RELATORI

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore Dr. Giovanni Mezzano

> S.C. Servizio Veterinario Area B

Referente Dr. Roberto Bosca

Tecnici della Prevenzione Responsabili dell'evento

Dr. Giuseppe Russo Tel. 011/9217638 Dr. Vittorio Perrone Tel. 0124/654121

Segreteria organizzativa

S.C. Servizio Veterinario Area B Sede di Ciriè 011/9217623- 638 Fax. 011/9217624

e-mail: vetb.cirie@aslto4.piemonte.it

Dr. Francesco Golzio	ASLTO4
Dr. Luca Nicolandi	ASLTO4
Dr. Giuseppe Russo	ASLTO4
Dr. Stefano Stanzione	ASLTO4
Sig. Francesco Dragotto	CEAN
Sig. Silvano Gallino	CEAN

L'iscrizione al corso è gratuita, può avvenire attraverso l'invio della scheda di iscrizione presso la segreteria organizzativa della S.C. Servizio Veterinario Area B Sede di Ciriè:

Fax 011/9217624 (att.ne del Dr Giuseppe Russo) o via e-mail a: vetb.cirie@aslto4.piemonte.it

Le iscrizioni verranno ritenute valide, senza ulteriori conferme e in base all'ordine di arrivo, sino alla capienza della sala ospitante.

Ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.





organizza









Vecchi ostacoli

Nuove sfide

3° Evento di Aggiornamento sulle Normative per Operatori del Settore Alimentare (O.S.A.)

22 maggio 2019 Ciriè SALA COOP

Via Robassomero, 99

in alternativa

5 giugno 2019 Rivarolo C.se

Salone delle Conferenze Via Montenero

dalle 14:30 alle 18:00

COMUNE DI QUINCINETTO - Prot 0001426 del 08/05/2019 Tit X Cl 1 Fascogramma

I recenti documenti della Direzione Generale Sicurezza Alimentare Consumatori UE evidenziano ormai da tempo che le Autorità Competenti devono avere un ruolo maggiormente pro attivo nello sviluppo e nell'utilizzo degli strumenti operativi per garantire la sicurezza alimentare e tutelare il consumatore. Su queste basi la Regione Piemonte richiede agli operatori delle ASL di attivare forme di cooperazione con le Associazioni di categoria al fine di avviare una comunicazione puntuale ed efficace con l'utenza. Per realizzare questi obiettivi, la Regione Piemonte attraverso Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare (PRISA) recepito a livello locale con il Piano Aziendale integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA), ha previsto nel corso del 2019 di organizzare incontri aperti alle associazioni, enti, soggetti interessati, OSA (operatori del settore alimentare) nei quali oltre a dare informazione e comunicazioni all'utenza sulla normativa, anche ad illustrare la programmazione annuale, gli obiettivi ed i risultati raggiunti con la realizzazione del piano aziendale.

Il Dipartimento di Prevenzione ha attivato un percorso di informazione con incontri annuali e di cui il presente è il terzo del percorso, destinato agli OSA della filiera "Prodotti di origine animale", adeguato alla natura e alle dimensioni delle piccole imprese e articolato in collaborazione con le organizzazioni professionali del settore.

Destinatari dell'evento:

Macellerie
Pescherie
Pollerie
G.D.O.(reparti di interesse)
Laboratori di smielatura
Depositi di prodotti di O.A.
Gastronomie
Commercio su area pubblica di prodotti di O.A.

14:30 Registrazione

14:45 - 15:15

Obiettivi del Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare (PAISA) 2019

Dr. Luca Nicolandi

ASLTO4

15:15 - 15:45

Autocontrollo & Semplificazione: modalità, registrazione e gestione delle non conformità

Dr. Luca Nicolandi

ASLTO4

15:45 - 16:15

Catena del freddo:

Caratteristiche, pericoli, CCP, temperature, trasporti.

Dr. Giuseppe Russo

ASLTO4

Pausa

16:30 - 17:15

Caratteristiche, mantenimento ed uso delle attrezzature frigorifere.

Sig. Francesco Dragotto

CEAN

Sig. Silvano Gallino tecnico specializzato nel settore refrigerazione, assistenza e manutenzione CEAN

17:15 - 18:00

M.T.A.

Malattie trasmissibili attraverso gli alimenti, cosa sono, azioni, conseguenze.

Dr. Stefano Stanzione

ASLTO4

Dr. Francesco Golzio

ASLTO4

Firma leggibile dell'interessato