

la Qualità del cibo a convegno



notizie e approfondimenti
contributi scientifici
pubblicazioni
normativa
golosità culturali e ricette

21 Aprile 2016

Normativa cogente e volontaria: novità, aggiornamenti e applicazione in azienda

Responsabile scientifico:

Elena Consonni - Responsabile scientifica In-Formare - Giornalista scientifica

Nel settore alimentare spesso le norme cogenti e quelle volontarie vanno di pari passo. Il seminario presenta le più recenti novità in entrambi gli ambiti. Alla spiegazione frontale sono affiancate esercitazioni pratiche.

In ambito cogente le più recenti novità riguardano:

- il regolamento sui novel food, che riforma la precedente norma
- disposizioni sui nano-ingredienti e sugli alimenti clonati
- il regolamento sugli "alimenti destinati a un'alimentazione particolare" - senza glutine e senza lattosio - che si applicherà dal 20 luglio 2016
- il decreto attuativo delle norme sulla IV gamma - temperatura, etichetta, ingredienti
- il progetto di legge per la modifica dei reati penali delle aziende alimentari
- gli strumenti per elaborare il Modello di organizzazione, gestione e controllo, noto come Modello Organizzativo 231.

Sul fronte delle norme volontarie:

- la recente emanazione della versione 2015 della norma UNI EN ISO 9001, sulla valutazione del contesto e la valutazione dei rischi e delle opportunità
- la versione 7 dello standard BRC, che introduce il tema della valutazione dei fornitori
- la nuova norma per la gestione dei servizi di disinfestazione e le novità sui sistemi di gestione ambientale.

La giornata si svolge alla presenza di un legale e di un consulente esperto in certificazione che metteranno in luce i punti di contatto tra le norme obbligatorie e quelle volontarie.

L'iscrizione comprende:

- La presenza alla giornata di studio
- Gli atti del corso o del seminario
- Coffee break e business lunch
- Attestato di partecipazione
- Crediti formativi per i Tecnologi Alimentari

interventi

mattina

Leggi, regolamenti in applicazione, proposte di riforma e tutela legale: le novità che interessano gli OSA nel 2016

Chiara Marinuzzi - Avvocato - Studio Legale Avv. Gaetano Forte

Milano

Residence San Vittore 49 La
Cordata

Via San Vittore 49

orario:

9.30 - 16.30

In evidenza:

Registrazione degli iscritti
dalle 9.00 alle 9.30

IL CORSO È ACCREDITATO
PRESSO IL CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE DEI
TECNOLOGI ALIMENTARI E
RILASCIATA 6 CREDITI
FORMATIVI AGLI ISCRITTI
ALL'ALBO.

rivolto a:

Responsabili qualità,
produzione, ricerca e
sviluppo, consulenti, avvocati
che si occupano dei temi della
sicurezza alimentare.

prezzo:

300 € + IVA

Prezzo speciale di 200 euro più
Iva per chi si iscrive entro il 7
aprile

iscriviti al corso

calendario
indietro

con il patrocinio di:



in media partnership con:



abstract

pomeriggio

La valutazione del rischio nelle versioni più aggiornate dei principali schemi di certificazione. Lettura pratica e applicativa

Giulio Battistella - *Standard Technical Manager - CSQA Certificazioni*

abstract

relatori:

Giulio Battistella

Standard Technical Manager - CSQA Certificazioni

[scheda biografica](#)

Chiara Marinuzzi

Avvocato - Studio Legale Avv. Gaetano Forte

[scheda biografica](#)

Elena Consommi

Responsabile scientifica In-Formare - Giornalista scientifica



[scheda biografica](#)

Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari, ha da sempre lavorato in ambito giornalistico. Collabora come free-lance con diverse testate, dell'editoria specializzata e non, occupandosi a tutto tondo di food: tecnologia, sicurezza, mercato, nutrizione. Tre dei suoi articoli sono stati premiati: nel 2011 ha vinto la sesta edizione del Premio Giornalistico "La strada del Recioto e dei vini Gambellara Doc"; nel 2012 il "Premio Istituto Italiano Alimenti Surgelati 2012"; nel 2014 ha ricevuto la menzione speciale per il migliore approfondimento dedicato a burro e panna per l'articolo "Il burro? Forse non sapete che..." pubblicato su Viversani & Belli. .

Foodandtec è un'iniziativa di OM Editoria Formazione Comunicazione

Copyright 2012 © Om snc. Tutti i diritti sono riservati

[disclaimer](#)

[contatti](#)

[RSS](#)

Le idee, le opinioni, i riferimenti espressi negli articoli rispecchiano il pensiero degli autori.

Foodandtec è una testata registrata al Tribunale di Milano n. 92 del 27/02/2012

Direttore Responsabile: Bruna Moroni

Om snc - Redazione: via Euripide 7 - 20145 Milano (MI)

Codice Fiscale e Partiva IVA 06924610964 - R.E.A. Milano MI-1924679