

COMITATO SCIENTIFICO

Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena, Dirigente veterinario presso la Regione del Veneto

Dott. Fabrizio de Stefani, Direttore Veterinario Az. ULSS 4 del Veneto

Dott. Saverio Linguanti, Esperto in Diritto Sanitario

COMITATO ORGANIZZATORE

Direzione Generale, Dipartimento funzionale di Sanità Animale e Sicurezza Alimentare,

Ufficio Formazione, dell'Azienda ULSS 4 del Veneto



REGIONE DEL VENETO

CONVEGNO DI STUDIO

ETICHETTIAMO:

le nuove regole di presentazione degli alimenti

REGIONE DEL VENETO

Programma di formazione del personale addetto ai controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare

RAZIONALE SCIENTIFICO

Il corso verte sulle disposizioni del **REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Rientra nel programma di **Formazione del personale addetto ai Controlli Ufficiali nel campo della sicurezza alimentare** della Regione del Veneto che è finalizzato ad assicurare che le attività di controllo attuate dal personale incaricato siano condotte con alto livello di competenza professionale così come disposto dall'art. 6 del **regolamento (CE) 882/04**.

Nell'imminenza dell'applicazione del **regolamento (UE) n. 1169/2011** si intende quindi fornire un'ampia panoramica sulla nuova disciplina, evidenziando fin da subito le criticità che si prevedono emergeranno nella pratica applicazione riportando i casi pratici che potranno essere utili per orientare la verifica della conformità delle informazioni sugli alimenti che gli operatori economici del settore alimentare sono tenuti a dare ai consumatori.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al convegno è gratuita fino ad un massimo di 120 partecipanti. Sono riservati 80 posti per il personale delle aziende ulss del Veneto addetto ai controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare (massimo 6 partecipanti per azienda ulss).

La registrazione è obbligatoria ed è assolta inviando per posta elettronica dal proprio account aziendale o dall'account del proprio servizio/unità operativa, la scheda di iscrizione ([link](#)) firmata e compilata in modo chiaro in ogni sua parte, alla Segreteria organizzativa dell'evento all'account: sicurezza.alimentare@ulss4.veneto.it



Il corso si terrà giovedì 13 novembre 2014, presso:



Corte Benedettina - Via Roma, 34 - 35020 Legnaro (PD)

Programma dei lavori

08:30	Registrazione dei partecipanti e presentazione dei lavori	Fabrizio de Stefani
09:00	Il reg. (UE) n. 1169/2011 , le novità in tema di: responsabilità degli o.s.a, informazioni obbligatorie, denominazione di vendita, leggibilità etichetta, ingredienti, peso netto, data di congelamento, origine e provenienza, macellazione rituale, bottiglie in vetro, micro confezioni	Saverio Linguanti
11:00	coffee break	
11:15	la legge n° 4/2011 : il rapporto con il reg. (UE) n. 1169/2011	Saverio Linguanti
12:00	le garanzie di etichettatura corretta: - la gestione dell'ingrediente "acqua"; - la gestione degli ingredienti composti; - la gestione dell'ingrediente "additivo alimentare/coadiuvante tecnologico"; - la gestione della data di scadenza e del tmc.	Carlo D'Ascenzi
13:00	pausa pranzo	
14:00	le informazioni nutrizionali: - ambito di applicazione ed esenzioni	Luca Bucchini e Armando Antonelli
15:00	le criticità rilevate: - illustrazione e commento, soluzioni	
16:00	pausa di ristoro e riflessione	
16:15	casi pratici: - esame e verifica della correttezza di alcune etichette rispetto al reg. (UE) n. 1169/2011	Luca Bucchini e Armando Antonelli
17:15	<i>post it time</i> : risposte ai dubbi e domande dei partecipanti	rispondono i docenti
18:00	valutazione della qualità percepita, ECM e chiusura dei lavori.	

Docenti (in ordine di apparizione)

Fabrizio de Stefani	Direttore Dipartimento funzionale di Sanità Animale e Sicurezza Alimentare e Direttore del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti presso l'Azienda ULSS 4 del Veneto
Saverio Linguanti	Proprietario di Studio di consulenza Saverio Linguanti, consulente di direzione ed organizzazione per gli enti locali, esperto di diritto amministrativo e legislazione del commercio
Carlo D'Ascenzi	Professore associato per il settore scientifico disciplinare VET/04 "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale", presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa
Luca Bucchini	Proprietario di Hylobates Consulting srl; food risk assessment, regulatory consulting (food), nutrient and health claims, labelling consultant
Armando Antonelli	Regulatory Affairs Consultant @ Hylobates Consulting Srl; Scientific Collaborator @ 'L'Integratore Nutrizionale' (CEC Editore) - @ 'NUTRAfoods' (Springer Healthcare Ltd)

MATERIALE DIDATTICO

Le diapositive delle relazioni, i testi di approfondimento, la bibliografia, ecc., saranno resi disponibili in download dal sito: [Regione del Veneto](#) • [Formazione del personale addetto ai C.U.](#)



VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO E DELLA QUALITÀ PERCEPITA

È prevista l'attribuzione di **5,3 crediti ECM** per tutte le figure professionali che ne hanno diritto, con prova scritta mediante la compilazione di un questionario a risposta multipla (16 domande con quattro risposte di cui solo una è esatta).

La valutazione della qualità percepita dei partecipanti sarà rilevata con un questionario a 12 item.