



## Corso

# **IL SISTEMA DI GESTIONE DELLE ALLERTE, RITIRO E/O RICHIAMO: aspetti legali, normativi e pratici nelle aziende alimentari**

**22 settembre 2016, ore 14,00**

**Sede del Convegno:  
Sala Argento - Confindustria Venezia  
Via Delle Industrie 19 - 30175 – Marghera (VE)**

Il corso si propone di analizzare nel dettaglio aspetti normativi, regolamentari e comunitari del il Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF - Reg 178/2002 art 50) come strumento concreto per garantire la sicurezza alimentare, al fine di dare tutte quelle informazioni tecnico-pratiche per implementare un corretto sistema gestione di eventuali allerte dal punto di vista del richiamo, ritiro prodotti, di comunicazione verso le autorità competenti e verso i consumatori.

Grazie all'esperienza dei relatori verranno riportati alcuni case history illustrando le azioni e le procedure intraprese/attuate all'interno dell'azienda, con l'obbiettivo di dare suggerimenti e consigli per gestire e risolvere crisi alimentari.

Ampio spazio sarà lasciato alle domande del pubblico per un confronto diretto con docenti e partecipanti.



## PROGRAMMA

Ore	14:00	<b>Registrazione dei partecipanti</b>
Ore	14:15	<b>Saluti e introduzione</b>
		<i>Dott. Stefano Zardetto - Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari di Veneto e Trentino A.A</i> <i>Massimo Malocco - Presidente Sezione Industrie Alimentari Confindustria Venezia</i>
Ore	14:30	<b>Gli Obblighi legali nell'ambito del Reg 178/2002: ritiro, richiamo e comunicazione al consumatore</b>
		<i>Avv. Silvia Gonzaga Logos Studi Professionali</i>
Ore	15:00	<b>Obblighi delle aziende nella gestione delle allerte</b>
		<i>dr. Emiliano Feller, Dirigente Centrale del Latte di Vicenza</i>
Ore	15:30	<b>La gestione delle allerte nella distribuzione alimentare: l'esperienza di EcorNaturaSi SpA</b>
		<i>Dr. Biagio Calcavecchia, Direttore Qualità di EcorNaturaSi</i>
Ore	16:00	<b>Pausa Caffé</b>
Ore	16:15	<b>Come comunicare il richiamo del prodotto</b>
		<i>Dr.ssa Stefania Balzan, Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione dell'Università di Padova</i>
Ore	16:45	<b>Presentazione di alcuni casi pratici</b>
		<i>dr. Stefano Ferrarini, Medico Veterinario Az. Ulss n.6 Vicenza</i>
Ore	17:15	<b>"Tavola rotonda con spazio riservato alle domande dei partecipanti"</b>
		<i>Moderatori Dott. Diego Sambataro Tesoriere dell'OTAV – Dr.ssa Laura Bravo Consigliere dell'OTAV</i>

### Segreteria Organizzativa

OTAV:

Dr. Zardetto Stefano, tel. 335/5702069, e-mail: [presidenza@otav.org](mailto:presidenza@otav.org).

Dr. Toccoli Giampaolo, tel 335/1892907, e-mail: [info@otav.org](mailto:info@otav.org),

Dr.ssa Sanson Michela, tel. 335/8176977, e-mail: [segreteria@otav.org](mailto:segreteria@otav.org).

## INFORMAZIONI GENERALI

### Quota iscrizione

La domanda d'iscrizione può essere effettuata con il form allegato. Si prega di comunicare con sollecitudine eventuali disdette. La quota di partecipazione è gratuita per i Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine del Veneto e Trentino Alto Adige e per gli Associati Unindustria Venezia e di € 50,00+ IVA per tutti gli altri professionisti.