

Fiera Ambiente Lavoro

19° Salone della Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro

CONVEGNO NAZIONALE

“Sicurezza Alimentare: possibili adulterazioni e strategie emergenti di tutela del consumatore”

16 ottobre 2019 dalle ore 11.00 alle ore 13.00

Sala BACH – Pad. 21

OBIETTIVI	La filiera agroalimentare può diventare un’arma letale nelle mani di individui pericolosi. Per questa ragione le strategie sviluppate per adempiere alla food safety devono essere integrate con azioni specifiche rivolte a migliorare la sicurezza in termini di food defence.
RELATORE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ing. Tiziana D’Annunzio – Referente Regionale Abruzzo ➤ dott. Mauro Sgarra – Referente Provinciale Roma ➤ Col. CC. Luigi Cortellessa – Com.te CC. Tutela Agroalimentare
PROGRAMMA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Introduzione ai concetti di Food Safety e Food Defense: <ul style="list-style-type: none"> ○ Adulterazione involontaria e volontaria ➤ Adulterazione involontaria: <ul style="list-style-type: none"> ○ HACCP, regolamenti comunitari e ruolo preventivo delle autorità competenti ➤ Adulterazione volontaria: <ul style="list-style-type: none"> ○ il nuovo ruolo delle certificazioni volontarie del settore agroalimentare ➤ Attività di prevenzione e repressione: <ul style="list-style-type: none"> ○ ruolo dell’Arma dei Carabinieri a tutela del consumatore
DESTINATARI	Consulenti e Tecnici
SEDE	19° Salone della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro - Fiera Ambiente Lavoro – Sala convegno BACH Pad. 21.
ATTESTAZIONE:	Attestato AIESiL valido sul territorio Nazionale con rilascio di <ul style="list-style-type: none"> - n. 2 CFP per RSPP, RSPP D.L., ASPP, RLS.