

**Tipologia formativa:**

- Formazione residenziale classica (RES1)** - fino a 100 partecipanti – da 101 a 200 partecipanti
- Convegni, congressi, simposi e conferenze (RES2)** - oltre i 200 partecipanti
- Videoconferenza (RES3)**
- Formazione Blended** - specificare le diverse tipologie formative: _____

ID evento: _____ 179467 _____

TITOLO EVENTO: I Fitosanitari negli Alimenti**CALENDARIO DELL'EVENTO:**

Edizione n° 1

Date: 21, 25 e 29 settembre 2023

SEDE: ATS Città Metropolitana di Milano - SS IAN Lodi -P.zza Ospitale, 10 Lodi**INDIRIZZO COLLEGAMENTO DA REMOTO/STREAMING:** Piattaforma Teams**DESCRIZIONE EVENTO:**

Il corso si rivolge al personale di ATS, in particolare ai TdP della SC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione incaricati delle attività di controllo. Si prefigge l'obiettivo di fornire un quadro circa la normativa comunitaria e nazionale in riferimento ai fitosanitari impiegati nell'ambito alimentare nella fase di produzione, utilizzo e vendita. In relazione alle caratteristiche dei fitosanitari saranno illustrati gli elementi che permettono al personale di acquisire conoscenze sui diversi meccanismi di azione dei principi che determinano la presenza, l'accumulo e la degradazione nell'alimento. Sarà pertanto inquadrata l'esposizione dei consumatori, nell'ottica di comprendere le indicazioni e le prassi durante le attività di campionamento e orientare le decisioni e le informazioni da acquisire in tale attività di controllo. Infine sarà approfondito l'argomento con un focus sui risultati delle attività di controllo effettuate (ispezione e campionamento)

OBIETTIVI SPECIFICI:

- Fornire al personale neoassunto e consolidare per il personale già in servizio le conoscenze sulle normative comunitarie e nazionali in merito all'utilizzo di fitosanitari in ambito alimentare;
- Fornire conoscenze per quanto concerne le caratteristiche chimiche dei principi e delle più comuni sostanze impiegate nei prodotti fitosanitari, con particolare riferimento all'esposizione umana del consumatore finale in relazione alla presenza di residui;
- Conoscere i meccanismi di rimozione, abbattimento e decadimento dei fitosanitari in relazione alle attività di lavorazione dei vegetali nelle attività alimentari;
- Fornire indicazioni pratiche per lo svolgimento di controlli ufficiali in relazione alla produzione, utilizzo e vendita di fitosanitari per uso alimentare.

OBIETTIVI FORMATIVI (selezionare quanto indicato nel Piano Formativo):

- obiettivi formativi **tecnico – professionali** (10, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 34, 35, 36, 37 e 38)
- obiettivi formativi **di processo** (3, 4, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 30 e 32)
- obiettivi formativi **di sistema** (1, 2, 5, 6, 16, 17, 31 e 33)

PROGRAMMA EVENTO RESIDENZIALE

AREA DI RIFERIMENTO (OBIETTIVI ECM NAZIONALI): n. 18 denominazione: Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica, ivi incluse le malattie rare e la medicina di genere;

TEMATICA REGIONALE: (indicare solo nel caso in cui l'evento rientri in una delle tematiche sotto elencate):

- Nuova modalità di presa in carico dei pazienti cronici e fragili
- Sviluppo del SSL attraverso l'implementazione della telemedicina
- Tutela della salute e sicurezza del lavoratore
- Promozione di stili di vita e ambienti favorevoli alla salute, prevenzione dei fattori di rischio comportamentali delle malattie cronico degenerative, dipendenze
- Strumenti per la sanità digitale
- Applicazione del Decreto del Ministero della Salute 2 aprile 2015, n. 70 "Regolamento recante definizione degli standard qualitativi, strutturali, tecnologici e quantitativi relativi all'assistenza ospedaliera"

TEMATICA NAZIONALE: (indicare solo nel caso in cui l'evento rientri in una delle tematiche sotto elencate):

- Fertilità (associabile obiettivo ECM n. 20)
- Vaccini e strategie vaccinali (associabile obiettivo ECM n. 20)
- Responsabilità professionale (associabile obiettivo ECM n. 6)
- Gestione delle situazioni che generano violenza nei confronti dell'operatore sanitario (associabile obiettivo ECM n. 20 – 32 – 33)
- Antimicrobico-resistenza (associabile obiettivo ECM n. 20 – 32 – 33)
- Utilizzo della cannabis terapeutica nelle pratiche di gestione del dolore (associabile obiettivo ECM n. 21)
- L'infezione da Coronavirus 2019 nCoV (associabile obiettivo ECM n. 20 – 32 – 33)
- La medicina di genere (associabile obiettivo ECM n. 20 – 32 – 33)

METODOLOGIA DIDATTICA (prevalente):

- Lezione / Discussione
- Dimostrazione
- Lavoro in piccolo gruppo
- Analisi di casi
- Role Playing
- Journal club

L'evento è organizzato in collaborazione con: //

EVENTO SPONSORIZZATO: NO SÌ

SPONSOR: _____ // _____
(ragione sociale)

DESTINATARI (per singola edizione):

AZIENDA	SERVIZIO DI APPARTENENZA	CATEGORIA PROFESSIONALE	N. PARTECIPANTI
ATS Milano	SIAN	Dirigente Medico	12
ATS Milano	SIAN	T.d.P.	56
ATS Milano	SIAN	Dirigente Professioni Sanitarie	1
ATS Milano	PSAL	T.d.P.	7
ATS Milano	Laboratorio di Prevenzione	Biologo, Chimico	3
ATS Insubria	SIAN	T.d.P.	1
ATS Brianza	SIAN	T.d.P.	1
ATS Brescia	SIAN	T.d.P.	1
ATS Valpadana	SIAN	T.d.P.	1
ATS Pavia	SIAN	T.d.P.	1
ATS Pavia	SIAN	Dirigente Medico	1
ATS Bergamo	SIAN	T.d.P.	1
ATS Montagna	SIAN	T.d.P.	1
TOTALE partecipanti			87

E' prevista una quota di iscrizione: NO SÌ pari a Euro _____ // _____

RESPONSABILE SCIENTIFICO (riportare lo stesso nominativo inserito nel Piano Formativo):

Binelli Franco – ATS Milano, SS IAN Lodi – Dirigente Medico

PROGRAMMA EVENTO RESIDENZIALE

DOCENTI/RELATORI:

Perri Massimiliana – ATS Milano, SS IAN Lodi – Tecnico della Prevenzione
Dominoni Lorella – ATS Milano, SS IAN Melegnano Martesana – Tecnico della Prevenzione
Conca Claudia – ATS Milano, SS PSAL Lodi – Tecnico della Prevenzione
Mammone Teresa – ICPS – Dirigente Biologo
Bornatici Monica – ATS Milano – Dirigente Chimico - Laboratorio di Prevenzione di Milano
Amato Giuseppina – ATS Milano - Dirigente Chimico - Laboratorio di Prevenzione di Milano
Bocchi Stefano – UNIMI – Professore Ordinario di Agronomia;

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

Guidi Sonia – ATS Milano SS IAN Melegnano Martesana
02/85785103 – E-mail: sguidi@ats-milano-it
www.ats-milano.it

PROGRAMMA:

Questionario conoscitivo di ingresso

Prima giornata: data 21/09/2023

ORARIO	CONTENUTI	DOCENTI/RELATORI
Dalle 8.45 alle 9.00	Registrazione dei partecipanti	
Dalle 9.00 alle 10.45	I prodotti fitosanitari, classificazione di pericolo ed etichettatura secondo il Regolamento CE 1907/2006 REACH ed il Regolamento 1272/2008 CLP. Verifica delle etichette e delle schede di sicurezza ai sensi della nuova normativa Regolamento UE 2020/878	Conca
Dalle 10.45 alle 12.30	Sostenibilità Agroalimentare in UE, dalla Farm to Fork strategy al Regolamento 2018/848	Bocchi

Seconda giornata: data 25/09/2023

ORARIO	CONTENUTI	DOCENTI/RELATORI
Dalle 14.00 alle 15.45	Piani di campionamento comunitari e ministeriali, Le modalità di campionamento.	Dominoni
Dalle 15.45 alle 17.30	Residui fitosanitari negli alimenti, attività del Laboratorio di Prevenzione	Bornatici - Amato

Terza giornata: data 29/09/2023

ORARIO	CONTENUTI	DOCENTI/RELATORI
Dalle 9.00 alle 10.30	Esiti della vigilanza, dati di vendita e restrizioni di utilizzo di alcuni fitosanitari	Mammone
Dalle 10.30 alle 12.00	Corretta vendita e corretto utilizzo dei fitosanitari: <ul style="list-style-type: none">• evoluzione della normativa di riferimento• accenno a qualche termine tecnico• cosa sono e a cosa servono i PF ad uso professionale e non professionale• verifica dello stato autorizzativo dei PF• adempimenti previsti per un corretto uso ed una corretta vendita• sanzioni Linee di indirizzo sulla vigilanza (Documento ATS del 22/04/2022)	Perri

PROGRAMMA EVENTO RESIDENZIALE

Dalle 12.15 alle 12.30	Descrizione Modalità di Valutazione dell'Evento <input checked="" type="checkbox"/> Test a scelta multipla (3 domande per ogni credito, a risposta quadrupla) <input type="checkbox"/> Questionario a risposta aperta <input type="checkbox"/> Colloquio <input type="checkbox"/> Valutazione con pratica <input type="checkbox"/> Produzione di un elaborato/progetto <input type="checkbox"/> Altro (specificare nel dettaglio, come previsto dal manuale di accreditamento R.L. ECM-CPD) <hr/> <input type="checkbox"/> Valutazione non prevista (Convegni, Congressi, Simposi, Conferenze - oltre 200 partecipanti)
	<input type="checkbox"/> Valutazione ricadute organizzative Specificare indicatore, modalità e tempi: _____ _____
	+ <input checked="" type="checkbox"/> Relazione conclusiva evento del Responsabile Scientifico + <input checked="" type="checkbox"/> Valutazione gradimento

Durata totale in ore: 10

(Dal conteggio dei crediti è escluso il tempo destinato a: registrazione dei partecipanti, saluti introduttivi, pause/intervalli e valutazione della qualità percepita)

PARTECIPAZIONE E CREDITI ECM:

Soglia minima di partecipazione:

- eventi formativi di durata uguale o inferiore a 6 ore: 100% delle ore totali previste dal programma
- eventi formativi di durata superiori alle 6 ore: 80% delle ore totali previste dal programma
- eventi formativi con vincoli legislativi di durata superiore alle 6 ore, come ad esempio la formazione del D. Lgs. n. 81/2008: 90% delle ore totali previste dal programma

Secondo le indicazioni contenute nel Decreto Direzione Generale Welfare n. 19280 del 29/12/2022 all'evento sono stati preassegnati n. 13 **crediti ECM.**

L'attestato ECM e di partecipazione sarà rilasciato solo ed esclusivamente ai partecipanti che avranno:

- raggiunto la soglia minima di partecipazione;
- compilato il questionario conoscitivo di ingresso (ove previsto);
- superato l'80% del questionario di apprendimento (obbligatorio per i corsi fino a 200 partecipanti);
- compilato e riconsegnato la valutazione di gradimento;
- inviato il modulo A037-MD033 *Fac-simile autocertificazione presenza evento formativo online* per gli eventi svolti in Teams (ove previsto).

MODALITÀ DI ISCRIZIONE ALL'EVENTO: (Specificare modalità e tempi)

ON LINE su piattaforma My Aliseo per il personale interno ATS e tramite conferma via mail alla segreteria organizzativa per il personale esterno.