

Corso residenziale ECM

CULTURA ORGANIZZATIVA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

22 APRILE 2026 | ore 09.00 - 16.30

Sala Orus, IZSVe | Viale dell'Università 10, 35020 Legnaro (PD)

Responsabile Scientifico

Andrea Cereser – Dirigente Veterinario IZSVe

La sicurezza alimentare non può essere ridotta a “un insieme di procedure e controlli” volti a soddisfare requisiti legislativi, normativi e contrattuali. Negli attuali contesti, segnati da complessità e imprevedibilità, la sicurezza alimentare deve rappresentare un valore culturale e organizzativo, diventando parte integrante dell'identità aziendale. In una OSA che persegue questa strategia ciascuna persona (dall'uscire al CEO) è consapevole del proprio contributo nel garantire la qualità di quanto viene prodotto, distribuito e somministrato.

Diffondere una Cultura della sicurezza alimentare significa promuovere consapevolezza, responsabilità condivisa e comportamenti coerenti con i principi di igiene, controllo e prevenzione. Un'organizzazione che investe nella cultura della sicurezza alimentare non si limita a reagire alle non conformità bensì pianifica e adotta un approccio fondato su prevenzione, ascolto, osservazione, comunicazione, miglioramento continuo.

Tra i benefici di una solida Cultura organizzativa per la sicurezza alimentare si possono dunque annoverare: la riduzione del rischio di contaminazioni, incidenti e richiami di prodotto; il coinvolgimento e responsabilizzazione del personale, la reputazione aziendale e fiducia del consumatore; l'allineamento con requisiti cogenti (Reg. UE 625/2017, Reg. UE 382/2021), normativi (ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, BRCGS, IFS...) e contrattuali.

Il corso accompagna il partecipante in un percorso di sensibilizzazione culturale e crescita gestionale, con l'uso di strumenti quali:

- un Rating, utilizzabile sia per autocontrollo aziendale sia per la certificazione di parte terza (CSQA Certificazioni, struttura a controllo pubblico)
- un metodo, che prevede una sequenza di azioni volte al raggiungimento (e periodico miglioramento) del punteggio di Rating

edizione ECM	
DESTINATARI	Il corso è rivolto a dirigenti e funzionari di aziende di produzione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande, liberi professionisti (consulenti, docenti, auditor) operanti in ambito agroalimentare, autorità competenti in materia di sicurezza alimentare, dirigenti ULSS, dirigenti regionali (MAX 60 partecipanti) Accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie: • Biologi • Chimici • Medici chirurghi (<i>discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica</i>) • Medici veterinari (<i>tutte le discipline</i>) • Tecnici sanitari di laboratorio biomedico • Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
CREDITI	6 ECM
DURATA	6 ORE
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it
SCADENZA ISCRIZIONI	16 APRILE 2026

PROGRAMMA

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 09.00 alle h. 09.15

dalle h. 09.15 alle h. 09.45

INTRODUZIONE AL CORSO E AGLI OBIETTIVI FORMATIVI

DOCENTE: ANDREA CERESER – IZSVe

dalle h. 09.45 alle h. 11.00

MODELLI E STRUMENTI DI CULTURA ORGANIZZATIVA

- Il senno di POI (Politica, Obiettivi, Indicatori)
- Le 4 P (Persone, Processi, Prodotti, Percezioni)
- Le 5 C (Consapevolezza, Collaborazione, Concentrazione, Coinvolgimento, Contaminazione)
- L'approccio CARO alla Qualità (Contesto, Attese, Rischi, Opportunità)
- Il CEFE (Conformità, Efficacia, Flessibilità, Efficienza)

DOCENTE: MAURIZIO MICHIELI – EVOLVE SRL

PAUSA CAFFÉ dalle h. 11.00 alle h. 11.15

dalle h. 11.15 alle h. 12.30

METODO COSA

- Gestione strategica
- Nomina del team
- Struttura organizzativa
- Piano operativo: condivisione degli obiettivi, distribuzione delle aree di azione di Top Manager e Team Leader
COSA, tempi e metodi delle attività operative, monitoraggio degli avanzamenti, misura dell'efficacia

DOCENTE: MAURIZIO MICHIELI – EVOLVE SRL

PAUSA PRANZO dalle h. 12.30 alle h. 13.30

dalle h. 13.30 alle h. 14.45

RATING COSA

- Origini, contesti, finalità. Analisi dettagliata del Rating, criteri applicativi, confronto con altri strumenti di valutazione (Auto-valutazione COSA, ISO 9004:2018, Comunicazione 355/2022).

DOCENTE: MAURIZIO MICHIELI – EVOLVE SRL

dalle h. 14.45 alle h. 16.00

ANALISI DELLE 3 AREE DI INTERVENTO

- Responsabilità della Direzione
- Sistema di Gestione
- Coinvolgimento del Personale

DOCENTE: MAURIZIO MICHIELI – EVOLVE SRL

dalle h. 16.00 alle h. 16.30

Q&A: SPAZIO PER IL CONFRONTO CON L'ESPERTO E CONCLUSIONI

MODERATORE DELLA GIORNATA: ANDREA CERESER – IZSVe

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla da completare entro 3 giorni dal termine del corso (25 aprile). Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (MAX un tentativo per raggiungere la sufficienza)

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Obiettivo formativo: 11 - Management sistema salute. Innovazione gestionale e sperimentazione di modelli organizzativi e gestionali

COMPETENZE

Di Processo: Al termine del corso i partecipanti avranno appreso modelli e strumenti di Cultura organizzativa semplici e potenti, da diffondere nei pertinenti contesti ("vocabolari comuni = atteggiamenti comuni = comportamenti comuni"); acquisito le basi del Metodo COSA al fine di progettare, implementarlo e verificarne l'efficacia negli ambiti operativi di pertinenza; compreso la struttura e l'utilizzo operativo del Rating COSA, sia per auto-valutazione sia per audit di seconda parte

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni magistrali, confronto/dibattito tra pubblico ed esperto/i guidato da un conduttore ("l'esperto risponde"), role-playing

ISCRIZIONI

Per **isciversi** è necessario essere registrati alla piattaforma e-learning <https://learning.izsvenezie.it/> :

- Effettuare il login oppure, se ancora non si possiede un profilo-utente, [crearne uno](#)
- Accedere al seguente url <https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=705>
- Cliccare su **iscrivimi**
- Completare l'iscrizione cliccando sul tasto **"PRENOTA"**.

Le pre-iscrizioni incomplete di prenotazione non saranno prese in considerazione e non daranno la possibilità di partecipare al corso

In caso di difficoltà tecniche è possibile contattare il n. 049 8084341

NOTE

La sala in cui si terrà il corso è accessibile agli utenti con disabilità motorie. Locali e attrezzature sono in regola con le vigenti norme in tema di antinfortunistica, igiene, tutela ambientale, tutela della salute negli ambienti di lavoro e prevenzione incendi. Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire il 90% dell'attività didattica e superare la verifica dell'apprendimento.

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