

EVENTO PROPOSTO ED ORGANIZZATO

DA SIMEVEP ABRUZZO E UMBRIA –

PARTE II

PESCARA

10 - 11 GIUGNO 2016

Centro “Adriatico”

Fondazione Papa Paolo VI

Lungomare Sud

Viale Papa Giovanni XXIII, 55

65126 PESCARA

Obiettivi Formativi

La padronanza della cogente e complessa normativa comunitaria, comunemente nota come “pacchetto igiene”, rappresenta oggi per il Veterinario che si occupa di produzione zootecniche e di alimenti di OA., sia esso dipendente del SSN che LP, lo strumento necessario ed imprescindibile che va sapientemente modulato e calato nelle diverse realtà produttive affinché, tutte le energie investite nel garantire la sicurezza alimentare, siano funzionali ad un bene comune, la tutela dell'intera filiera alimentare “dai campi alla tavola” ma, al contempo, costituiscano anche una risorsa per l'azienda.

Obiettivo di questo corso, quindi, è quello di fornire conoscenze avanzate relative alle possibilità offerte nel pacchetto igiene per l'applicazione della flessibilità nelle piccole strutture zootecniche che praticano ancora un allevamento estensivo, nelle microimprese, negli stabilimenti ubicati in aree soggette a particolari vincoli geografici, nella produzione di prodotti tradizionali e nell'uso di metodi tradizionali, in modo da facilitare l'uso di buone pratiche per il controllo ufficiale in caso di applicazione di misure di flessibilità, inclusa la documentazione negli stabilimenti

Informazioni Generali

Condizioni generali

La frequenza è obbligatoria per tutte le ore di durata del Corso, che si concluderà con una prova scritta di accertamento (questionario) e di valutazione dell'evento.

Non è consentito l'ingresso in aula dopo il ritiro del test d'ingresso.

Quota iscrizione

La quota di iscrizione è di € 100,00;

Per gli iscritti SIMeVeP/SIVeMP Regione Umbria e Abruzzo, il corso è GRATUITO;

Per gli iscritti SIMeVeP/SIVeMP altre Regioni, la quota di iscrizione è di € 50,00;

Al corso si prevede un numero massimo di 100 partecipanti.

Iscrizioni

<http://www.veterinariapreventiva.it/eventi-ecm.html>

La scheda d'iscrizione dovrà pervenire entro l'8 giugno 2016

Sono stati invitati a partecipare:

Dr. Aldo GRASSELLI*

Segretario Nazionale SIVeMP – FVM

Dr. Antonio SORICE*

Presidente SIMeVeP

Dr. Maurizio FERRI*

Resp.le Comitato Scientifico SIMeVeP

*** in attesa di conferma**



**“Il sistema dei controlli in
Sanità Pubblica Veterinaria
e Sicurezza Alimentare:
l'applicazione dei principi
di flessibilità nelle piccole
produzioni locali”**

13 crediti ECM

PESCARA

10 - 11 GIUGNO 2016

**Centro “Adriatico”
Lungomare Sud**

Viale Papa Giovanni XXIII, 55

**Categorie Professionali
Medici Veterinari del SSN e Liberi
professionisti;**

Metodologia Didattica

Il corso è articolato in lezioni frontali e discussione plenaria;

Strumenti di Valutazione dei Risultati

Test d'ingresso e test d'uscita per la verifica dell'apprendimento;

Strumenti di Valutazione della qualità

Questionario di gradimento;

Segreteria Scientifica

Dr. Luigino VALENTINI – SIMeVeP
Abruzzo;
Dr.ssa Raffaella MORETTI – SIMeVeP
Umbria;

Responsabile Scientifico

Dr. Luigino VALENTINI – SIMeVeP
Abruzzo;

Segreteria Organizzativa:

Società Italiana di Medicina
Veterinaria Preventiva

Tel. 06 8540347 – Fax. 06 8848446

segreteria@veterinariapreventiva.it

Programma:

VENERDÌ 10 GIUGNO

08:30 – 09:00

Registrazione dei partecipanti/test d'ingresso

09:00 – 11:00

“La flessibilità e il pacchetto igiene: stato dell'arte e possibilità applicative” - (I Parte)

Dr. Alberto MANCUSO – IZS Teramo;

Dr. Bruno BATTILOCCHI – FVO;

11:00 – 11:15

Pausa caffè;

11:15 – 13:15

“I principi di flessibilità del pacchetto igiene applicati alle piccole imprese zootecniche e alimentari” – (II Parte)

Dr. Bruno BATTILOCCHI – FVO;

Dr. Alberto MANCUSO – IZS Teramo;

13:15 – 13:30

Dibattito/discussione su argomenti trattati;

13:30 – 14:30

Pausa pranzo;

14:30 – 16:30

“Esempi di semplificazione dei controlli nelle piccole produzioni locali (PPL)”

Dr. Stefano DE RUI – ASL Asolo – Regione Veneto;

Dr. Luca NICOLANDI – ASL TO4 – Regione Piemonte;

16:30 – 18:30

TAVOLA ROTONDA: Proposte operative per l'applicazione dei principi di flessibilità – Interverranno, insieme ai relatori, Autorità Regionali, Autorità Competenti, Associazioni di categoria;

Programma:

SABATO 11 GIUGNO

09:00 – 11:00

“Le opportunità di semplificazione offerte dal pacchetto igiene attraverso un uso appropriato dello strumento ANALISI DEL RISCHIO in relazione alle PPL

Prof. Beniamino Terzo CENCI GOGA – Università degli Studi di Perugia;

11:00 – 13:00

“Controllo ed autocontrollo: procedure semplificate nella filiera della ventricina del Vastese”

Prof. Giampaolo COLAVITA– Università del Molise;

Per Raggiungere la Sede:

In Auto

Dalla A14, prendere l'uscita Pescara ovest quindi, seguendo le indicazioni per Pescara, uscire a Pescara porto e seguire le indicazioni per lungomare sud;

Bus di Linea

Da Stazione FS di Pescara, prendere il bus n. 10

Alberghi nelle vicinanze:

Hotel Regent

Lungomare Cristoforo Colombo, 64/66

Tel. 085 60641/2;

Hotel Duca D'Aosta

P.zza Duca D'Aosta

Tel. 085 374241