

Con il patrocinio di:



Corso IL RISCHIO FISICO

La gestione del rischio di contaminazione da corpi estranei

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso specifico sulla gestione del rischio di contaminazione fisica.

I corpi estranei – indipendentemente dalla loro natura - rappresentano sempre un problema per le aziende alimentari, non solo per le potenziali conseguenze sulla salute in caso di ingestione da parte del consumatore, ma perché creano un danno di immagine e, spesso, la necessità di ritiro o richiamo dal mercato del prodotto contaminato.

Obiettivo del corso è di presentare una panoramica delle principali misure preventive per la gestione del rischio di contaminazione fisica nei prodotti alimentari, considerando le principali fonti di contaminazione e presentando i metodi per il rilevamento dei corpi estranei.

Durante il corso saranno inoltre esaminati i passaggi fondamentali per una corretta gestione del problema di ritrovamento di un corpo estraneo, finalizzata ad individuare le cause per evitare che il problema si presenti nuovamente.

Il corso fornisce gli elementi fondamentali per valutare il rischio fisico, ed è quindi particolarmente utile sia a coloro che devono sviluppare Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare, sia a quanti sono chiamati, nell'ambito di un'attività di audit, a valutare piani HACCP.

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

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

Lunedì 18 dicembre
dalle 9.00 alle 13.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

- Il concetto di corpo estraneo
- I sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e il rischio fisico
- Analisi dei pericoli per la gestione dei corpi estranei
- Attività preventive per la mitigazione del rischio di corpi estranei
- Soluzioni per la rilevazione dei corpi estranei
- Validazione delle misure di controllo per i corpi estranei
- Gestione di incidenti o reclami causati da corpi estranei
- Caso specifico: gestione degli imballaggi in vetro

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, Responsabili qualità di aziende alimentari, auditor interni, consulenti di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari

Docente

Gianluca Martini, consulente per sistemi di gestione della qualità e sicurezza alimentare e auditor IFS Food.

Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

Note organizzative

La partecipazione al corso prevede le seguenti quote di iscrizione:

€ 100,00+IVA

€ 130,00+IVA con crediti ECM per la figura del CHIMICO, FISICO, BIOLOGO e VETERINARIO

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**
 BARCITMMBK IBAN: **IT70L0306953633100000002751**

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 corsi dell'Officina della Sicurezza

10% per gli iscritti all'Ordine interprovinciale dei Chimici e Fisici dell'Emilia-Romagna

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 4 crediti formativi.

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

ISCRIZIONE ECM <https://forms.office.com/e/ewMQJ7ZWfj>

ISCRIZIONE <http://lab-to.camcom.it/moduli/143/corso-il-rischio-fisico/>

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