



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 compilare il questionario di gradimento entro la fine del percorso formativo;
- È necessario completare il test di apprendimento online entro la data fine disponibilità corso indicata sul Portale della Formazione: 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;
- 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.