

Con il patrocinio di:

Corso Il rischio infestanti

Conoscere, valutare e gestire il problema infestanti nel settore alimentare

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso specifico sulla gestione e il controllo delle infestazioni nel settore food.

Il corso ha l'obiettivo di approfondire le conoscenze sui diversi infestanti di interesse nelle aziende alimentari.

È rivolto sia al personale che, all'interno di aziende alimentari, ha la responsabilità di supervisionare le attività svolte da imprese del settore Pest management, sia al personale di tali imprese, che devono offrire al settore food un servizio efficace con competenza e professionalità.

Il corso si propone di fornire una panoramica ampia ed approfondita del problema infestanti, a partire dalla prevenzione e monitoraggio, fino alla scelta di sostanze specifiche da utilizzare per la disinfestazione, in una realtà quale il settore food che necessita di attenzioni particolari per garantire la sicurezza igienica ed evitare contaminazioni dell'alimento.

Durante il corso verranno affrontati temi quali il riconoscimento delle tracce, la definizione dei limiti per l'attivazione di azioni correttive, la normativa vigente, ed una sintesi dei requisiti previsti dalle norme UNI EN 16636:2015 e UNI 11381:2010 per la gestione e il controllo delle infestazioni.

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

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

Giovedì 4 aprile
dalle 9.00 alle 13.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

TOPI E RATTI

BLATTE, FORMICHE

MOSCHE E ALTRI INSETTI VOLANTI

INSETTI DELLE DERRATE E DEI CAMPI

UCCELLI

CENNI SU COME PROGETTARE UN SISTEMA DI MONITORAGGIO DEGLI INFESTANTI UNI 11381:2010

LA NORMATIVA COGENTE E VOLONTARIA NEL MONDO DEL PEST MANAGEMENT

- Legge 82/1994, d. m. 274/1997, Reg. UE 2021/382, Comunicazione UE 2022/C 355/01
- Reg. UE 2016/429 e d.m. 28.06.2022 – BIOSICUREZZA IN ALLEVAMENTO
- BRC, IFS, FSSC 22000, UNI EN 16636, UNI 11381

LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO DEL PEST MANAGEMENT

LA GESTIONE DEI RIFIUTI TRA OBBLIGHI E VERITÀ

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, responsabili qualità di aziende alimentari, auditor, 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; personale operante nelle imprese di disinfestazione e derattizzazione (Pest management).

Docente

Daniele Fiore, Tecnologo Alimentare / Entomologo esperto in Pest Management, svolge attività di consulenza per aziende alimentari, farmaceutiche e ditte di Pest Management in Italia e all'estero. E' docente presso A.N.I.D. su tematiche normative nel settore Pest management e di BIOCIDII e P.M.C.

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:

€ 150,00+IVA

€ 160,00+IVA con crediti ECM per tutte le professioni sanitarie

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**, previa conferma dell'attivazione del corso da parte della Segreteria organizzativa, che avverrà almeno 5 giorni prima della data di inizio corso.

Per perfezionare l'iscrizione inviare copia del bonifico alla Segreteria organizzativa.

È previsto uno **sconto:**

- del 10% per gli iscritti all'Ordine interprovinciale dei Chimici e Fisici dell'Emilia-Romagna
- del 10% per l'iscrizione di due o più persone provenienti dalla stessa azienda.

Gli sconti non sono cumulabili.

Il corso è accreditato:

dall'Ordine interprovinciale dei Chimici e Fisici dell'Emilia-Romagna (n AGENAS 6410) per 6,4 crediti formativi ECM

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

ISCRIZIONE ECM <https://forms.office.com/e/3yaZqwFsSa>

ISCRIZIONE <http://lab-to.camcom.it/moduli/179/corso-infestanti-2024/>

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