



Unipeg S.c.A, azienda cooperativa leader nel settore della macellazione e lavorazione di carni bovine in Italia, in quanto attore sempre più attento alle problematiche legate alla sicurezza alimentare, è lieta di ospitare il convegno organizzato da Aicq Triveneta.

*Il seminario si terrà presso la sede Unipeg
Reggio Emilia, via Due Canali 13
Sala Conferenze*



L'iscrizione al seminario è gratuita
Per l'iscrizione è necessario inviare una e-mail
entro il 21 Marzo 2007 a:
info@aicqtv.it



*Il Nucleo del Settore Alimentare di
Aicq Triveneta
ha il piacere di invitarla al seminario*

**SICUREZZA ALIMENTARE:
STRUMENTI DI GESTIONE
CON RIFERIMENTO
ALLA NORMA
UNI EN ISO 22000:2005**

*Reggio Emilia
23 marzo 2007
ore 14.00*



Aicq Triveneta, fino dal 2003, ha organizzato un Gruppo di lavoro, composto da qualificati liberi professionisti e manager di imprese alimentari del triveneto sotto il coordinamento della Dr.ssa Silvia Tramontin, per studiare la complessa evoluzione della sicurezza alimentare fra cogente e volontario, in uno scenario globale che muta molto rapidamente e pone continuamente nuove sfide alle imprese.

L'obiettivo del Gruppo di lavoro è stato individuare strumenti operativi finalizzati alla sicurezza alimentare per le imprese del settore.

Il Seminario sintetizza le tappe fondamentali di tale percorso e presenta alcuni degli strumenti operativi individuati.

Programma del seminario:

Conduce: *Silvia Tramontin*

Ore 14,00

Registrazione dei partecipanti

Ore 14,30

Dott.ssa Silvia Tramontin - Sincert

Saluto ai partecipanti

Ore 14,45

Dott. Gabriele Squintani - Responsabile Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti, Regione Emilia Romagna

La sicurezza alimentare nell'attuale contesto legislativo

Ore 15,15

Massimo Pradella - Libero professionista

La comunicazione efficace nella sicurezza alimentare

Ore 15,35

Gloria Fortin – Libero professionista

Punti preliminari per permettere l'analisi dei pericoli e loro identificazione

Ore 15,55

Ugo Ultimini – Libero professionista

I livelli di accettabilità dei pericoli in relazione agli FSO - Food Safety Objectives

Ore 16,15

Pausa caffè

Ore 16,30

Patrizia Battistini - Unipeg

Risk Ranking: un modello di valutazione del rischio microbiologico con l'utilizzo di un foglio di calcolo di MS Excel.

Ore 16,50

Raimondo Nonnato - Grandi Molini Italiani

Le misure di controllo: identificazione e valutazione

Ore 17,10

Marzio Quassolo - CSQA Certificazioni

L'iter di certificazione secondo la norma ISO 22003

Ore 17,30

Dibattito

Ore 18,00

Conclusione dei lavori