

NOVITÀ: Corso specialistico per gestire le verifiche delle autorità di vigilanza ed evitare errori e conseguenti sanzioni, in soli 2 giorni!

Gentile Dottore,

Ogni **azienda agroalimentare** deve **rispettare obbligatoriamente** tutte le norme di legge che disciplinano il proprio settore: gli **organi di vigilanza** ufficiali verificano l'effettiva rispondenza tra realtà e norma, applicando le **gravose sanzioni previste per i trasgressori**. I controlli, **sempre più frequenti** e penetranti, attengono ai **requisiti essenziali del prodotto**, delle materie prime e dei **processi produttivi**. Tuttavia, ai **poteri degli organi di vigilanza** e ai conseguenti oneri per le imprese, corrispondono anche **molteplici possibilità di difesa** che l'azienda può porre in essere in sede di controllo ufficiale. Conoscerle è assolutamente fondamentale per **evitare sanzioni e responsabilità legali**.

- ▶ **Rintracciabilità, igiene** dei prodotti alimentari, controlli ufficiali sui **prodotti di origine animale**: come districarsi in una **disciplina estremamente complessa** ed evitare errori e conseguenti sanzioni?
- ▶ **Quali poteri hanno le autorità di vigilanza?** Come verificare il corretto svolgimento del controllo ufficiale, nel rispetto reciproco dei diritti del controllante e del controllato? Quali sono le **forme di difesa consentite** alle aziende? Come **prevenire i problemi** facendosi trovare pronti alle **visite ispettive**?
- ▶ **Ritiro o Richiamo del prodotto**: quali gli obblighi dell'operatore in caso di **accertamento di non conformità**?
- ▶ **Criteri microbiologici**, residui di **prodotti fitosanitari**, sostanze farmacologicamente attive, materiali a contatto con gli alimenti, etc... quali sono gli aspetti sanzionatori? Casi concreti ed orientamenti giurisprudenziali.

Per rispondere a queste domande, con i nostri esperti, abbiamo realizzato un corso molto pratico che, in breve tempo, Le fornirà le competenze e gli strumenti chiave che utilizzerà ogni giorno nello svolgimento della Sua attività:

Corso pratico con conseguimento di certificato

I CONTROLLI UFFICIALI E L'AUTOCONTROLLO NELLE AZIENDE AGROALIMENTARI

Come gestire le verifiche delle autorità di vigilanza: obblighi e difese

Verona – 6 e 7 Aprile 2016 c/o Hotel Fiera Via Zannoni n. 26

Il programma si compone di 2 moduli:

- **2 giornate in aula con workshop interattivi**, con esempi, casi pratici, esercitazioni e risposte a quesiti specifici dei partecipanti per trovare soluzioni immediatamente applicabili nella loro esperienza professionale;
- **Test** finale di apprendimento e rilascio del **certificato**.

Alla fine del corso Lei sarà in grado di:

- ⇒ **Acquisire** un bagaglio di conoscenze sia sul piano teorico che tecnico-applicativo, che Le consentirà di capire come preparare e tutelare la Sua azienda in caso di controlli ufficiali;
- ⇒ **Capire** come gestire il sopralluogo e quali informazioni e documentazione il controllante può legittimamente acquisire.
- ⇒ **Approfondire** temi come la rintracciabilità, il campionamento, le allerte sanitarie, il ritiro o richiamo del prodotto, etc...per capire come comportarsi per evitare errori e conseguenti sanzioni.

La invitiamo a prendere visione del programma dettagliato che trova qui di seguito per conoscere le condizioni esclusive di sconto a Lei riservate

Si iscriva subito!

CONSEGUA UN ATTESTATO PER CERTIFICARE LA SUA NUOVA COMPETENZA!

I CONTROLLI UFFICIALI E L'AUTOCONTROLLO NELLE AZIENDE AGROALIMENTARI

Come gestire le verifiche delle autorità di vigilanza: obblighi e difese

6 aprile 2016 (h 9,30 – 16,30) – in aula, Verona

1. Workshop: I controlli: Normativa; modalità di effettuazione dei controlli ufficiali; difese che l'azienda può porre in essere in sede di controllo ufficiale. Come gestire il sopralluogo. Ritiro o richiamo dei prodotti.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Oggetto del controllo: quadro normativo di riferimento: ✓ 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. ✓ La Rintracciabilità. ✓ La Rintracciabilità dei prodotti di O.A. ✓ Il Reg.to 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. ✓ Il Reg.to 853/2004 sull'igiene dei prodotti di origine animale. ✓ Rispettivi ambiti di applicazione. ✓ Attività escluse. ✓ Registrazione e riconoscimento. ✓ Reg.to 854/2004 sui controlli ufficiali sui prodotti di origine animale. ✓ Reg. 882/2004: obiettivi e modalità di effettuazione dei controlli ufficiali. ✓ Sanzioni amministrative: il D.lvo 193/2007 ed il recepimento della Direttiva killer. ✓ Chi controlla gli operatori del settore alimentare: soggetti e competenze specifiche | <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 |
|--|--|

7 aprile 2016 (h 9,30 – 16,30) - in aula, Verona

2. Workshop: Criteri microbiologici, residui di prodotti fitosanitari, sostanze farmacologicamente attive, etc..sistema sanzionatorio vigente, casi concreti ed orientamenti giurisprudenziali.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Criteri microbiologici: Reg. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e norme di attuazione e interpretazione ✓ Residui di prodotti fitosanitari: Reg. 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale ✓ Aflatossine, ocratossine, diossine, metalli pesanti ecc. Reg.to1881/2006 che definisce i tenori massimi dei contaminanti nei prodotti alimentari | <ul style="list-style-type: none"> ✓ sostanze farmacologicamente attive: Reg. 37/2010 sui limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale ✓ Materiali a contatto con gli alimenti e possibili migrazioni: Il Reg.to 1935/2004 ✓ Il sistema sanzionatorio: sanzioni di natura penale: la L. 283/1962 e le altre norme del C.P. poste a tutela della salute pubblica. ✓ Sistema vigente e prospettive future ✓ Casi concreti ed orientamenti giurisprudenziali. |
|---|--|

12 aprile 2016 - da remoto, via e-mail

3. A distanza: Test finale e rilascio del certificato di specializzazione

Verifica dell'apprendimento: test scritto (domande a risposta multipla) da compilare e inviare a Forum Academy per la correzione entro il 18 aprile.

Rilascio del certificato per attestare il conseguimento della Sua nuova competenza specialistica.

DOCENTI

STUDIO LEGALE AVV. FORTE, Sorto nel 1993 dall'intuizione del suo titolare, Avv. Gaetano Forte, che fece propria l'esigenza delle aziende, soprattutto del settore agroalimentare, di avere un unico referente qualificato col quale costruire un rapporto fiduciario e personalizzato, lo Studio opera dapprima nel settore del diritto penale d'impresa per poi estendere le proprie competenze negli anni, con l'ausilio di nuovi professionisti, alle aree del diritto civile ed amministrativo, giudiziale e stragiudiziale.

Avv. Cristina La Corte: esperta in materia di informazioni sugli alimenti ai consumatori, claims, igiene e sicurezza alimentare, fornisce supporto alle aziende nell'elaborazione e gestione del modello organizzativo aziendale ex D.lvo 231/2001.

CARATTERISTICHE DEL CORSO

- ⇒ Il corso è strutturato in modo tale da consentirLe di specializzarsi assentandosi dal lavoro **solo 2 giorni**.
- ⇒ La durata di ciascun workshop è di **6 ore di lezione**, è prevista un'ora di pausa per il pranzo.
- ⇒ **Il numero limitato di partecipanti** garantisce una maggiore efficacia, favorendo il **CONFRONTO** e lo **SCAMBIO DI ESPERIENZE** con il docente e gli altri partecipanti, per favorire l'individuazione di nuove soluzioni. Il docente arricchirà la giornata formativa esponendo casi pratici con documenti a corredo relativi ai temi trattati, rispondendo a quesiti specifici posti dai partecipanti e coordinando il confronto tra i partecipanti per favorire lo scambio reciproco di esperienze
- ⇒ Il docente terrà conto della tipologia dei partecipanti e del settore di appartenenza per fornire **esempi e casi pratici** rispondenti alle loro effettive esigenze.
- ⇒ Le verrà inviato tutto il **materiale di supporto**.
- ⇒ Dopo aver completato con successo l'esame finale, Le verrà rilasciato un **certificato** per attestare la nuova competenza da Lei acquisita.

DESTINATARI

- ▶ Titolari d'azienda
- ▶ Assicurazione qualità e ricerca e sviluppo
- ▶ Avvocati
- ▶ Responsabili aziendali per gli Affari Legali
- ▶ Consulenti d'impresa

SEDE E LOGISTICA

- ▶ I workshop si svolgeranno il 6 e il 7 Aprile dalle ore 9,30 alle ore 16,30 (è prevista un'ora di pausa pranzo) per facilitare gli spostamenti di coloro che arrivano da fuori città e consentire ai partecipanti di far coincidere gli impegni di studio e di udienza con l'attività formativa.
- ▶ Si svolgono a Verona, presso l'Hotel Fiera, Via Zannoni n. 26, location facile da raggiungere sia in auto che dalla stazione dei treni. Per i partecipanti è disponibile il parcheggio gratuito dell'hotel.

I CONTROLLI UFFICIALI E L'AUTOCONTROLLO NELLE AZIENDE AGROALIMENTARI

Come gestire le verifiche delle autorità di vigilanza: obblighi e difese

MODULO D'ORDINE

Forum Media Edizioni, Via P. Cossali17/B – 37136 Verona - INFO: formazione@forum-media.it – Tel. 045.810.1518

Iscrizioni: inviare questo modulo via fax al nr. 045.813.0370

Cod. 184200

1399

Sede:

- ▶ **Verona, Hotel Fiera, via Zannoni n. 26**
- ▶ *Location facile da raggiungere sia in auto, che dalla Stazione*

Date:

- ▶ **Workshop in aula:** 6 e 7 Aprile 2016 (h. 9,30 – 16,30)

Prezzo: 990,00 EUR + IVA

Sconto del 15% per iscrizioni entro il 18 Marzo 2016

Ulteriore sconto del 5% per almeno 2 iscritti della stesso studio

Offerta Praticanti: € 600 (riservata ai clienti che producano idonea documentazione a prova dell'iscrizione all'albo dei praticanti)

- La quota di iscrizione include 2 giornate di workshop in aula, documentazione, e test finale
- Per garantire un approccio pratico e interattivo, il corso è a numero chiuso (**massimo 20 partecipanti**)

Ragione Sociale: _____

P.IVA: _____ Cod. Fisc. _____

Indirizzo: _____ CAP: _____

Località (Pr.): _____ TEL: _____

Email: _____ FAX: _____

Timbro e Firma: _____ Data: _____

Numero di partecipanti: _____

Nome: _____ Ruolo: _____

E-mail: _____ Telefono: _____

Nome: _____ Ruolo: _____

E-mail: _____ Telefono: _____

Nome: _____ Ruolo: _____

E-mail: _____ Telefono: _____

Termini e condizioni generali

L'eventuale disdetta al Corso/Seminario/E-seminar dovrà essere comunicata in forma scritta entro il 7° giorno lavorativo precedente alla data d'inizio dello stesso. Trascorso tale termine, verrà addebitata l'intera quota d'iscrizione. Forum Media Edizioni si riserva il diritto di apportare modifiche ai programmi, ai relatori e alle sedi per cause di forza maggiore e si riserva anche il diritto di annullare l'evento. In questo ultimo caso la quota di iscrizione sarà interamente restituita. Sottoscrivendo questo modulo, Lei accetta i termini e le condizioni generali. I Suoi dati sono gestiti in piena ottemperanza alle norme vigenti in materia di Privacy (art. 40, Decreto Monti, DL 201/2011). Confidiamo che il messaggio sia di Suo interesse, se così non fosse, ci scusiamo per il disturbo arrecato e Le ricordiamo che, quando desidera, può richiedere la cancellazione dei Suoi dati dai nostri archivi.