

SICUREZZA NEI PROCESSI ALIMENTARI

19 Febbraio 2009 - Hotel Marconi

Via trasversale di Pianura, 2/C
40010 Bentivoglio (BO)
Tel. +39 051 8650505

SEMINARIO A PARTECIPAZIONE GRATUITA

Il seminario è rivolto ad aziende che operano nel settore FOOD, in particolare dell'Emilia-Romagna, del Veneto e delle Marche:

1. produttori macchine alimentari
2. produttori/utilizzatori packaging alimentare
3. aziende trasformatrici di frutta e verdura
4. settore vitivinicolo con annesse aziende agricole trasformatrici
5. settore produzione-trasformazione patata
6. filiera cerealicola (mulini, mangimifici, pastifici)
7. settore lavorazione carni suine e salumi (Food Valley Parma)

Il seminario è organizzato da

E.C.O. Italia S.r.l.
Via Lirone, 60/H
Castel Maggiore (BO)
Tel. 051 6320806
Fax 051 715280

In collaborazione con

Bureau Veritas Italia S.p.A.
Sede di Bologna
Via Corticella, 181/3
Bologna (BO)
Tel. 051 715390
Fax 0227006815



SICUREZZA NEI PROCESSI ALIMENTARI

► La gestione e la riduzione del rischio costituiscono un importante obiettivo di ogni gestore di impianti industriali

► Aumentare l'efficienza dei processi industriali, migliorare la qualità dei prodotti e dei servizi, rispondere alle esigenze del mercato in modo efficiente, preservare la salute e la sicurezza delle persone e proteggere l'ambiente sono il comune denominatore dei quattro interventi

► Per chi opera nel settore alimentare la sicurezza dei lavoratori e dei consumatori è un obiettivo imprescindibile da perseguire con determinazione e piena consapevolezza

► Nel corso del seminario saranno illustrate la Direttiva Macchine 2006/42/CE, per ciò che riguarda in particolare la sicurezza alimentare, la sicurezza alimentare in relazione alla norma ISO 22000, le caratteristiche richieste ai lubrificanti utilizzati da operatori del settore alimentare e un "history case", un caso di applicazione concreta di tali lubrificanti in un processo industriale

► Per informazioni contattare i recapiti indicati in prima pagina; per l'iscrizione inviare il coupon al fax sotto indicato entro il giorno 13 febbraio 2009

Per iscrizioni inviare il modulo compilato a:

E.C.O. ITALIA S.r.l.
FAX: 051 715280

Cognome e nome _____
Società _____ Funzione _____
Indirizzo _____
CAP _____ Città _____ Provincia _____
Telefono _____ Fax _____
E-mail _____
Firma _____

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI D. Lgs. 196/2003: I dati personali raccolti saranno trattati da Bureau Veritas e da E.C.O. Italia nel rispetto della vigente normativa e degli obblighi di riservatezza per finalità strettamente connesse alla gestione del rapporto di cui sopra. I dati non saranno trasmessi a terzi. Il conferimento dei dati è facoltativo, ma necessario per la gestione dell'iscrizione. L'interessato potrà in qualsiasi momento e gratuitamente esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003, rivolgendosi a Bureau Veritas Tel. 02 270911 e/o ad E.C.O. Italia Tel. 051 6320806.

PROGRAMMA

► Ore 14,00 - Registrazione dei partecipanti

► Ore 14,15 - Benvenuto e presentazione del Bureau Veritas, di E.C.O. Italia e di Automation Technologies

► Ore 14,30 - Direttiva Macchine e sicurezza alimentare

Relatore Ing. Luca Beccari (Bureau Veritas)

► Ore 15,10 - La certificazione del sistema igienico per i costruttori di macchine / impianti: ISO 22000.

Cenni sullo standard Globalgap

Relatore Dott.ssa Roberta Prati (Bureau Veritas)

► Ore 16,00 - Coffee break

► Ore 16,30 - Lubrificanti direttamente applicabili nei processi alimentari

Relatore Rag. Enrico Coltelli (E.C.O. Italia)

► Ore 17,00 - Applicazione pratica di lubrificanti per contatto alimentare in un processo industriale

Relatore Sig. Mauro Cuneo (Automation Technologies)

► Ore 17,30 - Dibattito

► Ore 18,00 - Conclusioni