



Con il patrocinio di:



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Agenzia di Formazione accreditata dal



Provider autorizzato
ai sensi del "Regolamento per la formazione professionale
continua ai sensi del D.P.R. 7 agosto 2012, n. 137, articolo 7"



SISTEMA FORMATIVO DELL'ORDINE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI
AGENZIA FORMATIVA
ACCREDITAMENTO 9 ANNO 2018

SICUREZZA ALIMENTARE: valutazione dei rischi e gestione delle non conformità

Obiettivi e destinatari

Labcam - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviera di Liguria - Imperia La Spezia Savona e il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino organizzano un corso che ha l'obiettivo di fornire un aggiornamento tecnico legislativo in materia di sicurezza alimentare alle imprese alimentari e ai professionisti del settore.

Le Aziende alimentari, nell'adempimento dei requisiti previsti dai Regolamenti comunitari in materia di igiene ed autocontrollo, devono garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare. In particolare, gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle procedure previste dall'autocontrollo, devono porre particolare attenzione alla procedura di rintracciabilità, che deve essere applicata in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, e alla gestione delle non conformità emerse durante l'attività aziendale.

La giornata formativa prevederà l'intervento degli organi accertatori che potranno portare la loro esperienza relativa ai controlli ufficiali e si concluderà con la testimonianza da parte di esperti in materia che supportano le aziende del settore alimentare.

Giovedì
4 ottobre 2018
dalle 9.00 alle 17.30
Sala convegni

Labcam
Regione Rollo 98
Albenga (SV)

Programma

Giovedì 4 ottobre

- 9.00 Registrazione dei partecipanti
- 9.15 Autocontrollo e gestione delle non conformità all'interno delle aziende
Paola Rebufatti, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 10.15 La responsabilità delle imprese
Giorgia Andreis, Avvocato Studio Avvocati Andreis e Associati
- 11.00 Break offerto da Labcam
- 11.15 Il piano dei controlli ufficiali
Paola Sfactoria, Asl Savonese

Il controllo sui prodotti di origine animale
Roberto Moschi, Azienda Ligure Sanitaria Regione Liguria (ALISA)
- 12.15 Discussione con i partecipanti
- 12.30 Pausa Pranzo libero
- 14.00 Campionamento e interpretazione dei dati analitici
Luca Medini, Labcam
- 14.30 L'autocontrollo aziendale: opportunità o difficoltà per le microimprese
Pierluigi Cepollina, esperto microbiologo
- 15:15 L'autocontrollo aziendale: opportunità o difficoltà per le industrie alimentari
Cristina Barbera, consulente industrie Campo Alimentare
- 16.00 Conclusione lavori

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
www.lab-to.camcom.it

**Il seminario è accreditato:
dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari
(OTAN) per 8 crediti formativi.
dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Chimici per 8 crediti
formativi (iscrizione attraverso il portale dell'ordine)
dal Consiglio dell'Ordine Nazionale dei dottori Agronomi e
Forestali per 1.000 CFP**

La partecipazione al seminario prevede una quota di iscrizione:

€ 100,00 +IVA

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato al Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

**Banca UNICREDIT AGENZIA XX SETTEMBRE IBAN:
IT23Y0200801046000101167812 indicando il titolo ed il luogo
del seminario nella causale di pagamento.**

Hanno diritto al 10% di sconto gli iscritti:

all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari** Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria e Molise
al Collegio degli **Agrotecnici** e degli **Agrotecnici laureati** di Torino e Aosta e Savona, al Collegio Interprovinciale **Periti Agrari** AL AT CN TO AO, Vercelli e Biella,
all'Ordine dei dottori **Agronomi e Forestali** di Genova e Savona
studenti **universitari iscritti** nell'anno accademico in corso.

ISCRIZIONE ON LINE: <http://www.labcam.it>