

# **Corso di alta formazione**

**Perugia con inizio dal 13 marzo 2026**

## **ORGANIZZAZIONE E METODI DEL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI, COMPRESSE LE ATTIVITÀ DI ISPEZIONE E AUDIT**

### ***Sede del corso***

Dipartimento di Medicina Veterinaria - Perugia

Aula magna dell'edificio di Scienze e tecnologie alimentari e nutrizione

### ***Data***

Perugia – dal 13 marzo 2026 al 25 settembre 2025

**Master in Controllo ufficiale degli alimenti e valutazione del rischio – Dipartimento di Medicina Veterinaria – Università degli Studi di Perugia**

### ***Obiettivi formativi***

L'organizzazione e i metodi/tecniche del controllo ufficiale degli alimenti, comprese le attività di audit sugli operatori della filiera agroalimentare/del settore alimentare (OFA/OSA), si collocano nel contesto più ampio della gestione delle attività ufficiali, controlli ufficiali (CU) e altre attività ufficiali (AAU), che, ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625 (OCR), vengono svolte lungo la filiera agroalimentare “per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari”.

Le Istituzioni europee, gli Stati Membri, le Autorità competenti, gli OFA/OSA, nonché i professionisti che operano all'interno della filiera a supporto degli OFA/OSA, sono chiamati -- a diverso titolo e, ove necessario, nel contesto di adeguati sistemi di controllo e gestione -- a svolgere una serie di compiti che, a loro volta, prevedono il rispetto di precisi e codificati ruoli, obblighi e responsabilità. Tra gli obblighi degli attori, diversi dalle Istituzioni europee e dagli Stati Membri, è ricompresa una adeguata attività di formazione nell'ottica del miglioramento continuo.

Più in generale i compiti che gli OFA/OSA, nonché i professionisti che operano all'interno della filiera a supporto degli OFA/OSA stessi sono chiamati a svolgere -- che, a loro volta, prevedono il rispetto di precisi e codificati ruoli, obblighi e responsabilità -- sono stabiliti nella UAFCL (in particolare il pacchetto igiene e il pacchetto salute degli animali e delle piante).

In un tale contesto, la Commissione europea ha prodotto dei documenti di orientamento con lo scopo di facilitare e armonizzare i requisiti dell'UE in materia di corrette prassi igieniche (GHP) e di procedure basate sui principi del sistema HACCP, pilastri del cosiddetto “sistema di gestione europeo per la sicurezza alimentare” (FSMS). Nelle Comunicazioni stessa viene chiaramente indicato che gli orientamenti, perfettamente in linea con le norme internazionali in materia di autocontrollo (di cui al Codex Alimentarius) e di FSMS (di cui alle norme della serie ISO 22000), sono destinati “alle Autorità competenti per promuovere una comprensione comune dei requisiti di legge e agli operatori del settore alimentare per aiutarli ad applicare i requisiti dell'UE una volta introdotti adattamenti specifici per le imprese, fatta salva la responsabilità primaria degli OSA in materia di sicurezza alimentare”.

**Destinatari**

**Medico Veterinario** e del SSN di tutte le discipline e liberi professionisti, **Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro**, **Medico chirurgo** Igiene degli alimenti e della nutrizione, Farmacista

**Metodo didattico**

Corso pratico finalizzato allo sviluppo continuo professionale.

Lavoro a piccoli gruppi su problemi e casi clinici con produzione di rapporto finale da discutere con esperto su: Categorizzazione in base al rischio, Categorizzazione in base al rischio ex post, Pianificazione dei controlli ufficiali, Rischio identificato associato (categorizzazione in base al rischio ex ante), audit e casi studio su eventi contingenti, audit in remoto.

**Strumenti di valutazione dei risultati**

Test d'ingresso e test d'uscita per verifica dell'apprendimento

**Strumenti di valutazione della qualità**

Questionario di gradimento

**Responsabile scientifico**

Prof. Beniamino T. Cenci Goga

**Il corso rilascia 50 crediti ECM**

## PROGRAMMA DEL CORSO

ORARIO: VENERDI 9-13; 14-18 – SABATO: 9-13

Il corso si svolge in 6 moduli come da tabella che segue:

**NB i moduli preliminari, evidenziati in grigio nel programma che segue (30 e 31 gennaio, 13 e 14 febbraio, 27 e 28 febbraio), sono gratuiti, aperti a tutti e non concorrono al rilascio dell'ECM.**

Tabella 1: Calendario Anno 2026

Data	Modulo	Slot	Tematiche
30-31 gennaio	0	Approccio <del>One health</del> e valutazione del rischio	1 <ul style="list-style-type: none"> <li>Approccio <del>One Health</del></li> <li>Gravi minacce per la salute a carattere transfrontaliero incluse le malattie trasmissibili con particolare riferimento alle zoonosi, alla resistenza antimicrobica, alla sorveglianza epidemiologica e alla definizione di caso delle malattie trasmissibili</li> <li>Cambiamenti climatici, gestione dei rifiuti, lotta agli sprechi alimentari</li> </ul>
13-14 febbraio			2 <ul style="list-style-type: none"> <li>Analisi del rischio (valutazione, gestione e comunicazione del rischio)</li> <li>Epidemiologia e <del>(bio)statistica</del></li> <li>Il contributo delle soluzioni tecnologiche, inclusa l'intelligenza artificiale, alla <del>One Health</del></li> </ul>
27-28 febbraio		Diritto dell'unione, ordinamento italiano e normazione	3 <ul style="list-style-type: none"> <li>Evoluzione della legislazione dell'UE in materia di filiera agroalimentare nell'ottica del diritto dell'UE e ordinamento italiano</li> </ul>
13-14 marzo	1	Diritto dell'unione, ordinamento italiano e normazione	4 <ul style="list-style-type: none"> <li>Norme cogenti in materia di normazione, accreditamento, certificazione e organismi di valutazione della conformità</li> <li>Norme emanate da organismi internazionali (<del>Codex Alimentarius</del>, WOA, OMS, OMC) volontarie (ISO/CEN/UNI) e proprietarie applicabili alla filiera agroalimentare</li> </ul>
27-28 marzo	2	Fondamenti e terminologia in materia attività ufficiali lungo la filiera agroalimentare e sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	5 <ul style="list-style-type: none"> <li>Atti giuridici e non giuridici dell'UE, correlate disposizioni attuative nazionali, e altre norme nazionali che definiscono requisiti e orientamenti per le Autorità competenti: fondamenti, terminologia, disposizioni e linee guida</li> </ul>
17-18 aprile			6 <ul style="list-style-type: none"> <li>Atti giuridici e non giuridici dell'UE e norme dell'ordinamento italiano che definiscono requisiti e orientamenti per gli Operatori della filiera agroalimentare: fondamenti, terminologia, disposizioni e linee guida</li> </ul>
8-9 maggio	3	Strumenti per la pianificazione delle attività ufficiali (controlli ufficiali e altre attività ufficiali) lungo la filiera agroalimentare	7 <ul style="list-style-type: none"> <li>Anagrafe degli operatori</li> <li>Categorizzazione in base al rischio degli operatori e definizione delle frequenze dei controlli</li> <li>Programmazione e pianificazione delle attività ufficiali e pianificazione della risposta in situazioni di emergenza e crisi</li> </ul>
22-23 maggio	4	Esecuzione delle attività ufficiali e gestione delle conseguenze	8 <ul style="list-style-type: none"> <li>Esecuzione delle attività ufficiali, correlata documentazione scritta e attività di certificazione ufficiale: <ul style="list-style-type: none"> <li>Metodi e tecniche per l'esecuzione dei controlli ufficiali per la verifica della conformità: verifiche, ispezione e audit</li> <li>Certificazione ufficiale, certificati e attestati ufficiali</li> <li>Controlli ufficiali e commercio a distanza</li> </ul> </li> </ul>
5-6 giugno			9 <ul style="list-style-type: none"> <li>Esecuzione delle attività ufficiali, correlata documentazione scritta e attività di certificazione ufficiale: <ul style="list-style-type: none"> <li>Camionamento e analisi alla luce degli aggiornamenti normativi</li> <li>Interpretazione dei risultati delle analisi effettuate sui campioni ufficiali</li> </ul> </li> </ul>
19-20 giugno			10 <ul style="list-style-type: none"> <li>Gestione delle conseguenze delle attività ufficiali - azioni in caso di non conformità, sanzioni e garanzia dell'esercizio del diritto alla difesa da parte degli operatori della filiera agroalimentare: <ul style="list-style-type: none"> <li>Azioni a seguito di non conformità sospette o accertate e garanzia del diritto alla difesa</li> <li>Ruolo del responsabile del procedimento e degli addetti all'unità organizzativa nella gestione delle non conformità analitiche e non analitiche alla luce degli aggiornamenti normativi</li> </ul> </li> </ul>
3-4 luglio			11 <ul style="list-style-type: none"> <li>Gestione delle conseguenze delle attività ufficiali - azioni in caso di non conformità, sanzioni e garanzia dell'esercizio del diritto alla difesa da parte degli operatori della filiera agroalimentare: <ul style="list-style-type: none"> <li>Illeciti amministrativi - Azioni a seguito di non conformità sospette o accertate e garanzia del diritto alla difesa: procedimento sanzionatorio e istituto della diffida; Ruolo dell'agente accertatore alla luce degli aggiornamenti normativi;</li> <li>Illeciti penali - Azioni a seguito di non conformità - Dal sospetto di reato all'indizio di reato - Ruolo dell'UPG alla luce degli aggiornamenti normativi</li> <li>Sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi e la rete di allarme e collaborazione</li> </ul> </li> </ul>
25 settembre	5	Sistemi di verifica delle attività ufficiali e correlate azioni correttive, preventive e di miglioramento	12 <ul style="list-style-type: none"> <li>Efficacia e adeguatezza/appropriatezza delle attività ufficiali e correlate procedure di verifica (verifiche a priori, in tempo reale, a posteriori)</li> <li>Monitoraggio e rendicontazione delle attività ufficiali</li> <li>Audit delle Autorità competenti e preparazione a ricevere un audit</li> </ul>

## Docenti

Antonio MENDITTO

Anna Giovanna FERNANI

Beniamino CENCI GOGA

Antonella LEO

**Link dettagliato al programma**

<http://www.ispezioneperugia.it/master/new-anno-accademico-2024.html>

Totale: 104 ore

60 ore di didattica frontale - 44 ore di lavoro a piccoli gruppi

**Informazioni generali**

La frequenza è obbligatoria per il 70% delle ore di durata di ciascuno slot, che si concluderà con una prova scritta di accertamento (questionario) e di valutazione dell'evento.

**Quota di iscrizione**

*Il corso è aperto a 25 partecipanti e sarà attivato solo con un numero minimo di 10 partecipanti.*

**La quota di iscrizione, per tutti i 6 slot è di 500 euro (+ iva).**

QUOTA RIDOTTA PER GLI ISCRITTI AL MASTER SPVIA edizioni PRECEDENTI (300 euro + iva).

**La quota di iscrizione dà diritto a: partecipazione ai lavori, cartella con materiale congressuale, attestato di partecipazione.**

**Segreteria Organizzativa**

Ispezione degli Alimenti di Origine Animale,

Università di Perugia

Dr. Egidia Costanzi

ispezioneperugia@gmail.com

Recapiti:

075 585 7929/7935/7930

**Iscrizioni**

Per l'iscrizione compilare il modulo allegato.

Per motivi organizzativi si prega di inviare la scheda entro il 13 marzo.

Il pagamento può essere effettuato tramite bonifico bancario su conto intestato a: "Nonit srl" c/o UNICREDIT S.p.A. Ag. di 07103 Perugia Fontivegge:

IBAN: **IT21J0200803033000105541058**

CAUSALE: **Perugia corso Controllo Ufficiale 2026**

La ricevuta del bonifico insieme al modulo di iscrizione deve essere inviata via mail o per fax:

**E-mail:** ispezioneperugia@gmail.com

**Fax:** 075 585 7976

## **MODULO DI ISCRIZIONE**

ORGANIZZAZIONE E METODI DEL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI,  
COMPRESSE LE ATTIVITÀ DI ISPEZIONE E AUDIT

Modulo di iscrizione da inviare via mail o per fax:

**E-mail:** ispezioneperugia@gmail.com

**Fax:** 075 585 7976

**Perugia Marzo - Settembre 2026**

**Compilare i dati con cura**, L'organizzazione non risponde per errata  
fatturazione.

Nome.....

Cognome.....

E-mail.....

Codice Fiscale .....

Telefono .....

Indirizzo .....

Professione .....

n° iscrizione all'Albo.....

Sede di lavoro.....