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.

Per informazioni:
049.8806411
eventi@sisdisinfestazioni.it

Il Convegno è a partecipazione gratuita.

SAVE THE DATE:
PADOVA 23/05/18

Prenota il tuo biglietto su:

https://www.eventbrite.it/e/biglietti-appuntamento-con-la-sicurezza-alimentare-2018-45378705931

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.

MV CONSULTING srl è una società di consulenza specializzata in servizi di assistenza e supporto alle imprese del settore alimentare in ambito qualità e sicurezza di prodotto, di processo e di sistema. Con le due sedi a Lucca e Torino, uno staff di 8 risorse fra consulenti e personale tecnico, riesce a fornire supporto altamente specializzato alle imprese operanti nei settori di produzione, trasformazione e commercializzazione di alimenti e bevande e alle aziende produttrici di MOCA e packaging alimentare.

DERATTIZZAZIONI
DISINFESTAZIONI
DISINFEZIONI

Presenta

"Il concetto di limite e le sue implicazione legate agli Standard Alimentari"

Mercoledì 23.05.2018
presso la Sala Conferenze del Centro Formazione dell'Opera Immacolata Concezione, Via Toblino 53, Padova

“Il concetto di limite e le sue implicazione legate agli Standard Alimentari”

Il convegno partirà dall'introduzione al concetto di limite, sia dal punto di vista pratico che logico - filosofico, proseguendo nella teoria del limite, cioè quali sono i livelli non valorizzati numericamente nelle norme ma che vengono richiesti in fase di audit. Termineremo con la pratica del limite, un intervento sulle difficoltà che spesso si incontrano nel riuscire a collimare le esigenze pratiche con la teoria.

Dopo una piacevole pausa pranzo termineremo con alcune considerazioni pratiche sul concetto di limite e di soglia di tolleranza in un piccolo laboratorio pratico.

L'evento è riservato ai professionisti del settore (tecnologi alimentari, responsabili prodotto e qualità di industria alimentare, consulenti).

Mercoledì 23.05.2018

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
- Ore 9.40: Introduzione al concetto di limite, Dr. Ssa I. Giorio
- Ore 10.20: Sicurezza alimentare e limiti critici, Dr.ssa S. Balzan

11.00 Pausa Caffè

- Ore 11.30: I limiti critici di accettabilità negli schemi GSFI, Dr. M. V. Francone
- Ore 12.15: Il mio contributo al concetto di limite

Rinfresco a Buffet

- Ore 14.15 Workshop pratico
- Ore 15.30 Chiusura dei lavori

Chi interverrà:

Sis Group, Introduzione al concetto di limite e connessione con il settore alimentare

Stefania Balzan, ricercatrice presso l'Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari di Thiene (VI), si occupa inoltre di prodotti di origine animale freschi e trasformati, con particolare riguardo alla sicurezza delle produzioni e alla comunicazione del rischio. La presentazione riguarderà i limiti di controllo da mantenere per poter garantire una sicurezza, in termini operativi, nelle realtà della produzione alimentare.

Marco Valerio Francone, CEO e Consulente Senior, si occupa della pianificazione e coordinamento delle attività in MV CONSULTING. Auditor presso importanti enti di certificazione internazionale è infine docente presso l’Università degli Studi di Firenze sul tema della sicurezza alimentare e sistemi di gestione per la qualità. Il suo intervento tratterà il concetto di limiti di accettabilità e le azioni correttive da intraprendere in caso di superamento degli stessi, oltre ad una panoramica al concetto di limite soglia negli schemi GSFI.

Contributo di una persona appartenente ad un'azienda o del settore alimentare

A seguire si proporrà una sessione pratica. Dalla teoria alla pratica!!!!