



Codice Provider R.L. 7139

Tipologia formativa

- Training individualizzato (FSC1)** - durata minima: 1 h
- Gruppi di miglioramento (FSC2)** – durata minima: 3 incontri, per un totale di almeno 6 h
- Attività di ricerca (FSC3)** - durata minima: 6 mesi
- Formazione Blended** (specificare le diverse tipologie formative): _____

ID evento: 178289

TITOLO EVENTO: Formazione in campo in materia di sicurezza alimentare

CALENDARIO DELL'EVENTO:

Edizione n° 1	Date: 13/14/15 febbraio – 29/30/31 maggio – 11/12/13 settembre	dalle ore 08.30 alle ore 16.30
Edizione n° 2	Date: 20/21/22 febbraio - 05/06/07 giugno – 18/19/20 settembre	dalle ore 08.30 alle ore 16.30
Edizione n° 3	Date: 27/28/01 marzo – 12/13/14 giugno – 25/26/27 settembre	dalle ore 08.30 alle ore 16.30
Edizione n° 4	Date: 06/07/08 marzo –19/20/21 giugno – 03/04/05 ottobre	dalle ore 08.30 alle ore 16.30
Edizione n° 5	Date: 13/14/15 marzo - 26/27/28 giugno - 09/10/11 ottobre	dalle ore 08.30 alle ore 16.30
Edizione n° 6	Date: 20/21/22 marzo – 03/04/05 luglio - 16/17/18 ottobre	dalle ore 08.30 alle ore 16.30
Edizione n° 7	Date: 27/28/29 marzo –10/11/12 luglio – 23/24/25 ottobre	dalle ore 08.30 alle ore 16.30
Edizione n° 8	Date: 03/04/05 aprile – 17/18/19 luglio – 30/31/02 novembre	dalle ore 08.30 alle ore 16.30
Edizione n° 9	Date: 11/12/13 aprile - 24/25/26 luglio – 06/07/08 novembre	dalle ore 08.30 alle ore 16.30
Edizione n° 10	Date: 17/18/19 aprile – 31/01/02 agosto – 13/14/15 novembre	dalle ore 08.30 alle ore 16.30
Edizione n° 11	Date: 24/26/27 aprile – 07/08/09 agosto – 21/21/22 novembre	dalle ore 08.30 alle ore 16.30
Edizione n° 12	Date: 02/03/04 maggio – 14/16/17 agosto – 27/28/29 novembre	dalle ore 08.30 alle ore 16.3
Edizione n° 13	Date: 08/09/10 maggio – 21/22/23 agosto – 04/05/06 dicembre	dalle ore 08.30 alle ore 16.30
Edizione n° 14	Date: 15/16/17 maggio – 28/29/30 agosto – 11/12/13 dicembre	dalle ore 08.30 alle ore 16.30
Edizione n° 15	Date: 22/23/24 maggio – 04/05/06 settembre – 18/19/20 dicembre	dalle ore 08.30 alle ore 16.30

SEDE: L'evento, organizzato dal Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti Origine Animale - ATS Città Metropolitana di Milano, Via Amendola 3 Segrate - si svolgerà presso il macello INALCA S.P.A. Viale Europa, 10, 26864 Ospedaletto Lodigiano LO

INDIRIZZO COLLEGAMENTO DA REMOTO/STREAMING: Piattaforma Teams

DESCRIZIONE EVENTO:

Il territorio di competenza di ATS Milano è caratterizzato dalla presenza di impianti riconosciuti ai sensi del Reg. 853/2004 di elevata capacità produttiva. La loro distribuzione, considerate le peculiarità territoriali, non è uniforme; in particolare l'area metropolitana è caratterizzata da strutture piccole dedite alla distribuzione /somministrazione mentre nei territori a spiccata vocazione agro-zootecnica sono presenti la maggior parte delle realtà produttive industriali. Al fine di garantire, a tutti i veterinari di Igiene Alimenti di Origine Animale, l'opportunità di acquisire esperienza in tutte le tipologie di impianto, si prevede di pianificare lo svolgimento di attività ispettiva in campo presso le principali realtà produttive del territorio, da eseguirsi con un veterinario che ha esperienza ispettiva nella medesima tipologia di impianto. Tale attività formativa entrerà a far parte della normale attività programmata. E' prevista la presenza di un veterinario in formazione per giornata lavorativa, solo eccezionalmente potranno essere contemporaneamente presenti più veterinari che non dovranno superare il numero di tre unità.

PROGETTO FORMAZIONE SUL CAMPO

OBIETTIVI SPECIFICI:

acquisire competenze in materia di: benessere durante il trasporto al macello, benessere alla macellazione, valutazione documentale, visita *ante mortem*, visita *post mortem*, valutazione corretta esecuzione MSU, tecniche di controllo ufficiale applicate nelle diverse realtà produttive, processi produttivi

OBIETTIVI FORMATIVI (selezionare quanto indicato nel Piano Formativo):

- obiettivi formativi **tecnico – professionali** (10, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 34, 35, 36, 37 e 38)
- obiettivi formativi **di processo** (3, 4, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 30 e 32)
- obiettivi formativi **di sistema** (1, 2, 5, 6, 16, 17, 31 e 33)

AREA DI RIFERIMENTO (OBIETTIVI ECM NAZIONALI): n. 24 denominazione: Sanità veterinaria. Attività presso gli stabulari. Sanità vegetale

TEMATICA REGIONALE: (indicare solo nel caso in cui l'evento rientri in una delle tematiche sotto elencate):

- Nuova modalità di presa in carico dei pazienti cronici e fragili
- Sviluppo del SSL attraverso l'implementazione della telemedicina
- Tutela della salute e sicurezza del lavoratore
- Promozione di stili di vita e ambienti favorevoli alla salute, prevenzione dei fattori di rischio comportamentali delle malattie cronico degenerative, dipendenze
- Strumenti per la sanità digitale
- Applicazione del Decreto del Ministero della Salute 2 aprile 2015, n. 70 "Regolamento recante definizione degli standard qualitativi, strutturali, tecnologici e quantitativi relativi all'assistenza ospedaliera"

TEMATICA NAZIONALE: (indicare solo nel caso in cui l'evento rientri in una delle tematiche sotto elencate):

- Fertilità (associabile obiettivo ECM n. 20)
- Vaccini e strategie vaccinali (associabile obiettivo ECM n. 20)
- Responsabilità professionale (associabile obiettivo ECM n. 6)
- Gestione delle situazioni che generano violenza nei confronti dell'operatore sanitario (associabile obiettivo ECM n. 20 – 32 – 33)
- Antimicrobico-resistenza (associabile obiettivo ECM n. 20 – 32 – 33)
- Utilizzo della cannabis terapeutica nelle pratiche di gestione del dolore (associabile obiettivo ECM n. 21)
- L'infezione da Coronavirus 2019 nCoV (associabile obiettivo ECM n. 20 – 32 – 33)
- La medicina di genere (associabile obiettivo ECM n. 20 – 32 – 33)

METODOLOGIA DIDATTICA:

- Lezione / Discussione
- Dimostrazione
- Lavoro in piccolo gruppo
- Analisi di casi
- Role Playing
- Journal club

L'evento è organizzato in collaborazione con _____

EVENTO SPONSORIZZATO: NO sì

SPONSOR: _____

DESTINATARI (per singola edizione):

AZIENDA	SERVIZIO DI APPARTENENZA	CATEGORIA PROFESSIONALE	N. PARTECIPANTI
ATS	Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale	Veterinari	3 per edizione
TOTALE partecipanti			45

PROGETTO FORMAZIONE SUL CAMPO

RESPONSABILE SCIENTIFICO (riportare lo stesso nominativo inserito nel Piano Formativo):

Maraschi Giacomo – ATS Città Metropolitana di Milano – Direttore Distretto Veterinario Melegnano.

- Partecipazione di un docente/tutor esperto, esterno al gruppo di miglioramento, che validi l'elaborato del gruppo

TUTOR (figura obbligatoria):

Massimo Sinelli – Dirigente Veterinario - ATS Città Metropolitana di Milano;
Annalisa Guida– Dirigente Veterinario - ATS Città Metropolitana di Milano;
Daniela Tripolini– Dirigente Veterinario - ATS Città Metropolitana di Milano

DOCENTE/TUTOR ESPERTO ESTERNO AL GRUPPO (se previsto):

Cognome e Nome – Ente di appartenenza – qualifica

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

Negri Antonietta - ATS Città Metropolitana di Milano
02.85784960 ufficio – **Fax ufficio 0285784660 - E-mail anegri@ats-milano.it**
www.ats-milano.it

PROGRAMMA:

- Questionario conoscitivo di ingresso

Prima giornata: data

ORARIO	CONTENUTI	MATERIALE DIDATTICO UTILIZZATO
Dalle 08.30 alle 16.30	Benessere animale durante il trasporto al macello Benessere animale durante la macellazione Gestione delle Macellazioni Speciali d'Urgenza (MSU) Visita ispettiva ante mortem Visita Ispettiva post mortem e gestione della bollatura sanitaria Campionamenti al macello Gestione Sottoprodotti di Origine Animale Registrazioni e adempimenti burocratici I requisiti igienico sanitari di filiera (macello-sezionamento deposito) Principali provvedimenti in caso di rilievo di situazioni non conformi	Normativa di riferimento Procedure gestionali Dipartimentali

N. INCONTRI (per ciascuna edizione): **9**

N. ORE per INCONTRO: **7** per un totale di **63** ore

MATERIALE DIDATTICO UTILIZZATO: _____

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'EVENTO:

- Test a scelta multipla (3 domande per ogni credito, a risposta quadrupla)
 Questionario a risposta aperta
 Colloquio
 Produzione di un elaborato individuale
 Valutazione con pratica
 Rapporto conclusivo a cura del tutor/Responsabile Scientifico basato sulla redazione di un documento conclusivo (linee guida, procedure, protocolli, indicazioni operative)
 Rapporto conclusivo a cura del tutor/Responsabile Scientifico basato sulla valutazione dell'apprendimento dei singoli partecipanti al lavoro del gruppo

PROGETTO FORMAZIONE SUL CAMPO

- + Elaborazione di Relazioni intermedie (verbali)
- + Relazione conclusiva evento del Responsabile Scientifico
- + Valutazione gradimento

PARTECIPAZIONE E CREDITI ECM:

La soglia di partecipazione richiesta è del 100% delle ore totali previste dal programma per eventi formativi di durata uguale o inferiore a 6 ore; la soglia minima dell'80% è, invece, prevista per eventi formativi superiori alle 6 ore, fatta eccezione per l'attività di ricerca, che ha una durata minima di 6 mesi.

Secondo le indicazioni contenute nel Decreto Direzione Generale Welfare n.19280 del 29/12/2022, all'evento sono stati preassegnati **n. 50 crediti ECM**.

L'attestato ECM e di partecipazione sarà rilasciato solo ed esclusivamente ai partecipanti che avranno:

- raggiunto la soglia minima di partecipazione;
- compilato il questionario conoscitivo di ingresso (ove previsto);
- superato l'80% del questionario di apprendimento;
- compilato e riconsegnato il questionario di gradimento;
- inviato il modulo *A037-MD033 Fac-simile autocertificazione presenza evento formativo online* per gli eventi svolti in Teams (ove previsto).

MODALITÀ DI ISCRIZIONE ALL'EVENTO: (Specificare modalità e tempi)

ON LINE _____
