

# AGGIORNAMOCI IN MATERIA DI ANALISI DEL RISCHIO E VALUTAZIONE DEI PERICOLI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

## CONOSCENZA, COMPETENZA E TECNICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

### Obiettivi

Il comma 10 del Reg. 178/02 recita "L'esperienza ha dimostrato che è necessario adottare disposizioni atte a garantire che gli alimenti a rischio non siano immessi sul mercato e a predisporre meccanismi per individuare i problemi di sicurezza degli alimenti e reagire ad essi....." Di recente emanazione è la valutazione REFIT con lo scopo di armonizzare e semplificare le disposizioni normative della sicurezza alimentare. L'ultima di queste è la Decisione UE 2019/300 della Commissione del 19 Febbraio 2019 che istituisce un piano generale per la gestione delle crisi riguardanti la sicurezza degli alimenti. Considerando che la gestione di una crisi per la sicurezza alimentare comporta oneri per l'azienda in termini economici e d'immagine, è nostra opinione che si possa svolgere un'azione di prevenzione mettendo in campo diversi accorgimenti volti ad evitare l'attivazione e gestione di una crisi. Di fatto il sistema HACCP, se correttamente applicato, è uno strumento finalizzato a eliminare e/o ridurre ad un livello accettabile i pericoli per la sicurezza alimentare a garanzia degli obiettivi del Reg. 178/02. Questo strumento, congiuntamente al suo continuo aggiornamento e all'incremento del know how degli addetti ai lavori, costituisce l'arma vincente per prevenire l'immissione in commercio di alimenti pericolosi o nocivi che comportano direttamente l'attivazione delle procedure di ritiro/ricambio e del Sistema Rapido di Allerta.

Alla luce delle suddette considerazioni, vi proponiamo una giornata di approfondimento sull'analisi del rischio per la sicurezza alimentare in cui saranno presi in esame i capisaldi normativi di riferimento e saranno sviluppati diversi aspetti tecnico scientifici, consolidati ed emergenti, che vi consentiranno di aggiornare le vostre competenze in materia permettendovi di implementare l'analisi del rischio e la valutazione dei pericoli per la sicurezza alimentare al fine renderla calzante al contesto attuale.

### Argomenti

- **Normativa: Focus sull'analisi del rischio**
- **L'importanza dei dati RASFF – The Rapid Alert System for Food and Feed**
- **L'importanza delle procedure di attivazione dell'allerta per la sicurezza alimentare**
- **I nuovi pericoli emergenti : Rischio Microbiologico**
- **I nuovi pericoli emergenti : Rischio Chimico**
- **I nuovi pericoli emergenti : Rischio Chimico – Direttamente correlati agli imballaggi**

### Comitato scientifico

- Dr. ssa M. Barile
- Dr. ssa I. Bernareggi
- Dr. ssa S. Panzeri
- Dr. G. Giraffa
- Dr. S. V. Marai
- Dr. ssa F. Mostardini

**Programma: 10 Ottobre 2019** Milano – Aula Maggiore

- 09:00 Benvenuto e registrazione A&Q
- 09:15 – 09:30 Introduzione ai lavori A&Q
- 09:30 – 11:00 Il Reg. 178: cosa è importante sapere; l'analisi dei dati del Sistema Rapido di Allerta, le procedure di gestione aziendale della crisi. Dr. ssa M. Barile, Dr. S. V. Marai, Dr. ssa I. Bernareggi
- 11:00 – 11:30 Coffee break
- 11:30 – 13:00 I pericoli microbiologici "emergenti". Valutazione del rischio, Azioni preventive e strategie di biocontrollo. Dr. G. Giraffa
- 13:00 – 13:10 Dibattito e confronto
- 13:10 – 14:00 Lunch
- 14:00 – 16:00 I pericoli chimici dalle materie prime ai prodotti trasformati. Analisi e valutazione del rischio per la sicurezza alimentare - Dr. ssa S. Panzeri
- 16:00 – 16:30 Coffee Break
- 16:30 – 18:00 Packaging primario : fonte di contaminazione per l'alimento? Dr. ssa F. Mostardini
- 18:00 Tavola rotonda e dibattito – test scritto rilascio CFP Tecnologi Alimentari

SARANNO SVILUPPATI IN SEDE DI EROGAZIONE, **CASI PRATICI DI ANALISI DEL RISCHIO E VALUTAZIONE DEI PERICOLI PREVENTIVAMENTE COMUNICATI DAI PARTECIPANTI** (DOVRANNO PERVENIRE VIA MAIL IMMEDIATAMENTE DOPO L'ATTIVAZIONE DELL'EVENTO E SARANNO TRATTATI IN MANIERA ANONIMA) AL FINE DI RENDERE PRATICO OPERATIVO QUANTO TERORICAMENTE TRATTATO DURANTE L'INCONTRO/EVENTO FORMATIVO/INFORMATIVO

### Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito [www.poloaq.it](http://www.poloaq.it)

### 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](http://www.poloaq.it)

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: [formazione@poloqaq.it](mailto:formazione@poloqaq.it)



### Quando e dove

**Milano 10 Ottobre 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 materiale didattico cartaceo**

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

Le iscrizioni saranno chiuse in data 03 OTTOBRE 2019. Eventuali rinunce dovranno essere comunicate entro e non oltre il 26 SETTEMBRE 2019.

E' possibile iscriversi al corso dal sito [www.poloaq.it](http://www.poloaq.it) Per informazioni aggiuntive a riguardo contattare [formazione@poloqaq.it](mailto:formazione@poloqaq.it)

### Destinatari

Tecnologi Alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Agronomi, Consulenti, tutte le figure coinvolte nella gestione, supervisione e controllo della sicurezza alimentare

**Attestato di partecipazione:** rilasciato da A&Q con CFP per i Tecnologi Alimentari

### Docenti

Dr. ssa M. Barile, Responsabile Formazione A&Q

Dr. ssa I Bernareggi, Responsabile Consulenza Sistemi Gestione Integrati A&Q

Dr. G. Giraffa, Dirigente di Ricerca, Centro di Ricerca Zootecnica e Acquacoltura (CREA-ZA), Lodi

Dr. ssa S. Panzeri, Ph D. - Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare-VESPA Health, Animal Science and Food Safety (VESPA)

Dr. S. V. Marai, Consulenza Sistemi Gestione Integrati A&Q

Dr. ssa F. Mostardini, PACK-Co