

GLI INFESTANTI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Infestanti e strategie innovative di gestione - Costruzione del piano di monitoraggio e controllo degli infestanti, azioni successive la sua implementazione



Obiettivi

Continuiamo a parlare di pest control e gestione degli infestanti nell'industria alimentare, un pre-requisito fondamentale per garantire la sicurezza e la salubrità degli alimenti in commercio ma che ancora oggi, nonostante gli sforzi delle aziende e le richieste normative cogenti e volontari è spesso disatteso. La normativa cogente continua ad esprimersi concettualmente con termini a noi noti quali controllo, monitoraggio, ispezione degli infestanti (Codex Alimentarius e Reg. 852/04), la normativa volontaria ha sottolineato il passaggio ad una gestione sistemica del processo di "infestanti" (BRC e IFS) anche attraverso la qualificazione del fornitore di servizio (UNI EN 16636:2015). Gli operatori dell'industria alimentare possono acquisire il servizio di pest management con un fornitore esterno o mettere in atto tutte le prescrizioni (Reg. 852/04 e Standard BRC/IFS/FSSC22000) tali da garantire la *corretta gestione ed il controllo degli infestanti per la sicurezza alimentare per rispondere ai requisiti cogente o/e volontari*.

Il seminario ha quindi le finalità di:

- Accrescere le conoscenze sugli infestanti della food industry, con particolare riferimento agli infestanti emergenti delle derrate alimentari
- Identificare le fasi di costruzione di un piano di monitoraggio, definizione dei limiti e controllo degli infestanti
- Selezionare, qualificare e monitorare il Fornitore esterno dei Servizi di Pest Management
- Confrontarsi sulle principali non conformità collegate ai piani rilevate in sede di ispezione e verifica
- Presentare le Strategie innovative di controllo degli infestanti nell'industria alimentare, alla luce anche di alcune novità normative in essere.

Argomenti

- Cenni normative volontarie e cogenti: Codex Alimentarius, Reg CE 852/04, UNI EN 16636, Reg. UE 528/2012, Reg. CE 1272/2008, schemi BRC/IFS, FSSC22000
- Infestanti ed infestazioni emergenti nell'industria alimentare
- Definizione dei limiti degli infestanti target dell'industria alimentare
- Le novità legate all'applicazione dei rodenticidi AVK per la gestione dei roditori infestanti
- Monitoraggio degli infestanti: frequenza, intervento, sistemi e strategie
- Validazione dei dati
- Analisi del rischio relativa alla presenza di infestanti
- Gestione del processo "controllo degli infestanti" negli standard BRC e IFS
- Strategie innovative di controllo infestanti ed aggiornamenti normativi relativi al pest control: case history

Programma: 16 Maggio 2019 Milano – Aula Maggiore

- 9:00 – 9:30: Registrazione
- 9:30 – 10:15: Introduzione alla giornata –
- 10:15 – 11:15: Gli infestanti delle derrate alimentari: quali infestati e quali infestazioni emergenti - Dr. F. Fiorente
- 11:15 -11:30: Coffee break
- 11:30 – 13:00: Il piano di gestione (monitoraggio e controllo) delle infestazioni. Strategie innovative di controllo degli infestanti in funzione degli aggiornamenti normativi. Focus sulla gestione dei roditori. Caratteristiche del Fornitore esterno del Servizio - Dr. F. Fiorente
- 13:00 – 14:00: Pausa pranzo
- 14:00 – 15:30: Case History – esperienze in campo - Dr. F. Fiorente
- 15:30 – 16:00: Le richieste degli schemi di certificazione volontari - Dr. R. Rebecchi
- 16:00 – 17:30: Cosa controllo e quali principali NC riscontrate in sede di AUDIT di certificazione - Dr. R. Rebecchi
- 17:30 – 18:00: Test scritto per la verifica delle competenze e il rilascio dei CFP

Destinatari

Responsabili del Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare – FSMS – Food Safety Management System, Auditor e Lead auditor dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare; Consulenti Medici Veterinari, Agronomi, Tecnologi Alimentari, Biologi, Operatori di aziende di disinfestazioni .

Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito www.poloaq.it

Evento in collaborazione con



A&Q

A&Q polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale è un Consorzio c/o Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano attivo nel campo della **formazione**, della **consulenza** e della **ricerca** nel settore Agro-Alimentare. È certificato UNI EN ISO 9001 nei settori EA 35 e 37 e provider presso il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP.

www.poloaq.it

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: formazione@poloqaq.it

Quando e dove

Milano 16 Maggio 2019 ore 9:00-18:00

Aula Maggiore, Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari
Università degli Studi di Milano
Via G. Celoria 2 20133 Milano

Quota di iscrizione

250 euro + IVA

La quota comprende il materiale didattico cartaceo.

Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari per il rilascio dei CFP ai Tecnologi Alimentari.

Per i Tecnologi Alimentari iscritti presso gli ordini professioni la quota di partecipazione è di **200 euro + IVA**

Le iscrizioni saranno chiuse in data 9/05/2019. Eventuali rinunce dovranno essere comunicate entro e non oltre il 2/05/2019.

Al fine di iscriversi al corso e ricevere validazione dell'iscrizione è necessario contattare e inviare copia del bonifico della quota a formazione@poloqaq.it
Ad attivazione evento non sarà più possibile comunicare rinuncia.

Attestato di partecipazione: rilasciato da A&Q

Docenti e Faculty

Dr. F. Fiorente, Consulente in Pest Management - Fitoiatria Urbana - Igiene degli Alimenti

Dr. R. Rebecchi, Senior trainer e auditor in ambito Food Safety e tematiche connesse CSQA