

→ **Quota individuale di partecipazione**

- **290,00€** (IVA inclusa)
- Possono usufruire della quota ridotta di **246,50€** (IVA inclusa)
- Le aziende che hanno in corso un contratto di consulenza di base con Eurofishmarket S.r.l.;
- il secondo partecipante della medesima azienda;

E' possibile pernottare presso gli alloggi dell'Agriturismo **CASA SELENE**; per info e prenotazioni chiamare allo 059.730746 oppure 337.1280771

→ **La quota comprende**

partecipazione al corso; atti del corso; coffee break; business lunch; attestato di partecipazione.

→ **ISCRIZIONE**

Modalità di pagamento:

Con bonifico bancario con causale di pagamento:

Sicurezza EFM e Laboratori

Unicredit Banca Ag.Via Rizzoli

BOLOGNA IBAN IT58 D 02008 02462 000010506667

SWIFT: UNCRITM1PN2

Compilare il modulo d'iscrizione in allegato ed inviarlo, assieme alla distinta dell'avvenuto pagamento a legale@eurofishmarket.it

oppure via fax allo 051374488

Per info: Valentina Galli Tel. 051715202

→ **Fatturazione**

A ricevimento del pagamento verrà emessa regolare fattura da parte di

Eurofishmarket S.r.l.

Piazza Amendola 8, 40013 Castel Maggiore, Bologna Italy

P.IVA 04588630964

→ **Sede del corso**

Il corso si terrà presso **Agriturismo Casa Selene**, Via Monticelli 1709, 41056 Savignano sul Panaro (MO)

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

1. L'eventuale rinuncia dovrà essere comunicata entro il **06/05/2016**
2. Eurofishmarket è autorizzata, per esigenze organizzative, ad annullare il corso; in questo caso, provvederà ad inviare comunicazione di disdetta 3 giorni prima della data di inizio delle attività ed a restituire tempestivamente le quote versate senza ulteriori oneri.



Eurofishmarket S.r.l.

Piazza Amendola 8, 40013 Castel Maggiore, Bologna Italy

P.IVA 04588630964

Tel: 051 715202 - Fax: 051 374488

legale@eurofishmarket.it

Academy

Sicurezza alimentare: le nuove linee guida per l'applicazione del regolamento CE 2073/2005

13 Maggio 2016 – Savignano sul Panaro

MODULO D'ISCRIZIONE

SOCIETA'/AZIENDA DI APPARTENENZA

INDIRIZZO

P.IVA

NOME, COGNOME E DATA DI NASCITA

FUNZIONE E DATA DI ASSUNZIONE

TELEFONO E CELLULARE

E-MAIL*

FIRMA

* Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/03 la informiamo che i suoi dati saranno conservati nel ns. archivio e saranno utilizzati solo per l'invio di materiale informativo e promozionale sulle ns. attività formative. Ai sensi dell'articolo 7 del D.Lgs. 196/03, potrà pertanto richiedere l'aggiornamento, integrazione, cancellazione totale o parziale dei dati forniti, scrivendo a: WESSLING Italia S.r.l. o alla casella elettronica info@wessling-gruppo.it



CORSO DI FORMAZIONE

CORSO DI FORMAZIONE

Sicurezza alimentare: le nuove linee guida sull'applicazione del Regolamento CE 2073/2005

Il Regolamento 2073/2005 sui Criteri Microbiologici applicabili agli alimenti trova la sua declinazione attuativa nelle Nuove Linee Guida appena pubblicate.

Verranno discusse le nuove linee guida e le linee di ricerca che comprendono la sicurezza alimentare, la caratterizzazione dei prodotti alimentari tradizionali, i rischi connessi alle nuove tecnologie per la stabilizzazione degli alimenti e la sicurezza degli stessi. Verrà attuato un confronto tra le Linee Europee e quelle Italiane e illustrato come avviene la valutazione dei criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare attraverso il Challenge test.

Durante gli incontri interverranno relatori esterni esperti nella materia trattata, il personale specializzato di Wessling Italia, Eurofishmarket e Laboratorio Rocchi, le Autorità proposte al controllo.

Corso organizzato da:



13 Maggio 2016

via Monticelli 1709 SAVignano Sul Panaro (MO)

9.15 **Registrazione e benvenuto**

9.30 **Problemi emergenti nella valutazione del rischio microbiologico e le Nuove Linee Guida per l'applicazione del Reg. 2073/2005**

Professor Antonello Paparella – Università Degli studi di Teramo

- Definizione degli obiettivi di sicurezza alimentare
- Innovazione tecnologica e nuovi rischi Microbiologici
- Le Nuove Linee Guida per l'applicazione del Reg. 2073/2005

11.00 **Pausa caffè**

11.30 **La "nuova" 2073: linee guida del 3 marzo 2016 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari**

Dott.ssa Giulia Rabozzi - ASSICA

Dott.ssa Lucia Amoni – ASSOCARNI

Il punto di vista delle associazioni di categoria

13.00 **Business lunch**

14.30 **La posizione in altri Paesi europei: confronto con l'Italia**

Dott. Chiara Piana – Wessling Italia

Stato dell'Arte nell'applicazione del Regolamento 2073/2005. Linee nazionali negli altri Paesi europei.

15.30 **Listeria Monocytogenes, Challenge test e validazione**

Dott. Paolo Rocchi – Laboratorio Rocchi srl

L'evoluzione normativa rispetto alla presenza di L.M in un alimento.

Innovazione alla luca del nuovo documento della Regione Lombardia e del Reg. (CE) n.2073/05

16.15 **Gestione del servizio legale nei processi organizzativi del settore alimentare**

Avv. Roberto Sammarchi

Introduzione sulla metodologia che rientrano nell'area LGRC (legal governance, risk management & compliance) per migliorare la consapevolezza del rischio, assicurare il valore delle imprese e istituire processi di miglioramento dei sistemi di gestione. Pianificazione delle responsabilità nelle filiere produttive.

17.15 **Discussione finale e Saluti**

Moderatore: Dott. Paolo Rocchi –

Laboratorio Rocchi dr. Eugenio s.r.l.

