

WORKSHOP A&Q SICUREZZA ALIMENTARE

INNOVAZIONE E STRATEGIE PER LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO E LA GESTIONE DEGLI ALLERGENI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

WEBINAR LIVE A&Q

Obiettivi

Se gli allergeni costituiscono un rischio concreto per la salute dei consumatori è, d'altra parte evidente l'impegno dell'industria alimentare nella gestione e controllo di questo pericolo soprattutto alla luce delle stringenti disposizioni della normativa cogente (anche in merito alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori) e volontaria. L'HACCP è l'unico strumento preventivo applicabile per ridurre il pericolo allergeni nell'industria alimentare; tale strumento se correttamente applicato garantisce la salute del consumatore e permette di evitare spiacevoli danni aziendali economici (ritiri e richiami del prodotto per presenza di allergeni non dichiarati) e di immagine. Risulta quindi fondamentale applicare procedure documentate per la loro gestione che tengano conto dalla selezione del fornitore, all'approvvigionamento delle Materie Prime (MP), dalla pulizia e sanificazione alla verifica e validazione dei prodotti e processi. Quest'ultimo aspetto dovrà anche essere avallato da un controllo analitico, e prima ancora supportato da un piano di campionamento delle MP, superfici e attrezzature, e del Prodotto Finito (PF). Il workshop si propone come un momento di confronto critico sugli allergeni, la normativa cogente e volontaria di riferimento, la loro gestione e controllo. Saranno inoltre le principali metodiche di determinazione rapida e le nuove tecniche di determinazione degli allergeni e la loro affidabilità.

Argomenti

- Normativa: Focus sull'analisi del Rischio - Etichettatura
- RASFF – The Rapid Alert System For Food And Feed: quanti e quali allergeni sono oggetto di allerta
- I PRP: Selezione Del Fornitore, Approvvigionamento delle MP, flussi, pulizia e sanificazione, formazione del personale
- I Controlli Analitici: tecniche convenzionali e nuove frontiere di rilevazione e controllo

Comitato scientifico

- Avv. G. Andreis
- Dr. ssa M. Barile
- Dr. ssa I. Bernareggi

Programma: 11 GIUGNO 2020 – WORKSHOP IN WEBINAR LIVE

- **09:30** Benvenuto A&Q
- **09:40** Introduzione ai lavori a cura dei Responsabili scientifici
- **10:00** Allergeni e normativa cogente: richieste, informazioni al consumatore, Responsabilità e Sanzioni
Lo stato dell'arte a cura dell'Avv. G. Andreis
- **11:00** Pausa
- **11:20** Le richieste degli standard volontari: cosa controllare per gestire il rischio allergeni nell'industria alimentare - Dr. ssa M. Barile, Dott. ssa I. Bernareggi, Dott. S. V. Marai
- **12:20** Dibattito e Confronto
- **13:00** Pausa
- **14:00** La sicurezza alimentare: validazione del cleaning, quale strategia di gestione del rischio di allergeni e altri contaminanti Dr. ssa G. Cifarelli, Dr. M. Manfron - ECOLAB
- **14:45** Metodiche per la determinazione degli allergeni - Dott. ssa N. Rizzi- A.R.A.L.
- **15:45** Pausa
- **16:00** Nuove frontiere di rilevamento in linea e sul prodotto degli allergeni. PRESENTAZIONE DI UNA INNOVATIVA STRUMENTAZIONE PER IL RILEVAMENTO QUALI QUANTITATIVO DEGLI ALLERGENI NORMATI. DIMOSTRAZIONE PRATICA – Dr. M. Salina Proxentia
- **17:00** Dibattito e confronto
- **17:15** Chiusura dei lavori

In collaborazione con



Modalità di Iscrizione

E' possibile iscriversi on line al corso collegandosi al sito 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

Segreteria Scientifica ed Organizzativa

Tel: 02/70639224

e-mail: formazione@poloq.it



Quando e Modalità di fruizione

11 GIUGNO 2020 ore 9:30-17:15

WORKSHOP A&Q IN WEBINAR LIVE

COSA SERVE PER PARTECIPARE:

UN PC E IL COLLEGAMENTO A INTERNET PERMETTONO DI PARTECIPARE IN TEMPO REALE E IN MODO INTERATTIVO AL WORKSHOP

Quota di iscrizione

250 euro + IVA

La quota comprende materiale didattico in formato digitale

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 4 GIUGNO 2020.

Eventuali rinunce dovranno essere comunicate entro e non oltre il 28 MAGGIO 2020.

E' possibile iscriversi al corso dal sito www.poloaq.it

Per informazioni aggiuntive a riguardo contattare

formazione@poloq.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 (2 CFP)

Relatori

Avv. G. Andreis - Food Law Esperto di Diritto e legislazione alimentare

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

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

Dr. ssa G. Cifarelli - Food and Beverage marketing manager - ECOLAB

Dr. M. Manfron - Food and Beverage Field Technical Engineer - ECOLAB

Dott. S. V. Marai - Consulente Sistemi Gestione Integrati A&Q

Dott. ssa N. Rizzi - Responsabile di Laboratorio A.R.A.L.

Associazione Regionale Allevatori della Lombardia

Laboratorio ARAL

Dr. M. Salina - Co-founder, CEO Proxentia