



Progetto formativo

SORVEGLIANZA E GESTIONE DEI CASI DI TOSSINFEZIONE ALIMENTARE

Teramo, 28-29-30 marzo 2017

Introduzione

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, su richiesta e con il finanziamento del Servizio di Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti della Regione Abruzzo, organizza il corso sulla Sorveglianza e gestione dei casi di Tossinfezione Alimentare.

Garantire un elevato livello di protezione della salute del consumatore è sicuramente uno degli obiettivi prioritari e strategici a livello comunitario. La sicurezza alimentare rappresenta l'aspetto centrale dell'assetto legislativo che è stato elaborato sulla base di questo principio.

Le malattie trasmesse con gli alimenti costituiscono ancora una delle cause più rilevanti di perdita economica e costo sociale, derivanti dai casi e dai focolai di tossinfezione alimentare.

I focolai di tossinfezione di origine alimentare in molti casi non sono identificati, non sono comunicati o non sono oggetto d'indagine. Inoltre spesso non è individuato l'alimento responsabile e per questo non sono attivate procedure di rintraccio in grado di ridurre rapidamente l'esposizione del consumatore al rischio di assunzione del contaminante.

Per poter intervenire efficacemente su questo fenomeno è indispensabile agire non solo garantendo un maggior controllo della filiera produttiva ma anche rinforzando le capacità del Sistema Sanitario Nazionale di individuare e gestire rapidamente i focolai tossinfettivi. Un efficace sistema di gestione deve dotarsi di procedure standardizzate per l'esecuzione dell'indagine epidemiologica, per la valutazione dei dati raccolti, per il prelievo di eventuali campioni di alimenti e ambientali e biologici così come di strumenti per un rapido scambio dei dati.

Il percorso vede una sinergica collaborazione tra i Laboratori di Referenza Nazionali per *Listeria monocytogenes* e *Campylobacter* e il COVEPI dell'IZSAM.

L'evento è stato progettato, quindi, con l'obiettivo di fornire agli operatori della Regione Abruzzo, gli strumenti per garantire un'efficace sorveglianza e rapida gestione dei focolai di tossinfezione alimentare.

Obiettivi didattici

- Conoscere i principali agenti di tossinfezione alimentare e gli alimenti più frequentemente coinvolti;
 - conoscere le modalità di esecuzione di prelievi di campioni di alimenti;
 - conoscere i sistemi di notifica in Italia e in UE dei casi di malattie trasmesse dagli alimenti e le regole che li governano;
 - saper pianificare le azioni di sorveglianza per il rilievo e la gestione di episodi di tossinfezione alimentare;
 - conoscere i protocolli e le metodologie per l'indagine epidemiologica in casi di tossinfezione alimentare.
-

I giornata

Ora	Argomento	Docente
08.30	Registrazione partecipanti	Segreteria Organizzativa
09.00	Introduzione al corso	F. Pomilio, <i>IZSAM</i>
09.15	Metodi per il rilievo di casi e il riconoscimento di focolai di tossinfezione alimentare	S. Iannetti, <i>IZSAM</i>
10.00	Sistemi di notifica e di rilievo dei casi in UE e in Italia	F. Cito, <i>IZSAM</i>
10.45	<i>Pausa caffè</i>	-
11.15	Caratterizzazione genetica dei patogeni ed epidemiologia molecolare	F. Cito, <i>IZSAM</i>
12.00	Fasi di un'indagine epidemiologica	S. Iannetti, <i>IZSAM</i>
13.00	<i>Pausa pranzo</i>	-
14.00	Rilievo dei casi: Esercitazione applicativa in sottogruppi	Tutti i docenti coinvolti
16.15	<i>Pausa caffè</i>	-
16.45	Presentazione dei risultati dell'esercitazione	Un rappresentante per gruppo
17.30	Discussione e fine delle attività	Tutti i docenti coinvolti

II giornata

Ora	Argomento	Docente
09.00	Come disegnare un questionario	S. Iannetti, <i>IZSAM</i>
10.00	Metodi per l'indagine epidemiologica (parte I)	S. Iannetti, <i>IZSAM</i>
11.00	<i>Pausa caffè</i>	-
11.15	Metodi per l'indagine epidemiologica (parte II)	F. Cito, <i>IZSAM</i>
12.45	<i>Pausa pranzo</i>	-
14.15	Esercitazione applicativa in sottogruppi	Tutti i docenti coinvolti
16.00	<i>Pausa caffè</i>	-
16.15	Presentazione dei risultati dell'esercitazione	F. Cito, <i>IZSAM</i>
17.00	Discussione	Tutti i docenti coinvolti
17.30	Fine delle attività	-

III giornata

Ora	Argomento	Docente
09.00	Principali agenti di tossinfezione alimentare	E. Di Giannatale, G. Aprea, F. Pomilio, <i>IZSAM</i>
11.00	<i>Pausa caffè</i>	-
11.15	Presentazione di casi reali	E. Di Giannatale, G. Aprea, F. Pomilio, <i>IZSAM</i>
12.15	Discussione	Tutti i docenti coinvolti
12.45	<i>Pausa pranzo</i>	-
13.30	Esercitazione applicativa in sottogruppi	Tutti i docenti coinvolti
15.30	Presentazione dei risultati dell'esercitazione	Un rappresentante per gruppo
16.30	<i>Pausa caffè</i>	-
17.00	Modalità di campionamento di alimenti	F. Pomilio, <i>IZSAM</i>
17.45	Discussione	Tutti i docenti coinvolti

18.00	Fine delle attività	-
-------	---------------------	---

Metodologie didattiche

Lezioni interattive si alterneranno a discussioni in plenaria e in sottogruppi, per facilitare la condivisione delle conoscenze e delle esperienze. Esempi tratti da situazioni reali e casi studio saranno, inoltre, utilizzati per meglio contestualizzare i contenuti del corso alla realtà professionale dei partecipanti e per favorire l'approccio al problem solving.

Valutazione dell'apprendimento

I risultati dell'apprendimento saranno valutati attraverso una verifica finale costituita da domande a risposta multipla che sarà realizzata dal partecipante in modalità online sul sistema informativo ECM suite

Beneficiari e accreditamento ECM

Il percorso formativo è riservato a personale appartenente al Servizio di Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti della Regione Abruzzo, ai Servizi Veterinari e ai Dipartimenti di Prevenzione delle ASL della Regione.

La partecipazione al corso è gratuita.

L'evento è accreditato ECM per le figure professionali del medico veterinario, del medico chirurgo (discipline: chirurgia generale; direzione medica di presidio ospedaliero; epidemiologia; igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica; medicina del lavoro e sicurezza degli ambienti di lavoro; medicina di comunità; scienza dell'alimentazione e dietetica), del biologo, del tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, del tecnico sanitario di laboratorio biomedico. I crediti formativi attribuiti allo stesso sono 24.

La frequenza dell'intero percorso didattico (90% del tempo di erogazione) e il raggiungimento della sufficienza nella prova finale (75% di risposte esatte), sono condizioni essenziali per il riconoscimento dei crediti ECM.

Sede e date

Il corso, articolato in tre giornate, si svolgerà dal 28 al 30 marzo 2017 in un'aula di formazione del Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinaria (CIFIV) dell'IZSAM.

Responsabile Scientifico

Francesco Pomilio, Igiene delle Tecnologie Alimentari e dell'Alimentazione Animale, LNR *Listeria monocytogenes*, IZSAM.

Docenti

Giuseppe Aprea, Igiene delle Tecnologie Alimentari e dell'Alimentazione Animale, IZSAM

Francesca Cito, Epidemiologia, COVEPI, IZSAM

Elisabetta Di Giannatale, Batteriologia e igiene delle produzioni lattiero casearie, LNR *Campylobacter*

Simona Iannetti, Epidemiologia, COVEPI, IZSAM

Responsabili delle metodologie didattiche

Barbara Alessandrini, Responsabile Formazione, IZSAM

Ombretta Pediconi, Formazione, IZSAM

Segreteria organizzativa

Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinaria "Francesco Gramenzi" (CIFIV)

Via G. Caporale, 64100 Teramo

+39 0861 332670

Email: formazione.teramo@izs.it
