Professional Academy
Dritti al punto

Posti limitati!
SCONTO 20% per iscrizioni EMAGISTER

I nuovi controlli ufficiali e l'autocontrollo nelle aziende agroalimentari

Che cosa cambia per gli operatori e per le autorità.
Rischi e responsabilità connessi all'attività di controllo.

Relatori: Avv. Gaetano Forte (esperto in diritto penale agroalimentare, sicurezza alimentare e informazioni ai consumatori)



QUANDO

Venerdì 28 febbraio 2020

DOVE

BOLOGNA, HOTEL MICHELINO (Via Michelino 91)

OBIETTIVI

- Capire **in quali modalità** e da parte **di quali autorità** può subire un controllo nella Sua azienda.
- **Prepararsi per tempo alle nuove regole** imposte dal Regolamento UE 625/17 in vigore dal 2019!
- Capire **come gestire il sopralluogo e quali informazioni e documenti** possono legittimamente essere acquisiti dalle autorità.
- Capire **come deve avvenire il campionamento.**
- Sapere **quando è possibile chiedere una controperizia e in quali modalità**.
- Conoscere i rischi in caso di **ritiro**, **richiamo del prodotto e allerte sanitarie.**
- **Dissipare ogni dubbio, comprendere gli errori effettuati e sanarli in tempo**.

DURANTE LA GIORNATA POTRA' FORMULARE QUESITI SPECIFICI ALLA RELATRICE E OTTENERE RISPOSTE PERSONALIZZATE!

PER CONTATTARCI
Professional Academy
Tel. 0376/391645
FAX 0376/1582116
info@aidem.it
www.aidem.it

Corso pratico di formazione in aula

I nuovi controlli ufficiali e l'autocontrollo nelle aziende agroalimentari

Che cosa cambia per gli operatori e per le autorità.
Rischi e responsabilità connessi all'attività di controllo

BOLOGNA, 28/02/2020 - HOTEL MICHELINO

Destinatari / A chi è rivolto

- *Titolari d'azienda*
- *Responsabili Qualità e Sicurezza*
- *Responsabili Legali*
- *Consulenti d'impresa*

Perché partecipare?

- Per comprendere **come sono cambiate le procedure di controllo** da parte delle autorità compententi, dopo il nuovo Reg. UE 625/17.
- Per **conoscere diritti e doveri** degli operatori in caso di controllo.
- Per comprendere **come gestire il sopralluogo** e conoscere **quali documenti e dati possono essere legittimamente ispezionati.**
- Per apprendere **come avvengono le analisi e i campionamenti**.
- Per sapere **come comportarsi in caso di allerta sanitaria, richiamo o ritiro** dei prodotti.
- Per conoscere **l'impianto sanzionatorio** e agire evitando errori sia procedurali che operativi.
- ➔ **Particolare attenzione verrà riservata all'analisi di casi pratici.** Durante il seminario sarà possibile formulare quesiti specifici e ottenere risposte personalizzate in base alle proprie esigenze, per ricevere chiarimenti e fugare eventuali dubbi.

Relatori: Avv. Gaetano Forte (esperto in diritto penale agroalimentare, sicurezza alimentare e informazioni ai consumatori).

Programma della giornata

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI: 9.00 - 9.30
SESSIONE MATTUTINA: 9.30 - 13.00

- Il nuovo Reg. UE 625/17: i nuovi controlli in vigore da dicembre 2019
- Oggetto del controllo: quadro normativo di riferimento
- Il Reg. n. 178/2002: il ruolo dell'Agenzia Europea per la sicurezza alimentare
- Compiti e poteri delle autorità competenti
- Compiti e diritti dell'operatore
- Il diritto alla controperizia
- Controlli sulle vendite a distanza
- Il rating dell'operatore
- **Il contesto normativo generale**
- Il Reg. 178/02 e le norme sulla sicurezza alimentare
- L'igiene dei prodotti alimentari e di origine animale

SESSIONE POMERIDIANA: 14.00 - 17.00

- **Chi controlla gli operatori del settore alimentare?** Soggetti e competenze specifiche attribuite dalla normativa
- **Quali poteri hanno le autorità di vigilanza:** verifica del corretto svolgimento del controllo ufficiale nel rispetto dei diritti del controllante e del controllato
- **Obblighi e difese:** verifica di quali obblighi sono posti a carico del soggetto controllato e quali difese può porre in essere in sede di controllo ufficiale
- **Come gestire il sopralluogo:** quali informazioni e documentazione il controllante può legittimamente acquisire
- **Il campionamento:** normativa di riferimento in relazione ai campionamenti sulle principali matrici alimentari. **Diritti e doveri degli operatori in sede di campionamento ufficiale**
- **Le analisi**: normativa di riferimento per le analisi su matrice deperibile o non deperibile. Interpretazione giurisprudenza del "diritto di difesa"
- **Le allerte sanitarie:** casi di attivazione del sistema di allerta. Diritti dell'operatore in caso di attivazione del sistema di allerta e obblighi dell'Autorità di Vigilanza
- **Ritiro o Richiamo del prodotto:** obblighi dell'operatore in caso di accertamento di non conformità
- **Il sistema sanzionatorio**

QUESTION TIME: 17.00 - 17.30

Materiale didattico

Compresi nel prezzo d'iscrizione anche i materiali relativi al seminario (**slides e dispense**), che verranno rilasciati su un apposito portale ad accesso riservato.

Professional Academy (marchio AIDEM SRL) - Via Spinelli 4 - 46047 - Porto Mantovano (MN)
P.IVA 02386580209 - TEL. 0376.391645 - FAX 0376.1582116 - info@aidem.it - www.aidem.it

MODULO D'ISCRIZIONE

Corso pratico di formazione in aula

I nuovi controlli ufficiali e l'autocontrollo nelle aziende agroalimentari

Che cosa cambia per gli operatori e le autorità. Rischi e responsabilità connessi all'attività di controllo

➔ **Per iscriversi inviare il presente modulo via email o via fax al n. 0376/1582116**

❑ Sì, desidero iscrivermi al corso di formazione in aula: [300211]
"I nuovi controlli ufficiali e l'autocontrollo nelle aziende agroalimentari?"
BOLOGNA, HOTEL MICHELINO, Via Michelino 91 - venerdì 28/02/2019
Prezzo per partecipante: € 398,00 + IVA
POSTI LIMITATI: *i posti disponibili verranno assegnati in funzione dell'ordine di arrivo.*

SCONTO 20% per iscrizioni entro il 15/02/2020 (€ 318,40 + IVA)
Ulteriore sconto del 10% per 2 o più partecipanti della stessa azienda.

✓ **FORMAZIONE PERSONALIZZATA**: a tutti gli iscritti verrà inviata una **SCHEDA DI PROFILAZIONE** della propria azienda da compilare e reinoltrare via email prima dell'inizio del corso. I dati inseriti verranno utilizzati dal docente per allineare i contenuti del corso alle reali caratteristiche e problematiche delle aziende partecipanti.

Modulo d'iscrizione (si prega di scrivere in stampatello in modo leggibile) [EM/20]

Intestatario Fattura.....

Partecipante/i (Nome e Cognome) .....

Partita IVA ..... Codice Fiscale.....Codice SDI.....

Via ..... n° ..... CAP ..... Città ..... Provincia .....

Telefono ..... Fax ..... Email .....

Data, Firma e Timbro per accettazione: .....

INSERIRE LE SEGUENTI INFORMAZIONI PER UN'ESPOSIZIONE MIRATA DEI CONTENUTI DA PARTE DEL NOSTRO ESPERTO
Di cosa si occupa la Sua azienda? Qual è il Suo ruolo aziendale?
Vuole formulare un quesito? Riceverà una risposta personalizzata!

Sottoscrivendo il presente ordine confermo di aver preso visione dell'informativa, pubblicata sul sito "aidem.it" al seguente link www.aidem.it/privacy/ per il trattamento dei dati personali per le finalità e con le modalità in essa indicate e previste. Per ogni ulteriore informazione sul trattamento dei tuoi dati, contattataci all'indirizzo privacy@aidem.it Ti ricordiamo, altresì, che puoi opporti in ogni momento al trattamento dei tuoi dati personali se esso è fondato sul legittimo interesse, inviando la tua richiesta ad Aidem all'indirizzo privacy@aidem.it

DISDETTA: L'eventuale disdetta al Seminario dovrà essere comunicata in forma scritta entro il 5° giorno lavorativo precedente la data d'inizio dello stesso. Trascorso tale termine, verrà addebitata l'intera quota d'iscrizione.

ORGANIZZAZIONE: In caso di circostanze imprevedibili AIDEM Srl si riserva il diritto di operare eventuali cambiamenti di data, programma o docenti.

Il Seminario si svolgerà al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti. Con la firma del presente modulo di iscrizione si danno per lette e accettate le condizioni generali, pubblicate sulla pagina web www.aidem.it (https://www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Informativa_Privacy_Clienti.pdf)

Professional Academy (marchio AIDEM SRL) - Via Spinelli 4 - 46047 - Porto Mantovano (MN)
P.IVA 02386580209 - TEL. 0376.391645 - FAX 0376.1582116 - info@aidem.it - www.aidem.it