

Con il patrocinio di:

Il rischio ALLERGENI

Dalla responsabilità degli operatori ai controlli ufficiali su prodotti nazionali o di importazione: esperienze e casi pratici

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso incentrato sulla problematica allergeni.

Il corso affronta a 360 gradi il tema degli allergeni alimentari: dalla normativa di riferimento che tutela il diritto del consumatore ad una corretta informazione, agli aspetti analitici, alla gestione del rischio nelle aziende alimentari e nella ristorazione collettiva, fino agli istituti di controperizia e controversia.

Durante il webinar non mancheranno sessioni pratiche, sia attraverso l'esame di etichette di prodotti alimentari, sia attraverso la lettura e l'interpretazione di rapporti di prova e di referti analitici di controlli ufficiali.

Una parte del corso sarà dedicata alle allerte internazionali e ai risultati del piano nazionale sugli alimenti etnici e di importazione da Paesi Terzi, e alla presentazione di casi di reazioni avverse per ingestione di allergeni non dichiarati.

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

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

Lunedì 16 settembre
dalle 9.00 alle 13.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

Nel corso saranno affrontati i seguenti temi:

- la normativa comunitaria e nazionale in materia di allergeni alimentari e il diritto all'informazione dei consumatori
- le indagini di laboratorio per la ricerca degli allergeni non dichiarati: approcci analitici, aspetti critici e prospettive nel controllo ufficiale e in autocontrollo
- lettura e interpretazione dei Rapporti di Prova del laboratorio: casi pratici
- la gestione degli allergeni in autocontrollo: prevenzione del rischio e comunicazione al consumatore
- il controllo ufficiale per la tutela del consumatore allergico: piani locali e nazionali di controllo e diritto dell'operatore del settore alimentare alla controperizia e controversia
- le conseguenze al riscontro di allergeni non dichiarati: allerte internazionali ed episodi di reazioni avverse in consumatori allergici.

Destinatari

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

Docenti

Manila Bianchi

Medico Veterinario con specializzazioni in "Sanità animale" e "Ispezione degli alimenti di origine animale", Dirigente presso L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, è Responsabile ff della SC Sicurezza Alimentare e coordina le attività di ricerca e analisi ufficiali presso la SC.

Referente Scientifica del Centro di Referenza Nazionale per la Rilevazione negli Alimenti di Sostanze e prodotti che provocano Allergie e Intolleranze (CReNaRiA), è autrice di oltre 60 pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali e internazionali in tema di sicurezza alimentare.

Katia Leggio

Dietista e Tecnologo alimentare, lavora presso il Laboratorio Chimico Camera di Torino svolgendo attività di audit, consulenza e formazione nell'ambito della sicurezza alimentare, con un'esperienza specifica nella verifica della gestione e della comunicazione degli allergeni nel settore alimentare, in particolare della ristorazione collettiva.

Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

Note organizzative

La partecipazione al corso, per un massimo di 25 partecipanti, prevede le seguenti quote di iscrizione:

€ 100,00+IVA

€ 130,00+IVA con crediti ECM per tutte le professioni sanitarie

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 **12 settembre 2024**; si prega di inviare copia del bonifico alla Segreteria organizzativa.

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

È previsto uno **sconto** del 10% per gli iscritti all'Ordine interprovinciale dei Chimici e Fisici dell'Emilia-Romagna.

Il corso è accreditato:

dall'Ordine interprovinciale dei Chimici e Fisici dell'Emilia-Romagna (n AGENAS 6410) per 4 crediti formativi ECM

dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 4 crediti formativi.

ISCRIZIONE ON LINE

<http://lab-to.camcom.it/moduli/211/corso-rischio-allergeni/>

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