

L'uso dell'aria compressa nel settore alimentare

Rischi di contaminazione e strumento di validazione del PRP operativo relativo al pericolo fisico

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso sulla contaminazione dei prodotti alimentari a causa dell'utilizzo di aria compressa.

Il corso illustra i possibili contaminanti provenienti dall'aria compressa che possono compromettere la sicurezza dei prodotti alimentari; l'aria compressa infatti può contenere un'ampia gamma di contaminanti, come goccioline di olio e particelle di polvere, che oltre a causare contaminazione del prodotto possono provocare malfunzionamenti degli impianti utilizzati.

Il corso, rivolto a tutte le figure aziendali con la qualifica di responsabile di produzione/qualità, manutentori, consulenti nel settore della sicurezza alimentare (biologi, chimici, medici veterinari, tecnologi alimentari) si articolerà su due focus specifici: il rischio aria compressa e la validazione del PRP operativo relativo al pericolo fisico secondo la norma UNI 11890/22.

Il corso ha l'obiettivo di illustrare l'impatto dell'aria compressa sulla qualità e sicurezza degli alimenti, approfondire la normativa di riferimento e descrivere le migliori pratiche per una sua corretta gestione nelle aziende alimentari, nonché presentare un'utilizzazione innovativa come strumento di controllo del pericolo di contaminazione fisica, come presentato nell'allegato sulla Validazione dei PRP operativi dalla norma UNI 11890/22.

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

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

Venerdì 14 novembre
dalle 9:00 alle 13:00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

Nel corso saranno affrontati i seguenti temi:

- L'aria compressa nella produzione alimentare
- I contaminanti dell'aria compressa e i rischi associati
- Le classi di qualità secondo ISO 8573-1
- Controllo e trattamento dell'aria compressa per ridurre i rischi di contaminazione
- Il pericolo fisico nella produzione e nella GDO
- L'uso dell'aria compressa come misura di controllo
- Validazione del PRP operativo secondo la norma UNI 11890/22

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, addetti al controllo ufficiale, auditor, consulenti di sistemi di autocontrollo igienico sanitario.

Docenti

Gianni Di Falco – Foria srl

Attualmente CEO di F.O.R.I.A srl, è stato prima Direttore Qualità e Sicurezza del Gruppo Rinascente – Auchan, poi General Manager di Silliker Italia ed in seguito della Food Business Unit Italy in Intertek. È Coordinatore del GL 14 di Sicurezza Alimentare dell'UNI, rappresentante italiano nella ISO TC34/SC17 sui sistemi di Sicurezza Alimentare, e rappresentante Federdistribuzione in Eurocommerce a Bruxelles. È professore incaricato di Gestione delle Imprese Commerciali all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza/Cremona

Marco Bosio – BEKO Technologies srl

Direttore commerciale e responsabile formazione di BEKO Technologies S.r.l., da oltre 30 anni si occupa di aria compressa e dei sistemi di trattamento per ottimizzare la qualità dei processi e soddisfare i principali standard internazionali, in particolare nei settori industriali più esigenti quali alimentare, chimico e farmaceutico.

Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione.

Note organizzative

**La partecipazione al corso, per un massimo di 25 partecipanti, prevede la seguente quota di iscrizione:
€ 100,00+IVA**

Il corso si svolgerà in modalità webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams; gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il pagamento per l'iscrizione al corso dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl** BARCITMMBK IBAN: **IT70L0306953633100000002751**, **entro il 5 novembre 2025**; si prega di inviare copia del bonifico alla Segreteria organizzativa.

In caso di annullamento del corso, la quota sarà interamente restituita.

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/223/corso-uso-aria-compressa/>

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