



Questo Evento è organizzato da:



Il Servizio Igienico Sanitario SIS è nato nel 1959 e da allora si occupa con impegno e professionalità di igiene pubblica e privata, di igiene ambientale e di igiene degli spazi in cui viviamo: aziende agrarie, magazzini, ospedali, alberghi, scuole, industrie.



DERATTIZZAZIONI  
DISINFESTAZIONI  
DISINFEZIONI

Presenta

## “Sicurezza alimentare e Pest control: dalla teoria alla pratica”

Con il patrocinio di:

### IL SETTORE ALIMENTARE DI AICQ



Il settore promuove e favorisce lo studio e la diffusione della qualità in tutte le realtà dell'intera filiera agroalimentare, dal campo alla tavola.

La qualità nel settore agroalimentare significa innanzitutto adozione di buone pratiche di coltivazione, allevamento, produzione e ovviamente sicurezza e salubrità del prodotto. In tale ottica l'odierno seminario intende sviluppare alcuni punti fondamentali di interesse per il settore che potranno essere oggetto di ulteriori approfondimenti attraverso specifiche iniziative attivabili a richiesta quali erogazione di corsi di formazione, costituzione di gruppi di lavoro su temi specifici, organizzazione di convegni e seminari.

Per ogni informazione potete contattare il settore alimentare di AICQ presso AICQ Nazionale Tel. 0266712484

Il Convegno è a partecipazione gratuita.

**SAVE THE DATE:  
PADOVA 13/05/15**

Prenota il tuo biglietto su:

<http://www.eventbrite.com/e/biglietti-appuntamento-con-la-sicurezza-alimentare-16335261206?aff=efbevent>

oppure compila la scheda allegata.

Per informazioni:  
049.8806411  
[info@sisdisinfestazioni.it](mailto:info@sisdisinfestazioni.it)



Mercoledì 13.05.2015  
presso la Sala Conferenze del Centro  
Formazione dell'Opera Immacolata  
Concezione  
Via Toblino 53, Padova

## “Sicurezza alimentare e Pest control: dalla teoria alla pratica”

La qualità e la sicurezza degli alimenti dipendono dagli sforzi di tutte le persone coinvolte nella complessa catena della produzione agricola, della lavorazione, del trasporto, della preparazione, della conservazione e del consumo, in una parola sola, della FILIERA.

Spesso il consumatore è all'oscuro delle procedure operative che vengono messe in atto per garantire la salubrità dei cibi e, spesso sente parlare di rischi e responsabilità solo quando queste comportano delle sanzioni che vengono messe in risalto dai media.

Con questo approfondimento tecnico, si cercheranno di approfondire quali sono i “nemici invisibili” che ci possiamo trovare nel piatto, quali e di chi sono le responsabilità e il relativo quadro sanzionatorio, in che modo l'implementazione delle certificazioni volontarie possa essere utile per il monitoraggio dei processi. Seguirà un breve laboratorio pratico dove si potranno vedere e discutere i principali argomenti del giorno sulla base di casi pratici.

Mercoledì 13.05.2015

presso la Sala Conferenze del Centro  
Formazione dell'Opera Immacolata Concezione  
Via Toblino 53, Padova

🌈 Ore 9.00 Registrazione dei partecipanti

🌈 Ore 9.30 Apertura del Convegno con  
saluto del Dr. Mariani, presidente del  
settore alimentare di AICQ Triveneta

🌈 Ore 10.00: “I nemici invisibili”:

🌈 Ore 10.45 Avv. Marinuzzi  
Responsabilità e sanzioni per OSA

### ***Pausa Caffè***

🌈 Ore 12.00 Dr. Galardi, Audit e  
certificazioni volontarie: come possono  
aiutarci a controllare i processi.  
L'esempio degli allergeni

### ***Rinfresco a Buffet***

🌈 Ore 14.00 Cenni di Entomologia Urbana

🌈 A seguire: SIS GROUP - Workshop  
pratico

🌈 Ore 15.30 Chiusura dei lavori

## ***Chi interverrà:***

Il primo intervento riguarderà una panoramica sui rischi chimici e biologici potenziali degli alimenti e su quali sono quei “nemici invisibili” all'occhio umano che possiamo trovare a ns. insaputa nel piatto.

L'Avv. Marinuzzi dello Studio legale Gaetano Forte di Ferrara ci introdurrà alle responsabilità dell'OSA e nelle sanzioni a suo carico per frodi, sofisticazione adulterazioni del prodotto.

Il Dott. Galardi di Ars Qualitatis, società di Consulenza e Auditing, approfondirà i requisiti degli standard volontari BRC/IFS e i loro aggiornamenti possono divenire utili alleati nel controllo operativo e nelle attività di difesa dalle sanzioni.

SIS Group proporrà una sessione di studio e riconoscimento dei principali attori del Pest Control nell'ambito della sicurezza alimentare, con una interessante parte pratica. Dalla teoria alla pratica!!!!

## ***Come raggiungere l'evento***

L'evento è organizzato presso la sala conferenze del Centro Formazione e Ricerca Civitas Vitae dell'Opera Immacolata Concezione Via Toblino 53, Padova, lungo la Strada Provinciale da Padova per Abano Terme, in località Mandria. Maggiori informazioni presso la segreteria organizzativa.