La tutela alimentare:
gestire le crisi in ambito nazionale e internazionale

23 marzo 2018 | 9.00-12.45
Palazzo delle Stelline | Corso Magenta 61, Milano

DI COSA PARLEREMO:

La **prevenzione** e la **gestione del crisis management** rappresenta un'attività strategica nella conduzione del business. Il contesto globale in cui operano le imprese del settore alimentare apre scenari con grandi opportunità ma anche grandi minacce che possono mettere a rischio l'immagine aziendale con conseguente perdita di fiducia del consumatore.

Le diverse tematiche afferenti alle crisi alimentari verranno sviluppate partendo dalle principali novità sulla **gestione** delle **allerte** e dei **ritiri e richiami** in ambito nazionale, per arrivare a trattare il tema della **Food Fraud** e come **gestire** le frodi alimentari in ambito internazionale, con particolare riferimento alle novità introdotte per l'export USA.

In un contesto caratterizzato dal ruolo strategico della qualità, l'azione di controllo e vigilanza svolta dall'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi rappresenta un importante e significativo contributo per la **salvaguardia** e la **valorizzazione** delle **produzioni agroalimentari nazionali**.

Nel corso dell'incontro verranno analizzate le principali novità degli standard di sicurezza alimentare con un focus particolare sulle **novità** e **i contenuti** dello standard **FSSC 22000** a cui si devono uniformare dal 1 gennaio 2018 tutte le aziende certificate. La testimonianza di un importante retailer su questi temi porterà all'attenzione degli operatori le principali problematiche rilevate dalla GDO.

PROGRAMMA

9.00 **Registrazione dei partecipanti**

9.15 **Saluti**
Massimo Cacciotti | Area Manager – Certiquality

Introduce e modera
Santina Modafferi | Food & Beverage Industry Manager Certiquality

09.30 **La gestione delle crisi alimentari: affrontare allerte, ritiri e richiami**
Chiara Marinuzzi | Studio Legale Forte

10.10 **Gli standard volontari a supporto della tutela alimentare: le novità IFS food 6.1 e FSSC 22000 4.1**
Isabella d'Adda | Food and Beverages Market and Product Certification Manager Certiquality

10.40 **Case History | L'esperienza della grande distribuzione**
Carla Goldoni e Giulia Baldelli | Sicurezza Alimentare e Qualità COOP Alleanza 3.0

11.20 **La gestione delle frodi alimentari in ambito internazionale con un particolare focus per il mercato USA**
Cesare Varallo | Avvocato specializzato in Diritto Alimentare

12.00 **Food fraud e il ruolo dell'ICQRF**
Antonio Iaderosa | Direttore ICQRF Lombardia

12.30 **Q&A**

12.45 **Chiusura dell'incontro**

ISCRIZIONI E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE:

La partecipazione all'incontro è gratuita.

Per ragioni organizzative è necessario confermare la propria presenza compilando il form presente sul sito internet all'indirizzo: www.certiquality.it/Milano_230318_FRODI

Le richieste saranno accolte fino al raggiungimento della capienza della sala.

Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa:
tel. 02.86968611 - marketing@certiquality.it