

Sicurezza Alimentare: Gestione del processo e Pest Control per una corretta prevenzione dalle contaminazioni di specie infestanti

Tipologia:	Workshop di aggiornamento professionale
Luogo:	Best Western Grand Hotel Guinigi Via Romana 1247 55100 Loc.Arancio Lucca Tel 0583-4991 www.grandhotelguinigi.it guinigi.lu@bestwestern.it
Durata:	4 ore
Modalità:	Presentazione frontale con dibattito e approfondimento finale
Docenti:	Docenti Ecol Studio-Romani Disinfestazioni Srl-Lex Alimentaria

Programma	<p>14.00-14.30 Registrazione partecipanti</p> <p>14.30-15.15 Intervento di Ecol Studio SpA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La valutazione del rischio nelle industrie alimentari - Come garantire la conformità dei materiali utilizzati per l'imballaggio destinato al contatto con gli alimenti - Misure di prevenzione dalla contaminazione biologica nelle fasi di stoccaggio e utilizzo degli Imballi <p>15.15-16.15 Intervento di Romani Disinfestazioni Srl</p> <ul style="list-style-type: none"> - Requisiti di base del servizio di Pest Control - Ulteriori obblighi per Aziende certificate BRC/IFS - Novità del Pest Control per la diminuzione del rischio da contaminazione <p>16.15-16.30 Coffee Break</p> <p>16.30-17.15 Intervento Lex Alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'industria Alimentare: obblighi comunitari e controlli nazionali - Quali responsabilità - Focus su Corpi estranei e responsabilità penale <p>17.15-18,00 Discussione e approfondimenti</p> <p>18,00 Rinfresco</p>
Obiettivi	<p>L'incontro ha lo scopo di porre l'attenzione sulle procedure e le buone pratiche che l'industria alimentare deve porre in essere in ogni fase produttiva per la gestione del rischio da contaminazione da insetti,roditori ed infestanti in genere.</p> <p>Il ruolo dell'impresa che svolge servizi di Pest Control anche alla luce delle ultime novità in materia di prodotti,attrezzature e tecniche di monitoraggio e controllo per la diminuzione del rischio.</p> <p>Aspetti legali sui controlli e sulle responsabilità connesse al rischio da contaminazione.</p>
Destinatari	<p>Titolari di Aziende Alimentari, Responsabili Ufficio Controllo e Gestione Qualità, Responsabili di Laboratorio, Direttori di Produzione, Periti Agrari, Tecnologi Alimentari, Consulenti e Responsabili interni sistemi di gestione BRC/IFS,Responsabili autocontrollo HACCP.</p>
Attestato	A tutti i partecipanti verrà rilasciato Attestato di frequenza
Iscrizioni	Knowità Tel 0575-352475 Fax 0575-401178 info@knowita.it www.knowita.it