



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA
"BRUNO UBERTINI"
ENTE SANITARIO DI DIRITTO PUBBLICO

PROGRAMMA FORMATIVO

PRINCIPI BASE DELLA NORMATIVA EXPORT CON FOCUS SUL MERCATO USA

ID Provider 122

Responsabile Scientifico: ROSAMILIA ALFONSO

Obiettivi: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Acquisizione competenze tecnico-professionali: Il corso FAD, rivolto a tutte le autorità competenti, si propone di fornire i principi fondamentali della normativa internazionale per l'esportazione di prodotti di origine animale (POA) verso Paesi Terzi, con particolare attenzione agli standard richiesti dal mercato statunitense.

Categorie professionali ECM: Biologo, Chimico, Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Veterinario

Durata dell'evento ore: 13:20

Crediti assegnati: 19,5

Corso FAD su piattaforma LMS

Tutor del Forum: Dott.ssa Giulia Ventura (ASL Roma 2)

Contenuti teorici:

- Modulo 1: Normativa internazionale per l'esportazione di prodotti di origine animale (*Dott. Daniele Tognetti*) - **15 min**
- Modulo 2: La certificazione ufficiale (*Dott. Filippo Castoldi*) – **40 min**
- Modulo 3: Principi normativi per l'esportazione verso il mercato USA: SPS e SSOP, HACCP (*Dott. Filippo Castoldi*) – **2h 31 min**
- Modulo 4: Il concetto di supervisione negli impianti export USA (*Dott. Filippo Castoldi, Dott. Marco Pierantoni, Dott. Stefano Benedetti*) – **35 min**
- Modulo 5: FSIS Audit Reports (*Dott. Filippo Castoldi*) - **1 h 43 min**
- Modulo 6:
 - Principi e criteri di standardizzazione per la validazione dei processi e dei prodotti (*Dott.ssa Elena Cosciani Cunico*) – **1h 35 min**
 - Le fasi specifiche del processo di validazione (*Dott.ssa Elena Dalzini*) – **25 min**
 - Validazione di prodotto (shelf-life): caso specifico *Listeria monocytogenes* (*Dott.ssa Elena Dalzini*) – **15 min**
- Modulo 7: Requisiti di etichettatura per i prodotti destinati al mercato statunitense (*Dott. Sebastiano Brancoli di SBDC CONSULTING*) – **46 min**

Video aggiuntivi:

1. Revisione di un modello HACCP per prodotti cotti e a breve stagionatura destinati al mercato USA (*Dott. Filippo Castoldi, Dott. Marco Pierantoni, Dott. Stefano Benedetti*) – **2h 7 min**
2. Simulazione della conduzione di un audit in uno stabilimento export USA (stabilimento SALMILANO) (*Dott. Nicola Santini, Dott. Filippo Castoldi*) - **2 h 27 min**

RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI:

- È necessario visualizzare il corso al 100%. L'inattività per 75 minuti consecutivi scollega l'utente che dovrà ricollegarsi per continuare il corso
- È necessario completare il test di apprendimento online: il test si considera superato rispondendo correttamente ad almeno il 75% delle domande. È possibile ripetere il test fino a un massimo di 5 tentativi;
- È necessario compilare il questionario di gradimento entro la fine del percorso formativo;
- Agli aventi diritto, l'attestato di partecipazione sarà visibile e scaricabile dal Portale Formazione – Portfolio Formativo (<http://formazione.izsler.it/>) disponibile dal giorno dopo la conclusione del corso.
- L'attestato ECM sarà scaricabile dal Portale Formazione – Portfolio Formativo (<http://formazione.izsler.it/>) solo dopo la chiusura del corso e le verifiche necessarie, di solito viene messo a disposizione nei primi mesi dell'anno successivo.

TOGNETTI DANIELE

Dal 01/10/2023 ad oggi Dirigente veterinario in servizio presso Ministero Salute – EX Direzione Generale dell'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione – Ufficio 2 - Igiene e sicurezza degli alimenti destinati all'esportazione. - Abilitazione degli stabilimenti all'esportazione. - Attività connesse alla certificazione per l'esportazione. Dal 01/10/2022 al 30/09/2023 Dirigente veterinario in servizio presso AST Ascoli Piceno - Incarico professionale di base: settore carni fresche - carni suine ovicaprine e della selvaggina abbattuta a caccia (art. 18, comma 1 paragrafo II lett. d) del CCNL 19/12/2019 dell'Area Dirigenza Sanità). - Controllo sanitario di tutti gli animali macellati negli stabilimenti di macellazione. - Controllo sanitario dei suini (o di eventuali altre specie animali) macellati a domicilio/azienda per uso familiare. - Sorveglianza sulle attività di macellazione e lavorazione della selvaggina. - Controllo sanitario dei cinghiali abbattuti durante l'esercizio venatorio e/o in piani di controllo faunistico. - Rendicontazione delle prestazioni erogate ed alimentazione dei flussi informativi (DATAFARM; S.Inte.S.I.S.-Strutture; Ventinfo; BDN). - Controlli delegati dall'UVAC.- Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare. - Sorveglianza sugli stabilimenti registrati e sugli stabilimenti riconosciuti. Dal 01/04/2022 al 30/09/2022 Dirigente veterinario in servizio presso ASUR Marche – Area Vasta 1 - Controllo sanitario di tutti gli animali macellati negli stabilimenti di macellazione. - Controllo sanitario dei suini (o di eventuali altre specie animali) macellati a domicilio/azienda per uso familiare. - Sorveglianza sulle attività di macellazione e lavorazione della selvaggina. - Controllo sanitario dei cinghiali abbattuti durante l'esercizio venatorio e/o in piani di controllo faunistico - Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare. - Sorveglianza sugli stabilimenti registrati e sugli stabilimenti riconosciuti. - Gestione, per quanto di competenza, delle tossinfezioni alimentari. - Vigilanza presso gli esercizi di somministrazione pubblica e collettiva. - Valutazione delle istanze di riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare. - Gestione delle non conformità rilevate a seguito dell'esecuzione dei controlli ufficiali così come previsti dal Reg. CE 625/2017. - Effettuazione di accertamenti sanitari e rilascio certificazioni. - Gestione delle allerte per alimenti destinati al consumo umano - Rendicontazione delle prestazioni erogate ed alimentazione dei flussi informativi (DATAFARM; S.Inte.S.I.S.-Strutture; Vetinfo; BDN). Dal 01/12/2021 al 30/03/2022 Dirigente veterinario in servizio presso ASUR Marche – Area Vasta 4. Principali compiti e responsabilità: - Controllo dello stato sanitario degli allevamenti. - Gestione dell'anagrafi degli allevamenti (bovini, suini, ovicapri, equini, avicoli e api). - Rilascio certificazioni sanitarie per la movimentazione degli animali da reddito e rilascio di attestazioni sanitarie. - Tutela della salute e benessere degli animali d'affezione. - Gestione anagrafe canina. - Rilascio passaporti e certificazioni sanitarie per animali d'affezione. - Controllo cani morsiatori. Dal 27/06/2023 al 01/12/2021 Area II – F5 in servizio presso Ministero Salute Direzione Generale dell'igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione. Principali compiti e responsabilità: - Attività di supporto al settore igiene degli alimenti ed esportazione. - Attività di supporto al settore igiene degli alimenti di origine animale, in particolare per il settore carni e prodotti derivati. - Referente del Sistema informatico Sintesi-Strutture per i prodotti di origine animale (Reg. (CE) 853/2004) e per i sottoprodotti di origine animale (Reg. (CE) 1069/2009). - Attività ispettiva per riconoscimento comunitario per navi officina e navi frigo ai sensi del Reg. (CE) 853/2004.

CASTOLDI FILIPPO

Laurea in Medicina Veterinaria (1985) • Laurea in Sc. Agrarie (1980) • Specialità in Sanità pubblica veterinaria (1990) • Specialità in Igiene degli Alimenti di OA (1993) Veterinario ufficiale presso l'USSL di Gallarate (poi ASL Varese) dal 1986 al 1999, quindi, sino al 2022, in convenzione presso UO Veterinaria di Regione Lombardia. Dal 2011 al Gennaio 2023 ha ricoperto il ruolo di direttore del SIAOA dell'ATS Pavia. Nel ruolo regionale, collaborazione con il Ministero della Salute nel settore dell'Igiene degli alimenti di OA, in particolare per quanto riguarda i requisiti e le condizioni per garantire l'export dei prodotti verso Paesi terzi. In qualità di formatore, partecipazione a progetti in Paesi candidati UE e Paesi terzi. Dal 2005 partecipazione in qualità di tutor a programmi BTSF (igiene del latte, criteri microbiologici, flessibilità, nuovo regolamento sui controlli ufficiali). Dal febbraio 2023 collaborazione come formatore con diverse istituzioni (IZSLER, IZSve, Università di Milano, Padova, Sassari, Torino) ed enti territoriali (ASL; ATS, AUSL, ecc.) e con OCSE in qualità di esperto

PIERANTONI MARCO

Direttore DSP e Direttore Servizio Veterinario Igiene Alimenti O.A. – AUSL Parma Il Dott. Marco Pierantoni, dopo la Laurea in Medicina Veterinaria all'università di Bologna, ha conseguito il Diploma

di specializzazione in ispezione degli Alimenti di Origine Animale presso l'Università di Pisa ed il Diploma di specializzazione in Diritto e Legislazione Veterinaria presso l'Università di Milano. Dal settembre 2023 è Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL di Parma e dal 2005 è Direttore del Servizio Veterinario igiene Alimenti di O.A. sempre presso l'AUSL di Parma, territorio particolarmente ricco di stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale e con la più alta concentrazione, in Italia, di stabilimenti in attività nell'export verso Paesi Terzi. Dal 1996 collabora con l'attuale Area Veterinaria e Igiene Alimenti dell'Assessorato alla Sanità della Regione Emilia-Romagna: Coordina il gruppo regionale dei referenti delle AUSL Regionali SIAN e SVET su export alimenti PP.TT; come Esperto regionale si occupa della valutazione igienico sanitaria degli stabilimenti riconosciuti per l'abilitazione all'export verso Paesi Terzi e di gestire le ispezioni dei Paesi Terzi presso gli stabilimenti regionali. Partecipa ai gruppi di lavoro ministeriali per la predisposizione di linee guida nazionali sull'Export Paesi Terzi.

BENEDETTI STEFANO

Dirigente Veterinario presso AUSL Modena Area Igiene degli Alimenti di origine animale Referente export Paesi Terzi presso la stessa AUSL di Modena con incarico di Supervisore export USA Incarico di collaborazione con Regione Emilia Romagna come referente per carni rosse e prodotti a base di carne.

COSCIANI CUNICO ELENA

Mi sono laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà degli Studi di Parma nel 2000. Nella medesima facoltà ho conseguito prima il titolo all'abilitazione professionale come Tecnologo Alimentare e poi, nel 2009, sono diventata Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari. All'università di Veterinaria Alma Mater Studiorum di Bologna ho conseguito un master di secondo livello in Food Safety of Animal Products conclusosi con sei mesi di stage presso l'Institute of Food Research di Norwich. Dal Giugno 2011 sono collaboratore professionale presso l'Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna, dove, per i dieci anni precedenti, ha collaborato come borsista e consulente. Partecipo all'attività di divulgazione scientifica per l'ente in cui lavoro, con collaborazioni internazionali (h-index 6 (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6504727363>)). Dal 2003 al 2025 ho insegnato, come professore a contratto, in diversi moduli (Tecnologie Alimentari, Prodotti Animali, Laboratorio di Microbiologia Predittiva) presso corso di Laurea di Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nel lavoro.

DALZINI ELENA

Dopo la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso l'Università degli Studi di Parma (UNIPR), ho iniziato la mia attività di ricerca come borsista presso il Dipartimento di Genetica dell'Ateneo, occupandomi di microbiologia degli alimenti. Successivamente, dal 2012 al 2015, ho lavorato presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna (IZSLER). Nel 2017 ho conseguito il Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari presso UNIPR. Dal 2016 al 2020 ho svolto attività presso il Centro di Referenza Nazionale per i Rischi Emergenti in Sicurezza Alimentare di IZSLER (Milano). Dal 2020 opero nel Reparto Controllo Alimenti di IZSLER, dove mi occupo di studio del comportamento microbico negli alimenti, validazione di processi tecnologici per aziende del settore, supporto tecnico-scientifico all'Autorità Competente, attività di divulgazione scientifica, formazione per operatori del settore, e partecipazione a congressi nazionali e internazionali. Dal 2013 ho pubblicato oltre 20 articoli su riviste indicizzate e sono autore/coautore di più di 80 pubblicazioni complete e contributi a convegno.

BRANCOLI SEBASTIANO

Sebastiano Brancoli vanta un'esperienza professionale di lunga durata negli Stati Uniti. E' attualmente rappresentante ASSICA in Canada e Stati Uniti. In passato ha collaborato con i consorzi di Prosciutto San Daniele e Prosciutto di Parma, oltre che con altre aziende che esportano prodotti negli Stati Uniti.

SANTINI NICOLA

Dopo esperienze in ambito clinico chirurgico nel pre e post laurea, ha iniziato la carriera di Dirigente delle professionalità Sanitarie presso il Ministero della Salute come vincitore di concorso pubblico a tempo determinato indetto nel 2006. Da allora si è occupato di Gestione del Rischio dapprima in ambito di sanità animale e sanità pubblica veterinaria come responsabile del coordinamento delle misure di lotta alla diffusione dell'Influenza Aviaria. Nello stesso periodo ha supportato le attività della Direzione Generale della Sanità animale e dei Farmaci Veterinari negli ambiti di cooperazione comunitaria ed internazionale, in particolare in seno al Consiglio Europeo (Working Party) per l'approvazione conclusasi durante il Semestre di Presidenza Italiana, del nuovo Regolamento dell'Unione Europea sulla Sanità Animale. Dal 2015 si occupa delle problematiche sanitarie e fitosanitarie (SPS) in seno alla Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione relativamente all'esportazione degli alimenti. Compiti specifici sono: Coordinamento delle attività di negoziazione degli accordi internazionali (barriere sanitarie) sull'esportazione degli alimenti; gestione degli accordi internazionali in materia di esportazione degli alimenti; coordinamento attività di certificazione; coordinamento attività di monitoraggio delle liste degli stabilimenti

VENTURA GIULIA

Medico Veterinario specializzato in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, attualmente Dirigente Veterinario presso la ASL Roma 2 (U.O.C. Tutela Igienico-Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale). Precedentemente ho ricoperto un incarico di Dirigente Veterinario presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna (Brescia), nell'ambito di un progetto formativo dedicato all'applicazione della normativa sanitaria e fitosanitaria relativa al commercio e all'export di alimenti. Annovero diverse esperienze professionali nell'ambito della cooperazione internazionale, in ambito aziendale e presso associazioni di categoria. Ho svolto attività di consulenza in materia di igiene, sicurezza alimentare e relativa normativa comunitaria, nonché supporto alle aziende nei processi di import ed export per i prodotti di origine animale.