



Come gestire il controllo ufficiale degli alimenti: la prospettiva dell'OSA

Tutti gli operatori del settore alimentare (OSA) sono soggetti ad attività di controllo da parte degli organi ufficiali competenti in ambito alimentare. Il corso si propone di fornire le conoscenze di base sul funzionamento dell'attività ispettiva e gli obblighi e tutele dell'OSA con focus sull'attività di controllo dei prodotti alimentari fornendo utili strumenti informativi e pratici.

Con il patrocinio di:



Destinatari del corso: Direzione aziendale, Responsabili assicurazione o controllo Qualità, Responsabili di Produzione o Ufficio Tecnico, componenti dello Staff coinvolto nella gestione degli standard GSFS BRC-IFS, componenti del team HACCP aziendale, professionisti e consulenti.

Data: 26 maggio 2016; **Orario:** 14.00-18.00;

Costo (iva esclusa): 90 € a partecipante.

La quota comprende il materiale didattico, l'attestato di partecipazione ed il coffee break.

Docenti:

- Avv. Daniele Pisanello, *Titolare studio legale Lex Alimentaria;*

LEX ALIMENTARIA STUDIO LEGALE

BOLOGNA – LECCE – PISA – TORINO

Via C. Battisti n. 33 – 40123 Bologna

Tel. 051 6486188 – Fax 051 6565579

E-mail: info@lexalimentaria.eu

PEC: studiolegale@pec.lexalimentaria.eu

- Dott. Fabrizio De Stefani, *Direttore del Dipartimento funzionale di sanità animale e sicurezza alimentare dell'AULSS 4 Veneto*;

Moderatore:

- Dott. Luigi Tonellato, *Biologo esperto in merceologia ed igiene degli alimenti, consigliere FCSI*;

Riconoscimenti: il corso riconosce 4 crediti formativi per i Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine.

Programma

14;15 – 16;15: **Principi del controllo ufficiale e Diritti dell'OSA:**

- Ruolo e requisiti dell'autorità competente locale con particolare riferimento all'ispezione all'audit;
- L'autocontrollo, il monitoraggio, l'autovalutazione, l'aggiornamento delle procedure (miglioramento continuo - PDCA)
- Campionamento e Analisi ufficiali: procedure e ruolo del consulente
- Iter sanzionatorio e provvedimenti art. 54 del Reg. 882/2004
- Profili penale e garanzie difensive

16;30 – 18;00: **Le non conformità, le allerte alimentari e il crisis management**

- Misure correttive art. 54 Reg. n. 882/2004;
- Sistema RASFF;
- Ritiro del prodotto o crisis management?

Sede: Piazza della Serenissima 40 int. 101 , c/o coffee coworking place, 31033 - Castelfranco Veneto (TV)

Per informazioni: training@lexalimentaria.eu oppure contattare Dott. Alfredo Gris cell. 334 6803741

[Per informazioni e iscrizioni](#)

LEX ALIMENTARIA STUDIO LEGALE

BOLOGNA – LECCE – PISA – TORINO

Via C. Battisti n. 33 – 40123 Bologna

Tel. 051 6486188 – Fax 051 6565579

E-mail: info@lexalimentaria.eu

PEC: studiolegale@pec.lexalimentaria.eu