

Corso ECM

# **MISURE DI CONTROLLO DI STEC NEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI: UN APPROCCIO DI FILIERA**

**18 e 19 FEBBRAIO 2026 (1<sup>a</sup> ed)**

**Sala ORUS c/o IZSVe | V.le dell' Università 10, 35020 Legnaro (PD)**

**25 e 26 FEBBRAIO 2026 (2<sup>a</sup> ed)**

**Auditorium "Biagio D'Alba", sede Centrale in Viale Giorgio Ribotta, 5 a Roma (zona EUR).**

Responsabile Scientifico

Andrea Cereser – Dirigente veterinario, IZSVe

L'Escherichia coli produttore di Shiga-tossine (STEC) rappresenta uno dei patogeni alimentari più rilevanti, responsabile di gravi tossinfezioni che possono evolvere in sindrome emolitico-uremica. Questi microrganismi si trovano principalmente nell'intestino dei ruminanti e possono contaminare alimenti come carne bovina, latte crudo, vegetali a foglia verde e acqua. La prevenzione richiede un approccio integrato lungo tutta la filiera alimentare, dall'allevamento alla tavola del consumatore. Il controllo efficace di E. coli STEC necessita di conoscenze approfondite sui meccanismi di contaminazione, i fattori di rischio e le strategie di intervento.

Il presente corso, finanziato dal Ministero della Salute, intende presentare il rischio STEC nella filiera lattiero-casearia, a partire dalla conoscenza del microrganismo che rappresenta pericolo alimentare sino a presentare i contenuti delle linee guida ministeriali predisposte per aiutare gli operatori della filiera a tenere sotto controllo tale pericolo. Inoltre intende fornire ai partecipanti le conoscenze e gli strumenti per disseminare i contenuti delle linee guida per il controllo degli STEC agli Operatori del Settore Alimentare, con priorità agli allevatori di animali da latte, a trasformatori e agli operatori della GDO.

<b>edizione ECM</b>	
<b>DESTINATARI</b>	<p><b>CORSO AD INVITO E RISERVATO A PROFESSIONISTI AFFERENTI A REGIONI, IIZZSS, ISS.</b> Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Biologi</li><li>• Chimici</li><li>• Farmacisti</li><li>• Medici chirurghi (<i>discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica</i>)</li><li>• Medici veterinari (<i>tutte le discipline</i>)</li><li>• Tecnici di laboratorio biomedico</li><li>• Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro</li></ul>
<b>CREDITI</b>	<b>13 ECM</b>

# PROGRAMMA

## PRIMA GIORNATA - REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 09.00 alle h. 09.15

dalle h. 09.15 alle h. 09.45

### SALUTI DELLE AUTORITÀ E INTRODUZIONE AL CORSO

**UGO DELLA MARTA – DG DGISAN Ministero della Salute, ANTONIA RICCI – DG IZSVe**

dalle h. 09.45 alle h. 10.15

### STEC: QUANTO NE SAPPIAMO DAVVERO? VALUTAZIONE PRELIMINARE DELLE CONOSCENZE

**ANDREA CERESER – IZSVe**

dalle h. 10.15 alle h. 10.45

### PERCHÉ CI OCCUPIAMO (E CI PREOCCUPIAMO) DI STEC: SINTESI DELLA CRONACA DEGLI ULTIMI 10 ANNI

**STEFANO MORABITO – ISS**

### PAUSA CAFFÉ dalle h. 10.45 alle h. 11.00

dalle h. 11.00 alle h. 11.30

### CHI È STEC

**STEFANO MORABITO – ISS**

dalle h. 11.30 alle h. 12.10

### COME SI DIFFONDESTECH

**GAIA SCAVIA – ISS**

dalle h. 12.10 alle h. 13.00

### RUOLO (E LIMITI) DELL'ANALISI DI LABORATORIO

**ROSANGELA TOZZOLI – ISS, ANTONIA LETTINI - IZSVe**

### PAUSA PRANZO dalle h. 13.00 alle h. 14.00

dalle h. 14.00 alle h. 14.30

### VALUTAZIONE DEL RISCHIO STEC NELLE FILIERE

**SIMONE BELLUCO – IZSVe**

dalle h. 14.30 alle h. 15.15

### LA RISPOSTA DELLE ISTITUZIONI AL PROBLEMA STEC: IL PERCORSO CHE HA PORTATO ALLA REDAZIONE DELLE LINEE GUIDA

**ELEONORA CHELLI, SOBHA PILATI – Ministero della Salute**

dalle h. 15.15 alle h. 16.00

### LA RISPOSTA DELLE ISTITUZIONI AL PROBLEMA STEC: OBIETTIVI E RISULTATI RAGGIUNTI DAL TAVOLO DI LAVORO MINISTERIALE

**ELEONORA CHELLI – Ministero della Salute, GAIA SCAVIA – ISS**

dalle h. 16.00 alle h. 17.30

### PRESENTAZIONE DEI PRINCIPALI CONTENUTI DELLE LINEE GUIDA

**ANDREA CERESER – IZSVe**

## **SECONDA GIORNATA - REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 08.45 alle h. 09.00**

dalle h. 09.00 alle h. 09.15

### **INTRODUZIONE ALLA GIORNATA**

**ELEONORA CHELLI – Ministero della Salute, ANDREA CERESER – IZSVe**

dalle h. 09.15 alle h. 10.45

### **DA RELATORE A FORMATORE**

**GRAZIA MANCA – IZSVe**

### **PAUSA CAFFÉ dalle h. 10.45 alle h. 11.00**

dalle h. 11.00 alle h. 12.00

### **STRUMENTI DI FACILITAZIONE DELL'APPRENDIMENTO *TARGET ORIENTED***

**GUIDO DI MARTINO – IZSVe**

dalle h. 12.00 alle h. 12.30

### **FORMARE GLI OSA: PRESENTAZIONE DEL MATERIALE**

**ANDREA CERESER – IZSVe**

### **PAUSA PRANZO dalle h. 12.30 alle h. 13.30**

dalle h. 13.30 alle h. 13.45

### **FORMARE GLI OSA: VALUTAZIONE PRELIMINARE DELLE CONOSCENZE**

**ANDREA CERESER – IZSVe**

dalle h. 13.45 alle h. 14.30

### **FORMARE GLI OSA: INTRODUZIONE AL PROBLEMA STEC**

**ANDREA CERESER, SIMONE BELLUCO – IZSVe**

dalle h. 14.30 alle h. 15.15

### **FORMARE GLI OSA: LE MISURE DI CONTROLLO DI STEC NELLA PRODUZIONE PRIMARIA**

**ANTONIO BARBERIO – IZSVe**

dalle h. 15.15 alle h. 16.00

### **FORMARE GLI OSA: LE MISURE DI CONTROLLO DI STEC NELLA TRASFORMAZIONE DEL LATTE**

**PAOLA DE DEA – Veneto Agricoltura**

dalle h. 16.00 alle h. 16.45

### **FORMARE GLI OSA: PRESENTAZIONE DEI PRINCIPALI PROBLEMI RISCONTRATI IN PICCOLI CASEIFICI ANNESSI AGLI ALLEVAMENTI**

**SIMONE BALLAN – Consulente Tecnico Consorzio PPL Venete**

dalle h. 16.45 alle h. 17.00

### **DISCUSSIONE E CONCLUSIONI**

**MODERATORE: ANDREA CERESER – IZSVe**

## VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla al termine del corso disponibile nell'area online del corso. Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 1 tentativo per raggiungere la sufficienza). Il test deve essere completato entro 3 giorni dal termine del corso insieme al questionario di gradimento.

## VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento nell'area online del corso, obbligatorio per il rilascio dell'attestato

# INFORMAZIONI UTILI

## OBIETTIVI

**Obiettivo formativo:** 23. Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate.

## COMPETENZE

**Tecnico-professionali:** al termine del corso i partecipanti acquisiranno conoscenze di:

- ecologia microbica ed epidemiologia di STEC
- misure di controllo per prevenire ed eliminare STEC così come descritte all'interno delle linee guida ministeriali
- elementi di comunicazione efficace per favorire la disseminazione dei contenuti agli Operatori del Settore Alimentare

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni magistrali. Confronto dibattito tra pubblico ed esperto.

## ISCRIZIONI

Per **iscriversi** è necessario:

- Essere registrati alla piattaforma e-learning <https://learning.izsvenezie.it/>
- Effettuare il login oppure, se ancora non si possiede un profilo-utente, [creare uno](#)
- Seguire le istruzioni ricevute nell'informativa via e-mail

## PER INFORMAZIONI



Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie  
Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)  
☎ +39 049 8084341 | ☤ [formazione@izsvenezie.it](mailto:formazione@izsvenezie.it)