



Ambiente e Sicurezza s.r.l.



con il patrocinio di



ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
DI SICILIA E SARDEGNA

CORRETTA PRASSI IGIENICA NEL SETTORE AGRICOLO ED ALIMENTARE. MODALITA' DI ETICHETTATURA E CLAIMS NUTRIZIONALI.

Obblighi, adempimenti e sanzioni

Agrigento



Il workshop fornisce le indicazioni pratiche per eseguire una corretta prassi igienica nel settore agricolo ed agroalimentare ai sensi del Reg. CE 852/04. I partecipanti impareranno a riconoscere i rischi connessi alle attività del settore agricolo ed agroalimentare ed approfondiranno le complesse problematiche connesse all'etichettatura dei prodotti ai sensi del Reg. CE 1169/11 ed alla corretta attribuzione dei valori nutrizionali. Approfondiranno inoltre le modalità operative per evidenziare la presenza di allergeni. Al termine sarà rilasciato un attestato di partecipazione al corso.

CONTENUTI

- Aspetti normativi principali (*I regolamenti comunitari, la normativa nazionale, le responsabilità e le sanzioni*).
- Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti (*Le materie prime, i lotti di produzione*).
- Etichettatura dei prodotti ed attribuzione dei valori nutrizionali e salutistici (*La corretta etichettatura ai sensi del Reg. CE 1169/11, La data di scadenza, l'attribuzione dei valori nutrizionali, l'evidenza degli allergeni presenti*).
- Analisi del rischio (*Il rischio biologico, chimico e fisico*).
- Le proprietà dei microrganismi (*I meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, i microrganismi patogeni*).
- Comportamenti del personale (*l'igiene della persona*).
- Igiene del processo (*I diagrammi di flusso, fasi e sottofasi lavorative*).
- Modalità di ricevimento, stoccaggio, preparazione, e conservazione dei prodotti.
- Igiene ambientale (*Il monitoraggio e la lotta agli infestanti, lo smaltimento rifiuti, la sanificazione*).
- Analisi dei rischi e individuazione dei punti critici e dei punti critici di controllo (*CP e CCP*).

DOCENTI

Aldo Todaro, PhD Food Science and Technology, Ricercatore in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali presso Università degli Studi di Palermo.

Massimo Parisi, Tecnologo alimentare, libero professionista, Responsabile Assicurazione Qualità E.D.P. Soc. Coop.

Vincenzo Mula, Avvocato.

Luigi Fiore, Agronomo.

METODOLOGIA E MATERIALE DIDATTICO

L'attività consente di interagire attivamente attraverso la simulazione di situazioni concrete. Sono previste analisi e discussioni di casi reali ed esercitazioni pratiche. Ogni partecipante riceverà una raccolta inedita di relazioni e presentazioni dei docenti.

DURATA DEL CORSO. COFFEE E LUNCH BREAK

Il corso ha una durata di 8 ore e sono previsti coffee e lunch break.

CHI NON DEVE MANCARE

Datori di lavoro di aziende agricole ed agroalimentari. Responsabili autocontrollo alimentare. Professionisti del settore agroalimentare. Consulenti autocontrollo alimentari.

Segreteria Organizzativa per le prenotazioni

Ambiente e Sicurezza s.r.l. Via Fanti n. 13 – 92014 Porto Empedocle (AG). www.ambienteesicurezza.com; Tel/Fax 0922.637535. Mail: ambienteesicurezza@gmail.com. Referente: Dott. Luigi Fiore 3383914166.