

FOCUS: LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO MICROBIOLOGICO

Approfondimento sui corsi dell'Officina della sicurezza alimentare

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un **FOCUS** specifico sui temi della Valutazione del Rischio Microbiologico che verranno approfonditi in modo più esaustivo nel ciclo di corsi organizzati dall'**Officina della sicurezza alimentare**. Verranno presentati sinteticamente i contenuti dei corsi rappresentando il percorso che è stato attivato a partire dalla **Comunicazione UE 2016/C 278/1**, toccando sia gli aspetti relativi ai sistemi di Sicurezza Alimentare ed alla evoluzione normativa che a quelli relativi alla Valutazione del Rischio Microbiologico. Nella evoluzione normativa verranno presentate brevemente le novità in corso nello sviluppo della normativa sui PRP di settore mediante la serie delle norme ISO 22002 all'interno delle quali entrerà anche il settore Retail attualmente assente. Per quanto riguarda la **Valutazione del Rischio Microbiologico** verranno focalizzati gli aspetti evocati dalla Comunicazione del 2016 con l'affermazione del principio dei PRPo, quali la gestione delle temperature e la definizione della Shelf life dei prodotti che sono strettamente collegati alla **evoluzione del sistema HACCP**. L'obiettivo è quello di dare una visione sintetica d'insieme della evoluzione in corso che presenta ricadute importanti sia dal punto di vista legale che commerciale.

Il ciclo di corsi, 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/>

Lunedì 4 aprile
dalle 10.00 alle 12.30

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Lunedì 4 aprile

Programma

- 10.00 I contenuti della Comunicazione 2016/C 278/1
- 10.15 Introduzione ai PRP e PRPo e confronto con i CCPs
- 11.00 La valutazione del Rischio Microbiologico: misurazione degli effetti della temperatura nello sviluppo microbico e gestione dei PRPo
- 11.30 La Shelf life dei prodotti: aspetti tecnici, legali e commerciali per i prodotti deperibili e non deperibili
- 12.00 Discussione con il pubblico
- 12.30 Chiusura lavori

Relatore: **Gianni Di Falco**
membro del Comitato Scientifico dell'Officina della Sicurezza Alimentare

Note organizzative

La partecipazione al webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams è gratuita, previa iscrizione al seguente link:

<http://lab-to.camcom.it/moduli/58/focus-la-valutazione-del-rischio-microbiologico/>

Un paio di giorni prima del seminario gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il seminario è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti,

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