

A.S.L. TO4

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

DIRETTORE
DR. GIOVANNI MEZZANO

S.C. SERVIZIO
VETERINARIO AREA B

REFERENTE
DR. ROBERTO BOSCA

Tecnici della Prevenzione Responsabili dell'evento

Dr. Giuseppe RUSSO
Tel. 011/9217638
Dr. Vittorio PERRONE
Tel. 0124/654121

Segreteria organizzativa
S.C. Servizio Veterinario Area B
Sede di Ciriè
011/9217 int 623- 638
Fax. 011/9217624
e-mail: vetb.cirie@aslto4.piemonte.it

RELATORI

Dr.ssa P. Rebufatti	LAB CHIMICO CCIAA
Dr.ssa C. Russo	CCIAA
Dr.ssa E. Brezzo	AGENFORM
Dr.ssa R. Carfora	CNA
Dr. U. Pozzali	ASLTO4
Dr. L. Nicolandi	ASLTO4
Dr. L. Guarino	ASLTO4
Dr. M. D'aveni	COLDIRETTI

Sarà presente per approfondimenti
Avv. Giorgia Andreis Diritto alimentare

L'iscrizione al corso è gratuita, può avvenire attraverso l'invio della scheda di iscrizione presso la segreteria:

S.C. Servizio Veterinario Area B Sede di CIRIÈ' Fax 011- 9217624 o telefonicamente al numero 011- 9217 interno 623 o 638

Att.ne del Dr Giuseppe Russo.

Le iscrizioni verranno ritenute valide, senza ulteriori conferme e in base all'ordine di arrivo, sino alla capienza della sala ospitante.

Ai partecipanti a tutte e due le edizioni verrà rilasciato un attestato di partecipazione.



A.S.L. TO4

*Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea*

In collaborazione con

AGENFORM, ASSOCARNI,
CCIAA, CNA, COALVI, COLDIRETTI,
LAB. CHIMICO della CCIAA



Presenta

1° Evento di Aggiornamento sulle nuove Normative per Operatori del Settore Alimentare (O.S.A.) degli alimenti di origine animale.

Quale etichetta?
Quale tecnologia?
Quale controllo?

INTRODUZIONE

I recenti documenti della Direzione Generale Sicurezza Alimentare Consumatori UE evidenziano ormai da tempo che le Autorità Competenti devono avere un ruolo maggiormente proattivo nello sviluppo e nell'utilizzo degli strumenti operativi per garantire la sicurezza alimentare e tutelare il consumatore. Su queste basi la Regione Piemonte con la D.D. 692/2012 richiede agli operatori delle ASL di attivare forme di collaborazione con le Associazioni di categoria per la definizione di indirizzi per l'autocontrollo nelle microimprese. Per questo il Dipartimento di Prevenzione ha intenzione di attivare un percorso di informazione destinato agli OSA (operatori del settore alimentare) della filiera "Prodotti di origine animale" adeguato alla natura e alle dimensioni delle piccole imprese e articolato in collaborazione con le organizzazioni professionali del settore.

DESTINATARI DEL CORSO

Tutti coloro che operano in :

Macellerie

Pollerie

Pescherie

G. D. O. (reparti d'interesse)

Laboratori Smielatura

Depositi di prodotti di O. A.

Commercio in area pubblica di prodotti di origine animale.

Gastronomie (produzione)

PROGRAMMA

1° SESSIONE AUTUNNALE 2016

Nuova normativa sull'etichettatura delle carni: bovine, suine, avicole, ovi-caprie, prodotti della pesca. Etichetta valori nutrizionali, presenza allergeni.

Prodotti e preparati per soggetti celiaci.

RELATORI. Dr.ssa **Paola Rebufatti**

Dr.ssa **Carla Russo**

Sicurezza e tecnologia alimentare: ingredienti, spezie e conservazione delle carni trasformate.

RELATORE Dr.ssa **Emilia Brezzo**

Il sistema di etichettatura, la rintracciabilità e responsabilità dell'O.S.A.

RELATORE Dr. **Uberto Pozzali**

CIRIE' 19/10/2016 - SALA COOP V. Robassomero, 99

CHIVASSO 26/10/2016 - SALA C.R.I. - V. Gerbido, 11

AGLIE' 02/11/2016 - SALONE Alladium Str. per Bairo, 2

ORARIO: dalle ore 14.30 alle ore 18:00

2° SESSIONE PRIMAVERILE 2017

Cenni di microbiologia

Sanificazione: dei locali e delle attrezzature, detergenti sanificati e loro utilizzo.

Evidenze per la valutazione del livello di sanificazione raggiunto.

RELATORI Dr. **Luciano Guarino**

Dr.ssa **Rosa Carfora**

Formazione del personale

Lotta agli infestanti

Manuale delle procedure di autocontrollo redatto ai sensi del Reg CE 852/04 e linee guida delle procedure semplificate (D.D. 692/12 della Regione Piemonte)

RELATORI Dr. **Luca Nicolandi**

Dr. **Mauro D'aveni**

CIRIE 26/04/2017 SALA COOP V. Robassomero, 99

CHIVASSO 17/05/2017 SALA C.R.I. V. Gerbido, 11

AGLIE' 24/05/2017 SALONE Alladium Str. per Bairo n. 2

ORARIO: dalle ore 14.30 alle ore 18:00

MODULO di ADESIONE

Nome _____

Cognome _____

Città _____

Prov. _____ CAP _____

Tel./Cell. _____

Tipologia di attività (segnare quella di appartenenza)

MACELLERIA

PESCHERIA

POLLERIA

G.D.O. (reparti d'interesse))

DEPOSITO prodotti di O. A.

LABORATORI DI SMIELATURA

GASTRONOMIA (produzione)

VENDITA di alimenti di O. A. su area pubblica

Parteciperò alla SESSIONE

AUTUNNALE 2016

PRIMAVERILE 2017

In data _____

Il presente modulo compilato deve pervenire alla ASLTO4 di Ciriè al fax 0119217-624 all'attenzione del Dr. Giuseppe Russo