

# Evoluzione della Normazione dopo la Comunicazione UE 2016/C 278/1

## Lo sviluppo della serie delle ISO 22002 e conseguenze Legali e Commerciali

### Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso specifico sullo sviluppo della normativa conseguente soprattutto alla Comunicazione UE 2016/C 278/1, che prevede una evoluzione dal tradizionale concetto di HACCP a quello più moderno e completo di FSMS (Food Safety Management System). Questo passaggio rappresenta una rivoluzione culturale nell'affrontare la sicurezza alimentare, il cui concetto e la cui applicazione prendono le mosse dalle evoluzioni registrate a partire dal Libro Bianco della sicurezza alimentare del 2000.

La Comunicazione apporta diversi aspetti di innovazione: dal riferimento esplicito alle norme volontarie dei sistemi di gestione della sicurezza ovvero la serie delle ISO 22000, che divengono un riferimento a supporto degli OSA, all'inserimento dei concetti di PRP e PRPo, che vanno a semplificare e razionalizzare aspetti già noti ma non sempre strutturati in modo logico (es. Buone Pratiche, le GMP, le GHP, i Manuali di Corretta prassi e simili).

Durante il corso verrà inoltre discusso il ruolo della normazione volontaria, che si sta muovendo per semplificare ed uniformare la serie delle ISO 22002, oltre che completarla con la parte relativa al Retail.

Una analisi attenta degli aspetti legali, normativi e commerciali condurrà alla possibilità di prendere decisioni efficaci ed efficienti, sfruttando la possibilità di integrare ed armonizzare i documenti cogenti con quelli volontari.

**L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE e composto da 3 moduli dedicato alla valutazione del rischio microbiologico consultabile al seguente link: <https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>**

**Mercoledì 25 maggio**  
dalle 9.00 alle 13.00

**Webinar**  
**Piattaforma Microsoft**  
**Teams**

## Programma

Il corso offre dei chiarimenti sui seguenti punti:

- I principi contenuti della Comunicazione 2016/C 278/1
- Legame fra aspetti di controllo Ufficiale e Controllo Volontario
- I PRP e la semplificazione
- I PRPo ed i CCPs
- Evoluzione della serie delle ISO 22002
- La futura ISO 22100
- La nuova norma sul RETAIL
- La Validazione dei PRPo

## Destinatari

Responsabili del sistema di autocontrollo igienico sanitario, responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari e delle industrie dell'indotto agroalimentare, consulenti ed Auditor di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari, responsabili acquisti, servizi Ufficiali

## Prerequisiti

Non sono richieste particolari conoscenze.

## Docente

**Gianni Di Falco**, F.O.R.I.A. srl - Professore incaricato presso l'Università Cattolica di Piacenza/Cremona e di Padova – Presidente del GL14 di Sicurezza Alimentare UNI – Esperto Italiano nella Commissione ISO TC34 – Responsabile del Gruppo di Sicurezza Alimentare di Federdistribuzione

**Giorgia Andreis**, studio Avvocato Andreis Associati

**Claudio Biglia**, Asl Città di Torino

## Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

## Note organizzative

**La partecipazione al corso, per un massimo di 20 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 **F.O.R.I.A. srl**  
IBAN: **IT70L030695363310000002751**

Si prega di inviare ricevuta di pagamento

È previsto uno sconto del:

20% per l'adesione due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

20% per l'adesione a due moduli

40% per l'adesione a più di due moduli

**Gli sconti non sono cumulabili e si applicherà la scontistica maggiore.**

**Il corso è accreditato:**

dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)** per 8 crediti formativi.

**ISCRIZIONE ON LINE:**

<http://lab-to.camcom.it/moduli/53/evoluzione-della-legislazione-e-della-normazione-s/>

## 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)