



**Qualità, Sicurezza
Alimentare
e Nutrizione
in convention**

SEMINARIO CON ACCREDITAMENTO ECM

**Il metodo HACCP:
Criteri di individuazione e gestione dei CCP
Chimica degli alimenti: i contaminanti di processo
Virus e microrganismi riemergenti**

A cura di Regione Emilia Romagna

Il metodo Haccp è il metodo scientifico attraverso il quale è possibile analizzare, ma soprattutto gestire i pericoli ritenuti significativi in un'azienda alimentare.

Come ogni metodo scientifico deve essere continuamente valutato nel tempo, perseguendo oltre che l'obiettivo della sicurezza alimentare anche quello di evitare l'eccessiva burocratizzazione del sistema di autocontrollo a garanzia della sua efficacia.

L' Autorità Competente nell'esecuzione dei controlli ufficiali sugli OSA (operatori del Settore Alimentare) evidenzia ancora oggi, che proprio nell'applicazione del 1° principio del metodo HACCP "l'analisi dei pericoli", i documenti predisposti si limitano a una semplice elencazione di pericoli potenziali. Per garantire invece la Sicurezza Alimentare deve essere sviluppato, da ogni singola azienda, uno studio che dimostri la capacità, di gestire i pericoli che potenzialmente possono divenire significativi. Di

particolare rilievo è quindi la valutazione dell'efficacia e dell'efficienza dei programmi prerequisito (GMP, SOP, SSOP, ecc...).

La gestione dei programmi prerequisito rappresenta la reale capacità aziendale di gestire i pericoli significativi apportando una notevole semplificazione all'autocontrollo, soprattutto in termini di numero di CCP individuati.

L'individuazione del CCP pertanto è un ulteriore elemento di sicurezza a garanzia del raggiungimento di un obiettivo igienico sanitario, non l'unico elemento in grado di fornire garanzie per il sistema di autocontrollo predisposto. Ma come effettivamente valutare i prerequisiti, come individuare i pericoli significati e soprattutto a fronte di un prerequisito efficace è veramente necessario individuare un CCP?, questi i principali obiettivi del seminario.

Apertura della Convention Sicura e inaugurazione della Convention Sicura

Mariella Martini, *Direttore Generale D.G. Sanità e Politiche Sociali Regione Emilia Romagna*

Giuseppe Caroli, *Direttore Generale Azienda USL di Modena*

1° sessione – Criteri di individuazione e gestione dei CCP

Chair

Marco Pierantoni, *Regione Emilia Romagna - D.G. Sanità e Politiche Sociali*

• Cosa chiede la Comunità nell'applicazione del metodo Haccp – flessibilità e obbligatorietà

Paolo Caricato, *European Commission Health and Consumer Protection Directorate General*

• Le modalità di individuazione e gestione dei CCP

Pietro Noè, *Ministero della Salute*

• La normativa volontaria: la valutazione dei prerequisiti

Silvia Tramontin, *Accredia*

Promosso da:



Segreteria organizzativa:



Ecod sas di Luca Codato & C.
Via Don Riva, 38
20028 San Vittore Olona (Mi)
Tel. 0331 518056 - Fax 0331 424780
info@ecod.it - www.ecod.it



**Qualità, Sicurezza
Alimentare
e Nutrizione
in convention**

Chair

Marco Pierantoni, *D.G. Sanità e Politiche Sociali - Regione Emilia Romagna*

II° sessione – Chimica degli alimenti: i contaminanti di processo

• **I contaminanti di processo nei trattamenti tecnologici. Acrilamide, furani, carbammato di etile, 3-MCPD (3 monocloropropano)**

Marco Dalla Rosa, *Università degli Studi di Bologna*

• **Gestione del pericolo micotossine**

Clemencia Chaves Lopez, *Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università degli Studi di Teramo*

III° sessione – Virus e microrganismi riemergenti

• **Batteri emergenti e riemergenti nei prodotti alimentari**

Antonello Paparella, *Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università degli Studi di Teramo*

Annalisa Serio, *Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università degli Studi di Teramo*

• **Virus emergenti e riemergenti nei prodotti alimentari**

Dario De Medici, *Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare – Istituto Superiore di Sanità - Roma*

Marina Nadia Losio, *Reparto Microbiologia – Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Brescia*

Simona Di Pasquale, *Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare – Istituto Superiore di Sanità - Roma*

IV° sessione – Esempi applicativi

• **La valutazione del 1° e 2° principio Codex – Gli strumenti e i metodi a disposizione per il Controllo Ufficiale**

Paolo Daminelli, *Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna Sezione di Brescia*

• **L' applicazione del 1° e 2° principio Codex nelle Aziende alimentari**

Luca Alboni, *RQ Castelcarni*

Promosso da:



Segreteria organizzativa:



Ecod sas di Luca Codato & C.
Via Don Riva, 38
20028 San Vittore Olona (Mi)
Tel. 0331 518056 - Fax 0331 424780
info@ecod.it - www.ecod.it