

LA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Aspetti tecnici e aspetti legali

Obiettivi e destinatari

L' **OFFICINA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE** gestito in partnership fra il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A srl, organizza un ciclo di corsi online con l'obiettivo di fornire gli strumenti per facilitare gli adempimenti legali ed i rapporti commerciali con le grandi organizzazioni della GDO, in particolare per le PMI.

1° modulo

La valutazione del Rischio Microbiologico e la Valutazione della Shelf life

2° modulo

Evoluzione della Legislazione e della Normazione in seguito alla Comunicazione UE 2016/C 278/1: lo sviluppo della serie delle ISO 22002

3° modulo

Evoluzione dall'HACCP agli FSMS, ai PRPo ed alla Validazione

4° modulo

La mitigazione delle frodi alimentari

5° modulo

Etichettatura: stato dell'arte e recenti aggiornamenti

6° modulo

IFS Food, versione 7

7° modulo

Rischio Microbiologico: biofilm e controllo delle contaminazioni Listeria monocytogenes

8° modulo

La certificazione biologica nella strategia del Farm to Fork e del Green Deal

9° modulo

La normativa dell'economia circolare per le aziende agroalimentari

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

Note Organizzative:

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.

La partecipazione ai corsi per un massimo di 20 partecipanti, prevede le seguenti quote di iscrizione:

modulo 8 ore 200,00 + IVA

modulo 4 ore 100,00 + IVA

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.

Martedì 15 giugno

4° modulo

Venerdì 16 settembre

dalle 9.00 alle 17.00

5° modulo

Mercoledì 28 settembre

dalle 9.00 alle 17.00

6° modulo

Martedì 18 ottobre

dalle 9.00 alle 17.00

7° modulo

Giovedì 15 novembre

dalle 9.00 alle 13.00

8° modulo

Mercoledì 5 ottobre

dalle 9.00 alle 13.00

Venerdì 14 ottobre

Venerdì 21 ottobre

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it

**Ciclo di Webinar su
Piattaforma Microsoft
Teams**