

Con il patrocinio di:



# LA GESTIONE DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA

## Dalla sicurezza alimentare alla *Food Defense*

### Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico, organizza un seminario dedicato alla *Food Defense*.

La *Food Defense* consiste nell'insieme delle azioni di prevenzione e di difesa contro "atti intenzionali di contaminazione e di manomissione" dei prodotti alimentari e, già nel 2002, l'OMS ha dichiarato che "la contaminazione volontaria degli alimenti sarà una delle principali minacce globali per la salute pubblica del 21° secolo".

Particolare attenzione deve quindi essere rivolta dagli OSA nel governo della sicurezza alimentare in tutti i luoghi in cui si vendono e si consumano alimenti e bevande: dalla ristorazione tradizionale a quella veloce, passando dai centri commerciali alla ristorazione viaggiante, sino alla distribuzione automatica.

### Info e iscrizioni

La partecipazione è gratuita previa iscrizione, da effettuarsi via mail all'indirizzo [labchim@lab-to.camcom.it](mailto:labchim@lab-to.camcom.it), **entro il 25 giugno**

Il seminario è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti
- nr. 0,375 CFP max - cod sett. SDAF03 per la categoria dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali / Rif Regolamento CONAF 3/2013

**Venerdì  
29 giugno  
dalle 9.30 alle 12.30  
Sala convegni**

**Laboratorio chimico  
Camera di Commercio  
Torino**

Via Ventimiglia, 165  
10127 Torino

### Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio Torino  
Via Ventimiglia, 165  
10123 Torino  
tel. 011 6700 241  
fax 011 6700 100  
[labchim@lab-to.camcom.it](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)  
[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)

