

Microbiologia igiene e sicurezza e riflessi legali

12-13 ottobre 2022 / 09:30-17:30
presso Cremona Fiere

in collaborazione con:



AITA
ASSOCIAZIONE
ITALIANA
DI TECNOLOGIA
ALIMENTARE



Attestato di partecipazione

14 crediti formativi
per i tecnologi iscritti all'albo

PROGRAMMA

12 ottobre 2022

- Profili sanzionatori in caso di non conformità: i reati previsti dalla L. 283/62 e dal codice penale la giurisprudenza di riferimento
- Il verbale di prelievo e le operazioni analitiche: le normative
- La giurisprudenza e i precedenti sui campionamenti, sulla validità e significatività delle analisi e, in particolare, sulle garanzie difensive
- Scenari futuri

13 ottobre 2022

- Criteri microbiologici e d'igiene e sua legislazione di riferimento (Reg. 2073 e successive integrazioni)
- Microrganismi patogeni e loro tossine
- Patogeni emergenti (E. coli enteroemorragici, Virus) e criteri
- Applicazione nell'Industria alimentare: tolleranza zero e accettabilità
- Utilizzo dei criteri microbiologici nel manuale di autocontrollo
- Metodi di controllo per il rispetto dei criteri microbiologici
- Metodi avanzati per la ricerca dei patogeni (PCR, Kit immunoenzimatici)

Docenti

Avvocato
Giorgia Andreis,
Studio Legale To-Mi

Prof.
Giuseppe Comi,
Università di Udine

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E MODULI

> Per l'iscrizione è necessario collegarsi al sito www.cremonafiere.it/qualyfood entro il 06/10/2022

> Partecipazione in presenza e/o online (da specificare al momento dell'iscrizione)

> Costo: 400,00€ Iva inclusa

- Il corso in presenza si terrà a Cremona presso la Sala Guarneri del Gesù di CremonaFiere (Piazza Zelioli Lanzini, 1).
- Il corso si terrà anche online (ciascun partecipante riceverà un link invito personalizzato)
- La quota di partecipazione è di €400,00 (I.I) per la quale verrà emessa regolare fattura da parte di CremonaFiere S.p.A.
- La fattura verrà emessa contestualmente al ricevimento del pagamento.