

Corso ECM

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

14 OTTOBRE 2026 | ore 9:00 – 17:00

Aula Conferenze “Pietro Stazzi”

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell’Emilia Romagna

Sede Territoriale di Milano

Via Giovanni Celoria 12 – Milano

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.

edizione ECM	
DESTINATARI	CORSO AD INVITO E RISERVATO A PROFESSIONISTI AFFERENTI A REGIONI, IIZZSS, ISS. Il corso è accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie • Biologi • Chimici • Farmacisti • Medici chirurghi (<i>discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica</i>) • Medici veterinari (<i>tutte le discipline</i>) • Tecnici di laboratorio biomedico • Tecnici della prevenzione nell’ambiente e nei luoghi di lavoro • Dietisti • Assistenti sanitari
CREDITI	7,3 ECM

DURATA	7 ore
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it/
SCADENZA ISCRIZIONI	30 settembre 2026

PROGRAMMA

dalle h. 09.00 alle h. 09.15

INTRODUZIONE AL CORSO

ELEONORA CHELLI – Ministero della Salute, ANDREA CERESER – IZSVe

dalle h. 09.15 alle h. 09.45

SINTESI DEL CORSO FAD DI PRESENTAZIONE DI STEC

ANDREA CERESER – IZSVe

Metodologia didattica: relazione a tema preordinato

dalle h. 09.45 alle h. 10.45

DA RELATORE A FORMATORE

GRAZIA MANCA – IZSVe

Metodologia didattica: relazione a tema preordinato

PAUSA CAFFÉ dalle h. 10.45 alle h. 11.00

dalle h. 11.00 alle h. 11.45

STRUMENTI DI FACILITAZIONE DELL'APPRENDIMENTO *TARGET-ORIENTED*

GUIDO DI MARTINO – IZSVe

Metodologia didattica: relazione a tema preordinato

dalle h. 11.45 alle h. 12.45

ESERCITAZIONE PRATICA

GRAZIA MANCA, GUIDO DI MARTINO – IZSVe

Metodologia didattica: esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche

dalle h. 12.45 alle h. 13.00

PRESENTAZIONE DEL MATERIALE DIDATTICO DA UTILIZZARE PER LA DISSEMINAZIONE DELLA FORMAZIONE

ANDREA CERESER – IZSVe

Metodologia didattica: relazione a tema preordinato

PAUSA PRANZO dalle h. 13.00 alle h. 14.00

dalle h. 14.00 alle h. 14.15

FORMARE GLI OSA: VALUTAZIONE PRELIMINARE DELLE CONOSCENZE

ANDREA CERESER – IZSVe

Metodologia didattica: relazione a tema preordinato

dalle h. 14.15 alle h. 15.00

FORMARE GLI OSA: INTRODUZIONE AL PROBLEMA STEC

ANDREA CERESER – IZSve

Metodologia didattica: relazione a tema preordinato

dalle h. 15.00 alle h. 15.40

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

FRANCO PATERLINI – IZSLER (sostituto: Guido Finazzi)

Metodologia didattica: relazione a tema preordinato

dalle h. 15.40 alle h. 16.20

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

GUIDO FINAZZI – IZSLER (sostituto: Franco Paterlini)

Metodologia didattica: relazione a tema preordinato

dalle h. 16.20 alle h. 16.45

UN'ESPERIENZA DI GESTIONE DEL RISCHIO STEC: IL CASO DELE PPL (PICCOLE PRODUZIONI LOCALI)

ANDREA CERESER – IZSve

Metodologia didattica: presentazione di problemi o di casi clinici in seduta plenaria (non a piccoli a gruppi)

dalle h. 16.45 alle h. 17.00

DISCUSSIONE E CONCLUSIONI

MODERATORE: ELEONORA CHELLI – Ministero della Salute, ANDREA CERESER – IZSve

Metodologia didattica: confronto/dibattito tra pubblico ed esperto/i guidato da un conduttore ("l'esperto risponde")

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

Relazioni a tema preordinato, presentazione di casi, esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche e confronto dibattito tra pubblico ed esperto.

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/>
- Inserire la chiave di iscrizione riportata nell'informativa ricevuta via e-mail.

PER INFORMAZIONI



Ufficio formazione e sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

☎ +39 049 8084341 | ✉ formazione@izsvenezie.it