

con il patrocinio di:

Corso IL RISCHIO CHIMICO – parte 1

Aspetti normativi: le novità nella legislazione comunitaria sui contaminanti chimici negli alimenti

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso di approfondimento sulla gestione del rischio chimico negli alimenti, che deriva da un insieme di sostanze di varia origine: aggiunte intenzionalmente, provenienti dalla produzione e dall'imballaggio, oppure derivanti dall'ambiente.

Il corso è rivolto a tutti coloro che desiderano approfondire le proprie conoscenze sui contaminanti di tipo chimico, per poter affrontare all'interno della propria realtà aziendale le problematiche specifiche relative alla gestione del rischio chimico, alle misure di controllo da applicare, e alle procedure di verifica.

Il primo modulo ha l'obiettivo di illustrare le basi della legislazione comunitaria in materia di contaminanti chimici, soffermandosi in particolare sulle novità normative introdotte di recente.

Durante il corso verranno trattati i diversi tipi di contaminanti in funzione della normativa vigente, esaminando i rispettivi campi di applicazione e le varie tematiche connesse a ciascuna classe di composti chimici, considerando anche, ove applicabili, le eventuali fonti di contaminazione accidentale.

In particolare, sarà esaminato il nuovo Regolamento UE 2023/915 che abroga il Regolamento CE 1881/2006, nonché il Regolamento CE 396/2005 in materia di fitofarmaci, il Regolamento CE 1333/2008 sugli additivi, ed il Regolamento CE 1935/2004 relativo ai materiali a contatto con gli alimenti.

Il corso fornisce le basi fondamentali per valutare il rischio chimico, ed è quindi particolarmente utile sia a coloro che devono sviluppare Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare, sia a quanti sono chiamati, nell'ambito di un'attività di audit, a valutare piani HACCP.

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA

<https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

Giovedì 7 settembre
dalle 9.00 alle 13.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

- Panoramica sui contaminanti chimici negli alimenti
- La normativa in vigore: il Regolamento UE 2023/915 che abroga il Regolamento CE 1881/2006
- I fitofarmaci: il Regolamento CE 396/2005 ed i valori previsti nei prodotti trasformati
- Gli additivi: il Regolamento CE 1333/2008
- I materiali a contatto con gli alimenti: il Regolamento CE 1935/2004
- Casi studio su fonti di contaminazione chimica

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, Responsabili qualità di aziende alimentari, auditor, consulenti di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari.

Docente

Luca Medini, Chimico, Direttore del laboratorio LABCAM Laboratorio Chimico Merceologico della CCIAA Riviera di Liguria. Docente in corsi di formazione e consulente in materia di sicurezza alimentare.

Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

Note organizzative

La partecipazione al corso prevede le seguenti quote di iscrizione:

€ 100,00+IVA

€ 130,00+IVA con crediti ECM per la figura del CHIMICO E FISICO

I corsi si svolgeranno in modalità webinar tramite la piattaforma Microsoft Teams, gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl**
BARCITMMBK IBAN: **IT70L0306953633100000002751**

Si prega di inviare ricevuta di pagamento

È previsto uno sconto del:

20% per l'adesione due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

20% per l'adesione a due corsi

10% per gli iscritti all'Ordine interprovinciale dei Chimici e Fisici dell'Emilia-Romagna

Gli sconti non sono cumulabili e si applicherà la scontistica maggiore.

Il corso è accreditato:

**dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 4 crediti formativi
dall'Ordine interprovinciale dei Chimici e Fisici dell'Emilia-Romagna (n AGENAS 6410)**

ISCRIZIONE ON LINE

<http://lab-to.camcom.it/moduli/133/corso-il-rischio-chimico-parte-1/>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it