

MODULO DI REGISTRAZIONE

NOME

COGNOME

RUOLO

SOCIETÀ

VIA

CITTÀ

CAP

PROV.

TEL.

FAX

E-MAIL

Autorizzo RETE BIOLAB all'utilizzo dei miei dati personali per ricevere informazioni inerenti alle prossime iniziative in programma e materiale informativo.

Firma

Garanzia di riservatezza - Ai sensi della Legge 196/03, sulla tutela dei dati personali, RETE BIOLAB garantisce la riservatezza dei dati forniti e la possibilità di richiedere la ratifica o la cancellazione scrivendo a: info@retebiolab.it
Tali dati saranno custoditi nell'archivio elettronico e verranno utilizzati al solo scopo di inviare materiale informativo.

SEDE

Eataly Torino
Via Nizza, 230 int. 14
Torino Lingotto
Come raggiungerci:
pagina "Dove Siamo"
www.eatalytorino.it



effige.com



COORDINATORE SCIENTIFICO

D.ssa Ombretta Pellerey
Bioleader snc - Rete Biolab

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Bioleader snc - Rete Biolab
Via Livorno 60
10144 Torino
Tel. 011.2257861 - Fax 011.2257869
e-mail: torino@retebiolab.it
www.retebiolab.it

organizzato da

bioleader

Convegno

IL REGOLAMENTO 2073

E LA SUA APPLICAZIONE

NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

1 DICEMBRE 2008 • TORINO

ISCRIZIONE

Per l'iscrizione compilare la registration form disponibile sul sito www.retebiolab.it
Il Convegno è aperto ad un massimo di 200 partecipanti. In caso di eccedenza di richieste di partecipazione, sarà valido l'ordine cronologico di arrivo delle schede di iscrizione.



con il patrocinio della provincia di Torino

Oggetto

A distanza di un anno dall'entrata in vigore del DLgs 193/07, proponiamo un tavolo di confronto relativo alle modalità adottate dalle aziende per sviluppare il controllo qualità aziendale alla luce dei Reg. CE 2073 e successive modifiche.

L'obiettivo è quello di aggiornare gli operatori del settore alimentare dalle Aziende di trasformazione, alla Ristorazione Collettiva fino alla Distribuzione Organizzata, che ogni giorno si confrontano con la gestione del rischio microbiologico e con la tutela del proprio marchio, offrendo un'occasione di confronto e di approfondimento.

A chi è rivolto

Il corso si rivolge a responsabili e addetti alla sicurezza alimentare, tecnologi alimentari, biologi, chimici, veterinari, agronomi operanti nelle imprese di produzione primaria, trasformazione e distribuzione, enti di controllo e consulenti che desiderano perfezionare o completare la propria professionalità.

Programma

Moderatore: Maurizio Menicucci (Giornalista RAI)

9.15 Registrazione dei partecipanti

9.30 Saluto ai partecipanti

Dr. Carlo Chiama

Assessore al Bilancio, Partecipazioni e attività Produttive della Provincia di Torino

9.45 Apertura dei lavori

Dr. Claudio Pirrò

Rete Biolab

10.00 Pacchetto Igiene e Controlli ufficiali, il quadro normativo

Avv. Dario Dongo

Responsabile politiche regolative Federalimentare
Presidente GdL "Food Hygiene" presso la Confederazione delle Industrie Agro-Alimentari in Europa (CIAA)

10.40 Regolamenti (CE) 2073/2005-1441/2007: cui prodest?

Alcune perplessità sull'applicazione e verifica in campo

Prof. Carlo Cantoni

Università di Milano

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare

11.20 coffee break

11.40 Il Regolamento CE/2073/2005: obblighi per gli operatori del settore alimentare e per il controllo ufficiale

Dr. Ugo Baldi

Sanità pubblica - Regione Piemonte

12.20 Regolamenti 2073/1441: vantaggi ed oneri per gli operatori alimentari

Dr. Paolo Aureli

Direttore del Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari
Istituto Superiore di Sanità

13.00 Discussione

13.30 Pranzo

14.30 La validazione di un metodo microbiologico per l'autocontrollo

D.ssa Graziella Lasi

Responsabile Assicurazione Qualità
Granarolo SpA

15.00 Il rapporto tra igiene e qualità

Dr. Sergio Capaldo

Responsabile zootecnico Slow Food, Eataly

15.30 L'approccio del Cash and Carry sulla sicurezza alimentare

Dr. Claudio Truzzi

Responsabile Sistema Qualità
Metro Italia

16.00 Tavola Rotonda

17.00 Chiusura Lavori

