

Con il patrocinio di:

Corso IL RISCHIO CHIMICO

Le novità nella legislazione comunitaria sui contaminanti chimici negli alimenti

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso di approfondimento sulla gestione del rischio chimico negli alimenti, che può essere causato da sostanze di varia origine: aggiunte intenzionalmente, provenienti dalla produzione e dall'imballaggio, oppure derivanti dall'ambiente.

Il corso è rivolto a tutti coloro che desiderano aggiornare ed approfondire le proprie conoscenze su tali contaminanti, per poter affrontare le problematiche specifiche relative alle misure da applicare per la gestione del rischio chimico; è particolarmente utile sia a coloro che devono sviluppare Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare, sia a quanti sono chiamati, nell'ambito di un'attività di audit, a valutare piani HACCP.

L'obiettivo è quello di illustrare le basi della legislazione comunitaria in materia di contaminanti chimici, soffermandosi in particolare sulle novità normative introdotte di recente.

Durante il corso verranno trattati i diversi tipi di contaminanti in funzione della normativa vigente, esaminando i rispettivi campi di applicazione e considerando anche, ove applicabili, le eventuali fonti di contaminazione accidentale. In particolare, sarà esaminato il Regolamento UE 2023/915 con focus sui contaminanti inseriti di recente (ad esempio PFAS e alcaloidi), nonché il Regolamento CE 396/2005 in materia di fitofarmaci, il Regolamento CE 1333/2008 sugli additivi, ed il Regolamento CE 1935/2004 relativo ai materiali a contatto con gli alimenti.

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA

<https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

Venerdì 9 ottobre
dalle 9:00 alle 13:00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

- Panoramica sui contaminanti chimici negli alimenti
- La normativa in vigore: il Regolamento UE 2023/915
- I fitofarmaci: il Regolamento CE 396/2005 ed i valori previsti nei prodotti trasformati
- Gli additivi: il Regolamento CE 1333/2008
- I materiali a contatto con gli alimenti: il Regolamento CE 1935/2004
- Casi studio su fonti di contaminazione chimica

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, auditor, consulenti di sistemi di autocontrollo nelle industrie agroalimentari, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari.

Docente

Luca Medini, Chimico, Direttore del laboratorio LABCAM Laboratorio Chimico Merceologico della CCIAA Riviera di Liguria. Docente in corsi di formazione e consulente in materia di sicurezza alimentare.

Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

Note organizzative

La partecipazione al corso, per un massimo di 25 partecipanti, prevede le seguenti quote di iscrizione: € 100,00+IVA

I corsi si svolgeranno in modalità webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams, gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino – citando la data del corso e il nominativo del partecipante**

Banca Fideuram - IBAN: **IT 07 D 03296 01601 000067561747**

Si prega di inviare ricevuta di pagamento all'indirizzo e-mail eventi@lab-to.camcom.it

Il corso è accreditato:

dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 4 crediti formativi.

ISCRIZIONE ON LINE: <http://lab-to.camcom.it/moduli/233/corso-il-rischio-chimico/>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it