



Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale

## I seminari della Sicurezza Alimentare A&Q

**OBIETTIVO DEI SEMINARI : TRASFERIRE LE NOVITÀ PERTINENTI AGLI AGGIORNAMENTI NORMATIVI, ALL'ANALISI DEL RISCHIO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE, AI PERICOLI EMERGENTI E ALL'ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE PER LA SALUTE PUBBLICA E LA SICUREZZA ALIMENTARE.**

### SEMINARIO 1

#### IL CONTROLLO UFFICIALE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE : STRUMENTI PRATICI PER L'OSA

Il Reg. UE 625/2017 stabilisce un quadro legislativo unico per l'organizzazione dei controlli ufficiali al fine di verificare la conformità alla legislazione sulla filiera agroalimentare dell'Unione in tutti i settori disciplinati da tale legislazione.

Tali controlli sono attuati dall' *Autorità Competente (A.C.)* attraverso metodi e tecniche consolidate (ispezione, valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione, corrette prassi igieniche ed agricole, procedure basate sui principi dell'analisi del rischio, audit degli operatori, verifiche, campionamento e qualsiasi altra attività necessaria per rilevare casi di non conformità come da art. 14 Reg. UE 625/2017) con l'obiettivo di *gestire il "rischio" per la salute pubblica* lungo tutta la filiera Agro-Alimentare.

E' compito di ogni organizzazione (OSA) che produce alimenti applicare, garantire e dimostrare un efficiente sistema strutturale, operativo e documentale di valutazione del rischio per la sicurezza alimentare.

Proponiamo quindi un momento di confronto per condividere difficoltà, aspettative e strumenti per raggiungere gli obiettivi dettati dalla normativa per la sicurezza alimentare con la finalità di :

- aggiornarci sulle novità in tema di organizzazione ed esecuzione dei controlli ufficiali sugli alimenti, mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, applicati dal 2020;
- promuovere la conoscenza sullo stato di attuazione del Reg. n. 625/2017 dall' entrata in vigore ad oggi;
- promuovere sinergie ;
- potenziare le capacità di prevenzione e reazione dell'OSA alla perdita di controllo del sistema aziendale della sicurezza alimentare (Analisi del rischio come da art. 5 del Reg. CE 852/04);
- approfondire gli aspetti operativi utili per prevenire e affrontare la perdita di controllo nell'industria alimentare;

#### Interventi

1. Tutela della Salute del consumatore e l'Autorità Competente: LEA della "Prevenzione collettiva e sanità pubblica", Reg. UE 2017/625: sistema di gestione del controllo ufficiale Dott. ssa Michela Viscardi - Dott. Gabriele Tannorella
2. Obblighi dell'OSA: requisiti generali, requisiti specifici, sistemi di gestione per la sicurezza alimentare Dott. M. Viscardi
3. Casi pratici di risultanze dei controlli ufficiali: NC rilevata, provvedimenti e sanzioni applicate, tempi di adeguamento e reazione dell'Osa alla risoluzione della NC.Dott. ssa M. Viscardi

Hot topic: Come rispondere agli obblighi per la sicurezza alimentare

Periodo : MAGGIO 2022

Sede : webinar live

DATA: 11 MAGGIO 2022, h 9:30- 13:30

DESTINATARI: CONSULENTI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE, TECNOLOGI ALIMENTARI, MEDICI VETERINARI, BIOLOGI, DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI MANAGER DI INDUSTRIA ALIMENTARE, OPERATORI ECONOMICI, RESPONSABILI SISTEMI DI GESTIONE QUALITA', RESPONSABILI SICUREZZA ALIMENTARE.

A&Q – Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale

Sede legale: c/o Fondazione Unimi viale Ortles 22/4 20134 Milano

Tel. 02.70639224 – Fax 02.700432877 e-mail: formazione@poloag.it C.F. 97198810158 – P.I. 12255560158