

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Cognome _____
Nome _____
Ente di appartenenza _____
Tel. _____ Fax _____
mail: _____
La fattura deve essere intestata a: _____
Indirizzo: _____
Città _____
CAP _____
Tel. _____ Fax _____
P. IVA/Cod. Fisc. _____
Data _____
Firma _____

L'iscrizione al corso deve considerarsi tacitamente accettata, salvo nostro avviso contrario

Il corso è accreditato dal Ministero della Salute (Università di Torino - Provider Ateneo ID 173- codice di riferimento 173-38494.) e dà diritto a 6 crediti ECM per le seguenti figure professionali (selezionare la figura professionale alla quale si desidera l'accREDITAMENTO):

- Medico Chirurgo (discipline igiene, epidemiologia e sanità pubblica, medicina del lavoro e sicurezza degli ambienti di lavoro)
 Biologo
 Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di Lavoro
 Medico Veterinario (discipline: Igiene prod., trasf, commercial, conser. e tras. alimenti di origine animale e derivati; Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche; Sanità animale)

QUOTE DI ISCRIZIONE

AZIENDE: € 140,00 + IVA

ENTI PUBBLICI: € 60,00 + IVA (se prevista)

Sono previste le seguenti agevolazioni

- associato Anci Piemonte
 abbattimento del 50% della tariffa relativa al corso di formazione per le Imprese di Torino e provincia (intervento finanziario sostenuto dalla Camera di Commercio di Torino a favore delle PMI su tematiche relative al food Packaging)

BARRARE LA FORMA DI PAGAMENTO

UTILIZZATA (DA EFFETTUARE

PRIMA DELL'INIZIO DEL CORSO):

- assegno intestato a Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino o contanti;
 versamento su c.c.p. N. 36688109 intestato a Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino – Via Ventimiglia 165, di cui si allega copia per ricevuta;
 bonifico a favore del Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino:
BANCA POPOLARE DI NOVARA

CONDIZIONI CONTRATTUALI

- L'iscrizione è valida solo se vengono indicati i dati fiscali e le modalità di pagamento.
- Nella quota di iscrizione è compresa la copertura assicurativa per qualsiasi sinistro, compreso l'incidente, per infortunio alle persone e danni alle cose.
- Il Laboratorio si riserva la facoltà di annullare il corso informando gli iscritti entro 5 giorni dall'erogazione.
- In caso di rinuncia, la restituzione della quota di iscrizione o la possibilità di frequenza in data successiva saranno consentiti solo previa comunicazione via fax, che dovrà pervenire almeno 7 giorni prima dell'inizio del corso prenotato.
- Per ogni corso è previsto un numero minimo ed un numero massimo di partecipanti: le iscrizioni pervenute a classe completa saranno ritenute valide per il corso successivo, previo accordo con l'interessato. Il Laboratorio si riserva la facoltà di annullare o rinviare l'evento qualora non venga raggiunto il numero minimo di partecipanti.

I dati personali verranno utilizzati dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino per inviare informazioni inerente alle prossime iniziative in programma. Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino garantisce, ai sensi della Legge 196/03, sulla tutela dei dati personali, la riservatezza dei dati forniti e la possibilità di richiedere la ratifica o la cancellazione scrivendo a: Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, via Ventimiglia, 165, 10127 Torino. Tali dati saranno custoditi nell'archivio elettronico e verranno utilizzati al solo scopo di inviare informazioni inerenti le iniziative organizzate dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino.

IBAN IT20R0560801008000000001336



GMP: COME PRODURRE MEGLIO. Processi, controlli, igiene

SEMINARIO ECM

Mercoledì 12 Settembre 2012

Sede : Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Via Ventimiglia 165 Torino

ENTI PATROCINANTI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Le buone pratiche di lavorazione (GMP) costituiscono le misure da applicare, in qualsiasi azienda del settore alimentare, per prevenire i pericoli legati alla sicurezza degli alimenti, e come tali sono anche il presupposto-talvolta sottovalutato- per applicare in maniera efficace il metodo HACCP.

Gli operatori del settore alimentare da una parte, ed il controllo ufficiale dall'altra, si trovano ad affrontare il tema dell'applicazione delle GMP avendo come riferimento principale i Regolamenti del "pacchetto igiene", e come supporto alcuni documenti autorevoli (es. Codex Alimentarius) nonché i manuali di corretta prassi igienica. Anche le diverse norme volontarie di certificazione, che interessano un numero sempre maggiore di aziende, prevedono requisiti legati al rispetto delle buone pratiche, come base per l'applicazione del metodo HACCP.

Se le GMP sono definite come "indicazioni di igiene di carattere generale" da seguire nelle fasi di preparazione, lavorazione, confezionamento, stoccaggio, trasporto e commercializzazione di alimenti, il problema diventa quello di adattare alla specifica realtà aziendale: solo così possono diventare misure realmente efficaci ed utili nella prevenzione del rischio.

Il seminario si propone di mettere a confronto sul tema GMP gli organi di controllo ufficiale ed alcuni esperti nei diversi settori per chiarire da una parte quali sono gli obblighi dal punto di vista legale ed i criteri adottati per le verifiche, e dall'altra suggerire come concretizzare, a partire da indicazioni di carattere generale, le pratiche operative più efficaci nel prevenire il rischio nella propria realtà aziendale.

INFORMAZIONI

La quota comprende il materiale didattico, l'attestato di partecipazione e il coffee break

Per maggiori informazioni sugli argomenti trattati si rimanda ai siti:

<http://www.alimentarea.it>

<http://www.lab.camcom.it/gmp>

Per l'iscrizione inviare il modulo compilato e la copia dell'avvenuto pagamento.

PROGRAMMA

- 08.30 -09.00** Registrazione partecipanti
- 09.00 -09.15** Presentazione del corso
Alessandra Conti, Scuola Italiana Qualità e Sicurezza Alimentare, Museo del Gusto, Frossasco
Salvatore Capozzolo, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 9.15 – 10.00** Il controllo ufficiale dei prodotti alimentari nel settore della produzione artigianale e della ristorazione: GMP ed HACCP
Tiziano Vecile, S.I.A.N. ASL CN1
- 10.00- 10.45** Il controllo ufficiale delle GMP nell'ambito delle filiere di prodotti di origine animale con particolare riferimento alla filiera del latte
Luca Nicolandi, ASL T04
- 10.45 – 11.00** Coffee break
- 11.00 -11.30** La verifica in autocontrollo dell'applicazione e dell'efficacia delle procedure per garantire la sicurezza igienica degli alimenti
Clelia Lombardi, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 11.30 – 12.00** I prodotti di IV gamma e GMP: come gestire i contaminanti
Domenico Stirparo/ Luca Sgardiolo, AIIPA, Milano
- 12.00 – 12.30** Il controllo ufficiale delle GMP nel settore Materiali e Oggetti destinati al Contatto con gli Alimenti (Regolamento CE 2023/2006)
Davide Bordonaro, S.I.A.N. ASL NO
- 12.30 – 13.00** Discussione con i partecipanti
- 13.00 -14.00** Pausa pranzo
- 14.00 – 14.30** Verifiche microbiologiche nei controlli ambientali e nelle procedure di sanificazione
Lucia Decastelli, IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

PROGRAMMA

- 14.30 -15.00** Health & safety governance nell'impresa di servizi: la sicurezza come valore culturale per tutelare la salute e governare i processi
Massimo Giubilesi, Giubilesi e Associati, Milano
- 15.00 – 15.30** La norma ISO 22000 – Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare: pianificare le GMP
Gianni Comba, INOQ, Moretta, Cuneo
- 15.30 – 16.00** Caso Aziendale
La gestione e il controllo della catena del freddo in azienda e nel settore sanitario
Bruno Cavigioli, Themis srl
Raffaele Pepe, Capitano Croce Rossa Italiana
- 16.00 – 16.30** Discussione con i partecipanti
- 16.30 – 17.00** Test di valutazione ECM

RESPONSABILI SCIENTIFICI

Clelia Lombardi, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Alessandra Conti, Alimentarea, Museo del Gusto

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Laboratorio Chimico

Camera di Commercio Torino

via Ventimiglia, 165

10127 Torino

tel. 011 6700241/209

fax 011 6700100

labchim@lab-to.camcom.it