

Corso di formazione ECM
“Il controllo ufficiale dei Molluschi Bivalvi Vivi: Aspetti normativi, tecnici ed operativi.”

30 OTTOBRE 2026
MANIFATTURA DEI MARINATI DI COMACCHIO
SALA DEGLI ACETI
Via G. Mazzini, 200
44022 Comacchio (FE)



Programma della giornata:

08:30 – 09:00: Registrazione dei partecipanti

09:00 – 09:15: **“Introduzione ai lavori”**, Dott. Giovanni Dell’Orfano, AUSL Ferrara.

09:15 – 10:15: **“Procedure di campionamento delle zone di produzione di molluschi bivalvi vivi con coinvolgimento degli OSA: esperienza in Veneto”** Dott. Piergiorgio Fumelli, ULSS5 Polesana.

10:15 – 11:15: **“Piano di campionamento MBV-esperienza nell’ AST Pesaro Urbino”**, Dott. Andrea Massi, AST Pesaro-Urbino.

11:15 – 11:30: Pausa

11:30–12:30: **“Banchi naturali di mitili vs allevamenti off-shore – l’esperienza dell’AST Ancona”**, Dott.ssa Lucia Rinaldi, AST Ancona.

12:30 – 13:30: **“Ruolo dei centri di depurazione nella gestione igienico-sanitaria dei molluschi bivalvi”**, Dott. Paolo Rizzi, AUSL Ferrara.

13:30: Discussione e chiusura lavori.

Rivolto a:

Il corso è rivolto ad operatori Pubblici e Privati del settore, Veterinari, Biologi, Tecnici della prevenzione e Studenti. Il corso è accreditato per: Veterinari, Biologi, Tecnici della Prevenzione.

Responsabile scientifico

Paolo Rizzi, Responsabile U.O.S. Gestione della produzione e commercializzazione Molluschi Bivalvi Vivi, Az. USL di Ferrara.

Moderatore:

Giovanni Dell' Orfano, Direttore U.O.C. Igiene alimenti di origine animale, Az. USL di Ferrara.

Relatori:

Piergiorgio Fumelli, Dirigente Veterinario, Referente molluschicoltura per le attività di Sorveglianza, Classificazione e Monitoraggio delle zone di produzione MBV. Membro del GdL Ittico della Regione Veneto, ULSS5 Polesana.

Andrea Massi, Dirigente Veterinario, Responsabile UOS Prodotti della Pesca e MEL, UOC SIAOA, AST Pesaro-Urbino.

Lucia Rinaldi, Dirigente Veterinario, Referente Allerte, MTA ed Emergenze non epidemiche, AST Ancona.

Paolo Rizzi, Dirigente Veterinario, Responsabile U.O.S. Gestione della produzione e commercializzazione Molluschi Bivalvi Vivi, Az. USL di Ferrara.

Obiettivi:

Aggiornamento teorico/pratico sulle modalità di effettuazione del controllo ufficiale dei molluschi bivalvi vivi al fine di rafforzare le competenze professionali e migliorare l'efficacia delle attività di controllo a tutela della sicurezza alimentare e della salute pubblica.

Per Informazioni:

Dott. Federico Costantino
Telefono: 0532.310709
E-mail: federico.costantino@ausl.fe.it

Modalità di iscrizione:

È gradita conferma di iscrizione via mail all'indirizzo federico.costantino@ausl.fe.it

È possibile iscriversi anche in sede presso la sede del corso.

Si comunica che è possibile pranzare nella "Sala dei fuochi" della Fabbrica dei Marinati, con menù fisso della tradizione (30 €); è necessaria la prenotazione entro il 26-27 Ottobre (email: federico.costantino@ausl.fe.it)