

CURRICULUM VITAE**INFORMAZIONI PERSONALI**

Cognome	LONGHI
Nome	DANIELA
Luogo e Data di nascita	BELLANO 11.10.1972
Qualifica	DIRIGENTE VETERINARIO
Amministrazione	ATS BRIANZA – Sede territoriale Lecco
Incarico attuale	SERVIZIO IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE – SERVIZIO IGIENE ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECNICHE
Numero Telefonico dell'Ufficio	0341.482763 – 0341.822118
Fax dell'Ufficio	0341.482770 – 0341.822120
E-mail istituzionale	daniela.longhi@ats-brianza.it

**TITOLI DI STUDIO E
PROFESSIONALI ED
ESPERIENZE LAVORATIVE**

Titolo di studio	LAUREA IN MEDICINA VETERINARIA
Altri titoli di studio e professionali	<ul style="list-style-type: none"> - DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE IN ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE IN SANITA' ANIMALE IGIENE, ALLEVAMENTO E PRODUZIONI ZOOTECNICHE - ATTESTATO DI DIRIGENTE DI STRUTTURA COMPLESSA – AREA TERRITORIALE – EUPOLIS LOMBARDIA - ATTESTATO DI RIVALIDAZIONE DEL CERTIFICATO DI FORMAZIONE MANAGERIALE TITOLO DEL CORSO “LO SVILUPPO DEL MANAGER DELLA SANITA’: TRA SFIDE E CAMBIAMENTI” – CODICE EDIZIONE: ECOLE RIV 2101/AE
Esperienze professionali (incarichi ricoperti)	- INCARICO A TEMPO DETERMINATO PRESSO IL SERVIZIO IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITA’ DI ISPEZIONE E VIGILANZA PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE E LAVORAZIONE CARNI E ALTRI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE – ASL DELLA PROVINCIA DI LECCO

	<ul style="list-style-type: none"> - CONSULENZA PER ATTIVITA' DI ISPEZIONE E VIGILANZA PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE E LAVORAZIONE CARNI E ALTRI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE – ASL DELLA PROVINCIA DI LECCO - CONSULENZA FINALIZZATA ALLO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' DELL'UFFICIO ANAGRAFE BOVINA – ASL DELLA PROVINCIA DI LECCO - ISPEZIONE E VIGILANZA PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE E LAVORAZIONE CARNI E ALTRI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, CONTROLLO DEL RANDAGISMO PRESSO IL CANILE SANITARIO, STERILIZZAZIONE GATTE RANDAGE, PROFILASSI DALLA TBC BOVINA, DELLA BRUCELLOSI BOVINA E OVICAPRINA, DELLA LEUCOSI BOVINA, DELLA BSE E DELLA ALTRE MALATTIE DEGLI ANIMALI DA REDDITO – ASL DELLA PROVINCIA DI LECCO - ISPEZIONE E VIGILANZA PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE, LAVORAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE CARNI E ALTRI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE; BONIFICA SANITARIA DEGLI ALLEVAMENTI OVICAPRINI, GESTIONE ANAGRAFE BOVINA – ASL DELLA PROVINCIA DI LECCO - DIRIGENTE VETERINARIO AREA DELL'IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE – ASL DELLA PROVINCIA DI LECCO - CONSULENZA PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA' FINALIZZATA ALLA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO "PIANO INTEGRATO DELLE ATTIVITA' DI PREVENZIONE E DEI CONTROLLI" RELATIVO ALL'EFFETTUAZIONE DELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CHE PRODUCONO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO – ASL DELLA PROVINCIA DI LECCO - CONSULENZA NELL'AMBITO DEL SERVIZIO IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE – ASL DELLA PROVINCIA DI COMO -DIRIGENTE VETERINARIO NELL'AMBITO DEL SERVIZIO IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE – ASL DELLA PROVINCIA DI COMO - HA FREQUENTATO PER 6 MESI IL LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI PRESSO L'IZS DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA – SEZ. MILANO
--	---

	<p>- CONSULENZA NELL'AMBITO DEL SERVIZIO DI SANITA' ANIMALE – ASL DELLA PROVINCIA DI COMO</p> <p>- HA COLLABORATO CON “EUROFISHMARKET”, SOCIETA' LEADER PER LA CONSULENZA NEL SETTORE ITTICO.</p> <p>- DAL 01.02.2012 AL 31.03.2014 DIRIGENTE VETERINARIO PRESSO IL SEVIZIO IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO DELL'ASL DI BERGAMO</p> <p>- DAL 01.04.2014 AD OGGI, PER MOBILITA' COMPENSATIVA, TRASFERIMENTO ALL'ASL DI LECCO, ORA ATS BRIANZA, CON MEDESIMO INCARICO.</p> <p>- DOCENZA:</p> <p>1. HA PARTECIPATO IN QUALITA' DI RELATORE AL SEMINARIO DAL TITOLO: “LA CONTAMINAZIONE ENTOMATICA DEGLI ALIMENTI”, TENUTOSI IL 09.11.2009, PRESSO L'ASL DI LECCO, PRESENTANDO LE SEGUENTI RELAZIONI: “PRINCIPI E TECNICHE DI LOTTA INTEGRATA E CONTROLLI DEGLI AGENTI INFESTANTI DELLE DERRATE ALIMENTARI” E “AUTOCONTROLLO: MODALITA' ISPETTIVE ED ESEMPI APPLICATIVI SUL CAMPO”.</p> <p>2. HA SVOLTO ATTIVITA' DI DOCENZA PRESSO ENAIP LOMBARDIA DI LECCO, RIGUARDANTE LE SEGUENTI TEMATICHE: PRINCIPI FONDAMENTALI DI IGIENE, MICROBIOLOGIA, MERCEOLOGIA, TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI, ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI, SICUREZZA NEL SETTORE ALIMENTARE, AUTOCONTROLLO SECONDI I PRINCIPI HACCP, LEGISLAZIONE IGIENICO-SANITARIA.</p> <p>3. ATTIVITA' DI DOCENZA PER CORSI DI FORMAZIONE EX LEGGE REGIONALE N. 12/03 – CAT UNIONE SRL – UNIONE COMMERCianti LECCHESI</p>		
Capacità Linguistiche	Lingua	Livello Parlato	Livello Scritto
	Inglese	Scolastico	Scolastico
	Tedesco	Scolastico	Scolastico
	Francese	Scolastico	Scolastico
Capacità nell'uso delle tecnologie	- PACCHETTO OFFICE, SIVI, SOFTWARE CONTROLLI, LISPA, ANAGRAFI ZOOTECHNICHE		
Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste, ecc., ed ogni altra informazione che il dirigente ritiene di dover pubblicare	<p>- PROGETTI:</p> <p>1. Con il Prof. Cristian Bernardi, dell'Università degli Studi di Milano – Facoltà di Medicina Veterinaria: studio sul prodotto tipico “Missoltini”, dei tenori di istamina, al fine di raggiungere un livello di sicurezza per il consumatore – inizio del progetto</p>		

luglio 2021.

- PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE:

1. "L'ispezione dei prodotti di origine animale dopo il 1° gennaio 2006" di Daniela Longhi e Carlo Cantoni – pubblicato su "Il Progresso Veterinario" Anno LXI Gennaio 2006;
2. "Prodotti ittici e temperature" di Daniela Longhi e Carlo Cantoni – pubblicato su "Il Progresso Veterinario" Anno LXII Gennaio 2007;
3. "Filetti gonfiati? Indagini preliminari macroscopiche su alcuni additivi di nuova generazione, utilizzati nei filetti di orata e branzino (e non solo)" - pubblicato su "Eurofishmarket" N. 2 del 21.11.2006.

- CORSI DI AGGIORNAMENTO:

1. **"I prodotti caseari tradizionali d'alpeggio": linee guida della Regione Lombardia per l'applicazione della normativa nazionale (D.P.R. 54/97),** presso l' ASL di Lecco;
2. **Formazione degli operatori tenuti a segnalare i casi sospetti di BSE,** presso l'ASL di Lecco;
3. **Corso di aggiornamento professionale obbligatorio per il personale sanitario appartenente al Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale e per il Personale di Vigilanza ed Ispezione: "Il Decreto Legislativo 18 aprile 1994, n. 286",** presso l'ASL di Lecco;
4. **BSE: tecniche di prelievo di materiale nervoso nei bovini,** presso l'ASL di Lecco;
5. **25° Corso di Patologia Suina e Tecnica dell'allevamento,** presso la Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche dell'IZS di Brescia;
6. **Giornate di aggiornamento tecnico professionale in materia di alimentazione degli animali,** presso l'ASL di Lecco;
7. **Emergenze epidemiche in Sanità Pubblica Veterinaria,** presso l'ASL di Lecco;
8. **Auditor/Responsabili gruppo di audit di sistemi di gestione per la qualità – Corso ANGQ qualificato CEPAS con n° 4 di registrazione,** presso l'UNI sede di Milano;
9. **Corso sulla Privacy -** organizzato presso l'ASL di Lecco;
10. **Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196,** organizzato presso l'ASL di Lecco;
11. **Tradizione e innovazione: le novità del pacchetto igiene,** Segreteria scientifica: Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ASL di Lecco;
12. **Corso prati con esempi ed esercitazioni "La metodologia HACCP e la corretta prassi igienica nel settore agroalimentare",** presso il Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale – Istituto di Ingegneria, Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano;
13. **I prodotti ittici: controlli e autocontrolli,** presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Sondrio;

Enti collaboratori: Direzione Generale Sanità Regione Lombardia, Amministrazione Provinciale Sondrio, Unione del Commercio, del Turismo e dei Servizi della Provincia di Sondrio, Unione Artigiani della Provincia di Sondrio, Comando Carabinieri N.A.S. Brescia, Comando Guardia di Finanza Sondrio, Centro di Formazione Professionale Azienda speciale della Provincia di Sondrio;

14. **Valorizzazione e promozione dei prodotti locali per l'estero** – presso l'ASL di Sondrio;
15. **Approccio One-Health al Coronavirus** – presso Associazione Italiana di Epidemiologia;
16. **Formazione generale, in riferimento all'articolo 37 del DLgs81/08** – presso Serteced Economie Ambientali;
17. **Aggiornamento formazione per lavoratori – preposti – dirigenti. Approfondimenti sui rischi specifici per la salute ai sensi dell'art. 37 comma 1-2 D.lvo 81/2008 e dell'Accordo Stato Regioni 07/07/2006** – presso Kattedra 2 DI FORM;
18. **Corso teorico pratico finalizzato allo sviluppo continuo sulle Zoonosi e i Rischi per la Salute Pubblica** (n° 11 crediti formativi) organizzato da Federazione Regionale Ordini Medici Veterinari Lombardia;
19. **Elementi per l'analisi del rischio lungo la filiera di produzione degli alimenti di origine animale, dall'allevamento al consumatore** (n° 13 crediti formativi) presso l'ASL di Lecco – codice evento 4559-20338;
20. **Aggiornamenti su attività e patologie emergenti in Sanità Pubblica** (n° 17 crediti formativi) presso l'ASL di Lecco – codice evento 4559/61712;
21. **Attualità e nuovi indirizzi nel controllo dei prodotti ittici nella Comunità Europea** (n°39 crediti formativi) presso l'ASL di Lecco – codice evento 4559-27075;
22. **Aspetti attuali e prospettive future nel controllo igienico sanitario dei prodotti della filiera agro-alimentare** (n° 22 crediti formativi) presso l'ASL di Lecco – codice evento 4559-154909;
23. **Diritto amministrativo, penale e comunitario in materia alimentare** (n° 14 crediti formativi) presso l'ASL di Lecco;
24. **Attività di vigilanza negli allevamenti e nella movimentazione degli animali da reddito e d'affezione** (n° 24 crediti formativi) presso l'ASL di Lecco;
25. **Le frodi nella produzione degli alimenti di origine animale** (n° 25 crediti formativi) presso l'ASL di Lecco;
26. **Influenza aviaria: diagnosi, epidemiologia, controllo e riflessi di salute pubblica** (n° 6 crediti formativi)

	<p>organizzato dall'Ordine dei Medici Veterinari delle Province di Como e di Lecco – codice evento 4185-242964;</p> <p>27. Le problematiche relative al consumo di pesce crudo” (in fase di accreditamento) organizzato dall'ASL Città di Milano;</p> <p>28. La prevenzione della Listeriosi: necessità di un intervento integrato tra i servizi (n° 6 crediti formativi) organizzato dall'ASL di Lecco e dall'Azienda Ospedaliera “Ospedale di Lecco” con il Patrocinio della Regione Lombardia;</p> <p>29. Corso specialistico in “Acquicoltura e controllo igienico-sanitario della filiera produttiva”(n° 20 crediti formativi) – presso la Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna – Brescia);</p> <p>30. HACCP: Corso avanzato con esercitazioni su casi pratici (in fase di accreditamento) – presso il Centro di formazione permanente dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie;</p> <p>31. Allevamento animale e riflessi ambientali (n° 3 crediti formativi) - presso la Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna – Brescia);</p> <p>32. Animali selvatici in ambito urbano: quali problemi e quali soluzioni (n° 3 crediti formativi) – presso l'ASL di Como;</p> <p>33. Approfondimenti in tema di medicina veterinaria pubblica (n° 16 crediti formativi) - presso l'ASL di Como;</p> <p>34. Il cacciatore: produttore primario (n° 5 crediti formativi) – presso l'I.Z.S. della Lombardia e dell'Emilia Romagna;</p> <p>35. Ordinanza Ministeriale 3 marzo 2009: il Patentino (n° 4 crediti formativi) – organizzato dall'Ordine Medici Veterinari delle Province di Varese, Como e Lecco;</p> <p>36. Benessere organizzativo e prevenzione delle discriminazioni nell'Asl di Bergamo (n° 3 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Bergamo – durata 4 ore - codice evento ID 71515;</p> <p>37. Sicurezza e tutela nell'ambiente di lavoro: personale tecnico e di vigilanza – organizzato dell'ASL di Bergamo – durata 5 ore;</p> <p>38. Voci...dal verbo violare – risposte al territorio contro la violenza sulle donne (n° 4,50 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Bergamo – codice evento ID 74779;</p>
--	--

- | | |
|--|---|
| | <p>39. Emergenze non epidemiche: ruolo dei Dipartimenti di prevenzione Veterinari nell'ambito del sistema di Protezione Civile – organizzato dall'ASL di Bergamo – durata 6 ore – codice evento ID 70693;</p> <p>40. Comunicare non è sinonimo di parlare (n° 21 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Bergamo – durata 21 ore – codice evento ID 64436.3;</p> <p>41. La rintracciabilità dei prodotti ittici, sistematica identificativa per il riconoscimento delle specie (n° 18 crediti formativi) -organizzato dall'ASL di Bergamo -durata 18 ore;</p> <p>42. Piano mastiti Regione Lombardia 2012-2014 – Streptococcus agalactiae: stato dell'arte e prospettive di eradicazione (n° 4 crediti formativi) – organizzato dall'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna – codice evento 66350;</p> <p>43. Il mal d'ufficio – la prevenzione dei disturbi muscolo scheletrici. Dalla progettazione del posto di lavoro alla ginnastica posturale personale non amministrativo (n° 7 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Bergamo – codice evento ID 75683;</p> <p>44. Farmaci veterinari : rischi per la salute umana e per l'ambiente (n° 4,5 crediti formativi) – organizzato dalla Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche – durata 6 ore – codice evento ID 72032.1;</p> <p>45. Prodotti tradizionali dei caseifici in alpeggio: sicurezza alimentare e valorizzazione delle produzioni verso Expo 2015 (n° 5 crediti formativi) – organizzato dall'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna – codice evento 78369;</p> <p>46. Verso Expo 2015 – Food for all (n° 3 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Bergamo – codice evento ID 81830;</p> <p>47. One medicine-one health-food for all (n° 5,25 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Bergamo – codice evento ID 81831;</p> |
|--|---|

48. **L'esportazione dei prodotti alimentari negli USA: la food and drug administration presenta le nuove norme sulla sicurezza alimentare** (n° 3 crediti formativi) – organizzato dalla Scuola di Direzione in Sanità di Eupolis Lombardia – codice evento SDS 13082/AE;
49. **Il rischio sismico: cosa fare, cosa è meglio evitare, essere d'aiuto e farsi soccorrere** (n° 5 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Bergamo – codice evento ID 84221;
50. **Gli animali sono anche salute e medicina** (n° 28 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Lecco – codice evento ID 87214.1;
51. **Focus su E. coli produttori di tossina Shiga-like (STEC)** (n° 6 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Lecco – codice evento ID 886945.1;
52. **La valutazione dei Criteri Microbiologici negli alimenti di origine animale e il controllo della salmonellosi (V Edizione)** (n° 30 crediti formativi) – organizzato dall'IZS dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" - codice evento 78921;
53. **Il campionamento degli alimenti di origine animale** (n° 4 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Lecco – codice evento ID 88767.1;
54. **Gestione integrata degli episodi di malattie a trasmissione alimentare** (n° 14 crediti formativi) – organizzato dalla Scuola di Direzione in Sanità di Eupolis Lombardia – codice evento SDS 14031/BI;
55. **Alimentazione: proposte per una nutrizione sostenibile** (n° 4,50 crediti formativi) – organizzato dall'ASL Milano 2 – codice evento ID 88456.1;
56. **La normativa e lo stato dell'arte sull'etichettatura, sulla presentazione e sulla pubblicità dei prodotti alimentari (Regolamento UE n. 1169/2011)** (n° 8 crediti formativi) - organizzato dall'ASL di Lecco – codice evento ID 90867.2;
57. **Escherichia coli produttori di verocitossina (VTEC): stato**

	<p>dell'arte (n° 6 crediti formativi) – organizzato dall'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna – codice evento 99845;</p> <p>58. Il controllo ufficiale sull'utilizzo degli additivi alimentari alla luce del Regolamento CE 1333/2008 (n° 4 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Lecco – codice evento ID 90876.2;</p> <p>59. Aggiornamento continuo dei Servizi su importanti innovazioni normative e su monitoraggio obiettivi Piano Triennale e Annuale DPV (n° 16 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Lecco – codice evento ID 84015.1;</p> <p>60. Vigilanza socio-sanitaria: l'accertamento dell'illecito che dà origine alla possibilità di sanzione (n° 7 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Lecco – codice evento ID 93221.1;</p> <p>61. Impariamo a conoscere gli animali (n° 24 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Lecco – codice evento ID 96015.1;</p> <p>62. La comunicazione e gestione delle emergenze sanitarie e interventi resi in situazioni di urgenza (n° 5 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Lecco – codice evento ID 9802.1;</p> <p>63. Il futuro nelle analisi alimentari: risposte immediate a garanzia del consumatore e a tutela del produttore – organizzato dall'Università degli Studi di Milano;</p> <p>64. Valutazione delle procedure di controllo analitico predisposte nell'ambito dell'autocontrollo degli operatori del settore alimentare (OSA) e dei relativi risultati (n° 7 crediti formativi) – organizzato dall'ATS Brianza – codice evento ID 106156.1;</p> <p>65. Irrogazione e gestione delle sanzioni amministrative in materia di sicurezza alimentare ed etichettatura (n° 4 crediti formativi) – organizzato dall'ASL di Lecco – codice evento ID 101396.2;</p> <p>66. Aggiornamento continuo dei Servizi su importanti innovazioni normative e su monitoraggio obiettivi Piano</p>
--	--

	<p>Triennale a Annuale DPV (n° 12 crediti formativi) – organizzato dall’ASL di Lecco – codice evento ID 93561.1;</p> <p>67. La nuova etichettatura comunitaria degli alimenti: nozioni di diritto e annotazioni pratiche (FAD) (n° 20 crediti formativi) – organizzato dall’IZS della Lombardia e dell’Emilia Romagna – codice evento 162203;</p> <p>68. Violenza di genere e congedi parentali: quali novità legislative e opportunità sul territorio (n° 2,8 crediti formativi) – organizzato dall’ATS Brianza – codice evento ID 109074.1;</p> <p>69. La redazione dei verbali di controllo ufficiale e la gestione delle non conformità (n° 4 crediti formativi) – organizzato dall’ATS Brianza – codice evento ID 110022.2.</p> <p>70. Gli animali nelle scuole che promuovono salute (n° 20 crediti formativi) – organizzato dall’ATS Brianza – codice evento ID 115254.1.</p> <p>71. Come nutrire il cervello: una dieta per la mente (n° 4,9 crediti formativi) – presso la Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell’Emilia-Romagna – Brescia) – codice evento ID 111508.1.</p> <p>72. Benessere degli animali allevati e durante il trasporto (n° 7 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 119595.1.</p> <p>73. Gestione delle eccedenze alimentari e contrasto allo spreco (n° 17,2 crediti formativi) – presso l’Università degli Studi di Milano – codice evento 733-204946.</p> <p>74. Le patologie emergenti trasmesse da animali vettori (n° 5,6 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 119011.1.</p> <p>75. Aggiornamento sulle procedure su controllo ufficiale: audit, ispezione, campionamento, certificazione e ispezione al macello (n° 4 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA- codice evento ID 118956.2.</p>
--	--

76. **Il nuovo regolamento sul novel food: il caso degli insetti ad uso alimentare umano** (n° 5,2 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 126216.1.
77. **Sistematica e riconoscimento di molluschi e crostacei** (n° 8 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 126294.1.
78. **Gestione del sistema di allerta per alimenti e mangimi in P.D** (n° 4 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 126084.1.
79. **Funzionamento del sistema TRACES** (n° 6,5 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 126067.1.
80. **Aggiornamenti scientifici in tema di sicurezza alimentare** (n° 6,4 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 126286.1.
81. **Reati e illeciti verso gli animali – gestione degli animali pericolosi: coordinamento delle forze di pubblica sicurezza con il dipartimento veterinario dell'ATS** (n° 4 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 127125.1.
82. **Gestiamo il cestino – condivisione di buone pratiche per la riduzione dello spreco alimentare e valorizzazione delle eccedenze** (n° 5,2 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 133860.2.
83. **Contrasto all'antimicrobicoresistenza e uso prudente degli antibiotici in medicina veterinaria** (n° 6 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 143351.1.
84. **L'applicazione del Regolamento (UE) n. 625/17** (n° 7 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 141130.2.
85. **Revisione di articoli scientifici su tematiche tossicologiche, microbiologiche ed antibiotico resistenza tratti dal Journal of Food Protection** (n° 15,6 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 138490.1.

	<p>86. Auditors a confronto nei controlli di competenza del SIAPZ (n° 31,2 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 139510.1.</p> <p>87. Gestione dei rischi sanitari correlati all'aumento delle popolazioni di animali selvatici problematiche sanitarie specifiche e modalità di intervento (n° 12 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 144267.1.</p> <p>88. Il caso del mese (n° 15,6 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 138491.1.</p> <p>89. Attività di vigilanza e ispezione nel dipartimento veterinario (n° 10,4 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 146265.2.</p> <p>90. La violenza nei luoghi di lavoro: come riconoscerla e gestirla – Accordo sulle molestie, azione di sensibilizzazione (n° 5,2 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 136515.1.</p> <p>91. Gli italiani e gli antibiotici: informazione, utilizzo e consapevolezza del fenomeno dell'antibiotico resistenza (n° 3,6 crediti formativi) – presso Formazione ZADIG srl – codice evento 310035.</p> <p>92. Revisione di articoli scientifici su tematiche tossicologiche, microbiologiche ed antibiotico resistenza tratti dal Journal of Food Protection (n° 12 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 151849.1.</p> <p>93. Il controllo ufficiale negli allevamenti di bovini e bufalini: la nuova check list integrata con il sistema Classyfarm (n° 15 crediti formativi) – presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna – codice evento 296408.</p> <p>94. Il caso del mese (n° 12 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 151362.1.</p> <p>95. Sanità veterinaria. Attività presso gli stabulari. Sanità vegetale (n° 18 crediti formativi) – presso ATS DELLA</p>
--	--

	<p>BRIANZA – codice evento ID 150836.1.</p> <p>96. Aggiornamento SIV (Sistema Informativo Veterinario) e discussione di articoli scientifici su tematiche microbiologiche, antimicrobico resistenza, tossicologiche, tratti dal Journal of Food Protection (n° 16 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento ID 157140.2.</p> <p>97. Sicurezza e igiene alimentari nutrizione e/o patologie correlate (n° 16 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento 158220.2.</p> <p>98. Sicurezza e igiene negli ambienti e nei luoghi di lavoro e patologie correlate. Radioprotezione (n° 5,20 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento 160833.1.</p> <p>99. Formazione per i lavoratori a RISCHIO MEDIO, in materia di salute e sicurezza sul lavoro ai sensi dell'art. 37 del D.lvo e dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011 (n° 7,80 crediti formativi) – presso ATS DELLA BRIANZA – codice evento 175189.1.</p>
--	--

Lierna, 14 dicembre 2022

Daniela Fighi