

Con il patrocinio di:

Corso IL RISCHIO CHIMICO – parte 2

L'approccio analitico: campionamento, tecniche analitiche ed interpretazione dei risultati

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.

Il corso fornisce gli elementi 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.

Il secondo modulo ha l'obiettivo di descrivere le caratteristiche dei contaminanti chimici e gli approcci analitici previsti per verificare potenziali contaminazioni, ed è rivolto a tutti coloro che desiderano approfondire le proprie conoscenze sui contaminanti di tipo chimico, in particolare per quanto riguarda le procedure di verifica basate su una corretta interpretazione del dato analitico.

Durante il corso verranno discussi i diversi criteri di monitoraggio dei contaminanti chimici, soffermandosi sui parametri oggetto di attenzione a livello nazionale ed internazionale. Saranno discusse le tecniche di prova utili alla determinazione efficace dei parametri esaminati e le regole decisionali da applicare per definire la conformità di un alimento. A tale scopo saranno date indicazioni relative alla lettura di un rapporto di prova, secondo quanto previsto dalla normativa in vigore ed in particolare della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018.

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

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

Lunedì 25 settembre
dalle 9.00 alle 13.00

Webinar
Piattaforma Microsoft
Teams

Programma

- Natura dei contaminanti chimici
- Monitoraggio dei parametri in esame
- Il campionamento rappresentativo
- Le caratteristiche delle tecniche analitiche adottate
- La lettura di un rapporto di prova
- Le regole decisionali e le verifiche di conformità rispetto a limiti prestabiliti

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 Riviere 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/134/corso-il-rischio-chimico-parte-2-lapproccio-analit>

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