

Workshop

**Controlli ufficiali e autocontrollo
nel settore alimentare: diritti e
doveri degli OSA**



Perché partecipare

Due fondamentali regolamenti del pacchetto igiene in vigore da più di dieci anni sono stati recentemente abrogati.

Si tratta dei regolamenti relativi ai controlli ufficiali degli alimenti, il Reg. CE 882/04 e il Reg. CE 854/04.

L'intero quadro normativo relativo ai controlli ufficiali è ora disciplinato dal Reg. UE 625/2017 in vigore dal 27 Aprile (si applicherà da **Dicembre 2019**) che, oltre ai suddetti regolamenti, ha abrogato e modificato decine di norme con l'intento di fornire un testo unico in tema di controlli ufficiali.

Quali sono le principali novità introdotte e cosa cambia per gli OSA?

- 1) Ampliamento dell'ambito di applicazione
- 2) Designazione delle autorità competenti, formazione dei controllori ed esecuzione dei controlli ufficiali
- 3) Diritto alla controperizia
- 4) Campionamento di animali e merci messi in vendita mediante tecniche di comunicazioni a distanza
- 5) Pubblicazione del livello di conformità delle singole imprese: il rating dell'operatore

A chi si rivolge

- ✓ Titolari d'azienda
- ✓ Assicurazione qualità e ricerca e sviluppo
- ✓ Affari legali
- ✓ Marketing
- ✓ Direzione amministrazione e finanza
- ✓ Consulenti d'impresa

Confronto diretto su richieste specifiche dei partecipanti al fine di individuare soluzioni concrete direttamente applicabili alla propria realtà aziendale

- ✓ Dal 14.12.2019: **Nuovo Regolamento 2017/625** relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari
- ✓ Oggetto e ambito di applicazione del nuovo Regolamento
- ✓ I controlli ufficiali e altre attività ufficiali
- ✓ Metodi e tecniche dei controlli ufficiali
- ✓ Gli Audit delle autorità competenti
- ✓ Il diritto di ricorso e la controperizia
- ✓ Il diritto di riservatezza
- ✓ Il nuovo strumento del *rating*
- ✓ La trasparenza dei controlli
- ✓ Le norme di attuazione e le modifiche alla normativa nazionale
- ✓ Regolamento 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- ✓ Chi controlla gli operatori del settore alimentare: soggetti e competenze specifiche attribuite dalla normativa
- ✓ Quali poteri hanno le autorità di vigilanza: verifica del corretto svolgimento del controllo ufficiale, nel rispetto reciproco dei diritti del controllante e del controllato
- ✓ Obblighi e difese: verifica di quali obblighi sono posti a carico del soggetto controllato e quali difese può porre in essere in sede di controllo ufficiale
- ✓ Come gestire il sopralluogo: quali informazioni e documentazione il controllante può legittimamente acquisire
- ✓ Il campionamento: normativa di riferimento in relazione ai campionamenti sulle principali matrici alimentari. Diritti e doveri degli operatori in sede di campionamento ufficiale
- ✓ Le analisi: normativa di riferimento per le analisi su matrice deperibile o non deperibile. Interpretazione giurisprudenza del «diritto di difesa» ex art. 223 Disp. Att. c.p.p.
- ✓ Le allerte sanitarie: casi di attivazione del sistema di allerta. Diritti dell'operatore in caso di attivazione del sistema di allerta e obblighi dell'Autorità di Vigilanza
- ✓ Ritiro o Richiamo del prodotto: obblighi dell'operatore in caso di accertamento di non conformità;
- ✓ Il sistema sanzionatorio

Docente

Avv. Gaetano Forte

Titolare e fondatore dello Studio Legale Forte, esperto in materia di diritto penale alimentare, fornisce assistenza alle aziende per ogni problematica che possa sorgere lungo l'intera catena produttiva e lungo tutta la filiera, dalla produzione primaria alla vendita al consumatore finale.

Struttura del percorso

1 giornata in aula:

workshop interattivo, dal taglio molto operativo, con esempi, casi pratici e risposte ai quesiti dei partecipanti

Durata

Prezzo

Penta Formazione - Verona

Via Bassa, 14 - c/o Villa Venier
37066 Sommacampagna (Verona)

Dalle 9:00 alle 13:00

€ 290 + IVA

Location



La tua competenza specialistica



La nostra esperienza,
le certificazioni che possediamo
e i docenti qualificati
sono a tua disposizione
per dare valore aggiunto
alla tua crescita



Via Ponte Storto, 16 - 36051 Creazzo Vicenza
Tel 0444 520660 - Fax 045 2109239

Via Bassa, 14 - 37066 Sommacampagna, Verona
Tel 045 8969006 - Fax 045 2109239

Responsabile del progetto: Gianni Girelli
email: gianni.girelli@pentaformazione.it Cellulare 328.15.58.327