

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

<b>Tipologia:</b>	Corso teorico-pratico
<b>Luogo:</b>	Piazza della Serenissima 40 int.101 – Castelfranco V.to
<b>Durata:</b>	4 ore dalle ore 14 alle ore 18
<b>Modalità:</b>	Presentazione frontale con casi pratici e discussione finale
<b>Docenti:</b>	Avvocato esperto in Diritto Alimentare; Dirigente del Controllo ufficiale
<b>Costo:</b>	La quota di partecipazione è di € 90,00 +IVA e comprende materiale didattico, attestato di partecipazione ed il coffee break.
<b>Note:</b>	Il corso prevede un numero limitato di partecipanti e subordinato ad un numero minimo, la partecipazione è soggetta a conferma scritta da parte degli organizzatori.

<b>Introduzione ed obiettivi</b>	<p><i>Tutti gli operatori del settore alimentare (OSA) sono soggetti ad attività di controllo da parte degli organi ufficiali competenti in ambito alimentare. Tra queste riveste sicuramente molta importanza l'attività di ispezione ed audit degli stabilimenti come anche quella di campionamento ed analisi dei prodotti presenti sul mercato.</i></p> <p><i>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 su come gestire a livello aziendale questi controlli e come effettuare con competenza l'attività tecnica di parte durante l'effettuazione delle analisi.</i></p>
<b>Programma</b>	<p>Ore 13,30 Registrazione dei partecipanti</p> <p>Ore 14,00 Saluti ed introduzione</p> <p>14;15 – 16;15: <b>Principi del controllo ufficiale e Diritti dell'OSA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruolo e requisiti dell'autorità competente locale con particolare riferimento all'ispezione all'audit;</li> <li>• L'autocontrollo, il monitoraggio, l'autovalutazione, l'aggiornamento delle procedure (miglioramento continuo - PDCA);</li> <li>• Campionamento e Analisi ufficiali: procedure e ruolo del consulente;</li> <li>• Iter sanzionatorio e provvedimenti art. 54 del Reg. 882/2004;</li> </ul>

### 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](mailto:info@lexalimentaria.eu)

PEC: [studiolegale@pec.lexalimentaria.eu](mailto:studiolegale@pec.lexalimentaria.eu)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profili penale e garanzie difensive;</li> </ul> <p>16;30 – 18;00: <b>Le non conformità, le allerte alimentari e il crisis management</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Misure correttive art. 54 Reg. n. 882/2004;</li> <li>• Sistema RASFF;</li> <li>• Ritiro del prodotto o crisis management?</li> </ul>
<b>Destinatari</b>	Direzione aziendale, Responsabili assicurazione o controllo Qualità, Responsabili di Produzione o Ufficio Tecnico, componenti dello Staff coinvolto nella gestione degli standard GSFS BRC, componenti del team HACCP aziendale, professionisti e consulenti.
<b>Attestato</b>	A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione.

---

**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](mailto:info@lexalimentaria.eu)

PEC: [studiolegale@pec.lexalimentaria.eu](mailto:studiolegale@pec.lexalimentaria.eu)