

Programma Corso FAD

I rischi per la salute nell'industria alimentare

Obiettivo formativo ECM: Sicurezza e igiene negli ambienti e nei luoghi di lavoro e patologie correlate.

Obiettivo specifico: Acquisire le conoscenze sui principali fattori di rischio per i lavoratori dell'industria alimentare; conoscere la normativa generale e specifica; acquisire conoscenze e competenze sulla diagnosi e la gestione dei lavoratori, sulle misure di prevenzione e sulla sorveglianza sanitaria.

Modalità didattica: La formazione è centrata su un dossier "evidence-based" imperniato su 3 casi di pratica e un successivo questionario ECM che indaga le cognizioni acquisite.

Durata: 2 ore

Crediti: 2

Argomenti trattati:

- Rischi da esposizione a sostanze chimiche nell'industria alimentare (classificazione, etichettatura, schede di sicurezza)
- Allergie nell'industria alimentare (epidemiologia, cause e fattori di rischio, diagnosi, gestione del lavoratore)
- Rischi per i lavoratori nel comparto della lavorazione delle carni (rischio biologico, sovraccarico biomeccanico)
- Normativa italiana ed europea

Pubblicazione prevista: 18 luglio 2024

Responsabile scientifico: Luigi Montanari, medico chirurgo, specialista in medicina del lavoro

Destinatari: tutti gli operatori sanitari

Piattaforma: www.saepe.it

Assenza di sponsor: Il programma non ha sponsor
e rientra nel piano di formazione indipendente del Provider Zadig