

TRIBUNA  
NOVARESE

20 GIUGNO 2011

**DUE INCONTRI** di Ain e Api sono in programma nei prossimi giorni, in collaborazione con il Servizio igiene degli alimenti dell'Asl

## Imprese e sicurezza alimentare

**NOVARA** • Imprese e sicurezza alimentare: è un tema che in questi giorni viene affrontato dalle due associazioni di categoria degli imprenditori, Ain e Api.

Gestione dell'allerta, registrazione delle imprese alimentari, riconoscimento dei produttori di additivi e aromi, Haccp, responsabilità, formazione. Sono soltanto alcuni dei temi che verranno trattati nel corso dell'incontro intitolato "Il quadro dei recenti adempimenti per il settore agroalimentare", in programma mercoledì nella sede dell'Associazione Industriali di Novara a partire dalle 14,30. L'incontro, organizzato dall'Ain in collaborazione con il servizio di Igiene degli alimenti dell'Asl di Novara, vuole "fare il punto" sui diversi adempimenti che stanno caratterizzando il settore alimentare in questo periodo.

Il programma dei lavori prevede, dopo i saluti di Davide Fiori, delegato del Raggruppamento delle imprese alimentari dell'Ain, una introduzione di Biagio Calò, direttore del Dipartimento di prevenzione, del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione (Sian) e del Servizio prevenzione e sicurezza negli

ambienti di lavoro (Spresal) dell'Asl di Novara, in tema di sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro.

Prosegue anche 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 Sian dell'Asl di Novara. Il nuovo incontro, che si terrà martedì 28 giugno nella sede dell'Api a partire dalle 14,30, tutto dedicato alla sicurezza alimentare, tratterà di gestione dell'allerta, registrazione delle imprese alimentari, riconoscimento dei produttori di additivi e aromi, Haccp, materiali a contatto con gli alimenti (Moca), responsabilità, formazione e sistemi di gestione della sicurezza alimentare in azienda. Il programma dei lavori prevede, dopo i saluti di Francesco Cruciano, Responsabile dell'Area Salute e Sicurezza dell'Api, l'intervento in tema di sicurezza alimentare di Biagio Calò. A seguire il tema della gestione del sistema di allerta alimentare, che verrà approfondito da Ivana Rigoni, dirigente medico del Sian, sede di Borgomanero e referente del Sistema di allerta.



**BIAGIO CALÒ**