.S.L Modena)

Ore 16.00 - Standards di qualità volontari e normativa

**Emanuele Guidi** (A.U.S.L Modena)

**Ore 17.00 Fine prima giornata**

**04 FEBBRAIO 2020**

Ore 9.00 - Il controllo ufficiale presso gli stabilimenti che esportano prodotti alimentari di competenza USDA-FSIS

**Marco Pierantoni** (A.U.S.L Parma-Regione Emilia Romagna)

Ore 11.00 - La certificazione per l'esportazione di alimenti di origine animale: aspetti generali

**Gaetano Liuzzo** (A.U.S.L Modena)

Ore 12.00 - La certificazione per l'esportazione di alimenti di origine animale in U.S.A

**Eros Moscardini** (A.U.S.L Modena)

**Ore 13.00 Pausa pranzo**

Ore 14.30 - Concetti di validazione e verifica

**Gaetano Liuzzo** (A.U.S.L Modena)

Ore 15.00 - La validazione di processo ai fini dell'esportazione in U.S.A

**Paolo Bonilauri** (IZS Reggio Emilia)

**Ore 17.30 Test finale di apprendimento**

**SEDE**



## ISCRIZIONE

### MATERIALI DI RIFERIMENTO

- Nota Min. Salute 0031378-31/07/2018- DGISAN-MDS-P
- Nota Min. Salute 0010140-P-17/03/2017
- Bassoli O., Della Ciana M., Linee guida per l'applicazione delle norme U.S.A negli stabilimenti iscritti nelle lista per l'esportazione in America, 2009
- FSIS Compliance Guideline HACCP Systems Validation, april 2015

Durata complessiva corso: **ore 12.00**

Responsabili Scientifici: **Dr. Gaetano Liuzzo**

Corso destinato a: **Medici Veterinari.**

Obiettivi Formativi: **Sicurezza alimentare e/o patologie correlate**

Area: **Veterinaria**

Partecipanti ECM: **80**

Crediti ECM per partecipanti: **12**

**Per poter acquisire i crediti ECM è necessaria la presenza documentata ad almeno il 90% della durata delle ore di lezione ed il superamento del 75% dei quesiti che compongono il test di valutazione dell'apprendimento.**

Si ricorda che per l'ottenimento dei crediti ECM è obbligatorio:

- ✓ Effettuare il 90% delle ore di presenza
- ✓ La corretta compilazione del foglio firma (firma entrata ed uscita con annotazione dei relativi orari)
- ✓ La compilazione dei questionari di valutazione dell'apprendimento e della qualità percepita.

**Nel caso dovessero mancare le firme sul registro delle presenze o sul questionario finale di valutazione dell'apprendimento, il Provider ProfConServizi – Servizi per le Professioni non potrà rilasciare i crediti ECM al partecipante.**