

COMUNICATO STAMPA

Le buone pratiche in alimentazione

Un convegno lunedì 10 giugno

Confartigianato Imprese Bergamo, in collaborazione con ATS Bergamo, ha organizzato per **lunedì 10 giugno alle ore 16.00**, nella sede di via Torretta 12, un convegno dedicato all'Area Alimentari e aperto a tutti gli interessati dal titolo **“Le buone pratiche in alimentazione”**.

Obiettivo è sensibilizzare gli operatori del settore sulle corrette procedure igienico sanitarie nella filiera alimentare: come ottenere un prodotto che sia sicuro e garantito per il consumatore finale dal punto di vista microbiologico, fisico e chimico, come etichettare i propri prodotti e come controllare che ciò che si acquista sia etichettato in modo corretto, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, come garantire il percorso dell'alimento dalla sua origine al suo consumo e le recenti novità legislative in materia di materiali a contatto con gli alimenti (MOCA).

Aprirà i lavori e modererà l'incontro il rappresentante dell'Area Alimentari di Confartigianato Imprese Bergamo **Giosuè Berbenni**. Relatori saranno **Eugenio Bolognini**, medico igienista, consulente in Igiene degli alimenti, e **Lucia Antonioli**, del dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria UOC Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Ats di Bergamo.

Per informazioni:

Aree di Mestiere – Alfredo Perico (tel. 035.274.292; areedimestiere@artigianibg.com).

Bergamo, 3 giugno 2019

All./: Programma



MODULO D'ISCRIZIONE

LE BUONE PRATICHE IN ALIMENTAZIONE

LUNEDÌ 10 GIUGNO 2019 ORE 16.00


Confartigianato
Imprese Bergamo

Nome e cognome:

Nato/a a: _____ il: _____

Denominazione ditta:

Partita iva / C.f.:

Indirizzo / Comune

Telefono / Fax

Email

" I dati personali richiesti nel modulo di iscrizione sono trattati esclusivamente per l'organizzazione, la gestione dei seminari e per le attività amministrative connesse. Il conferimento dei dati è necessario per dar seguito all'iscrizione ai seminari. La base giuridica del trattamento è l'esecuzione del contratto. I dati potranno essere comunicati a liberi professionisti, docenti e a soggetti terzi che collaborano con Confartigianato nell'organizzazione o erogazione dei seminari. I dati saranno conservati per 2 anni dalla richiesta. Il titolare del trattamento è Confartigianato Imprese Bergamo con sede in Bergamo, Via Torretta, 12.
L'informativa completa è consultabile all'indirizzo: <http://confartigianatobergamo.it/privacy/>"

Restituire o inviare la scheda a
CONFARTIGIANATO IMPRESE BERGAMO
Tel 035.274.267 - Fax 035.274.324
areedimestiere@artigianibg.com
www.confartigianatobergamo.it

CONVEGNO

LE BUONE PRATICHE IN ALIMENTAZIONE

LUNEDÌ 10 GIUGNO 2019
ORE 16.00

SALA B
CONFARTIGIANATO IMPRESE BERGAMO
Via Torretta, 12 Bergamo


IN COLLABORAZIONE CON

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Bergamo



Assistiamo con frequenza sempre maggiore a richiami alimentari con conseguente ritiro dei prodotti dalle catene distributive.

Il consumatore moderno d'altro canto è più attento ed esigente e vuole giustamente essere sempre più sicuro e garantito da ciò che consuma.

Alla luce dei fatti di cronaca che periodicamente salgono alla ribalta per richiami alimentari, i cui effetti sono stati talvolta anche estremamente dannosi e mortali, l'Area Alimentari di Confartigianato Imprese Bergamo vuole fare il punto della situazione per l'intero comparto sull'importanza della sicurezza nella filiera produttiva alimentare.

Per tale ragione è necessario che le numerose regole e norme in campo alimentare siano ben conosciute per poter essere correttamente applicate.

Ad esempio abbiamo norme che spaziano dagli aspetti igienico-sanitari, ai materiali a contatto con gli alimenti, per giungere alle più recenti normative europee sull'etichettatura, sulla riduzione dell'acrilammide in prodotti da forno e di frittura.

Confartigianato Imprese Bergamo vuole essere al fianco delle proprie aziende per aggiornarle e informarle, fornendo loro gli strumenti necessari per operare in sicurezza e nel pieno rispetto delle regole.

Il convegno pertanto rappresenta un approfondimento e un aggiornamento degli adempimenti che gli alimentaristi devono conoscere e mettere in atto per svolgere una professione sempre più all'altezza e in linea con le richieste del mercato.

PROGRAMMA

Ore 16.00

Saluti e apertura lavori

Giosuè Berbenni

Rappresentante Area Alimentari
Confartigianato Imprese Bergamo

Ore 16.15

Requisiti di sicurezza degli alimenti: come gestire le allerte alimentari

Eugenio Bolognini

Medico igienista
Consulente in Igiene degli Alimenti

Ore 16.45

La funzione dell'ATS e del servizio sanitario pubblico nella vigilanza e nei controlli in ambito alimentare

Lucia Antonioli

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
UOC Igiene Alimenti e Nutrizione
ATS di Bergamo

Ore 17.30

Question time e conclusioni