



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE



SEMINARIO

Agenzia di Formazione accreditata dal

In collaborazione con:



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

L'applicazione dell'HACCP nelle piccole imprese alimentari

Criticità e possibili soluzioni

10 dicembre 2024
dalle 14.00 alle 16.30

Obiettivi e destinatari

In seguito a una serie di crisi concernenti i prodotti alimentari per uso umano e i mangimi, la politica dell'UE in materia di sicurezza alimentare ha subito una sostanziale riforma nei primi anni 2000.

L'obiettivo perseguito dall'Unione Europea è la protezione della salute umana e degli interessi dei consumatori oltre a favorire il corretto funzionamento del mercato unico. Gli obiettivi di sicurezza alimentare nel tempo si sono ampliati, includendo ora la mitigazione dell'insicurezza alimentare indotta dalle crisi nonché l'etichettatura dei generi alimentari.

Nonostante la solida base giuridica su cui poggia il "Pacchetto Igiene", dall'Articolo 43 (agricoltura e pesca), all'articolo 114 (mercato interno), all'articolo 168, paragrafo 4 (sanità pubblica), e all'articolo 169 (protezione dei consumatori) del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, ancora oggi le aziende incontrano difficoltà per una corretta applicazione.

Un'indagine dell'EFSA ha individuato i maggiori ostacoli, tra cui la cultura della sicurezza alimentare e la percezione dei rischi, la competenza del personale, la documentazione nonché l'aggiornamento del sistema stesso e il controllo dei fornitori.

Obiettivo del webinar è proprio quello di "ripassare" alcuni concetti fondamentali per aiutare le imprese a applicare e gestire correttamente il proprio sistema di autocontrollo.

Programma

14.00 Introduzione

Roberto Franco Sapia, Presidente della Camera Valdostana

14:15 Sicurezza alimentare: l'autocontrollo nelle piccole imprese alimentari

Vanessa Giardiello, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino

15:00 La responsabilità per le imprese

Giorgia Andreis, Studio Legale Andreis

16:00 Q&A e conclusioni

Note Organizzative:

L'evento è riservato alle imprese valdostane in regola con il pagamento del diritto annuale.

Iscrizioni online al seguente link:

<https://events.teams.microsoft.com/event/ea810c36-c611-4e44-b837-2a389a11e066@6bc79307-413a-44db-94ef-c15800d55860>

Il seminario è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 2 crediti.

Webinar
Piattaforma Microsoft
Team

Segreteria
organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it