

Con il patrocinio di:

Il rischio PARASSITI

Il controllo e la gestione del rischio nei prodotti della pesca

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso incentrato sulla gestione e prevenzione del rischio parassiti nei prodotti della pesca.

Il corso affronta la problematica dei parassiti che, all'interno della vasta categoria dei pericoli biologici, rappresentano un rischio spesso sottovalutato e poco conosciuto. Il tema parassiti, per la sua rilevanza, è stato anche trattato in un allegato specifico della nuova norma UNI 11890/22 sulla sicurezza alimentare.

L'obiettivo del corso è di approfondire la tematica del controllo e della gestione del rischio della presenza di parassiti nei prodotti della pesca, inquadrandolo nel contesto della normativa igienico sanitaria vigente.

Saranno forniti aggiornamenti scientifici sugli aspetti biologici dei parassiti dei prodotti ittici, da quelli più noti a quelli emergenti, al fine di migliorare la propria capacità professionale di controllo visivo per la ricerca dei parassiti, fondamentale per il controllo del rischio.

Il corso sarà tenuto da uno dei massimi esperti in materia, in grado di facilitare la comprensione del tema sia da parte di coloro che non sono specialisti del settore, sia da parte chi desidera un aggiornamento e un approfondimento dell'argomento, per essere in grado di attuare adeguate misure di prevenzione del rischio.

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA

<https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

Mercoledì 22 maggio
dalle 9.00 alle 13.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

Nel corso sono affrontati i seguenti argomenti:

- Fondamenti e concetti di base di parassitologia ittica.
- Le zoonosi ittiche da parassiti (Difilobotriasi - Opistorchidosi - Anisakidosi)
- I parassiti ittici non zoonosici
- La normativa unionale e nazionale in materia di parassiti nei prodotti della pesca
- Il rischio biologico "da parassiti" fra controllo e autocontrollo:
 - il controllo visivo
 - localizzazione e distribuzione delle Larve L3 di parassiti anisakidi
 - il trattamento di congelamento preventivo per i prodotti ittici da consumare crudi o praticamente crudi
 - Anisakis e HACCP/FSMS.

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, auditor, consulenti di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari, direzioni di stabilimento. Addetti al controllo ufficiale.

Docente

Gualtiero Fazio - Veterinario, specializzato in Ispezione degli alimenti di origine animale. Ha prestato servizio presso l'ASL 2 savonese ricoprendo il ruolo di Responsabile della S.S. Ispezione dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura ed ha svolto l'attività di Veterinario Ufficiale presso il Mercato all'Ingrosso di Savona.

E' docente in corsi di formazione, master e corsi di specializzazione post Universitari.

Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

Note organizzative

La partecipazione al corso, per un massimo di 25 partecipanti, prevede le seguenti quote di iscrizione:

€ 100,00+IVA

€ 130,00+IVA con crediti ECM per tutte le professioni sanitarie

Il corso si svolgerà in modalità webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams; gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl** BARCITMMBK IBAN: **IT70L0306953633100000002751**, previa conferma dell'attivazione del corso da parte della Segreteria organizzativa, che avverrà almeno 5 giorni prima della data di inizio corso. Per perfezionare l'iscrizione inviare copia del bonifico alla Segreteria organizzativa.

È previsto uno **sconto**:

- del 10% per gli iscritti all'Ordine interprovinciale dei Chimici e Fisici dell'Emilia-Romagna
- del 10% per l'iscrizione all'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Bologna

Il corso è accreditato:

dall'Ordine interprovinciale dei Chimici e Fisici dell'Emilia-Romagna (n AGENAS 6410) per 4 crediti formativi ECM

dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 4 crediti formativi.

ISCRIZIONE ECM <https://forms.office.com/e/w3j1RFYNQL>

ISCRIZIONE <http://lab-to.camcom.it/moduli/188/corso-il-rischio-parassiti/>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it