

# L'IGIENE ED IL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI: UN SETTORE DI INTERESSE PER I BIOLOGI

**28-29 Marzo 2025**  
Ordine dei Biologi  
della Lombardia  
Assago (MI)



# RAZIONALE SCIENTIFICO

La Sicurezza Alimentare è da sempre un tema caro ai Biologi e rappresenta uno dei rami portanti dell'Albero delle Opportunità Professionali del Biologo. Questo corso nasce con l'idea di favorire l'inserimento dei biologi nel comparto agroalimentare mediante l'acquisizione di concetti teorico-pratici e di elevato contenuto scientifico specifico.

Con l'espressione Sicurezza Alimentare si fa riferimento sia al concetto di Food Security, la sicurezza di garantire alla popolazione il giusto apporto energetico, di macro e micronutrienti, sia a quello di Food Safety, ossia garantire la salubrità e l'igiene degli alimenti, delle bevande, dei mangimi ed anche degli integratori alimentari. I Biologi, in quanto attori della prevenzione, sono figure centrali in entrambi questi aspetti. Inoltre, i Biologi svolgono un ruolo cardine nella filiera agroalimentare e della ristorazione occupandosi di formazione, informazione e controllo dei processi produttivi e distributivi. Tutto ciò permette di garantire il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie nelle realtà produttive e dei prodotti agro-alimentari stessi, attraverso controlli accurati lungo tutta la filiera produttiva e distributiva, così da garantire gli standard qualitativi alla base della strategia One Health.

Questo corso ECM si propone l'obiettivo di informare, formare e dare competenza nell'ambito della sicurezza degli alimenti, del benessere animale e sostenibilità ambientale.

Saranno inoltre oggetto di discussione casi pratici ed esempi specifici sugli argomenti trattati, il tutto in un'ottica One Health.

## FACULTY

**Afro Ambanelli**, Avvocato di Parma

**Stefano Cattorini**, Tecnologo Alimentare, consulente e formatore in nutrizione, qualità e sicurezza alimentare

**Alessandro Genovesi**, Dirigente Biologo, Responsabile scientifico area Micobatteriologia, Responsabile Qualità Analitica

**Manuela Meloni**, Biologo Nutrizionista, libero professionista, Responsabile Formazione ECM

Ordine dei Biologi della Lombardia

**Maurizio Podico**, Docente Universitario presso L'Università degli Studi di Parma

**Rudy Alexander Rossetto**, Biologo Nutrizionista, Presidente Ordine dei Biologi della Lombardia

**Maria Paola Zampella**, Biologo Nutrizionista

# PROGRAMMA SCIENTIFICO 28 MARZO 2025

08.30 Registrazione partecipanti

09.00 Apertura dei lavori e saluto delle autorità

## SESSIONE I – INTRODUZIONE AL SISTEMA HACCP

**MODERATORI:** *Manuela Meloni, Rudy Alexander Rossetto*

09.20 Evoluzione della sicurezza alimentare: dall'igiene generale all'Autocontrollo alimentare  
**M. Podico**

10.00 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

10.10 Evoluzione normativa: dai decreti ai regolamenti europei, il pacchetto igiene e le norme regionali  
**M. P. Zampella**

10.50 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

11.00 Pausa

11.20 L'introduzione del sistema HACCP: i Pericoli Fisici, Chimici e Microbiologici, i PRP, i requisiti di igiene generali obbligatori  
**M. Podico**

12.00 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

12.10 L'introduzione del sistema HACCP: 5 fasi e 7 principi e l'identificazione dei CCP mediante l'albero delle decisioni  
**M. P. Zampella**

12.50 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

13.00 Pausa

## SESSIONE II – ANALISI E PROCEDURE NEL SISTEMA HACCP

**MODERATORI:** *Manuela Meloni, Rudy Alexander Rossetto*

14.00 La costruzione di un diagramma di flusso  
**M. Podico**

14.40 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

14.50 L'analisi dei processi alimentari e la valutazione delle fasi: CCP o GMP? Il caso della cottura nella ristorazione  
**S. Cattorini**

15.30 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

15.40 Valutazione, gestione e analisi dell'efficacia dei CCP, gestione delle NC e manovre correttive e preventive  
**M. Podico**

16.20 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

16.30 Pausa

17.00 Le procedure operative: struttura e contenuti  
**S. Cattorini**

17.40 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

18.00 Chiusura dei lavori

# PROGRAMMA SCIENTIFICO 29 MARZO 2025

8.30 Registrazione partecipanti

9.00 Apertura dei lavori e saluto del Presidente OBL

## SESSIONE III – PROCEDURE OPERATIVE ED AUDIT

**MODERATORI: Manuela Meloni, Rudy Alexander Rossetto**

9.20 Procedure operative: struttura e loro applicazione, PO specifiche e delocalizzate  
**M. Podico**

10.00 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

10.10 Esempi di diagrammi di flusso e di piani di autocontrollo  
**M. Podico**

10.50 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

11.00 Pausa

11.20 Il monitoraggio operativo dei piani di autocontrollo e le evidenze documentate: Schede di registrazione  
**M. P. Zampella**

12.00 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

12.10 Difetti, Non Conformità, Manovre Correttive, Manovre Preventive e loro validazione  
**M. Podico**

12.50 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

13.00 Pausa

14.00 I valori di riferimento microbiologici chimici e fisici secondo il Regolamento 2023: significato e accettabilità  
**A. Genovesi**

14.40 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

14.50 Tecniche operative di audit, tipi di problematiche igienico sanitarie e gestione delle NC  
**M. Podico**

15.30 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

15.40 Revisione periodica dei documenti di autocontrollo e validazione dei piani HACCP  
**S. Cattorini**

16.20 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

16.30 Pausa

17.00 Etichette dei prodotti alimentari dal D.Lgs.109/92 al Reg (UE) 1169/2011  
**A. Ambanelli**

17.40 Discussione tra discenti e faculty sui temi trattati

18.00 Chiusura dei lavori



## REGISTRAZIONE E ACCESSO

### Da effettuarsi prima o contestualmente all'inizio del corso ECM

1. Collegarsi all'indirizzo: <https://res.summeet.it>
2. In caso di primo accesso: creare l'account personale, cliccando su "REGISTRAZIONE"  
In caso di utente già registrato a corsi FAD (Formazione a Distanza): potrà utilizzare le stesse credenziali che utilizza per l'accesso a [fad.summeet.it](https://res.summeet.it)
3. Trovare il corso attraverso la funzione cerca, inserendo codice ECM **440917**
4. Inserire la seguente chiave di accesso per iscriversi al corso: **044525**

### Quota di iscrizione:

- € 45,00 per gli iscritti Ordine dei Biologi della Lombardia (OBL)
- € 100,00 iscritti ad altri ordini professionali

### Modalità di pagamento:

1. cliccare sul seguente link:  
<https://solutionpa.intesasanpaolo.com/IntermediarioPaPortalFe/pagamenti/access?idDominioPA=97916730159>
2. accedere con la tua mail
3. inserire i dati e confermare con invia mail d'accesso
4. aprire il link nella mail ricevuta
5. cliccare su pagamento in assenza di avviso PagoPA
6. selezionare come unità beneficiaria Segreteria
7. inserire come codice tributo:  
"L'igiene e il controllo degli alimenti" (ISCRITTI OBL) altrimenti selezionare "L'igiene e il controllo degli alimenti" (ISCRITTI AD ALTRI ORDINI)
8. inserire come causale nome, cognome e nome corso
9. la data di scadenza è uguale a quella di pagamento
10. completare compilando tutti i campi come persona fisica.

### Come raggiungere la sede:

Scansiona il seguente  
QR CODE



### Hotel convenzionati con OBL:

- **Alga Hotel:** Via del Mare, 93 - 20142 Milano - Tel: 02 8464041 - [algahotel@duetorrihotels.com](mailto:algahotel@duetorrihotels.com)
- **H2C:** Via Roggia Bartolomea, 5 - 20057 Assago (MI) - Tel: 02 366 87553 - [info.milanofiori@h2c.it](mailto:info.milanofiori@h2c.it)
- **NH Milano Congress Centre:** Strada 2a, Milanofiori, 20057 Assago Milano - Tel: 02 82221 - [nhmilanocongresscentre@nh-hotels.com](mailto:nhmilanocongresscentre@nh-hotels.com)

### ECM (Educazione Continua in Medicina) - CODICE ECM 604 - 440917

Summeet Srl (Provider standard n° 604) ha inserito nel programma formativo 2025 l'evento **"L'IGIENE ED IL CONTROLLO DEGLI ALIMENTI: UN SETTORE DI INTERESSE PER I BIOLOGI"** assegnando **n° 20,08** crediti formativi. L'evento formativo è destinato a **n° 25 Biologi**. Il rilascio della certificazione dei crediti è subordinato: alla corrispondenza tra la professione del partecipante e quella cui l'evento è destinato, alla partecipazione all'intera durata del corso, al superamento del test di apprendimento con almeno il 75% di risposte corrette e compilazione del questionario di gradimento.

**Obiettivo formativo: 1** - Applicazione nella pratica quotidiana dei principi e delle procedure dell'evidence based practice (EBM - EBN - EBP)

**DATA E SEDE**  
**28-29 Marzo 2025**

Ordine dei Biologi della Lombardia  
V.le Milanofiori Strada 1, Palazzina F1  
20090 Milanofiori Assago (MI)

**Segreteria Organizzativa**



ORDINE DEI BIOLOGI DELLA LOMBARDIA  
V.le Milanofiori Strada 1  
Palazzina F1  
20090 Milanofiori Assago (MI)

**Provider ECM**

**SUMMEET**

SUMMEET Srl  
Via P. Maspero, 5 - 21100 Varese  
Tel. 0332 231416 - Fax 0332 317748  
info@summeet.it - www.summeet.it  
Provider ECM n° 604