

Corso ECM *online* tutorato

Misure di controllo di STEC nei prodotti lattiero-caseari: un approccio di filiera

Responsabile Scientifico

Andrea Cereser - Dirigente Medico 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.

Questo corso è propedeutico all'ultimo modulo del percorso di formazione su STEC, previsto per l'autunno 2026, che interesserà 200 persone potenzialmente coinvolte della formazione a cascata degli OSA lungo la filiera.

edizione ECM	
DESTINATARI	Numero partecipanti: 1.000 Il corso è rivolto alle Autorità Competenti, ai medici veterinari aziendali liberi professionisti, agli Operatori del Settore Alimentare e altri operatori che lavorano nel settore (consulenti, associazioni di categoria, consorzi). 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
CREDITI	9 ECM
DURATA	6 ORE
DISPONIBILITÀ	dal 1° LUGLIO 2026 al 30 GIUGNO 2027
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=843

PROGRAMMA

1 - Chi è STEC e perché ci deve preoccupare

DURATA
1 ora e 30 minuti

- Biologia dei ceppi STEC
- Focolai di STEC documentati, alimenti interessati e rapporto coi media

STEFANO MORABITO - Istituto Superiore di Sanità

- Storia naturale e malattie associate a STEC
- Infezioni da STEC nel mondo e in Europa
- Vie di trasmissione di STEC all'uomo

GAIA SCAVIA - Istituto Superiore di Sanità

- La ricerca standard di STEC negli alimenti

ROSANGELA TOZZOLI - Istituto Superiore di Sanità

2 - La risposta delle Istituzioni al problema STEC

DURATA
1 ora

- Istituzione del tavolo di lavoro STEC
- Output del tavolo
- L'attività di controllo ufficiale lungo la filiera alimentare
- MTA e cultura della sicurezza alimentare

ELEONORA CHELLI - Ministero della Salute

3 - Presentazione dei principali contenuti delle Linee Guida

DURATA
1 ora

- Perché e come si è arrivati alle Linee Guida STEC
- Le buone pratiche di produzione (GHP)
- HACCP e sicurezza alimentare

ANDREA CERESER - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

4 - Misure di controllo di STEC

DURATA
2 ore e 30 minuti

- Controlli STEC: produzione primaria e trasformazione
- Prodotti non conformi e validazione del processo produttivo

ANDREA CERESER - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

- Misure di controllo di STEC nella produzione primaria

- Problema E. coli STEC si gestisce con le misure di biosicurezza
- Mungitura animali
- Processo mungitura
- Basi fisiologiche della mungitura
- Corretta procedura di mungitura
- Pulizia impianto mungitura

ANTONIO BARBERIO - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

- **Misure di controllo di STEC nella trasformazione e distribuzione**
 - Introduzione alle fasi di trasformazione del latte
 - Stoccaggio, caseificazione, stagionatura
 - Attrezzature e aree di lavoro

PAOLA DE DEA - Veneto Agricoltura

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla per ciascun modulo; sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato (max 5 tentativi con doppia randomizzazione delle domande).

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento

COMPLETAMENTO del CORSO

Per considerare il corso concluso e ottenere i crediti ECM e/o l'attestato di partecipazione, è necessario, entro la scadenza del corso (30 giugno 2027):

- visualizzare tutte le videolezioni
- completare le esercitazioni
- ottenere il punteggio minimo previsto nelle verifiche di apprendimento
- compilare il questionario di gradimento

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Obiettivo formativo ECM: 23. Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate.

COMPETENZE

Obiettivi formativi tecnico-professionali: al termine del corso i partecipanti acquisiranno conoscenze su:

- ecologia microbica ed epidemiologia di STEC
- contenuti delle linee guida ministeriali
- misure di controllo nella trasformazione e distribuzione e nella produzione primaria per prevenire ed eliminare STEC, così come descritte all'interno delle linee guida ministeriali.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il programma si articola in moduli formativi con video-lezioni, esercitazioni e test per la verifica dell'apprendimento. È prevista la presenza di esperti disciplinari a cui è possibile rivolgere quesiti e richieste di approfondimento e un tutor tecnologico per facilitare l'accesso alla piattaforma e per la risoluzione di eventuali problemi tecnici.

PREREQUISITI TECNICI

È sufficiente qualsiasi computer dotato di scheda audio, collegamento Internet e relativo *browser* aggiornato all'ultima versione (Mozilla Firefox, Safari, Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome.

ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario:

- essere registrati alla piattaforma e-learning <https://learning.izsvenezie.it/>
- effettuare il login e verificare/aggiornare i dati presenti nel proprio profilo personale. Se ancora non si possiede un profilo-utente [crearne uno](#)
- accedere al seguente url <https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=843>
- inserire la chiave di iscrizione: **stec2627**

PER INFORMAZIONI



Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

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

☎ +39 049 8084145 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ formazione@izsvenezie.it