



AREA SALUTE E SICUREZZA

Marialivia Biagianti

Tel. 0321.398464

marialiviabiagianti@apimpresa.it

Seminario gratuito Sicurezza alimentare
“L’attuale quadro normativo per il settore agroalimentare”
Novara, 28 giugno 2011 dalle ore 14.30

Prosegue il percorso di informazione e formazione in tema di **sicurezza alimentare** iniziato con i “**Seminari MOCA**” - Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti, realizzati da API e dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell’ASL di Novara, il 25 marzo u.s. a Novara e il 6 aprile u.s. a Borgomanero, con una **nuova iniziativa** finalizzata ad approfondire il **recente quadro normativo e degli adempimenti applicabili al settore agroalimentare e alle imprese soggette alla normativa MOCA**, inclusi i produttori (pellicole plastiche, pentolame, stoviglie, contenitori nei vari materiali, carta e cartone ed altri materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti).

“L’attuale quadro normativo per il settore agroalimentare”
Novara 28 giugno 2011, dalle ore 14.30 alle 17.30
presso la sede API di Novara, Via Aldo Moro 1

gratuito previa iscrizione.

*Inviare la scheda di iscrizione, di seguito allegata, alla Segreteria organizzativa:
Sig.ra Elisa Giustiniano, tel. 0322 845814, fax 0322 845538, borgomanero.info@apimpresa.it*

Programma del Seminario

Saluto di apertura

Francesco CRUCIANO, Responsabile Salute e Sicurezza API Novara, VCO e Vercelli

Introduzione ai lavori - Sicurezza alimentare e Sicurezza sul lavoro

Biagio CALO' - Direttore del Dipartimento di Prevenzione, del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) e del Servizio Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro (S.Pre.S.A.L.) dell’ASL di Novara

La gestione del sistema di allerta alimentare: aspetti legislativi e procedurali

Ivana RIGONI - Dirigente medico del S.I.A.N. dell’ASL di Novara, sede di Borgomanero - Referente Sistema di Allerta

Registrazione imprese alimentari (SCIA)

Fausto BOVIO - Coordinatore dei TdP Arona-Borgomanero del S.I.A.N. dell’ASL di Novara

Sicurezza alimentare - HACCP (principi), MOCA, responsabilità, formazione

Davide BORDONARO - Coordinatore dei TdP del S.I.A.N. dell’ASL di Novara - Gruppo di lavoro regionale per la disciplina dei controlli sui MOCA

La gestione della sicurezza alimentare in azienda

Federica DE VITA – Responsabile Sicurezza Alimentare di Progetto Qualità srl

Dibattito con i partecipanti e chiusura lavori ore 17.30

Per informazioni o ulteriori chiarimenti in merito si prega di contattare l’Area Salute e Sicurezza, Dr. Francesco Cruciano, Dr.ssa Marialivia Biagianti.



AREA SALUTE E SICUREZZA

Marialivia Biagianti

Tel. 0321.398464

marialiviabiagianti@apimpresa.it

SCHEDA DI ADESIONE

SEMINARIO “L’attuale quadro normativo per il settore agroalimentare”

Novara 28 giugno 2011, dalle ore 14.30 alle ore 17.30

Inviare via fax. 0322 845538 o via e-mail borgomanero.info@apimpresa.it

Azienda con Sede in

Via..... Tel. Fax

E-mail aziendale E-mail partecipante

Partecipante..... Ruolo in azienda

INFORMATIVA AI SENSI DEL L'ART.13 DEL D.LGS. 196/2003

Titolari del trattamento dei dati personali sono API Novara, Verbano Cusio Ossola e Vercelli e API Servizi Srl, suo soggetto formatore, con sede in via Aldo Moro 1, 28100 Novara, che potranno utilizzare i dati forniti dall'utente per inviare informazioni su novità normative in materia ambientale, di salute e sicurezza, fiscale, sindacale, di credito e finanza, privacy, energia, qualità e innovazione, edilizia e urbanistica, ecc. e per la segnalazione di convegni, incontri e corsi di formazione.

Qualora non desiderasse ricevere alcuna comunicazione La preghiamo di barrare la casella:

☐ Non desidero ricevere alcuna comunicazione