



Camera di Commercio
Catanzaro

Organizzano con il Patrocinio di
Dipartimento Tutela della Salute Regione Calabria
Amministrazione Provinciale di Catanzaro
Ordini Provinciali dei Veterinari della Calabria
Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro
Camera di Commercio di Catanzaro

PROGETTO SICUREZZA ALIMENTARE 3^A EDIZIONE 2013



Accreditate ECM

Le giornate di studio si svolgeranno presso il Grand Hotel Lamezia - Lamezia Terme (CZ)

1ª giornata 15 febbraio 2013

BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO E DURANTE IL TRASPORTO

OBIETTIVI DEL CORSO

Valutare l'implementazione dei controlli per il benessere animale negli allevamenti e durante il trasporto, in particolare azioni mirate al controllo del benessere animale negli allevamenti di galline ovaiole (gabbie modificate ,a terra e all'aperto, polli da carne, suini. Dare ai colleghi la formazione utile per rispettare la disposizione prevista dall'articolo 16 del regolamento CE 1/2005.

Art.16 - Formazione del personale e attrezzature dell'autorità competente. L'autorità competente assicura che il personale sia debitamente formato e attrezzato per controllare i dati registrati: dall'apparecchio di controllo installato sui mezzi per il trasporto su strada di cui al regolamento (CE) n. 3821/85.

Il corso è accreditato di 8 punti ECM

PROGRAMMA

Ore 8,30 registrazione dei partecipanti

Moderatore ***Dott. Roberto Macri***

Ore 9,15 Il trasporto animale: normative a confronto

Dott. Mario Sapino Dirigente UVAC Piemonte

Ore 10,15 Lettura e compilazione del giornale di viaggio e del cronotachigrafo

Dott. Francesco Manzo Comandante Polizia Stradale Lamezia Terme

Ore 11,15 pausa caffè

Ore 11,30 "Reg.1/2005/CE - Idoneità degli animali al trasporto

Dott. Giuseppe Losacco Ministero della Salute Ufficio VI – Benessere Animale

Ore 13,30 Buffet Lunch

Moderatore ***Dott. Raffaele Grillone***

Ore 14,30 "Benessere animale in allevamento, normativa e modalità di controllo in azienda"

Dott. Antonio Ferraro Ministero della Salute Ufficio VI – Benessere Animale

Ore 16,30 discussione

Ore 17,30 Test apprendimento e consegna attestati

Ore 18,30 chiusura lavori

2ª giornata 1 marzo 2013

VENDITA SU AREE PUBBLICHE

OBIETTIVI DEL CORSO

L'attualità di tale argomento deriva da :

- verifica di coerenza delle attività con i requisiti igienico sanitari stabiliti dalla Ordinanza Ministeriale e dal Reg. CE 852/2004;
- implicito potere discrezionale dell'organo sanitario e tecnico periferico nella valutazione dei criteri di massima per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie;

- mercato su area pubblica visto come fattore di risposta alla crisi che attanaglia l'intera economia del "vecchio" continente e come servizio di prossimità (rete di commercializzazione adeguatamente distribuita e contrapposta alla evasione verso i poli della grande distribuzione). Basti pensare, soprattutto in questo periodo, a quanta attenzione riservano le amministrazioni nonché i mass, ai mercatini natalizi, al mercato del contadino o del biologico. Oggi, difatti, rispetto ad una buona pluralità di prodotti il mercato su area pubblica non solo non soccombe ma appare addirittura vincente rispetto alla preponderanza dell'ipermercato. Primo motivo di questa vitalità – per quanto banale possa essere –, è sicuramente il prezzo. Se la necessità aguzza l'ingegno, come recita un adagio ormai logoro, è anche vero che la crisi economica stimola la creatività. In questi tempi duri per la distribuzione moderna fioriscono nuove formule di commercio su aree pubbliche, che si propongono come alternativa ai supermercati per lo shopping delle famiglie. Occorre pertanto accelerare il processo di rinnovamento cultural-strutturale, tali da offrire al consumatore garanzie di qualità sovrapponibili a quelle offerte nei locali di vendita a posto fisso.

Il corso è accreditato di 8 punti ECM

PROGRAMMA

Ore 8,30 Registrazione dei partecipanti

Moderatore **Dott. Roberto Macri**

Ora 09.15 Saluti e introduzione dei lavori

Dott. Paolo Abramo Presidente della Camera di Commercio di Catanzaro

Ore 09,30 L'edilizia annonaria nei Mercati Alimentari - I^ Parte;

Ing. Sergio Di Macco

Ore 10,30 L'edilizia annonaria nei Mercati Alimentari - II^ Parte;

Ing. Sergio Di Macco

Ore 11,30 Pausa Caffè

Ore 11,45 Fonte Normative quadro e specifiche in tema di alimenti su aree pubbliche

Dott. Claudio Biglia ASL TO 1

Ore 12,45 Le aree pubbliche al microscopio

Dott. Claudio Biglia

Ore 13,30 Buffet Lunch

Moderatore **Dott. Raffaele Grillone**

Ore 14,30 Pacchetto Igiene: una novità?

Dott. Claudio Biglia

Ore 15,30 Autorità competente: i doveri.

Dott. Claudio Biglia

Ore 16,15 Discussione

Ore 17,30 Test apprendimento e consegna attestati.

Ore 18,00 Chiusura lavori

3^a giornata 8 marzo 2013

“MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI:

quadro legislativo e norme applicabili per garantire la sicurezza alimentare”

OBIETTIVI DEL CORSO

Con l'acronimo MOCA si indicano materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con alimenti. I Moca possono essere di natura diversa (materiali naturali, plastica, metallo, cartone, ma anche stoviglie, guanti, ecc...). La produzione e l'utilizzo dei MOCA sono soggetti a precisa regolamentazione per far fronte ai rischi relativi al loro utilizzo riconducibili sia a migrazioni di componenti, sia a presenza irregolare di metalli, sia a contaminazioni da inchiostri. La responsabilità dell'idoneità e della sicurezza fa capo al produttore ma anche a nuove figure coinvolte nelle diverse fasi di produzione dei MOCA (lavorazione, trasformazione e distribuzione), come ad esempio l'importatore. D'altro canto all'autorità competente è demandato, sulla base delle norme vigenti, il controllo ufficiale in tutte le sue fasi, al fine di garantire la corretta applicazione delle norme, con un attento controllo documentale in primis, come ribadito da varie note ministeriali e dai reporti del FVO in tutta Europa. Gli obiettivi sono pertanto così riassumibili:

- Fornire un quadro sintetico dell'evoluzione dei MOCA e della legislazione in tema di materiali e oggetti a contatto con alimenti
- Chiarire le responsabilità e gli obblighi del produttore, dell'utilizzatore e del consumatore, facendo riferimento a norme comunitarie e regionali.
- Promuovere la consapevolezza dei rischi correlati ad una gestione non adeguata
- Fornire indicazioni in merito ai compiti del controllo ufficiale

Il corso è accreditato di 8 punti ECM

PROGRAMMA

Ore 8,30 registrazione dei partecipanti

Moderatore **Dott. Raffaele Grillone**

Ore 9,15 Sicurezza alimentare: uno sguardo su imballaggi e materiali a contatto con gli alimenti
Prof.ssa Tiziana Civera Dipartimento di Scienze veterinarie, Università di Torino

Ore 10,15 Normativa dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti - parte I
Dott. Marco Sachet Istituto Italiano Imballaggi

Ore 11,15 Pausa caffè

Ore 11,30 Normativa dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti – parte II
Dott. Marco Sachet

Ore 12,30 Le GMP nella produzione e gestione dei MOCA
Dott. Marco Sachet

Ore 13,30 Buffet Lunch

Moderatore **Dott. Roberto Macrì**

Ore 14,30 Le dichiarazioni di conformità: i modelli di dichiarazione di conformità
Dott. Marco Sachet

Ore 15,30 Linee guida per il controllo ufficiale sui MOCA: uno sguardo alle iniziative regionali
Prof.ssa Tiziana Civera

Ore 16,30 Responsabilità e strumenti a disposizione dell'OSA per la valutazione e qualificazione di un fornitore di MOCA
Dott. Marco Sachet

17,30 Il rischio per il consumatore: considerazioni a partire dalle notifiche di allerta in Europa e dalle visite FVO
Prof.ssa Tiziana Civera

18,00 Discussione Test apprendimento e consegna attestati e chiusura lavori

4^a giornata 15 marzo 2013

CONTROLLO ED AUTOCONTROLLO SUGLI ADDITIVI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

OBIETTIVI DEL CORSO

L'incidenza delle allergie alimentari è in aumento nelle nazioni industrializzate. Le ragioni di tale fenomeno sono state ricondotte a diversi fattori: il consumo di nuovi prodotti (Moneret-Vautrin et al., 1997), l'evoluzione delle tecniche di produzione degli alimenti e l'incremento della sensibilità ad allergeni dei pollini che ha portato ad un incremento delle reazioni crociate con gli alimenti (Jaffuel et al., 1996). La percezione delle allergie alimentari da parte dell'opinione pubblica è diversa da quella dei medici; infatti il manifestarsi di reazioni secondarie agli alimenti è spesso considerato come evento di natura allergica, quando in realtà rappresenta per lo più un'intolleranza o una semplice avversione per un alimento. Recenti sondaggi dimostrano che circa il 20% della popolazione adulta ritiene di avere allergie alimentari ma, quando si compiono valutazioni approfondite, si evidenzia che solo nell'1-2% dei casi la diagnosi sia corretta (Bousquet et al., 1998). La comunità scientifica ha portato ormai da tempo l'attenzione su questa materia, che solo recentemente è stata riconosciuta come problema di sanità pubblica, e attualmente le allergie alimentari sono oggetto di attività normativa sia a livello comunitario sia extracomunitario. La Commissione Europea ha fatto emergere la necessità di una corretta informazione al consumatore finale circa la composizione degli alimenti (per evitare che il sempre maggior numero di persone affette da allergia alimentare possa avere "ansia da alimento"), evitando in etichetta, presentazione e pubblicità tutte quelle formule che potrebbero lasciare dubbi circa l'effettiva composizione; appare ad esempio evidente, come l'attuale enunciato in etichetta "può/potrebbe contenere" riferito a ingredienti potenzialmente allergici (benché coerente con le finalità di informazione del consumatore) debba, con l'acquisizione di nuove conoscenze scientifiche e di conseguenti azioni volte alla gestione del rischio, essere superato da informazioni sempre più precise. Lo sviluppo di nuove tecnologie per la produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti, è in continua evoluzione. Parallelamente, si è evoluto il settore degli additivi alimentari il cui impiego nella lavorazione dei prodotti alimentari, il rischio per la salute a esso correlato e la normativa, costituiscono argomenti di aggiornamento su cui modulare le competenze al campionamento finalizzato ai controlli ufficiali e all'interpretazione dei relativi risultati.

Il corso è accreditato di 8 punti ECM

PROGRAMMA

Ore 8,30 registrazione dei partecipanti

Moderatore ***Dott. Raffaele Grillone***

Ore 9,15 additivi alimentari: le procedure per un uso corretto ed un efficace controllo parte I
Prof. Aniello Anastasio Facoltà di Medicina Veterinaria Università Federico II Napoli

Ore 10,15 pausa caffè

Ore 10,30 additivi alimentari: le procedure per un uso corretto ed efficace controllo parte II
Prof. Aniello Anastasio

Ore 11,30 il nuovo regolamento in tema di etichettatura ed allergenici
Prof.ssa Maria Luisa Cortesi Facoltà Medicina Veterinaria Università Federico II Napoli

Ore 13,30 Buffet Lunch

Moderatore ***Dott. Roberto Macri***

Ore 14,30 gli additivi di ultima generazione - esperienze ed analisi di laboratorio
Dott. Raffaele Marrone Ricercatore Facoltà di Medicina Veterinaria Università Federico II Napoli

Ore 16,15 discussione

Ore 17,30 Test apprendimento e consegna attestati

Ore 18,00 chiusura lavori

5ª giornata 22 marzo 2013

L'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

OBIETTIVI DEL CORSO

Dal 1° gennaio 2006 sono entrati in vigore i regolamenti emanati dalla UE gli obblighi per i controlli nel settore della sicurezza degli alimenti.

In particolare il regolamento 882/2004 ha come obiettivo quello di fornire indicazioni per la verifica delle organizzazioni deputate ai controlli per valutare se le operazioni pianificate sono in grado di fornire sufficienti garanzie sulla sicurezza e gli altri requisiti individuati dalla normativa cogente.

Il regolamento, all'articolo 5 comma c stabilisce l'obbligo, per eventuali organismi esterni a cui possa essere affidata la delega a svolgere controlli sulla sicurezza alimentare (come avviene ad esempio in Gran Bretagna o in Francia), di essere accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN 45004, ad oggi ritirata e sostituita senza modifiche dalla UNI CEI EN ISO/IEC 17020.

Il corso si propone di fornire gli strumenti per ottemperare al dettato del regolamento 882 ed in particolare di:

- assicurare al personale impiegato, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata che gli consenta di espletare i propri compiti con competenza e svolgere i controlli ufficiali in modo coerente;
- garantire che i controlli ufficiali siano eseguiti secondo procedure documentate usando metodi e tecniche di controllo appropriati. Dette procedure comportano informazioni e istruzioni per il personale;
- verificare l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali da esse eseguiti;
- assicurare che siano adottati i correttivi eventualmente necessari e che la documentazione impiegata sia opportunamente aggiornata.

Nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione diventa pertanto utile conoscere il percorso organizzativo individuato dal reg.CE n.882/2004 al fine di strutturare modelli organizzativi che rispondano, in particolare per le Strutture complesse che si occupano di sicurezza alimentare, al nuovo dettato normativo. Risulta inoltre indispensabile individuare modalità di classificazione delle imprese sulla base del rischio al fine di poter modulare sulla base di criteri di appropriatezza ed efficacia gli interventi di controllo ufficiale.

Il corso è accreditato di 8 punti ECM

PROGRAMMA

Ore 8,30 registrazione dei partecipanti

Moderatore **Dott. Raffaele Grillone**

Ore 9,00 La valutazione dei rischi per la programmazione dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare
Prof.ssa Rina Mazzette – Facoltà di Medicina Veterinaria Università di Sassari

Ore 11,00 pausa caffè

Ore 11,15 L'organizzazione dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare ai sensi del regolamento CE n. 882/2004.

Dott. Bartolomeo Griglio – ASLTO 5 Chieri (TO)

Ore 13,00 Buffet Lunch

Moderatore **Dott. Roberto Macrì**

Ore 14,00 La verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali

Prof.ssa Rina Mazzette

Ore 15,00 Il riesame delle attività di controllo ufficiale mediante lo strumento dell'audit interno delle autorità competenti

Dott. Bartolomeo Griglio

Ore 16,15 Tavola rotonda /discussione

Ore 17,30 Test apprendimento e consegna attestato

Come raggiungere il Grand Hotel Lamezia Terme info

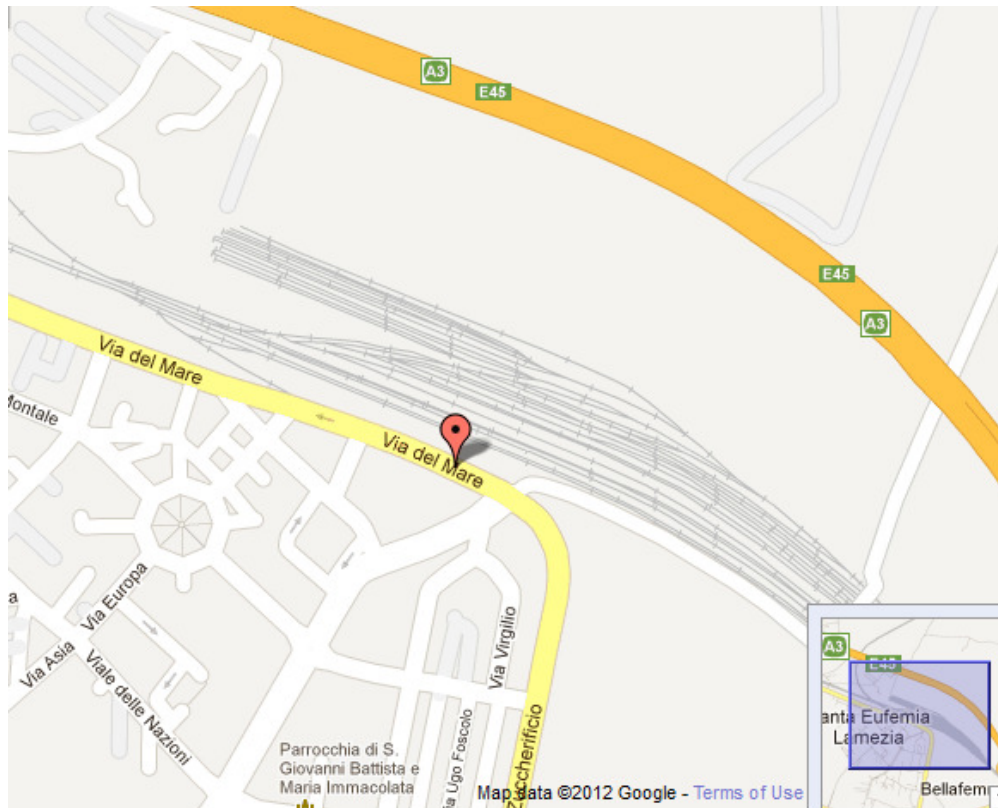
Con il treno:

di fronte alla Stazione Centrale di Lamezia Terme

Con l'auto:

Autostrada A3 uscita Lamezia e seguire le indicazioni per la Stazione Centrale FF.SS. di Lamezia Terme

Superstrada verso Lamezia e seguire le indicazioni per la Stazione Centrale FF.SS. di Lamezia Terme



Per Info:

320.7680269 - 320.7680270 - 0967.91605

Grand Hotel Lamezia 0968.53021