ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
Friuli Venezia Giulia

L'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Friuli Venezia Giulia presenta il corso

SICUREZZA ALIMENTARE E RUOLO DEL TECNOLOGO ALIMENTARE: RESPONSABILITA', TUTELA E MISURE DI PROTEZIONE

Destinatari:

Il corso si rivolge a studenti e neolaureati, a Professionisti, consulenti e personale dipendente delle aziende alimentari e del packaging. Il corso si rivolge anche ad aziende alimentari ed aziende di materiali d'imballaggio.

La frequenza al corso **assegna 2 crediti formativi** ai Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine.

Obiettivi:

La responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare è un punto cardine dell'attuale legislazione alimentare, che rovescia rispetto all'assetto precedente l'onere primario di garanzia della sicurezza alimentare. Infatti, la definizione stessa data nel Regolamento (CE) n. 178/2002 riporta: "operatore del settore alimentare è la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo." Lo stesso regolamento prevede all'articolo 17 che "Spetti agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate, gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare, inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte".

L'obiettivo di questo corso è quello di chiarire quali sono le responsabilità dell'OSA e cosa può essere oggetto di delega a dipendenti, collaboratori e consulenti, quali sono gli strumenti di prevenzione del rischio e quali misure di protezione possono essere messe in atto

Programma

- 9:30 – 9:40. Saluti e Introduzione; Università degli Studi di Udine, Ordine dei Tecnologi Alimentari FVG

- 9:40 – 10:40. La sicurezza alimentare: disciplina e aspetti normativi:

  - La Responsabilità civile e penale, i principali obblighi, la gestione delle deleghe, classificazione dei reati alimentari, le violazioni e ambito sanzionatorio;

  - Le misure di prevenzione: i Modelli 231 e l'esonero di responsabilità, il risk assesment, le procedure e i protocolli, il monitoraggio.

- 10:40 – 11:30. Mappatura e gestione dei rischi secondo la ISO 31000: sinergie tra Tecnologo Alimentare e aziende

Data e orario: 06 Dicembre 2023, 09:30 - 11:30

Relatori:

- Avv. Alessia La Valle, AURA LEGAL società benefit tra avvocati

- Avv. Roberta Rubini, AURA LEGAL società benefit tra avvocati

- Avv. Alice Rodighiero, AURA LEGAL società benefit tra avvocati

- Ilario Marangone, Risk manager, AXA Assicurazioni FRIULINSURANCE AGENCY S.N.C. di Burini Emanuele e Marangone Ilario

Il seminario si terrà in modalità mista, quindi:

- **In presenza:** Università degli Studi di Udine polo scientifico tecnologico, via delle Scienze 206 Udine
- **Webinar**: in modalità sincrona su piattaforma Teams

Costi e modalità di iscrizione: (Il corso sarà attivato in caso di almeno 10 iscritti).

- Per iscritti OTA: 30 € IVA compresa
- Per aziende e non iscritti OTA: 45 € IVA compresa
- Per studenti del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso UNIUD la partecipazione sarà gratuita.
-

La partecipazione al corso sarà possibile previa registrazione con compilazione del modulo di iscrizione al link presente all'indirizzo https://forms.gle/15KxUHz8XXnUfYKV7

Per informazioni:

Ordine dei Tecnologi alimentari del Friuli Venezia Giulia

Dott.ssa Eva Marcuzzo: e-mail consigliere@otafvg.it - Cell. 333.2784627