



REGIONE DEL VENETO



## CORSO ECM

# PROPOSTA DI AZIONI PER IL PROGRAMMA PREDEFINITO 13 NEL PIANO REGIONALE DELLA PREVENZIONE 2026-2031 DEL VENETO

**29/06/2026 | ore 14.00 – 18.00**

**Sala riunioni del Dipartimento di Prevenzione ULSS 2 Marca Trevigiana  
c/o “La Madonnina” Via Castellana, 2 - Treviso**

Responsabile Scientifico

**Alessandra Amorena** - Direttrice dell'Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare - Regione del Veneto

Le attività di gestione e prevenzione delle Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA) sono svolte trasversalmente a livello regionale, nei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende ULSS e in stretta collaborazione con il “Centro regionale per la sorveglianza degli agenti di tossinfezione alimentare” dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie.

Nel corso dell'evento saranno proposte e discusse le strategie e le azioni da declinare nel Piano della Prevenzione regionale del Veneto e dei relativi Piani della Prevenzione Aziendali 2026-2031 per garantire il coordinamento e l'efficacia delle attività afferenti a LEA della sanità pubblica, della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria, in particolare nei casi in cui il consumo di un alimento è, o potrebbe essere, correlato a infezione, intossicazione o tossinfezione alimentare. Saranno illustrate anche le azioni in relazione alla nutrizione.

### edizione ECM

<b>DESTINATARI</b>	<p><b>Numero partecipanti: 70</b></p> <p>Il corso è riservato al personale sanitario individuato dalla Direzione Prevenzione Sicurezza alimentare Veterinaria della Regione del Veneto.</p> <p>È accreditato ECM per:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Medici chirurghi (discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica)</li><li>• Medici veterinari (tutte le discipline)</li><li>• Chimici</li><li>• Biologi</li><li>• Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro</li><li>• Assistenti sanitari</li><li>• Dietisti</li><li>• Infermieri</li></ul>
<b>CREDITI</b>	<b>4 ECM</b>

<b>DURATA</b>	4 ore
<b>LINK ISCRIZIONE</b>	<a href="https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=770">https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=770</a>
<b>SCADENZA ISCRIZIONI</b>	21 giugno 2026

# PROGRAMMA

## REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 13.45 alle h. 14.00

dalle h. 14.00 alle h. 14.15

### SALUTI E INTRODUZIONE ALLE ATTIVITÀ

**GIACOMO CERON, Direttore del Dipartimento di Prevenzione - AULSS 2 Marca Trevigiana**

- **Dal Piano nazionale della Prevenzione PNP 2026-2031 al PRP ai PPA. Tempistiche da rispettare**
- **Il Programma Predefinito 13 - PP13 “Malattie trasmissibili con gli alimenti, tutela della salute dei consumatori e nutrizione” Macro-obiettivo 7**

**DOCENTI: ALESSANDRA AMORENA e FIORENZA ANFUSO, Regione del Veneto - Direzione Prevenzione Sicurezza alimentare**

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h. 14.15 alle h. 14.35

### MIGLIORAMENTO E SVILUPPO DELLE PROCEDURE

- **Obiettivo strategico 7.7**  
**Rafforzare le capacità diagnostiche e laboratoristiche e delle infrastrutture di supporto al controllo delle malattie trasmesse da alimenti**

**DOCENTE: MICHELA PASCARELLA, AULSS 8 Berica - Laboratorio di microbiologia** (sostituto: NICOLA MENEGOTTO, AULSS 2 Marca Trevigiana - Laboratorio di microbiologia)

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h. 14.35 alle h. 15.00

- **Obiettivo strategico 7.6**  
**Migliorare la qualità della sorveglianza delle malattie trasmesse da alimenti (MTA)**

**DOCENTE: DAVIDE GENTILI, Regione del Veneto - Direzione Prevenzione Sicurezza alimentare Veterinaria** (sostituto: ERNESTO PASCOTTO, AULSS 2 Marca Trevigiana - TEAM MTA)

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h. 15.00 alle h. 15.10

### FORMAZIONE PERSONALE AULSS E SANITARIO

- **Obiettivo strategico 7.1**  
**Favorire la formazione del personale addetto al controllo ufficiale (CU) concernente le principali zoonosi e rischi emergenti correlate alle MTA, al fine di assicurare controlli appropriati e coerenti nel settore della ristorazione collettiva**

**DOCENTE: LIVIO CHIEMENTIN, AULSS 8 BERICA - SIAN** (sostituto: CARLO CANTONI, AULSS 9 SCALIGERA - SIAOA)

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h. 15.10 alle h. 15.20

- **OBIETTIVO STRATEGICO 7.5**

**Assicurare il rintraccio dell'alimento per l'attivazione del sistema di allerta al fine del ritiro/richiamo dalla commercializzazione dell'alimento pericoloso o potenzialmente pericoloso**

**DOCENTE: FELICITA GIORDANO, Regione del Veneto - Direzione Prevenzione Sicurezza alimentare Veterinaria** (sostituto: FIORENZA ANFUSO, Regione del Veneto - Direzione Prevenzione Sicurezza alimentare Veterinaria)

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h. 15.20 alle h. 15.30

- **OBIETTIVO STRATEGICO 7.2**

**Aumentare le competenze degli operatori sanitari delle strutture sanitarie competenti sulla prevenzione e controllo delle malattie trasmesse da alimenti e delle strutture sanitarie coinvolte nella prevenzione e il controllo delle malattie trasmesse da alimenti e nelle intossicazioni da funghi**

**DOCENTE: ANNA PUPO, AULSS 4 VENETO ORIENTALE - SIAN** (sostituto: VALERIA BESUTTI, Laboratorio di microbiologia AOPD)

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h. 15.30 alle h. 15.40

## **FORMAZIONE CITTADINANZA E POPOLAZIONE**

---

- **OBIETTIVO STRATEGICO 7.3**

**Promuovere la consapevolezza da parte delle comunità sulle malattie trasmesse da alimenti e sul corretto riconoscimento dei funghi e sulle attività degli ispettorati micologici**

**DOCENTE: CARLO CANTONI, AULSS 9 - SIAOA** (sostituto: VERONICA CIBIN, IZSve)

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

## **FORMAZIONE OPERATORI SETTORE ALIMENTARE**

---

dalle h. 15.40 alle h. 16.00

- **OBIETTIVO STRATEGICO 7.4**

**Promuovere interventi formativi, campagne informative/educative per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) sulle malattie trasmesse da alimenti**

- **OBIETTIVO STRATEGICO 7.8**

**Promuovere una sana alimentazione per favorire stili di vita salutari ed interventi volti alla riduzione dello spreco e dell'impatto ambientale per consumatori e operatori del settore alimentare tra cui gli operatori della ristorazione collettiva (scolastica, aziendale, ospedaliera e socio/ assistenziale)**

- **OBIETTIVO STRATEGICO 7.9**

**Migliorare la tutela della salute dei consumatori e dei soggetti allergici o intolleranti, assicurare il loro diritto all'informazione e garantire l'attività di controllo sulla presenza di sale iodato presso punti vendita e ristorazione collettiva**

- **OBIETTIVO STRATEGICO 7.10**

**Favorire la formazione/informazione degli operatori del settore alimentare che integri riferimenti all'uso del sale iodato, alle intolleranze alimentari, agli allergeni, alla gestione dei pericoli negli alimenti e alle indicazioni nutrizionali e sulla salute**

**DOCENTE: STEFANIA TESSARI, AULSS 6 EUGANEA - SIAN** (sostituto: ANNA PUPO, AULSS 4 VENETO ORIENTALE - SIAN)

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

dalle h. 16.00 alle h. 16.10

• **OBIETTIVO STRATEGICO 7.11**

**Migliorare le conoscenze atte a documentare lo stato di nutrizione della popolazione**

**DOCENTE: STEFANIA TESSARI, AULSS 6 EUGANEA - SIAN** (sostituto: ANNA PUPO, AULSS 4 VENETO ORIENTALE - SIAN)

METODOLOGIA: relazione su tema preordinato

**PAUSA CAFFÉ dalle h. 16.10 alle h. 16.20**

dalle h. 16.20 alle h. 18.00

**DISCUSSIONE E CONCLUSIONI**

**VERIFICA di APPRENDIMENTO ONLINE**

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla da completare entro 3 giorni dal termine del corso. Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato.

**VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA ONLINE**

Compilazione questionario di gradimento.

# INFORMAZIONI UTILI

## OBIETTIVI

**Obiettivo formativo:** *Linee guida - protocolli – procedure*

## COMPETENZE

**Obiettivi formativi di sistema:** il corso intende fare acquisire conoscenze sulla struttura del nuovo Piano Nazionale della Prevenzione e sulla predisposizione rispettivamente del Piano Regionale della Prevenzione e dei Piani Aziendali della Prevenzione. Vengono presentate e discusse le possibili azioni che la Regione del Veneto e le Aziende ULSS dovranno attuare per dare applicazione al Programma predefinito 13 “Malattie trasmissibili con gli alimenti, tutela della salute dei consumatori e nutrizione”.

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali, presentazione di casi e discussione. I materiali didattici del corso saranno resi disponibili ai partecipanti in formato digitale.

## 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, crearne uno
- accedere a <https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=770>
- inserire la chiave di iscrizione inviata dalla Segreteria organizzativa.

**In caso di difficoltà tecniche è possibile contattare il n. 049 8084 341 – 145.**

## 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.

## RILASCIO ATTESTATI

---

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 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ [formazione@izsvenezie.it](mailto:formazione@izsvenezie.it)