

La gestione degli allergeni negli impianti di produzione degli alimenti

Palermo, 18 Aprile 2019

DESCRIZIONE

Le industrie del settore alimentare fronteggiano quotidianamente il problema della gestione degli *allergeni*. La cross-contamination, l'etichettatura e la qualifica dei fornitori sono solo alcuni esempi degli aspetti in cui è necessario tenere in considerazione il pericolo rappresentato dagli allergeni. Esistono buone prassi di fabbricazione e di igiene che possono aiutare a gestire il pericolo allergeni, ma alla base di qualunque valutazione è necessario condurre un'adeguata analisi del rischio e la validazione delle procedure messe in atto per la corretta gestione degli allergeni. Nelle aziende, è dunque fondamentale avere un piano di valutazione e controllo degli allergeni nello stabilimento di produzione e nei prodotti finiti.

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso è finalizzato a fornire le conoscenze sull'impatto degli allergeni sulla salute pubblica, sulla normativa applicabile, sulle tecniche analitiche esistenti per la ricerca degli allergeni; inoltre sarà fornito un approccio metodologico per condurre il risk assessment del pericolo allergeni a vari livelli e per mettere in atto il sistema di controllo e monitoraggio degli allergeni negli impianti di produzione alimentare.

DESTINATARI

Consulenti, Responsabili qualità, Imprenditori del settore agroalimentare.

MODALITA' DIDATTICA

Lezione frontale ed esercitazione su un caso-studio.

ATTESTATO

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza.

DURATA

1 giorno – Orario: 9.00-13.00 / 14.00-18.00

PROGRAMMA GENERALE

- 1) Allergeni: Stato dell'arte e normativa applicabile
- 2) Strumenti di indagine per la ricerca degli allergeni e problematiche connesse
- 3) Conduzione del risk assessment sul pericolo allergeni
- 4) Strategie di gestione per gestire gli allergeni negli stabilimenti alimentare

DOCENTE

Dott.ssa Valentina Vasta (Tecnologo Alimentare, Vicepresidente AICQ Sicilia)

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Il corso si terrà a Palermo, la sede sarà comunicata prima dell'inizio del corso

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

200,0 € + 22% IVA a persona

Per i Soci

Soci (1)	Costo partecipazione a persona
Soci prima iscrizione	145,0 €
Soci no prima iscrizione	130,0 €

(1) Esente IVA. Ai soci si rilascia esclusivamente ricevuta cartacea.

Sconti

- ✓ Sconto del 10% per tre o più iscritti appartenenti ad una stessa Organizzazione;
- ✓ Sconto per i Non Soci: 5% per gli iscritti a AEIT, Albo degli Ordini degli Ingegneri di Palermo, Agrigento e Caltanissetta, Albo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna.

Gli sconti non sono cumulabili

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le iscrizioni si effettuano tramite la "Scheda di iscrizione corso" scaricabile anche dal sito <http://sicilia.aicqna.it> secondo le condizioni generali in essa riportate.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Bonifico bancario intestato a AICQ SICILIA, secondo le modalità riportate nella "**Scheda di iscrizione corso**"

NOTE SUL CORSO

La quota di partecipazione comprende il materiale didattico e l'attestato di partecipazione. Agli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna saranno riconosciuti i crediti formativi.

Con il patrocinio dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna

