

SIC ura

Sicurezza Alimentare

PRODUTTORI
CONTROLLORI
CONSUMATORI

in convention

18-19-20 ottobre **06**
Modena Fiere

2006
3° Edizione


ModenaFiere

Sic ura

Sicurezza Alimentare

**PRODUTTORI
CONTROLLORI,
CONSUMATORI**

in Convention

Promossa da

MODENA ESPOSIZIONI*

REGIONE EMILIA ROMAGNA
Assessorato Politiche per la Salute

Azienda USL di Modena

Azienda USL di Bologna

In collaborazione con:

Azienda USL di Reggio Emilia

Azienda USL di Parma

Azienda USL di Piacenza

Con il sostegno di

Camera di Commercio di Modena

Le garanzie della sicurezza in campo alimentare portano in sé, oltre a risvolti di **carattere sanitario** ed economico, valori etici e sociali in relazione al tipo di rapporto **tra produzione, distribuzione e consumo**, assegnando a ciascuno diritti e doveri ben definiti in modo chiaro e trasparente.

Per il terzo anno consecutivo l'iniziativa si presenta con l'innovativa metodologia della convention, che si caratterizza per l'ampia articolazione dei contenuti, espressa in un insieme di **convegni, seminari e corsi di formazione**, che garantiscono l'aggiornamento e al tempo stesso lo scambio delle conoscenze tra i diversi interlocutori. La qualificata presenza di espositori appartenenti al mondo della produzione di tecnologie e servizi per la sicurezza alimentare, di aziende di trasformazione e distribuzione al consumo, e la centralità mediatica dell'evento, completano l'offerta di **Sicura 2006**.

ORE 9.00 INAUGURAZIONE

Ore 10.00

Tavola Rotonda

IL CONTROLLO UFFICIALE: COSA È CAMBIATO?

all'indomani dell'applicazione del Regolamento CE 882/2004

INIZIO LAVORI

L'accreditamento certificazione dei Servizi di Sanità Pubblica

Ispirandosi ai modelli internazionali il Reg. 882 ridisegna i ruoli relativi al Controllo Ufficiale, all'insegna della trasparenza e della proceduralizzazione.

Produzioni agricole: come applicare i nuovi regolamenti

Gli operatori del settore diventano garanti della sicurezza alimentare: le diverse realtà regionali in convention.

Alimenti di origine animale, lavorazione e trasformazione: come applicare i nuovi regolamenti

Ottemperare alla normativa dopo le profonde modifiche al pacchetto igiene: la voce degli operatori del settore alimentare e dei Servizi Veterinari impegnati nell'applicazione della norma. Le interpretazioni della Commissione Europea e della Conferenza Stato Regioni, le problematiche e i documenti predisposti a livello nazionale e comunitario.

Il campionamento ufficiale e il campionamento in autocontrollo

Aspetti legali del campionamento sulla base della normativa cogente e volontaria; riferimenti a contenziosi e sentenze per

casi non conformi. Aspetti applicativi e linee guida in specifici settori produttivi.

Conservabilità e sicurezza degli alimenti

Tra nuove e vecchie tecnologie qual è il futuro della produzione alimentare? In che modo la ricerca influisce sulla tecnica di produzione? Come risponde il mercato alla sicurezza e alla conservabilità degli alimenti? Presentazione di vecchie e nuove tecnologie (radiazioni ionizzanti, lattobacilli, parassitismo microbico, ecc...) per il mercato e per la sicurezza alimentare.



SIC
ura

Valutazione e categorizzazione delle aziende alimentari in base al rischio

Definire il rischio aziendale mirato alla singola struttura e alle sue produzioni, evitando classificazioni approssimative.

Ristorazione, distribuzione e somministrazione: come applicare i nuovi regolamenti

Confronto fra Regioni sulle linee di applicazione dell'accordo Stato-Regioni, riferito al regolamento 852 del 2004.

Allevamenti e produzione di alimenti per animali: come applicare i nuovi regolamenti

Perfezionare e sfruttare le buone pratiche agricole per la corretta gestione degli allevamenti e della produzione di alimenti per animali, al fine di raggiungere un livello adeguato di sicurezza.

Nuovi contaminanti degli alimenti

Il seminario intende approfondire le nuove interrelazioni fra i contaminanti e le filiere produttive alimentari.

L'aria dell'ambiente di lavoro come fonte di contaminazione: le pratiche preventive

L'applicazione dell' HACCP da parte delle industrie alimentari prevede anche una particolare attenzione all'aria come fonte di contaminazione? **Gli esperti in materia risponderanno ai quesiti relativi alla**

contaminazione degli ambienti di lavoro e dei prodotti.

Il caso celiachia: intolleranze alimentari e ristorazione

La diffusione della celiachia ("malattia sociale" che colpisce un soggetto su 100 in Italia) **obbliga l'industria alimentare e la ristorazione ad un crescente interesse e a investimenti specifici.**

È necessario tutelare i celiaci di fronte ad un'offerta alimentare in crescita: dalla correttezza di informazione all'adeguata etichettatura e presentazione dei prodotti, fino alla professionalità dei ristoratori.

Contributi Pac: criteri di erogazione per allevatori e coltivatori

L'erogazione dei contributi della Politica Agricola Comune e del Piano di Sviluppo Rurale è subordinata al rispetto di precise normative comunitarie riguardanti la Sanità Pubblica, la salute di piante e animali, l'ambiente e il benessere degli animali: **gli esiti di questi controlli determinano l'erogabilità e l'entità del contributo.** Saranno affrontati i temi della razionalizzazione e della semplificazione dei controlli.

Materiali di confezionamento e imballaggio: la tracciabilità e la migrazione

Focus sulle linee di indirizzo per l'applicazione della tracciabilità nel settore e sulla migrazione di alcuni componenti dai materiali di confezionamento.

Gestione e controllo del pericolo micotossine

Le micotossine nella filiera agro alimentare e mangimistica: **priorità sanitaria o commerciale? La legislazione comunitaria:** controllo delle micotossine e impatto sul sistema, pianificazione emergenze e prevenzione, monitoraggio regionale.

Sicurezza e Rischio nelle produzioni biologiche, tradizionali e di nicchia

Approccio ai nuovi regolamenti da parte di produttori, consorzi di tutela ed enti di certificazione; la tutela della sicurezza alimentare in queste particolari realtà produttive.

Il Reg. (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici: contenuti e problemi applicativi

L'obiettivo è quello di **tradurre in termini operativi l'applicazione del Regolamento**, definendo i piani di campionamento e specificando i prodotti interessati all'interno del **piano di autocontrollo aziendale**.

Alimenti e salute: produttori, educatori e controllori a confronto

Voce a soggetti che, pur con priorità diverse, operano nel campo alimentare con l'obiettivo comune di salvaguardia e promozione della salute dei cittadini. **Il confronto tra alcune esperienze significative.**

Bambini e nutrizione in una società multi-etnica

Nella consapevolezza di vivere in una società

sempre più multi-etnica, è necessario rispondere alle necessità d'integrazione a partire **dalla tavola, terreno privilegiato dell'accoglienza e dello scambio**. Il 20% degli immigrati sono bambini e questa percentuale è destinata a crescere: partendo dalla considerazione del cibo e dell'alimentazione come "metafora", **il seminario affronterà questa tematica, mai adeguatamente trattata durante l'iter formativo dei professionisti della sanità.**

Allevamento suino e ovino allo stato brado

L'obiettivo delle Pubbliche Amministrazioni è quello di favorire queste forme di allevamento, **al fine di mantenere la presenza dell'uomo in zone marginali del territorio:** come affrontare e limitare i rischi sanitari legati a questa attività.

Flessibilità e semplificazioni nell'applicazione dell'autocontrollo

Linee di indirizzo e proposte nazionali e comunitarie sull'applicazione del futuro regolamento.

Alimentazione, benessere e qualità di vita nell'anziano

La sorveglianza nutrizionale nelle strutture per anziani, il servizio di ristorazione sanitaria e l'alimentazione: definizione di indicatori per lo sviluppo dei sistemi integrati di sorveglianza nutrizionale della popolazione anziana residente presso le strutture sanitarie.

CORSI DI FORMAZIONE

Giovedì 19

dalle ore 9.00 alle ore 13.00

**EQUIDI: MALATTIE DENUNCIABILI
E MOVIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI**

Nell'ambito del corso saranno analizzati gli aspetti legati alle malattie denunciabili degli equidi e alla loro movimentazione.

Venerdì 20

dalle ore 9.00 alle ore 17.00

**GLI INFESTANTI NELLE AZIENDE ALIMENTARI:
DAL SAPERE AL SAPER FARE**

Il corso di formazione si pone il preciso obiettivo di valutare la procedura legata alla **lotta agli animali indesiderati** nell'ambito dei piani di autocontrollo della filiera alimentare. Si analizzeranno nei diversi settori, dalla mensa ospedaliera alla grande industria, gli aspetti più salienti della ricerca dei punti critici e delle strategie di lotta più adeguate.

TAVOLA ROTONDA APERTA AL PUBBLICO

Ore 15.00

Venerdì 20

COMUNICARE È UN RISCHIO?

Tradizione, cultura, sistemi di produzione e attività di controllo permettono al nostro Paese di **contare su alimenti sani e controllati**, ma parlare di sicurezza alimentare in Italia non è facile. Le **emergenze alimentari**, importanti o meno, spesso diventano **scandali** perché gli eventi vengono enfatizzati o minimizzati rispetto alla realtà, **creando un clima di incertezza e di sfiducia**. Obiettivo del convegno è quello di **attivare un confronto costruttivo tra le diverse parti in causa**: operatori della sanità, della produzione, dell'informazione e rappresentanti dei consumatori.

www.sicura.info

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena
Dipartimento Sanità Pubblica **Informo**
Tel. +39 059/21.34.720
Fax. +39 059/21.34.738
e-mail: informo@ausl.mo.it
www.ausl.mo.it/informo

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

MEDIAGROUP 98
Modena
Tel. +39 059/27.02.05
Fax. +39 059/37.05.11
e-mail: sicura@mediagroup98.com

COORDINAMENTO GENERALE: Modena Esposizioni

Tel. +39 059 /84.83.80 Fax. +39 059/84.87.90 info@modenafiere.it

ISCRIZIONI ALLA CONVENTION

ON-LINE: www.mediagroup98.com/sicura

VIA FAX: 059/37.05.11 Mediagroup

QUOTE DI PARTECIPAZIONE:

€ 50,00 + IVA 20% per ogni singola giornata

€ 100,00 + IVA 20% per l'intera convention (3 giorni)

Tutti gli iscritti alla convention potranno acquistare il pacchetto multimediale "Sicurezza e igiene degli alimenti" prodotto da Vincenzi Audiovisivi con Informo Ausl Modena a € 80,00 + IVA (scontato del 60%).

TUTTE LE INFORMAZIONI SU:

www.sicura.info

Per le iniziative sono stati richiesti i crediti formativi ECM della Regione Emilia Romagna.

PRENOTAZIONI ALBERGHIERE: Convention & Travel

Tel 051/63.75.111 - Fax 051/63.75.149

e-mail: info@conventionandtravel.it

SICURA
Sicurezza
Alimentare

RIDUZIONE
25%
PER LE ISCRIZIONI
PERVENUTE ENTRO IL
22/09/06

COME ARRIVARE

IN AUTO: uscita autostradale A1 Modena Nord - 500 mt. indicazioni "FIERA"

IN TRENO: stazione ferroviaria di Modena

LINEE URBANE: dalla stazione ferroviaria e dalla autostazione autobus n° 9 ogni 30 minuti

IN AEREO: aeroporto Guglielmo Marconi di Bologna a 45 Km. Servizio navetta per autostazione di Modena.

Maggiori informazioni al sito:
www.atcm.mo.it

RADIOTAXI: 059/37.42.42